



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ


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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
 Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
«14» 02 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
 Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
«14» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»
на тему: «Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М
Остреико Нікіта Володимирович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) 
(підпис)

Керівник Олена ШИДЛОВСЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) 
(підпис)

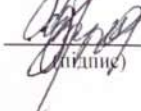
Консультанти Тетяна НІКІТІНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) 
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) 
(підпис)

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

Здобувач 
(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
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

“ 19 ” грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Острешко Нікити Володимировича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса»

керівник роботи Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “19” грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року


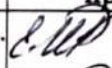
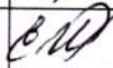
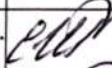

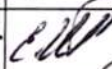
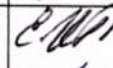
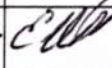

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Одеса; тип засобу розміщення – курортний готель; інновація – аналітична система управління готельними послугами.

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шидловська О. Б., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Шидловська О. Б., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Шидловська О. Б., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Шидловська О. Б., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП		
	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	02.02.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Нікіта ОСТРЕШКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Олена ШИДЛОВСЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАПРАВЛЕННЯ НА РЕЦЕНЗІЮ

Від « ____ » _____ 20 ____ р. № _____

Шановний гр. Мельник Ірина Леонідівна

Прошу Вас дати рецензію на кваліфікаційну роботу здобувача

Острешко Нікити Володимировича

(прізвище, ім'я, по батькові)

Декан



(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я, прізвище)

РЕЦЕНЗІЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

код і назва спеціальності

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

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

Національного університету харчових технологій

гр. Острешко Нікити Володимировича

прізвище, ім'я та по-батькові

Тема кваліфікаційної роботи: «Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса»

Обсяг роботи 89 сторінок, 55 таблиць, 11 рисунків

Графічна частина 4 аркуші

Висновок про відповідність виконаної роботи завданню та вимогам до кваліфікаційних робіт заявленого освітнього ступеня:

Кваліфікаційна робота повністю відповідає завданню та вимогам, що висувуються до кваліфікаційних робіт на здобуття освітнього ступеня «магістр»

Загальна характеристика роботи: актуальність, наукова та/або практична цінність
Кваліфікаційна робота актуальна та має практичну цінність для готельного бізнесу в Україні. Запропонована аналітична система управління послугами є перспективною для розвитку готельних підприємств

Аналіз змісту кваліфікаційної роботи. Оцінка ступеня використання останніх досягнень науки і техніки, комп'ютерної техніки та інформаційних технологій, САПР для виконання графічної частини кваліфікаційної роботи тощо:

Кваліфікаційна робота має всі необхідні розділи та графічну частину. Робота виконана грамотно, послідовно обґрунтовані всі аспекти інноваційних рішень та чітко та логічно впроваджені в спроектований готель. Для написання роботи використані сучасні досягнення науки та інформаційні технології. Графічна частина виконана з дотриманням вимог САПР

Перелік основних недоліків кваліфікаційної роботи:

В роботі бажано було б показати економічну ефективність від впровадження аналітичної системи управління послугами курортного готелю

Загальний висновок про кваліфікаційну роботу:

Кваліфікаційна робота Острешко Н.В. на тему: «Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса» повністю відповідає вимогам до кваліфікаційних робіт, є актуальною та має перспективи впровадження, а її автор заслуговує позитивної оцінки

Висновок про можливість присвоєння випускнику освітньої кваліфікації за заявленим освітнім ступенем:

Вважаю за можливе присвоєння випускнику Острешко Н.В. освітньої кваліфікації магістр з готельно-ресторанної справи

Рецензент  (Ірина МЕЛЬНИК)

завідувачка кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ, доцент, к.е.н.

(вказати посаду і місце роботи, вчені звання та ступінь)

“13” лютого 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Характеристика систем аналітики.....	9
1.2 Використання систем аналітики в готелях.....	15
1.3 Впровадження інноваційних аналітичних систем управління послугами.....	18
1.3.1 Впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі маркетингу.....	20
1.3.2 Впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі відділу продажів.....	21
1.3.3 Використання інноваційних аналітичних систем готелю щодо його послуг.....	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	25
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	26
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	30
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	32
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	33
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	36
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	43
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	55
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	58
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	61
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	63

3.6	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	63
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	63
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	64
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ		
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	66
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	66
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	71
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	73
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	76
5.3	Розробка плану з праці.....	77
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	81
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	83
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		85
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		87

ВСТУП

Ефективне функціонування готельної індустрії є індикатором позитивних змін в економіці держави, важливою передумовою інтенсифікації міжнародних зв'язків та інтеграції країни у світове співтовариство. Серед сучасних тенденцій розвитку готельного бізнесу в Україні дослідники виділяють наступні [1]:

- поглиблення спеціалізації готельної й ресторанної пропозицій;
- утворення міжнародних готельних і ресторанных ланцюгів;
- розвиток мережі малих підприємств;
- впровадження в індустрію нових комп'ютерних технологій.

Мета роботи проектування курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса.

Завдання роботи:

- характеристика систем аналітики;
- характеристика використання систем аналітики в готелях;
- характеристика впровадження інноваційних аналітичних систем управління послугами;
- характеристика впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі маркетингу;
- характеристика впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі відділу продажів;
- характеристика використання інноваційних аналітичних систем готелю щодо його послуг;
- характеристика м. Одеса, аналіз туристичної привабливості міста;
- визначення основних служб засобу розміщення;
- підбір обладнання, меблів та декору для всіх приміщень готелю;
- визначення корисної та загальної площі засобу розміщення;
- характеристика інтер'єру закладу;
- характеристика інженерної системи м. Одеса;
- визначення доходу та витрат засобу розміщення;
- розрахунок терміну окупності всього проекту.

У готельному бізнесі України є чимало проблем: нерозвиненість готельних мереж, нестача готелів середньої цінової категорії, брак кваліфікованих фахівців, недоліки законодавства і т.д. Однак це поступово долається, компанії розвиваються, переймають досвід у західних партнерів, які, в свою чергу, приходять на український ринок, а рівень надання послуг зростає.

Нині стан готельного ринку в Україні залежить від регіону: те, як працюють такі об'єкти, і чи відкриті вони взагалі визначається тим, у якій області вони розташовані, наскільки віддалені від місць бойових дій [2].

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Системи аналітики в готелі відіграють ключову роль у забезпеченні ефективного управління та підвищенні задоволеності гостей. Основною метою таких систем є збір, аналіз і інтерпретація даних з різних джерел, що дозволяє готельному менеджменту приймати обґрунтовані рішення для поліпшення якості обслуговування та оптимізації бізнес-процесів.

Перш за все, системи аналітики в готелі зазвичай збирають дані з резерваційних систем, онлайн-бронювань, систем управління гостьовими номерами, а також з систем контролю доступу та безпеки. Ці дані можуть включати інформацію про кількість заброньованих номерів, типи номерів, тривалість перебування гостей, їх відвідування ресторанів та інших закладів готелю, а також інформацію про витрати на додаткові послуги.

Після збору даних системи аналітики використовують різні методи аналізу, включаючи статистичний аналіз, машинне навчання та штучний інтелект. Це допомагає виявляти патерни та тенденції у поведінці гостей, ідентифікувати найбільш прибуткові сегменти клієнтів, а також передбачати попит на послуги готелю в майбутньому.

За допомогою отриманих даних готельний менеджмент може приймати рішення щодо ціноутворення, маркетингових кампаній, розвитку нових послуг та оптимізації роботи персоналу. Наприклад, аналіз попиту може допомогти готелю прогнозувати пік популярності та встановлювати оптимальні ціни на номери в цей період. Також системи аналітики можуть допомагати виявляти проблемні аспекти обслуговування та швидко реагувати на них, що сприяє покращенню загального досвіду гостей та збільшенню їх лояльності.

Загалом, системи аналітики в готелі є потужним інструментом, який дозволяє оптимізувати всі аспекти діяльності готелю, забезпечуючи ефективне управління та задоволення потреб гостей.

1.1 Характеристика систем аналітики

Сучасні умови ведення бізнесу висувають підвищені вимоги до систем управління: в умовах динамічного зовнішнього середовища та посилення

жорсткості конкуренції все більш значну роль починають грати методи та моделі економічного аналізу, що дозволяють швидко реагувати на виникаючі проблеми та наявні можливості.

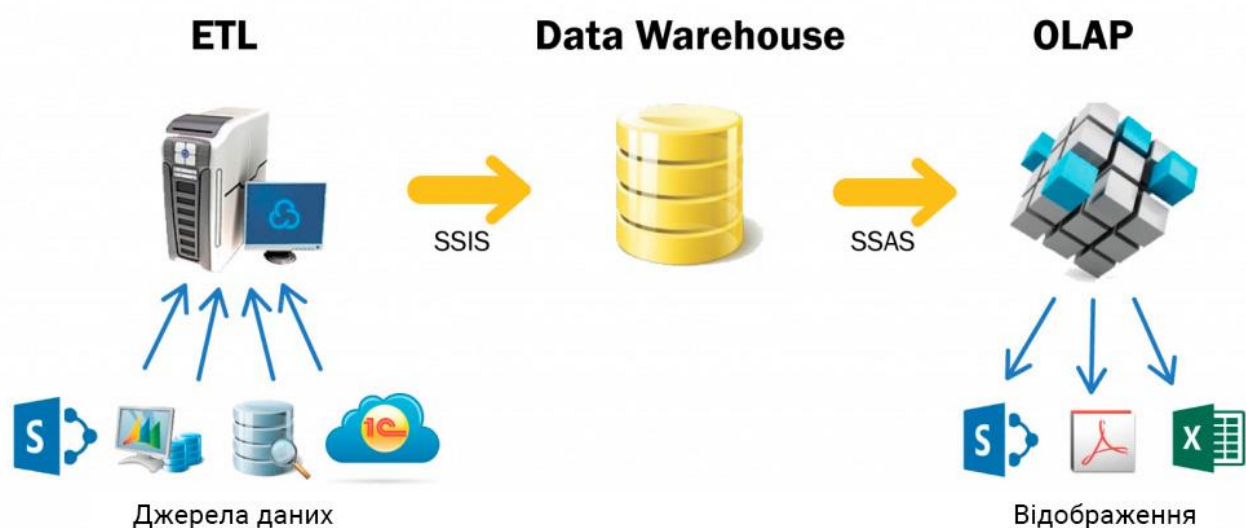


Рис.1.1 – Система бізнес-аналітики [3]

Система бізнес-аналітики — маркетинговий інструмент, який допомагає компаніям перетворити дані на цінні висновки та приймати обґрунтовані бізнес-рішення. Результати аналітики та звітів відіграють важливу роль у визначенні ефективності бізнесу та забезпеченні його зростання.

Кращими системами аналітики, на сьогоднішній день є, табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Кращі системи для веб-аналітики

Назва	Характеристика
Google Analytics [4]	Google Analytics – масштабний і просунутий сервіс для збору статистики по сайту, абсолютно безкоштовний. З плюсів – є мобільний додаток, інтеграція з Google Ads, а також наявність понад 140 параметрів для складання звітів. Від статевих вікових характеристик до дати останнього відвідування – все це заповнюється автоматично при включенні «сигналів» та збору даних з них
Calltouch [5]	Calltouch – відомий сервіс, що дозволяє проводити наскрізну аналітику, керувати рекламою та колтрекінгом. У ньому можна поєднати дані з кількох рекламних майданчиків, CRM-систем та інших маркетингових інструментів. Після сервіс формує простий та зручний звіт за необхідними параметрами, у вигляді дашбордів.
Adobe Analytics [6]	Продукт від відомої компанії Adobe – аналітичний інструмент, який допомагає вивчити поведінку відвідувачів ресурсу. З його допомогою можна вивчати характер трафіку сайту та поведінку користувачів, використовувати Big Data та машинне навчання, також складати різні звіти за необхідними вимогами.

Comagic [7]	Comagic за основним функціоналом нагадує Calltouch, оскільки теж наголошує на наскрізну аналітику і коллтрекінг.
Finteza [8]	Finteza призначений для глибокої аналітики. Головна особливість – це обробка даних у режимі реального часу без зниження швидкості роботи сайту. Тут можна створювати вирви продажу з використанням UTM-міток, аналізувати якісні параметри ресурсу і навіть виявляти підозрілу активність.
GoingUp! [9]	GoingUp! Поєднує функціонал з веб-аналітики та SEO. Так, наприклад, він дозволяє вивчати відвідуваність, переходи, конверсії тощо, при цьому дає хорошу статистику сайту. Усі статистичні відомості актуальні, оскільки надаються в реальному часі.
Kissmertics [10]	Kissmertics більше орієнтується вивчення поведінки користувачів на сайті. Він збирає та зберігає всі необхідні відомості щодо візитів, після чого проводить аналіз та надає інформацію для подальшого використання з різною метою.
Mixpanel [11]	Mixpanel спрямований на аналіз поведінкових характеристик відвідувачів сайту. Наприклад, тут доступні відомості щодо залучення та утримання користувачів, їх угруповання за різними параметрами для перегляду особливостей поведінки, загальної статистики тощо.
Oracle Analytics [12]	Oracle Analytics дозволяє збирати базові аналітичні відомості, формувати на їх основі прогнози, після чого приймати максимально точні та правильні рішення. Якщо конкретніше, то маркетолог зможе скористатися ШІ, машинним навчанням та обробкою текстів природними мовами.
OWOX BI [13]	OWOX BI – сервіс, спрямований на роботу з рекламними кабінетами, CRM, а також підтримує інтеграцію з Google Analytics. Все це допомагає збирати відомості за вартісними показниками, формувати прогнози, підраховувати ефективність тощо. Є й окремий функціонал з налаштування наскрізної аналітики та вивчення поведінкових параметрів користувачів.
Roistat [14]	Маркетингова платформа Roistat дозволяє аналізувати рентабельність реклами, формувати звіти за різними параметрами, автоматизувати найпростіші завдання, використовувати віджети підвищення конверсії тощо. Серед функцій передбачена мультимедійна та наскрізна аналітика, A/B-тестування, SEO-аудит, когортний аналіз, коллтрекінг, а також візуалізовані звіти у форматі дашбордів.
Similarweb [15]	Similarweb був і залишається до цього дня одним із найкращих сервісів, що дозволяють проводити аналіз відвідуваності сайту, а також порівняння з конкурентами. Навіть безкоштовного функціоналу найчастіше вистачає для складання загальної картини за відвідуваністю та базовими SEO-характеристиками.

Система бізнес-аналітики надає компаніям повний набір даних, необхідних для аналізу та моніторингу ключових показників продуктивності. Це звіти про конверсію, ефективність рекламних кампаній, поведінку клієнтів та інші метрики, які допомагають зрозуміти, які стратегії та тактики приносять найкращі результати.

За допомогою бізнес-аналітики менеджери та маркетологи отримують доступ до актуальних бізнес-даних та інформації. Це дозволяє їм приймати обґрунтовані рішення на основі фактів та трендів, а не на основі припущень та інтуїції. Звіти та

аналітика допомагають оцінити ефективність стратегій, визначити вузькі місця та вжити заходів для їх покращення.

Функції системи аналітики, рис.1.2.



Рис.1.2 – Функції системи аналітики [16]

На сьогоднішній день існує декілька видів систем бізнес-аналітики:

- Операційна аналітика – цей вид бізнес-аналітики фокусується на аналізі операційних даних та процесів компанії. Він дозволяє виявити вузькі місця, оптимізувати процеси та підвищити ефективність операцій. Операційна аналітика допомагає компаніям контролювати витрати, скорочувати тимчасові витрати та покращувати якість продукції чи послуг.
- Фінансова аналітика – орієнтована на аналіз фінансових даних та показників компанії. Допомагає оцінити фінансовий стан компанії, виявити фінансові тренди та прогнозувати фінансові результати. Фінансова аналітика дозволяє компаніям приймати обґрунтовані фінансові рішення, планувати бюджет та керувати ризиками.
- Маркетингова аналітика – фокус на аналізі маркетингових даних та ефективності маркетингових кампаній. Така аналітика допомагає компаніям вимірювати результати своїх маркетингових зусиль, визначати ефективність різних каналів залучення клієнтів та приймати маркетингові рішення на

основі даних. Маркетингова аналітика дозволяє оптимізувати маркетингові стратегії та покращити взаємодію з клієнтами.

- Ризикова аналітика – спрямована на аналіз та оцінку ризиків, пов'язаних з діяльністю компанії. Допомагає ідентифікувати потенційні ризики, оцінити їхню ймовірність та вплив на бізнес, а також розробити стратегії з їхнього управління. Ризикова аналітика дозволяє компаніям приймати поінформовані рішення, мінімізувати потенційні збитки та забезпечувати стабільність бізнесу.

Кожному з заданих видів систем аналітики притаманні певні показники – це конкретні вимірювання чи метрики, які використовуються для оцінки ефективності бізнес-процесів, прийняття рішень та взагалі стану бізнесу. Ці показники допомагають компаніям зрозуміти, наскільки успішно вони досягають своїх цілей і як можна поліпшити свою діяльність, рис.1.3.

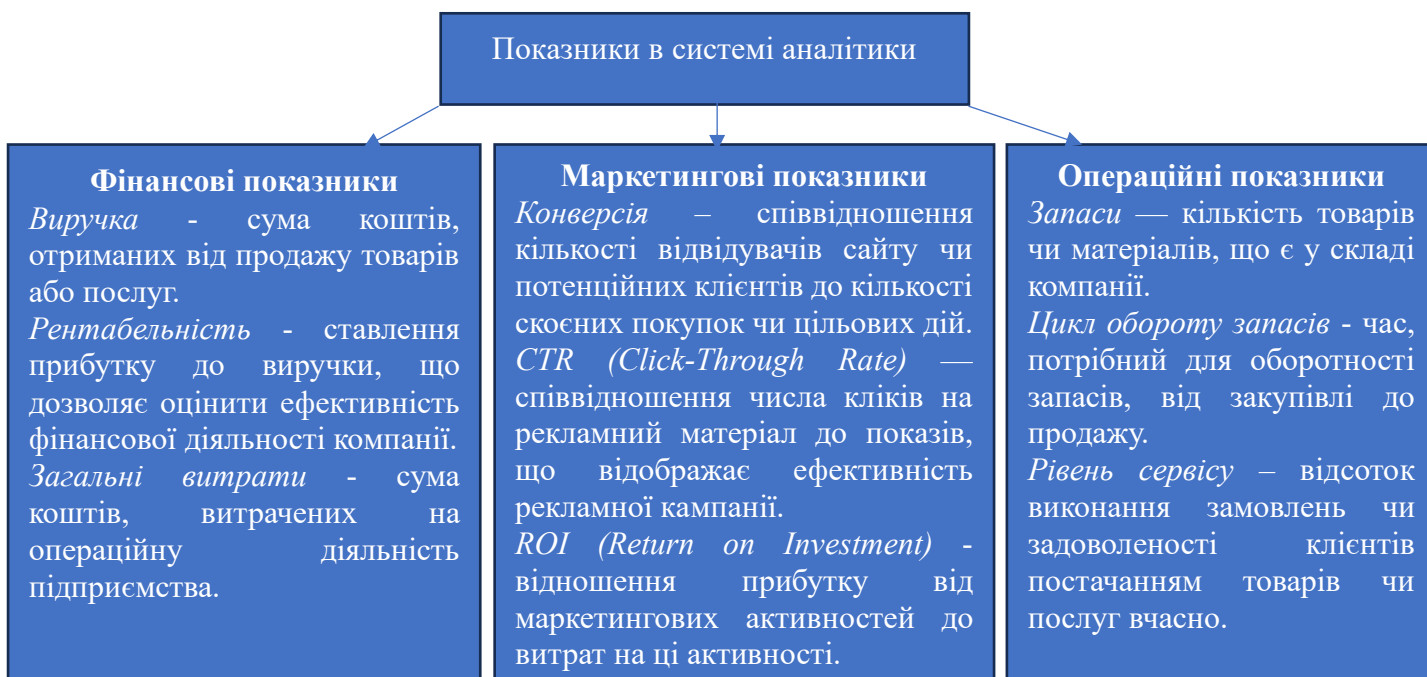


Рис.1.3 – Показники в системі аналітики [17]

Система бізнес-аналітики є невід’ємним інструментом для компаній, які прагнуть підвищити ефективність своєї діяльності та приймати обґрунтовані рішення.

Аналітичні звіти та можливості аналітики дозволяють компаніям отримувати цінну інформацію про свою діяльність, клієнтів, маркетингові кампанії та інші ключові аспекти бізнесу.

Можливості сучасних систем бізнес-аналітики:

1. Візуалізація даних:

- Інтерактивні дашборди. Системи бізнес-аналітики пропонують можливість створення інтерактивних дашбордів, на яких подаються ключові показники та метрики у наочній та зрозумілій формі.
- Графіки та діаграми. Спрощують сприйняття інформації та виявлення взаємозв'язків та трендів.

2. Багатовимірний аналіз:

- Сегментація даних. Можна проводити сегментацію даних на основі різних атрибутів, що дозволяє глибше аналізувати продуктивність та результати бізнесу за різними групами.
- Надшвидкий доступ до даних. Системи бізнес-аналітики мають високу швидкість обробки та доступу до великих обсягів даних, що дозволяє швидко проводити аналіз та отримувати актуальну інформацію.

3. Прогнозування та передиктивний аналіз:

- Прогнозування продажів. Системи бізнес-аналітики можуть використовувати історичні дані для побудови моделей прогнозування продажів, що допомагає компаніям планувати свої ресурси та операційну діяльність.
- Передиктивний аналіз. За допомогою алгоритмів машинного навчання та статистичних методів, системи бізнес-аналітики дозволяють компаніям передбачати майбутні тенденції та події, що допомагає приймати більш обґрунтовані рішення.

4. Моніторинг та управління продуктивністю:

- Балансування показників. Системи бізнес-аналітики надають можливість встановлювати цільові показники та моніторити їх досягнення, що дозволяє компаніям контролювати свою продуктивність та вносити коригування за потреби.

Система бізнес-аналітики дозволяє компаніям у режимі реального часу відстежувати та моніторити ключові показники своєї діяльності, такі як конверсія, трафік, продаж та інші.

Методи та алгоритм аналізу даних, що застосовуються в системі бізнес-аналітики:

- **Дескриптивний аналіз даних** – огляд та візуалізація даних для отримання загальної картини та виявлення основних трендів.
- **Прогнозування** — використання статистичних моделей та алгоритмів для передбачення майбутніх результатів та трендів.
- **Сегментація** – поділ клієнтів на групи подібних показників для більш точного розуміння їх поведінки та потреб.
- **Аналіз соціальних мереж** — вивчення даних із соціальних медіа для виявлення думок, настроїв та взаємозв'язків користувачів.
- **Машинне навчання та штучний інтелект** – для автоматичного виявлення патернів та прогнозування результатів.

За допомогою методів та алгоритмів аналізу даних система бізнес-аналітики допомагає компаніям виявляти приховані тренди, патерни та залежності, які можуть бути корисними для визначення нових можливостей та прогнозування майбутніх результатів.

Система бізнес-аналітики стимулює залучення співробітників у процес досягнення цілей компанії. Завдяки доступу до інформації та інструментів аналітики, співробітники стають більш обізнаними про свою роль та вплив на успіх бізнесу. Це створює відповідальність і мотивацію для досягнення найкращих результатів.

1.2 Використання систем аналітики в готелях

Системи аналітики в готелях грають важливу роль у вдосконаленні управління готельним бізнесом, покращенні обслуговування гостей та оптимізації внутрішніх процесів.

Приклади зарубіжних готелів, що використовують системи аналітики, табл.1.2. Вони впроваджують технології для аналізу даних про бронювання, переваги гостей та ефективність управління ресурсами.

Таблиця 1.2 – Використання систем аналітики в світових готелях

Найменування	Характеристика
Готелі мережі «Marriott» [18]	Системи аналітики: Marriott впроваджує системи аналітики для аналізу даних про бронювання та поведінку гостей. Вони використовують технології, такі як інтелектуальний аналіз даних (BI), щоб приймати ефективніші рішення в управлінні готельними ресурсами.
Готелі мережі «Hilton» [19]	Аналіз переваг гостей: Hilton використовує системи аналітики для виявлення переваг гостей. Це включає аналіз даних про використання зручностей, кращі послуги та інтереси, щоб поліпшити загальний досвід перебування
Готелі мережі «InterContinental» [20]	Оптимізація управління ресурсами: InterContinental впроваджує системи аналітики для оптимізації управління ресурсами, такими як персонал, інвентар та енергоресурси. Це дозволяє їм підвищувати ефективність та надавати якісніші послуги гостям.
Готелі мережі «AccorHotels» [21]	Персоналізований досвід AccorHotels використовує системи аналітики для створення персоналізованого досвіду для гостей. Аналіз переваг гостей допомагає їм пропонувати індивідуалізовані рекомендації та послуги.
Готелі мережі «Hyatt Hotels Corporation» [22]	Аналіз ефективності маркетингу Hyatt використовує системи аналітики для аналізу ефективності своїх маркетингових кампаній. Це включає оцінку впливу різних стратегій на бронювання та залучення нових гостей.
Готелі мережі «Radisson Hotel Group» [23]	Управління цінами та запасами: Radisson застосовує системи аналітики для динамічного управління цінами та інвентарем номерів. Це допомагає їм адаптуватися до змін попиту та максимізувати виторг.
Готелі мережі «Wyndham Hotels & Resorts» [24]	Прогнозування попиту: Wyndham використовує системи аналітики для прогнозування попиту на номери. Це включає аналіз даних про бронювання, пори року і місцевих подій для оптимізації доступності номерів.
Готелі мережі «Choice Hotels International» [25]	Аналіз зворотного зв'язку гостей Choice Hotels активно застосовує системи аналітики для аналізу зворотного зв'язку гостей. Це дозволяє їм виявляти тренди, реагувати на проблеми та підвищувати рівень задоволеності клієнтів
Готелі мережі «Best Western Hotels & Resorts» [26]	Покращення операційної ефективності: Best Western використовує системи аналітики для постійного покращення операційної ефективності. Це включає в себе моніторинг процесів обслуговування та оптимізацію витрат.

Кожен з цих готелів інтегрує системи аналітики з унікальним фокусом, щоб покращити свій бізнес та забезпечити найкращий досвід для гостей.

Українські готелі, подібно до світових, впроваджують системи аналітики для підвищення якості обслуговування та покращення управління ресурсами, табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Використання систем аналітики в готелях в Україні

Найменування, місце розташування	Характеристика
«Premier Palace Hotel», Київ	Технології для гостей: Premier Palace впроваджує сучасні системи аналітики для покращення взаємодії з гостями. Це включає аналіз переваг і зворотний зв'язок для надання персоналізованого обслуговування.

«Opera Hotel», Львів	Оптимізація ресурсів: Opera Hotel використовує системи аналітики для оптимізації управління ресурсами, включаючи персонал та інвентар. Це дозволяє їм підвищувати ефективність обслуговування.
«Nadia Hotel», Одеса	Аналіз попиту: Nadia Hotel активно застосовує аналітику для аналізу попиту та динамічного управління цінами. Це допомагає їм адаптуватися до змін на ринку та максимізувати доходи.
«Kharkiv Palace Hotel», Харків	Аналіз маркетингових кампаній: Kharkiv Palace Hotel використовує системи аналітики для оцінки ефективності своїх маркетингових стратегій. Це дозволяє їм виявляти найуспішніші підходи до залучення гостей.
«Bristol Hotel», Одеса	Системи безпеки: Bristol Hotel впроваджує аналітичні рішення для безпеки гостей. Це включає моніторинг відеосистем, системи контролю доступу та аналіз даних про безпеку.
«Fairmont Grand Hotel», Київ	Персоналізація гостьового досвіду Fairmont Grand Hotel використовує системи аналітики для створення персоналізованих гостьових досвідів. Вони аналізують дані щодо переваг гостей для надання унікального обслуговування.
«Lviv Note», Львів	Аналіз зворотного зв'язку гостей Lviv Hotel активно використовує системи аналітики для аналізу зворотного зв'язку гостей. Це допомагає їм швидко реагувати на потреби клієнтів та постійно покращувати свої послуги.
«Ramada Encore Kyiv», Київ	Оптимізація процесів: Ramada Encore Kyiv запроваджує системи аналітики для оптимізації операційних процесів. Це включає управління інвентарем, персоналом і ресурсами з метою підвищення ефективності.
«Rixos-Прукарпатья», Трускавець	Системи бронювання: Rixos-Прукарпатья використовує аналітику для оптимізації процесів бронювання. Вони аналізують дані про завантаженість та популярність номерів для покращення стратегій ціноутворення.

Українські готелі різноманітні та прагнуть використати сучасні технології аналітики для покращення різних аспектів свого бізнесу, починаючи від обслуговування гостей до операційної ефективності.

Засоби та показники систем аналітики, які використовуються в готелях, табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Засоби та показники систем аналітики, які використовуються в готелях

Засоби та показники	Характеристика
Системи управління готелем (PMS – Property Management System)	Бронювання та реєстрація гостей: Відстеження процесу бронювання, реєстрації та виїзду гостей. Інвентар та наявність номерів: Моніторинг наявності та стану кімнат, включаючи вакансії та прибуття. Фінансова звітність: Облік витрат, прибутків та інших фінансових аспектів.
Системи Business Intelligence (BI)	Аналітика витрат: Визначення ефективності рекламних кампаній та інших витрат. Прогнозування попиту: Аналіз даних для прогнозування попиту на номери та інші послуги.

Customer Relationship Management (CRM)	Профілювання гостей: Збір та аналіз даних про гостей для створення персоналізованого обслуговування. Зворотній зв'язок та відгуки: Моніторинг відгуків гостей та взаємодія з ними для покращення якості обслуговування.
Аналітика у галузі гостинності	Оцінка використання послуг: Визначення популярності різних готельних послуг та винятків. Аналіз конкурентів: Вивчення конкуренції та порівняння результатів готелю з іншими.
Системи відстеження здоров'я готельного бізнесу	Ключові показники ефективності (KPI): Визначення основних показників для оцінки успішності готелю. Відстеження задоволення гостей: Аналіз відгуків та опитувань для покращення обслуговування.
Системи безпеки та відеоспостереження	Моніторинг безпеки: Використання даних із відеоспостереження та інших джерел для забезпечення безпеки гостей та майна готелю.

Ці системи спільно допомагають готелям приймати обґрунтовані рішення, відстежувати показники ефективності та надавати якісне обслуговування своїм гостям.

1.3 Впровадження інноваційних аналітичних систем управління послугами

Формування цілісного уявлення про управління бізнес-процесами в системі готелю передбачає формування цілісної структури бізнес-процесів підприємств, яка виступає практичним інструментом для керівництва. Така структура відображена у вигляді «дерева процесів», які в комплексі і формують саме підприємство (готель) [27].

Дерево процесів є ієрархією, яка містить у собі групи універсальних процесів. Розроблення ієрархічної структури бізнес-процесів дає змогу поділити готель на сфери контролю керівників в організаційній структурі та підвищити ефективність управління загалом за рахунок підвищення узгодженості бізнес-процесів у межах одного підприємства (рис. 1.4).

Всі процеси підлягають плануванню, втіленню планів, контролюванню та регулюванню. Врахування в процесі управління всіх аспектів та вмiле їх поєднання гарантує управлінській команді прийняття оптимальних за конкретних умов управлінських рішень.

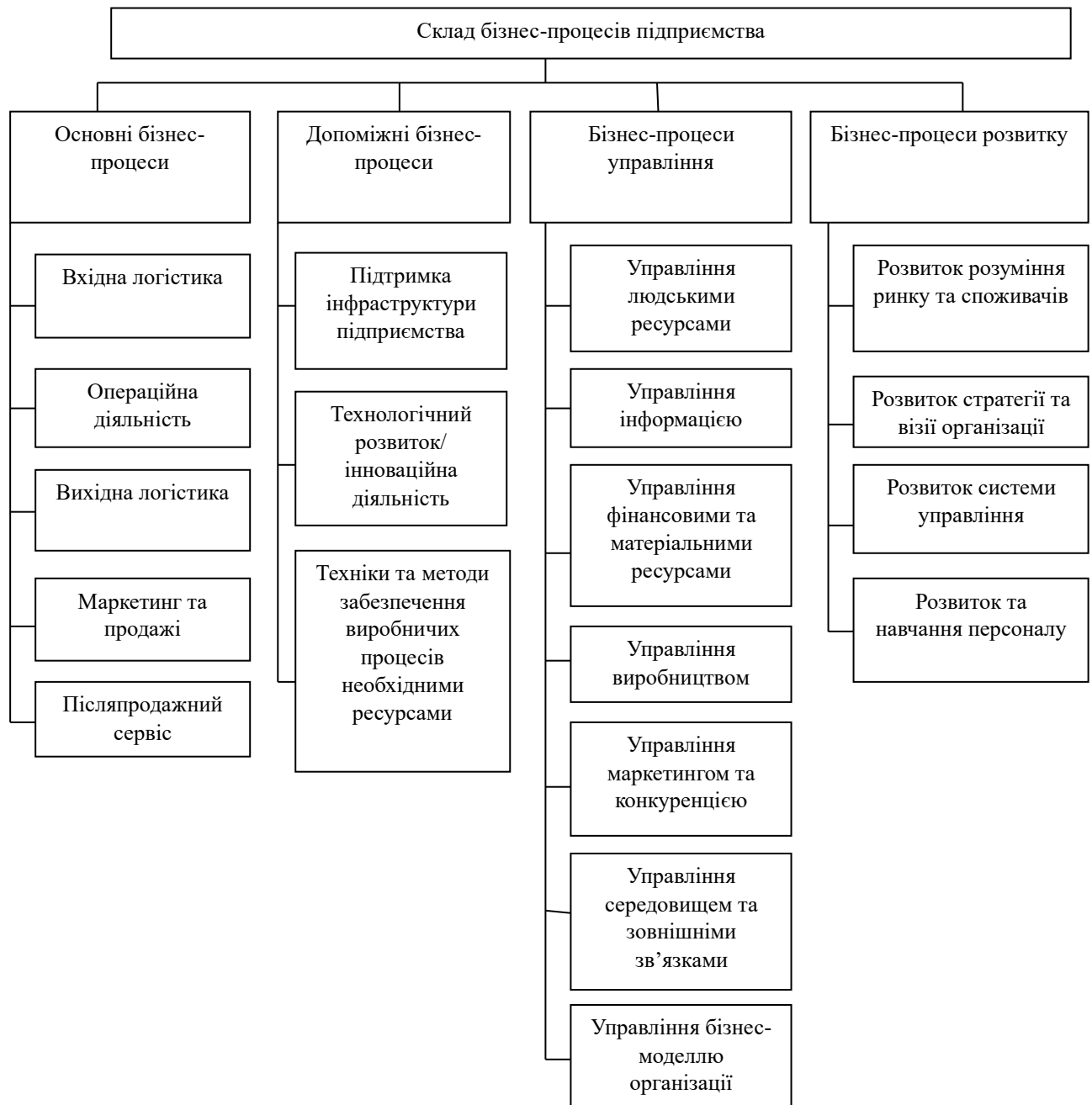


Рис.1.4 – Склад бізнес-процесів в готелі [27]

Якщо в результаті аналізу з'ясується, що процес задовольняє всім зазначеним групам вимог, то організацію процесу можна вважати задовільною. Подальша робота по поліпшенню такого процесу буде полягати в аналізі та поліпшенні його показників.

Для застосування інноваційних аналітичних систем управління послугами в готелі, було обрано два напрями надання послуг – це маркетинг та відділ продажу. В першому випадку – послуги реклами, в другому – основні та додаткові послуги, завдяки яким відбувається збільшення прибутковості готелю.

1.3.1 Впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі маркетингу

Система аналітики використовується у багатьох сферах життєдіяльності готелю та необхідна для оцінки ефективності роботи всіх служб комплексу.

Основні потреби в аналітиці для готелю з'являються, коли власник або керуючий готелю хоче знати ефективність роботи служби маркетингу, а саме, скільки прибутку приніс той чи інший канал комунікації з гостями.

У сучасних умовах важливо управляти своїм маркетинговим бюджетом максимально ефективно та швидко необхідно знати першочергові завдання маркетингу.

Для цього готель використовуватиме такі системи аналітики, табл.1.5.

Таблиця 1.5 – Інноваційні системи аналітики для готелю

Назва системи аналітики	Характеристика
ROI STAT	За допомогою даної системи готель зможе в оперативному режимі відстежувати ефективність рекламних майданчиків та керувати рекламними бюджетами закладу. Не потрібно буде очікувати кінця звітного періоду для того, щоб дізнатися, що рекламна кампанія неефективна, використовуючи ROI STAT можна отримувати всі дані в оперативному режимі щодня і, відповідно, коригувати маркетингові цілі.
CALLTRAKING	Дана система буде використовуватись для ефективної роботи з телефонними дзвінками. Вона дозволить аналізувати телефонні звернення, що надійшли у готель. Дані збиратимуться в онлайн платформу аналітики ROI STAT та дозволятимуть оперативно підраховувати кількість дзвінків з будь-якого виду реклами готелю. За допомогою CALLTRAKING можна буде точно знати скільки дзвінків надходить від реклами на зовнішніх носіях (білборди і сітілайти), а також з реклами готелю в інтернеті (Гугл).
ALITICS	Для керування ставками по рекламі готелю в Google, готель використовуватиме онлайн сервіс оперативного керування ставками ALITICS. Дана система дозволить максимально ефективно використовувати маркетинговий бюджет на контекстну рекламу, керуючи ставками кожного рекламного оголошення готелю. Тобто система сама проаналізує переходи на сайт або дзвінки з нього і підвищить кількість реклами саме в тих рекламних джерелах, з яких йде найбільша кількість клієнтів, а запити, за якими відсутні або їх дуже мало, буде тримати на мінімумі для того, щоб не упустити можливість покупки клієнтом.
TRAVEL LINE	Система аналітики маркетингу готелю підключатиметься до CRM системи готелю та систем бронювання номерів TRAVEL LINE, що дозволить знати про кожного клієнта інформацію: які сторінки сайту клієнт дивився перед покупкою, за яким рекламним посиланням він перейшов на сайт і з яким менеджером спілкувався.

Впровадження системи аналітики маркетингу готелю дозволить дізнатися про ефективність кожного співробітника для здійснення успішного продажу. За

допомогою даних систем не потрібно буде покладатися на суб'єктивну думку маркетолога щодо ефективності його методів управління маркетинговим бюджетом. Звіти щодо ефективності на основі показника ROI покажуть прибуток або збиток з кожного рекламного каналу та допоможуть правильно організувати маркетинг готелю.

1.3.2 Впровадження інноваційних аналітичних систем готелю в службі відділу продажів

Власники та керівники готелів практично завжди стикаються із завданням підвищити прибутковість від продажу готельних послуг, зменшити термін окупності готелю, розібратися з динамікою продажів основних та додаткових готельних послуг тощо.

Для того щоб знайти «точки вразливості» в новому готелі, у процесі продажу, необхідна буде аналітика відділу продажу готелю.

Аналізуючи систему продажів нового готелю, необхідно буде звернути увагу не тільки на кількість використовуваних готелем каналів продажів, а й на те, наскільки грамотно ці канали використовуватимуться.

- Прямі канали продажу – це власний центр бронювання та власний інтернет-портал (сайт готелю).
- Зовнішні канали продажів – решта каналів, які зазвичай мають на увазі участь посередників. Це, наприклад, глобальні системи бронювання для турфірм і кінцевих споживачів (GDS і ADS), турфірми та ін.

Для аналізу служби відділу продажів, готель використовуватиме аналітичну систему «Duetto». Це компанія, яка спеціалізується на розробці та наданні аналітичних рішень для готельного бізнесу з метою оптимізації стратегій ціноутворення та управління виручкою. Вони пропонують інноваційні інструменти для вдосконалення управління готельним бізнесом та максимізації доходів.

Основні характеристики та можливості системи «Duetto»:

- Dynamic Pricing (Динамічне ціноутворення):

Duetto дозволяє готелям встановлювати ціни динамічно, враховуючи різні фактори, такі як попит, сезонність, споживчі тенденції та конкурентоспроможність. Це дозволяє максимізувати виручку в реальному часі.

- Прогнозування попиту:

Система використовує аналітичні інструменти для прогнозування попиту на номери готелю. Це допомагає готелю адаптувати свою стратегію ціноутворення та запасу для оптимізації доходів.

- Channel Management (Управління каналами продажу):

Duetto дозволяє ефективно керувати різними каналами продажу, включаючи онлайн-туристичні агентства (OTA), крупних туроператорів, корпоративних клієнтів та інші. Це допомагає готелю максимізувати видимість і мінімізувати затрати на комісії.

- Управління інвентарем:

Система автоматизує управління інвентарем, дозволяючи готелям ефективно контролювати доступність номерів, уникати перепродажу та максимізувати заповненість готелю.

- Аналіз та звітність:

Duetto надає різноманітні засоби аналізу та звітності, що допомагають готелям отримувати детальну інформацію про продажі, виручку, тенденції та інші ключові показники ефективності.

- Інтеграція з іншими системами:

Duetto може інтегруватися з іншими системами готеля, такими як Property Management System (PMS), Customer Relationship Management (CRM) та інші, для обміну даними та забезпечення єдиної платформи для управління готелем.

Система Duetto розроблена з урахуванням сучасних викликів готельного бізнесу та надає готелям інструменти для прийняття обдуманих стратегічних рішень у сфері ціноутворення та управління виручкою.

1.3.3 Використання інноваційних аналітичних систем готелю щодо його послуг

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса надаватиме наступний перелік додаткових послуг: трансфер, рання побудка, щоденне прибирання, перукарські послуги, послуги пральні та хімчистки. Отже, розглянемо, як аналітичні системи працюють на прикладі даних послуг:

1. Трансфер:

- Оптимізація розкладу та маршрутів: Аналітичні системи можуть аналізувати дані про попит на трансферні послуги та оптимізувати розклад та маршрути для забезпечення ефективної та своєчасної доставки гостей.
- Персоналізовані пропозиції: Аналіз інформації про гостей може допомагати створювати персоналізовані пакети трансферу, враховуючи їхні уподобання та індивідуальні потреби.

2. Щоденне прибирання:

- Планування за потребами: Аналітичні системи можуть визначати час, коли гості перебувають у номері або зазвичай покидають готель, для оптимального планування часу прибирання.
- Визначення пріоритетів: Системи можуть аналізувати, які зони готелю або номери потребують найбільше уваги для прибирання, що дозволяє ефективно розподіляти ресурси.

3. Рання побудка гостей:

- Персоналізований графік: Аналітика може враховувати уподобання гостей до раннього чи пізнього годинника та автоматично налаштовувати графік ранньої побудки відповідно до цього.
- Системи нагадувань: Гостям можуть автоматично приходити нагадування чи повідомлення про наближення часу ранньої побудки.

4. Перукарські послуги:

- Онлайн-бронювання: Гості можуть користуватися аналітичними системами для онлайн-бронювання перукарських послуг, обираючи зручний час та фахівця.

- Індивідуальні пропозиції: Аналітика може надавати персоналізовані рекомендації гостям стосовно перукарських послуг, враховуючи їхні уподобання та інші дані.

5. Послуги пральні та хімчистки:

- Оптимізація часу прання: Аналіз графіку гостей: Системи можуть аналізувати графік прибуття та від'їзду гостей, щоб оптимізувати час, коли необхідно прати більше білизни. Це дозволяє готелю забезпечувати швидку обробку та повернення білизни гостям.
- Персоналізовані налаштування: Врахування вподобань гостей: Системи можуть враховувати індивідуальні вподобання гостей, такі як тип тканин чи температура прання, для надання персоналізованого обслуговування.
- Ефективне управління інвентарем: Моніторинг запасів: Аналітичні системи можуть вести моніторинг стану запасів чистої та використаної білизни, допомагаючи управляти запасами та запобігати надмірній або недостатній кількості матеріалів.
- Динамічне ціноутворення: Оптимізація вартості послуг: Аналітика може враховувати попит на послуги прання та хімчистки, дозволяючи готелю оптимізувати ціни в залежності від попиту та сезонності.
- Системи контролю якості: Моніторинг якості прання: Аналітичні системи можуть допомагати в моніторингу якості прання та виявленні будь-яких аномалій або проблем, що можуть виникнути в процесі обслуговування.

Отже, система аналітики в готелі забезпечує цінну інформацію для оптимізації всіх аспектів готельного бізнесу. Вона дозволяє відстежувати попит на номери та послуги, аналізувати поведінку гостей та їх вподобання, що дозволяє готелю пропонувати персоналізовані пропозиції та покращувати загальний досвід перебування. Крім того, система аналітики допомагає впроваджувати ефективні стратегії маркетингу та збільшувати виручку шляхом оптимізації ціноутворення та рекламних кампаній. В цілому, вона є незамінним інструментом для успішного управління готельним бізнесом і забезпечення задоволення потреб гостей.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Курортний готель, що проектується, розташовуватиметься в м. Одеса, по вул. Садова, 7.

Одеса – це неповторне місто, що розташоване на південному заході України, на березі Чорного моря. Заснована в 1794 році, Одеса стала не тільки важливим економічним центром, а й унікальним культурним і туристичним пунктом на карті світу [28].

Населення міста складає 1010537 осіб, дані зазначені за 01.01.2022 р.

Місто зберігає свою багатовікову історію в кожній вузькій вуличці та елегантному будинку. Заснована Катериною II, Одеса зароджувалася як торговий і морський порт, що сприяло її стрімкому розвитку. Саме тут розташовані численні пам'ятки архітектури, які свідчать про різноманіття стилів і епох. Одеський оперний театр, збудований в стилі ренесансу, та Дерибасівська вулиця, що вибудовувалася у класичному стилі, – це тільки кілька прикладів того, які різні архітектурні течії поєднуються в цьому місті.

Одеса є важливим економічним центром України та великим торговим портом на Чорному морі. Місто відоме своїми торговими маршрутами, зокрема шляхом з'єднання з Європою та Азією. Торгові вулиці, ринки та бізнес-центри створюють енергійний економічний ландшафт, який завжди на пульсі глобальних торгових подій.

Одеса – це також культурний оазис, де сходяться різноманітні традиції та течії. Місто славиться своєю театральною сценою, музеями і галереями. Одеський художній музей, Одеський літературний музей та багато інших інституцій відображають розмаїття культурних аспектів міста [28].

Інфраструктура Одеси є вражаючою – від розвиненої системи громадського транспорту до міжнародного аеропорту. Парки, сквери та набережні, такі як Приморський бульвар, створюють комфортне середовище для відпочинку і прогулянок. Місто також славиться своїми пляжами, які приваблюють туристів з усього світу.

Одеса завжди вражає своєю динамічністю та культурним пульсом. Різноманіття кафе, ресторанів, нічних клубів та магазинів робить місто відмінним місцем для розваг і шопінгу. Фестивалі, концерти та інші культурні події регулярно розцвітають в Одесі, надаючи їй атмосферу живого та культурного міста.

Одеса – це місто, що поєднує в собі багатий культурний спадок, економічний розвиток та природну красу Чорного моря. Її історія, архітектура, економічний потенціал і культурні події роблять це місцем неповторним, яке варто відвідати та дослідити. Одеса залишає невиліковні враження у кожного, хто випадково або свідомо опиняється на її берегах.

Готель, розташовується в Приморському районі.

Приморський район — це класичний центр міста з широким, різнобічним та унікальним спектром господарських функцій:

- масштабний житловий масив із багатоповерховою забудовою і колоритна архітектура «Старої Одеси»;
- культурно-громадські та адміністративні центри та об'єкти з численними пам'ятками архітектури, музеями, театрами;
- зелені паркові зони з прекрасними пляжами;
- портово-промисловий комплекс;
- науково-освітня сфера.

На території району розташовані 9 театрів та 21 музеїв міста. На території району розташована найстаріша в Україні Одеська кіностудія.

Отже, даний район є привабливим для проектування нового засобу розміщення.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Клімат в Одесі характеризується своєю м'якістю і великою кількістю сонячних днів. Улітку, завдяки бризам, навіть в спекотні дні тут відчувається більший комфорт, ніж в прилеглих степах. Лікувальні грязі лиманів та мінеральні джерела приваблюють багато відпочиваючих в Одесу. Курортна зона міста простягнута на десятки кілометрів вздовж берега та лиманів і є однією з найдавніших та найбільш популярних в Україні.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями м. Одеса

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Малібу» [29]	Миколаївська дорога, 307	туристичний готель	3*	24 номери: стандарт – 1050 – 1300 грн., бунгало – 1100 – 1800 грн., апартаменти – 1700 – 2950 грн.	Інфраструктура: ресторан на 80 місць, 3 бари, літня тераса, власний пляж, паркінг, парк Послуги: проживання, харчування, оренда шезлонгів, матраців, щоденне прибирання номерів	54
Дитячий табір «Чайка» [30]	Південна дорога, 172	дитячий табір	-	54 кімнати на три та чотири чоловіки – 7500 грн.	Інфраструктура: їдальня, місце для занять спортом, дископол, парк, крамниця Послуги: проживання, 3-ри разове харчування, заняття спортом, дискотека, екскурсії	62
Готель «Excelsior Hotel & Restaurant» [31]	6-а Садова вулиця, 69	туристичний готель	3*	17 номерів: люкс – 3100 грн., напівлюкс – 2700 грн., стандарт – 2000 грн.	Інфраструктура: фітнес-центр, басейн, ресторан, парковка Послуги: проживання, харчування, рання побудка, оренда пляжного спорядження	58
Готель «Villa Albizia» [32]	вул. Гонтаренка, 66	туристичний готель	3*	24 номери: економ – 1600 грн., делюкс – 2100 грн., сімейний – 3500 грн., люкс – 2600 грн.	Інфраструктура: ресторан, басейн, дитяча площадка, паркінг, альтанки Послуги: проживання, харчування, можливість проживання з тваринами,	48

Дослідивши ринок готельно-ресторанного господарства в радіусі 8 км від місця проектування, можемо зробити висновок, що переважають 3* туристичні готелі з мінімальним набором послуг та з «бідною» інфраструктурою.

Для проектування було обрано 4* курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Внутрішній туризм в Україні зараз перебуває на піку зростання. Попит спровокували, зокрема, обмеженням на виїзд чоловіків із країни та економічне становище туристів, які раніше обирали іноземні курорти.

В 2023 році попит на внутрішні напрямки зріс у дев'ять разів порівняно з 2022 роком та у 2,5 раза у порівнянні з 2021-м, додає він. Основний туристичний напрямок – курорти на Півдні та Заході України.

81% українців планують подорожувати країною найближчим часом, показало дослідження компанії «Х'юмен Ресерч» на замовлення Державного агентства з розвитку туризму. Найзавзятіші мандрівники – 84% – живуть у Києві. Готовність мешканців інших регіонів до подорожей Україною знаходиться на рівні 80%. Жінки віком від 18 до 35 років виявилися активнішими туристками, ніж чоловіки [33].

У 2023 році українці обирались лікувальні курорти й готельний відпочинок – це 48,5% від проданих турів. На другому місці – відпочинок у Карпатах та Прикарпатті – 40,5%, на третьому – дитячий відпочинок (табори) – 6,7% турів.

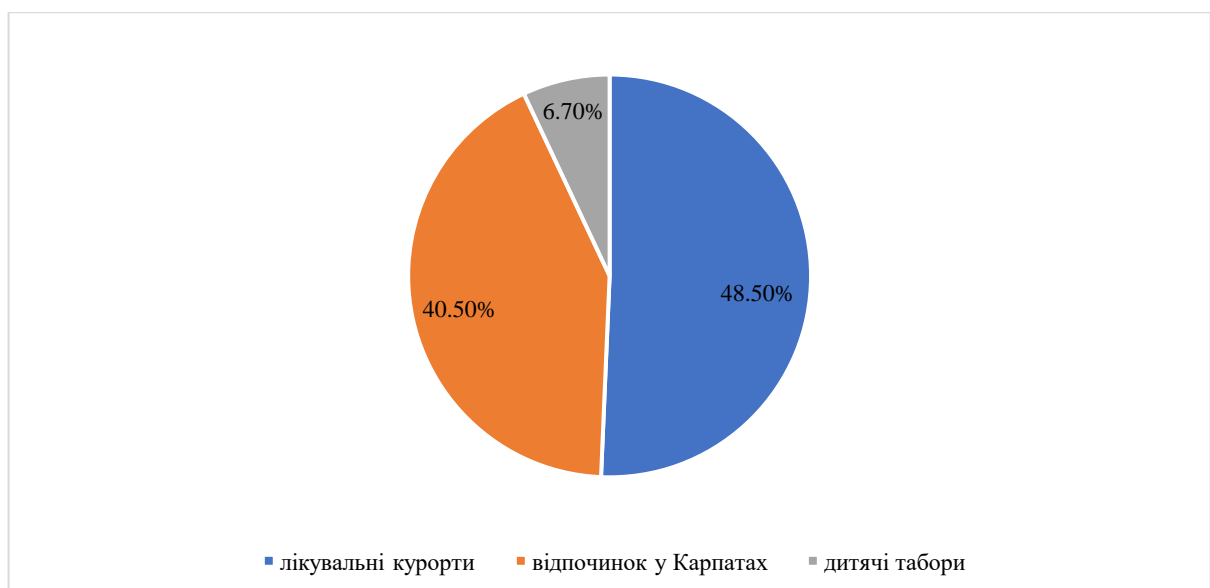


Рис.2.1 – Курорти яким українці віддавали перевагу у 2023 році

Головний запит туристів – це «відновлення ментального здоров'я». Тепер українці значну увагу приділяють інфраструктурі, сімейному відпочинку з дітьми і домашніми улюбленцями.

На відміну від минулого року, українці вже не вважають відпочинок під час війни чимось, чого варто соромитись, навпаки, розуміють, що є необхідність у перезавантаженні та готовності до нових челенджів.

Отже, охарактеризуємо місто Одеса, з точки туристичної привабливості.

Місто Одеса, розташоване на березі Чорного моря, вражає своєю неповторною атмосферою та різноманітністю туристичних привабливостей. Зберігаючи свою багатовікову історію, воно вдало поєднує класичний шарм з сучасним витонченням, завдяки чому стає магнітом для подорожуючих з усього світу.

Одеса визначається як культурний центр, де протягом року проходять різноманітні заходи. Літні музичні фестивалі, мистецькі виставки, театральні вистави та багато інших культурних подій, що роблять місто привабливим для любителів мистецтва та розваг. Одеса завжди жива і пульсуюча енергією подій, які притягують увагу та залишають невимовні враження.

Одеса – місто, що дихає Чорним морем. Його безкрайні пляжі, як-от Аркадія і Ланжерон, приваблюють туристів своєю кришталевою чистотою та комфортом. Прогулянка по набережній, морські прогулянки та водні види спорту роблять Одесу ідеальним місцем для відпочинку біля моря. Крім того, кулінарні захоплення чекають на гостей в рибних ресторанах, де можна скуштувати найсвіжіші страви з морською їжею.

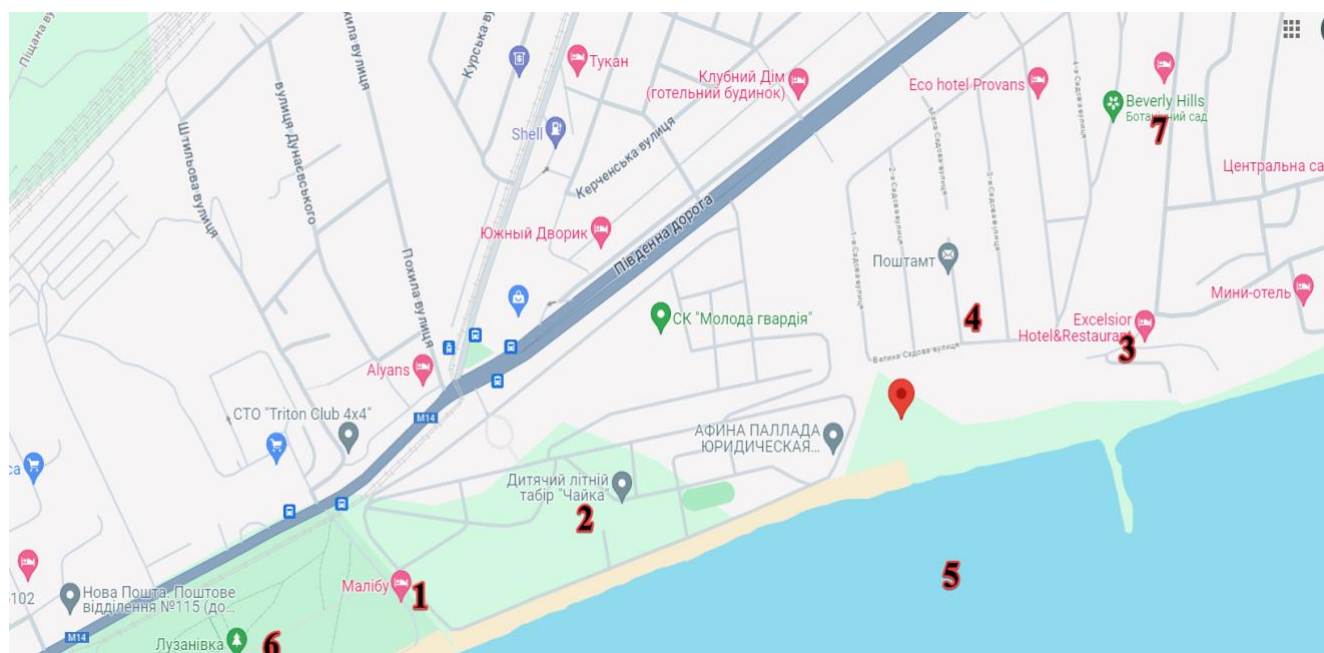
Одеса славиться своїми елегантними бутіками та магазинами, які пропонують високоякісні товари та унікальні речі. Вулиця Дерибасівська, що вважається серцем міста, запрошує гостей на приємні прогулянки, а ресторани та кафе пропонують справжній гастрономічний досвід. Вечірнє життя також бурхливе та різноманітне: нічні клуби, бари та кафе працюють до пізньої ночі, даруючи незабутні враження усім шукачам розваг.

Одеса відома не лише своєю архітектурною красою, але і теплою гостинністю її мешканців. Туристи відчувають себе ласкаво прийнятими, а місцеві жителі

завжди готові поділитися порадами та допомогою. Це створює особливий дух та атмосферу дружби, яка залишається в пам'яті подорожуючих.

Узагалі, Одеса – це місто, де історія, культура, природа та гостинність об'єднуються, створюючи неповторний коктейль туристичних привабливостей. Це місце, де кожен знаходить щось для себе – будь то історичні визначні місця, захоплюючі культурні події, мальовничі морські краєвиди чи яскраве нічне життя. Одеса – місто, яке зачаровує та заворожує, залишаючи незабутні враження усім своїм відвідувачам.

Курортний готель, що проектується буде розрахований на 90 номерів.



Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	Курортний готель	90 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Малібу» [29]	24 номери
2	Дитячий табір «Чайка» [30]	54 кімнати
3	Готель «Excelsior Hotel& Restaurant» [31]	17 номерів
4	Готель «Villa Albizia» [32]	24 номери
	III. Місця зосередження туристів	
5	Чорне море	
6	Парк «Лузанівка»	
7	Ботанічний сад	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Курортний готель - це готель, розташований в живописних і туристично привабливих місцях, таких як узбережжя моря, берег озера, гірські райони або інші

природні зони. Головна ідея курортного готелю полягає в тому, щоб надати гостям можливість провести відпустку в комфортних умовах, насолоджуючись красивою природою та різноманітними розвагами.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Курортний готель
Категорія	4*
Номерний фонд	90 номерів, 164 місця
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Одеса, вул. Садова, 7 Чорне море
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Морський
Контингент споживачів	Сім'ї з дітьми, відпочиваючі
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Побутові послуги, транспортні послуги, екскурсійні, лікувально-оздоровчі, дозвіллієві
Інфраструктура	ресторан, паркінг, бар, спортивна площадка для сквошу, басейн під відкритим небом, альтанки для відпочинку
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

$$S_d = 164 \times 30 = 4920 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Курортний готель може надавати різноманітні служби для задоволення потреб гостей та забезпечення їхнього комфорту, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби курортного готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба управління номерним фондом	Номерний фонд курортного готелю представлений номерами різних типів. Служба займається підтриманням їх у чистоті, сповіщенням інших служб в разі будь-яких неполадок з номером.	Менеджер, покоївки включно зі старшою, прибиральники
Служба ресторанного господарства	Дана служба в курортному готелі представлена рестораном, баром при вестибюлі та їдальнею. До обов'язків входить приготування страв, згідно меню, організація банкетів, закупка сировини для приготування страв, правильне зберігання продуктів, до моменту їх використання	Менеджер, шеф-кухар, офіціанти, кухарі, мийники, завідувач складом, комірник, вантажник, прибиральники
Служба прийому та розміщення	Відповідає за інформаційну складову в курортному готелі, а також за розрахунок з відвідувачами.	Менеджер, касир, швейцар
Служба роботи з персоналом	Служба відповідає за персонал в готелі, а тобто приймає на роботу, звільняє, організовує відпочинок персоналу, проводить тренінги тощо.	Менеджер з підбору кадрів, робітники
Служба безпеки	Служба відповідає за безпеку курортного готелю. Слідкує за дотриманням правил в курортному готелі – відвідувачами.	Робітники протипожежної охорони, охорона
Адміністративно-управлінська служба	Служба відповідає за роботу всього курортного готелю. Очолює всі інші служби. Приймає рішення щодо функціонування закладу.	Директор, заступник
Інженерна служба	Служба відповідає за інженерну складову закладу, а тобто слідкує за справністю роботи всіх систем і в разі виходу зі строю деяких її частин – ремонтує.	Головний інженер, електрик
Фінансово-комерційна служба	Служба несе відповідальність за фінансову частину курортного готелю. Нараховує з/п співробітникам, нараховує премії, складає звіти з роботи, оплачує рахунки закладу.	Головний бухгалтер, касир, бухгалтери
Фізкультурно-оздоровча служба	В курортному готелі буде знаходитись масажна кімната, гідромасажні ванни, басейн, площадка для сквошу. Все це обслуговує дана служба та надає якісний сервіс відпочиваючим.	Менеджер, масажист, тренер зі сквошу, працівник басейну, робітники
Культурно-дозвіллева служба	В курортному готелі до даної служби належить послуги няні, організація екскурсій, організація вечорів. Отже, до обов'язків працівників входить сидіння з	Менеджер, няня, аніматори, екскурсоводи

	дітьми, організація екскурсійних програм, організація тематичних вечорів розваг.	
--	---	--

Загальна організаційна структура готелю розбудована наступним чином. Управління включає керівників та їхніх заступників, які керують кількома структурними підрозділами. Також в структурі присутні провідні спеціалісти, що виконують окремі або частину функцій. Під ними функціонують безпосередні виконавці, які відносяться до обслуговуючого персоналу. Найвищою ланкою управління готелю є власник та генеральний директор.



Рис.3.1 – Функціональна схема курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса представлена наступним приміщеннями та меблями, табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
М'яке крісло	Wowin	4	587x541x560	1,27
М'який диван	Wowin	4	1320x554x560	2,92
Кавовий столик	Wowin	4	564x564x460	1,27

Статуї	-	4	750x778x2500	2,33
Штурвал	-	1	460x460x780	0,21
Всього				8
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка	Wowin	1	1750x556x850	0,97
Стілець	Wowin	3	338x369x750	0,37
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Планшет	Huawei	3	224x120	0
Телефон	Huawei	2	136x136	0
Термінал розрахунку	Samsung	2	201x201	0
Всього				3,03
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Wowin	1	1850x800x662	1,48
Стілець	Wowin	3	338x369x750	0,37
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Планшет	Huawei	1	224x120	0
Телефон	Huawei	1	136x136	0
Всього				3,54
Санвузол жіночий				
Умивальник	Koller	2	620x620x620	0,76
Унітаз	Koller	3	600x580x580	1,04
Сушарка	Samsung	2	258x258	0
Дзеркало	-	2	500x100	0
Всього				1,8
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				2,32
Камера схову				
Стелаж	Wowin	4	1475x652x1874	3,84
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Всього				4,57
Приміщення охорони				
Стіл	Wowin	1	1850x800x662	1,48
Стілець	Wowin	2	338x369x750	0,24
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Монітори	Huawei	2	320x125	0
Телефон	Huawei	1	136x136	0
Всього				3,41
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0

Всього				0,72 + 20% = 0,86
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Koller	2	620x620x620	0,76
Унітаз	Koller	2	600x580x580	0,69
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Пісуар	Koller	2	560x554x558	0,62
Всього				2,07
Гардероб				
Вішаки для речей	Wowin	3	1875x358x2400	2,01
Підставка під багаж	Wowin	2	690x600x600	0,82
Всього				2,83
Швейцарська з місцем для багажних візків				
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Кавовий столик	Wowin	1	564x564x460	0,31
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Візки	-	3	1063x663x658	2,11
Телефон	Huawei	1	136x136	0
Всього				4,11

Провівши підбір меблів та розрахувавши площі кожної окремої кімнати курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, порівнюємо всі площі з стандартами, табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	26,6	170
Бюро прийому і реєстрації	10,1	12
Кімната чергового адміністратора	11,8	12
Санвузол жіночий	6	8
Службовий санітарно-технічний блок	7,7	8
Камера схову	15,2	11
Приміщення охорони	11,3	2
Санвузол для маломобільних груп населення	2,8	6
Санвузол чоловічий	6,9	8
Гардероб	9,4	11
Швейцарська з місцем для багажних візків	13,7	4
Всього	121,5	252

Визначивши стандартні площі та порівнявши їх з розрахованими площами курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, складаємо остаточну таблицю площ, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	170
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	8
Камера схову	15,2
Пост охорони	11,3
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	8
Гардероб	11
Швейцарська з місцем для багажних візків	13,7
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	275,2

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень розрахована на 90 номерів. Оскільки готель є курортним то до кожного номеру, в разі потреби, додається дитяче ліжко, безкоштовно.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду курортного готелю категорії 4* на 90 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	15	15
Номер I категорії	1	2	61	122
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	9	18
Всього			90	164

Наступним кроком є підбір обладнання та меблів в номери курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				

Ліжко	Wowin	1	2130x2000x652	4,26
Тумбочка	Wowin	2	462x451x458	0,41
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64
Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0
				6,45
Вітальня				
М'яке крісло	Wowin	2	587x541x560	0,63
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Кавовий столик	Wowin	1	564x564x460	0,31
Статуї	-	1	750x778x2500	0,58
Штурвал	-	1	460x460x780	0,21
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Всього				3,42
Кухня				
Кухонний гарнітур	-	1	1856x665x1950	1,23
Обідній стіл	Wowin	1	1460x650x600	0,94
Холодильник	Samsung	1	652x652x980	0,42
Стілець	Wowin	4	338x369x750	0,49
Всього				3,08
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Пісуар	Koller	1	560x554x558	0,31
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Джакузі	Koller	1	890x800x700	0,71
Всього				2,67
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Всього				0,72
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41
Всього				1,08
Всього				17,42
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Wowin	1	2130x2000x652	4,26
Тумбочка	Wowin	2	462x451x458	0,41
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64
Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0

Всього				6,45
Вітальня				
М'яке крісло	Wowin	2	587x541x560	0,63
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Кавовий столик	Wowin	1	564x564x460	0,31
Статуї	-	1	750x778x2500	0,58
Штурвал	-	1	460x460x780	0,21
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Всього				3,42
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Пісуар	Koller	1	560x554x558	0,31
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				1,96
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Всього				0,72
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41
Всього				1,08
Всього				13,63
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Wowin	1	1130x2000x652	2,26
Тумбочка	Wowin	1	462x451x458	0,2
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64
Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Кавовий столик	Wowin	1	564x564x460	0,31
Всього				5,28
Санітарний вузол				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Пісуар	Koller	1	560x554x558	0,31
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				1,96
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41

Всього				1,08
Всього				8,32
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Wowin	1	1130x2000x652	2,26
Тумбочка	Wowin	1	462x451x458	0,2
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64
Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0
Всього				4,24
Санітарний вузол				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				1,65
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41
Всього				1,08
Всього				6,97
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Wowin	1	2130x2000x652	4,26
Тумбочка	Wowin	2	462x451x458	0,41
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64
Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0
Всього				6,45
Санітарний вузол				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				1,65
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41
Всього				1,08
Всього				9,18
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко	Wowin	2	1130x2000x652	4,52
Тумбочка	Wowin	2	462x451x458	0,41
Шафа	Wowin	1	986x652x1874	0,64

Міні-сейф	-	1	230x250	0
Міні-бар	-	1	680x600x890	0,4
Комод	Wowin	1	1136x652x875	0,74
Телевізор	Samsung	1	652x100	0
Всього				6,71
Санітарний вузол				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Душова кабіна	Koller	1	965x965x1980	0,93
Всього				1,65
Передпокій				
Вішаки для речей	Wowin	1	1875x358x2400	0,67
Підставка під багаж	Wowin	1	690x600x600	0,41
Всього				1,08
Всього				9,44

Визначивши площу кожного окремого номеру курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, складаємо загальну таблицю з усіма площами номерів, табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів курортного готелю категорії 4* на 90 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	43,1	8,9	2,4	3,6	58
Люкс	32,9	6,5	2,4	3,6	45,4
Напівлюкс	17,6	6,5	-	3,6	27,7
Номер I категорії (одномісний)	14,1	5,5	-	3,6	23,2
Номер I категорії (двомісний)	21,5	5,5	-	3,6	30,6
Номер I категорії для маломобільних груп населення	26,7	6,6	-	4,3	31,4+20% = 37,6

Для визначення площі приміщень поповерхового обслуговування, підбираємо меблі та визначаємо корисну площу кожного приміщення курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
М'яке крісло	Wowin	3	587x541x560	0,95
М'який диван	Wowin	2	1320x554x560	1,46
Кавовий столик	Wowin	2	564x564x460	0,63
Статуї	-	1	750x778x2500	0,58
Штурвал	-	1	460x460x780	0,21
Всього				3,83
Кімната чергового персоналу				
М'який диван	Wowin	1	1320x554x560	0,73
Кавовий столик	Wowin	1	564x564x460	0,31
Стелаж	Wowin	1	1475x652x1874	0,96
Всього				2
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Шафа	Wowin	2	986x652x1874	1,28
Білизнопровід	-	1	480x480	0,23
Всього				1,51
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Wowin	2	986x652x1874	1,28
Всього				1,28
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1063x663x658	2,11
Всього				2,11
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Koller	1	620x620x620	0,38
Унітаз	Koller	1	600x580x580	0,34
Сушарка	Samsung	1	258x258	0
Дзеркало	-	1	500x100	0
Всього				0,72
Сервізна				
Візки	-	2	1063x663x658	1,4
Стіл	Wowin	1	1850x800x662	1,48
Всього				2,88
Комора чистої білизни				
Шафа	Wowin	2	986x652x1874	1,28
Всього				1,28

Провівши підбір меблів та розрахувавши площі кожної окремої кімнати курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, порівнюємо всі площі з стандартами, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	12,7	30
Кімната чергового персоналу	6,6	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	5	6
Комора прибирального інвентаря	4,2	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	7	12
Санвузол для персоналу	2,4	12
Сервізна	9,6	12
Комора чистої білизни	4,2	8
Всього	51,7	96

Визначивши стандартні площі та порівнявши їх з розрахованими площами курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, складаємо остаточну таблицю площ, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування курортного готелю

Назва приміщення	Площа, м²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	4,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього	96,2

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Курортний готель, що проектується налічуватиме кілька закладів ресторанного господарства, ресторан на 148 місць, бар при вестибюлі на 24 місця, їдальня на 30 місць. Заклад пропонуватиме європейське меню для «шведського столу» та «а ля карт», а також дитяче меню.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	148	мешканці готелю та гості м. Одеса	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «A la carte»	офіціантами (повне / часткове)	європейське	з 7 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ години
Бар при вестибюлі	Перший	24	мешканці готелю та гості м. Одеса	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 16 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ години
Їдальня для персоналу	-	30	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Продукція ресторанного господарства — це продукти праці фахівців ресторанного господарства, що мають споживчу вартість у вигляді готової повноцінної їжі, що реалізується переважно у формі сніданків, обідів, вечерь, а також різноманітних напівфабрикатів. Корисний результат праці фахівців ресторанного господарства полягає не тільки у виробництві нових споживчих вартостей (кулінарних виробів і напівфабрикатів), але й у наданні послуг у реалізації та організації споживання; вартість цих послуг збільшує ціну продукції ресторанного господарства.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Брускета з прошуто та грушою	40/10/15
згідно ТК	Сирний рулет з шинкою та грибами	75
згідно ТК	Салат з с/с лососем (мікс салатів, лосось с/с, томат коктейльний, авокадо, кунжут білий, чука, соус матсухіса)	80
згідно ТК	Салат з качиною печінкою та баклажаном(мікс салату, огірок, обсмажена качина печінка, томат чері, баклажан, цибуля червона, соус кисло-солодкий)	80
згідно ТК	Авокадо-гриль, яйце, лосось татакі, зелень та йогурт з солодким чилі	75

згідно ТК	М'ясна домашня тарілка (яловичий язик, буженина, курячий рулет, підчеревина, зелена цибуля)	20/20/20/20/10
згідно ТК	Сирна тарілка (пармезан, дор блю, камамбер, ементаль)	20/20/20/20
Гарячі страви		
згідно ТК	Томатні спагетті з фішболами з горбуші	45/50
згідно ТК	Запечений хек зі сметанним соусом	80
згідно ТК	Індичі котлети з рисом	45/50
згідно ТК	Курка з тертою картоплею в горщику	110
згідно ТК	Свинні ребра з куркумою	120
згідно ТК	Кокосова вівсянка з яйцем пашот та пармезаном	115
згідно ТК	Молочна рисова каша зі згущеною	110/10
згідно ТК	Шпинатні вареники з картоплею та моцарелою	90
згідно ТК	Млинці з вишнею та соусом з маку та білого шоколаду	110/15
згідно ТК	Омлет з лососем та авокадо	120
Солодкі страви		
згідно ТК	Чіа пудинг з персиковим конфі	90
згідно ТК	Малиновий чізкейк	110
згідно ТК	Зефірне печиво в шоколаді	45
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай органічний карпатський трав'яний (кипрій, м'ята, меліса, ромашка) зелений улун з манго чорний класичний чай «Дарджілінг Шардоне» вітамінний чай з шипшиною і малиною	200
згідно ТК	Кава: еспreso американо еспreso макіато лате лаванда капучіно фільтр кава бананове какао	30 60 60 150 150 150 250
згідно ТК	Малиновий коктейль з молоком	250
згідно ТК	Пунш з ківі	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб пшенично-житній з вівсяними пластівцями	30
	Хліб «Стрілецький столичний» на житній заквасці	30
	Віденський штрудель з вишнею	60
	Сирне печиво з яблуочною начинкою	40

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Мариноване філе коропа на подушці з томлених печериць та цибулі	150
згідно ТК	Пене з філе курчати у вершково-мускатному соусі	250
згідно ТК	Котлети рибні з пюре із зеленого горошку	120/120
Холодні страви і закуски		

згідно ТК	Тако з тунцем та овочами (кукурудзяний корж тако з маринованими червоною капустою, морквою та соусом айолі)	150
згідно ТК	Рибне асорті (палтус х/к, масляна, форель с/с, скумбрія х/к)	40/40/40/40
згідно ТК	Салат з томатами та креветками (томати, обсмажені креветки, чорні оливки, червона цибуля, листя базиліку, сухарі в оливково-медовому соусі)	175
згідно ТК	Салат з індички (відварений чорний рис, цибуля, філе індички, родзинки, заправка з соєвого соусу з оливковою олією та спеціями)	180
згідно ТК	Зелений салат з авокадо та в'яленими томатами (мікс салату, авокадо, обсмажені гриби шиітаке та в'ялені томати з кунжутним соусом і рубленим мигдалем)	170
згідно ТК	Салат з буряком, хурмою та сиром пармезан (запечений буряк, хурма, томати чері, лист салату, сир пармезан, сушені маслини, оливкова олія)	175
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, ковбаса, підчеревина, хрін червоний)	40/40/40/20
згідно ТК	Асорті оливок з сиром(сир едам, сир брі, сир дор блю, оливки каламата, лимон, мед)	40/40/40/15/5/5
Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки на грилі з соусом тар-тар	90/20
згідно ТК	Цвітна капуста з соусом грін мол	90/20
згідно ТК	Сирні кульки з томатним джемом	90/20
Супи		
згідно ТК	Бульйон курячий з фрикадельками	250
згідно ТК	Овочевий суп з печерицями	250
згідно ТК	Борщ український з часниковими грінками	300
Основні страви		
згідно ТК	Скумбрія запечена в соєво-гірчичному соусі з рисом	200/110
згідно ТК	Філе лосося зі спаржею	200/110
згідно ТК	Філе індички в шинці з цукіні та морквою	250
згідно ТК	Куряча відбивна з гречаною крупною	120/120
згідно ТК	Овочево-м'ясна запіканка (телятина, цукіні, баклажани та картопля)	260
згідно ТК	Стейк зі свинини з овочевим пюре	200/120
згідно ТК	Голубці з м'ясом	250
згідно ТК	Запечена картопля з грибами та сиром	260
згідно ТК	Скляна локшина з овочами по-тайські	175
згідно ТК	Вареники з картоплею, грибним соусом та шкварками	180/20/20
Солодкі страви		
згідно ТК	Кеш'ю кейк з чорниці	110
згідно ТК	Лимонний десерт із вершковою начинкою	115
згідно ТК	Легкий пиріг з маскарпоне та ягодами	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений чай »Morgentau» з ароматом олій манго і цитрусових зелений чай з лавандою чорний чай «Ронефелд» класичний білий чай з евкаліптом трав'яний чай з бузиною	200

згідно ТК	Кава: еспресо американо капучіно лате флет уайт глясе класичне гарячий шоколад з горіхом	30 60 150 150 150 150 250
Холодні напої		
згідно ТК	Лимонад з медом, лимоном та корицею	250
згідно ТК	Морс ягідний	250
згідно ТК	Яблучний фреш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Паляничка цибулева	30
	Хліб «Віденський» пшенично-житній	30
	Цитрусовий пиріг	110
	Круасан мигдалевий	80

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Реука», Великобританія, 40% об.	1/0,05
Горілка «Nikita», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Пшенична сльоза», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Temer Gemischter Satz, біле сухе, Австрія, 12% об.	0,7/0,1
Apostrophe Riesling, біле напівсухе, Україна, 11% об.	0,7/0,1
Castel Firmian, Moscato біле напівсолодке, Італія, 12% об.	0,7/0,1
Sur Un Malentendu, рожеве сухе, Італія, 12,5% об.	0,7/0,1
Sunset Point Zinfandel Blush Rose, рожеве напівсухе, США, 10,5% об.	0,7/0,1
Chizay Vinnye Cockteily Rose, рожеве напівсолодке, Україна, 10% об.	0,7/0,1
Bellini Fiasco Chianti, червоне сухе, Італія, 12,5% об.	0,7/0,1
DaDa Art Wine №3, червоне напівсухе, Аргентина, 12,5% об.	0,7/0,1
Mauru Tuile, червоне напівсолодке, Франція, 10,5% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Cava Dominio de Requena» ігристе рожеве брют, Іспанія, 12%	0,75/0,75
Вино «Aphros Yakkos Grande Reserva» ігристе червоне брют, Португалія, 12% об.	0,75/0,75
Вино «Zanotto Vajo Prosecco» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	0,75/0,75
Ром	
Puerto Plata, Домініканська Республіка, 37,5% об.	1/0,05
Captain Morgan Dark, Ямайка, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Vat 69, Шотландія, 40% об.	1/0,05
O*Brian, Ірландія, 40% об.	1/0,05
White horse, Шотландія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Asahi Super Dry», Італія, 5,2% об., світле фільтроване	0,5

«Шо Горешок», Україна, 6,7% об, темне нефільтроване	0,5
«Aitmuller Blanche », Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна негазована артезіанська вода «Айсберг», Україна	0,5
Мінеральна сильногазована вода «Йоданка Павлівська», Україна	0,5
Напій «Fritz-Limo Orangelimonade» безалкогольний, газований, Німеччина	0,5
Лимонад безалкогольний з маракуєю, Франція	0,5

Оскільки готель курортний та розрахований на сімей з дітьми, розробляємо також і дитяче меню, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Дитяче меню

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Грецький салат (перець, огірок, маслини, цибуля, фета)	110
згідно ТК	Вабу капрезе (помідори, моцарелла)	120
Піца		
згідно ТК	Маргарита	150
згідно ТК	Салямі Мілано	150
згідно ТК	Курка-ананас	150
Супи		
згідно ТК	Курячий суп з яйцем і локшиною	150
згідно ТК	Овочевий суп з polpette	150
Гарніри		
згідно ТК	Паста з пармезаном	100
згідно ТК	Кус-кус із вершковим маслом	100
згідно ТК	Картопля фрі	100
згідно ТК	Картопляне пюре	100
Основні страви		
згідно ТК	Котлета рибна парова	80
згідно ТК	Куряча відбивна в яйці	90
згідно ТК	Курячі котлети з моцарелою	80
згідно ТК	Котлети свинячо-яловичі	90
Солодкі страви		
згідно ТК	Каша кукурудзяна з цукатами на молоці	120
згідно ТК	Каша кіноа на кокосовому молоці з кешю та полуницею	110
згідно ТК	Сирники зі сметаною та джемом	100/10/10
згідно ТК	Оладки з морозивом Орео	100/50

Таблиця 3.16 – Меню лобі-бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (л)
Алкогільні напої		
	Горілка «Реука», Великобританія, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Nikita», Україна, 40% об.	1/0,05
	Горілка «Пшенична сльоза», Україна, 40% об.	1/0,05
	Temer Gemischter Satz, біле сухе, Австрія, 12% об.	0,7/0,1

	Apostrophe Riesling, біле напівсухе, Україна, 11% об.	0,7/0,1
	Castel Firmian, Moscato біле напівсолодке, Італія, 12% об.	0,7/0,1
	Sur Un Malentendu, рожеве сухе, Італія, 12,5% об.	0,7/0,1
	Sunset Point Zinfandel Blush Rose, рожеве напівсухе, США, 10,5% об.	0,7/0,1
	Chizay Vinnye Cockteily Rose, рожеве напівсолодке, Україна, 10% об.	0,7/0,1
	Bellini Fiasco Chianti, червоне сухе, Італія, 12,5% об.	0,7/0,1
	DaDa Art Wine №3, червоне напівсухе, Аргентина, 12,5% об.	0,7/0,1
	Mauvy Tuile, червоне напівсолодке, Франція, 10,5% об.	0,7/0,1
	Вино «Cava Dominio de Requena» ігристе рожеве брют, Іспанія, 12%	0,75/0,75
	Вино «Aphros Yakkos Grande Reserva» ігристе червоне брют, Португалія, 12% об.	0,75/0,75
	Вино «Zanotto Vajo Prosecco» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	0,75/0,75
	Puerto Plata, Домініканська Республіка, 37,5% об.	1/0,05
	Captain Morgan Dark, Ямайка, 40% об.	1/0,05
	Vat 69, Шотландія, 40% об.	1/0,05
	O*Brian, Ірландія, 40% об.	1/0,05
	White horse, Шотландія, 40% об.	1/0,05
	«Asahi Super Dry», Італія, 5,2% об., світле фільтроване	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений чай »Morgentau» з ароматом олій манго і цитрусових зелений чай з лавандою чорний чай «Ронефелд» класичний білий чай з евкаліптом трав'яний чай з бузиною	200
згідно ТК	Кава: еспрессо американо капучіно лате флет уайт глясе класичне гарячий шоколад з горіхом	30 60 150 150 150 150 250
Холодні напої		
згідно ТК	Лимонад з медом, лимоном та корицею	250
згідно ТК	Морс ягідний	250
згідно ТК	Яблучний фреш	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тако з тунцем та овочами (кукурудзяний корж тако з маринованими червоною капустою, морквою та соусом айолі)	150
згідно ТК	Салат з томатами та креветками (томати, обсмажені креветки, чорні оливки, червона цибуля, листя базиліку, сухарі в оливково-медовому соусі)	175
згідно ТК	Салат з індички (відварений чорний рис, цибуля, філе індички, родзинки, заправка з соєвого соусу з оливковою олією та спеціями)	180
згідно ТК	Салат з буряком, хурмою та сиром пармезан (запечений буряк, хурма, томати чері, лист салату, сир пармезан, сушені маслини, оливкова олія)	175

згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, ковбаса, підчеревина, хрін червоний)	40/40/40/20
згідно ТК	Асорті оливок з сиром(сир едам, сир брі, сир дор блю, оливки каламата, лимон, мед)	40/40/40/15/5/5
Гарячі закуски		
згідно ТК	Креветки на грилі з соусом тар-тар	90/20
згідно ТК	Цвітна капуста з соусом грін мол	90/20
згідно ТК	Сирні кульки з томатним джемом	90/20
Солодкі страви		
згідно ТК	Кеш'ю кейк з чорниці	110
згідно ТК	Лимонний десерт із вершковою начинкою	115
згідно ТК	Легкий пиріг з маскарпоне та ягодами	120

Обідня зала ресторану курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, розрахована на 148 місць, табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 148 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		164
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	89
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	111
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	155
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	133
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	111
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	67
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	89
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	62
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	80
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	53
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	30	27
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	20	18
Всього відвідувачів за день			995
Денна оборотність місця, раз			6,7

$$N_{\text{стр}} = 164 \times 7 + 995 \times 3,5 = 1169 + 3483 = 4652 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
Холодні страви та закуски	30		351	
м'ясні		45		158
овочеві		35		123
молоко та кисломолочні продукти		20		70

Гарячі страви	50		585
м'ясні, рибні		20	117
овочеві		25	146
круп'яні		25	146
яєчні, сирні		30	176
Солодкі страви	20		233
Всього	100		1169

Згідно розрахунків кількості страв за день, складаємо таблицю з асортиментним складом продукції ресторану, табл.3.18-3.20.

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	522
Холодні страви та закуски	30		1045
рибні		30	314
м'ясні		25	261
салати		35	366
кисломолочні продукти		10	104
Гарячі закуски	5	100	174
Супи	10	100	348
Основні гарячі страви	30		1045
рибні		15	157
м'ясні		65	678
овочеві		10	105
круп'яні		10	105
Солодкі страви	10		349
Всього	100		3483

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 164 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	41
Холодні напої:	л	0,25	41
власного виробництва		0,25	41
Хліб та хлібобулочні вироби	кг	0,1	16
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	115

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 995 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	50
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	50
мінеральна вода		0,08	80
власного виробництва		0,1	100
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Паляничка цибулева		0,05	50
Хліб «Віденський» пшенично-житній		0,05	50
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	498
Вино-горілчані вироби	л	0,1	100
Пиво	л	0,025	25

Отже, визначивши кількість страв в конкретних групах страв ресторану, розписуємо меню, враховуючи кількість страв, табл.3.21-3.22.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Брускета з прошуто та грушою	59	40/10/15
згідно ТК	Сирний рулет з шинкою та грибами	45	75
згідно ТК	Салат з с/с лососем (мікс салатів, лосось с/с, томат коктейльний, авокадо, кунжут білий, чука, соус матсухіса)	23	80
згідно ТК	Салат з качиною печінкою та баклажаном(мікс салату, огірок, обсмажена качина печінка, томат чері, баклажан, цибуля червона, соус кисло-солодкий)	38	80
згідно ТК	Авокадо-гриль, яйце, лосось татакі, зелень та йогурт з солодким чилі	62	75
згідно ТК	М'ясна домашня тарілка (яловичий язик, буженина, курячий рулет, підчеревина, зелена цибуля)	54	20/20/20/20/10
згідно ТК	Сирна тарілка (пармезан, дор блю, камамбер, ементаль)	70	20/20/20/20
Гарячі страви			
згідно ТК	Томатні спагетті з фішболами з горбуші	17	45/50
згідно ТК	Запечений хек зі сметанним соусом	24	80
згідно ТК	Індичі котлети з рисом	26	45/50
згідно ТК	Курка з тертою картоплею в горщику	27	110
згідно ТК	Свинні ребра з куркумою	23	120
згідно ТК	Кокосова вівсянка з яйцем пашот та пармезаном	58	115
згідно ТК	Молочна рисова каша зі згущеною	88	110/10
згідно ТК	Шпинатні вареники з картоплею та моцарелою	146	90
згідно ТК	Млинці з вишнею та соусом з маку та білого шоколаду	77	110/15
згідно ТК	Омлет з лососем та авокадо	99	120
Солодкі страви			

згідно ТК	Чіа пудинг з персиковим конфі	84	90
згідно ТК	Малиновий чізкейк	67	110
згідно ТК	Зефірне печиво в шоколаді	82	45
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай органічний карпатський трав'яний (кипрій, м'ята, меліса, ромашка) зелений улун з манго чорний класичний чай «Дарджілінг Шардоне» вітамінний чай з шипшиною і малиною	21	200
згідно ТК	Кава: еспreso американо еспreso макіато лате лаванда капучіно фільтр кава бананове какао	20	30 60 60 150 150 150 250
згідно ТК	Малиновий коктейль з молоком	22	250
згідно ТК	Пунш з ківі	19	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб пшенично-житній з вівсяними пластівцями	8	30
	Хліб «Стрілецький столичний» на житній заквасці	8	30
	Віденський штрудель з вишнею	64	60
	Сирне печиво з яблучною начинкою	51	40

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Мариноване філе коропа на подушці з томлених печериць та цибулі	185	150
згідно ТК	Пене з філе курчати у вершково-мускатному соусі	169	250
згідно ТК	Котлети рибні з пюре із зеленого горошку	168	120/120
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Тако з тунцем та овочами (кукурудзяний корж тако з маринованими червоною капустою, морквою та соусом айолі)	175	150
згідно ТК	Рибне асорті (палтус х/к, масляна, форель с/с, скумбрія х/к)	139	40/40/40/40
згідно ТК	Салат з томатами та креветками (томати, обсмажені креветки, чорні оливки, червона цибуля, листя базиліку, сухарі в оливково-медовому соусі)	66	175
згідно ТК	Салат з індики (відварений чорний рис, цибуля, філе індики, родзинки, заправка з соєвого соусу з оливковою олією та спеціями)	68	180

Продовження таблиці 3.22

згідно ТК	Зелений салат з авокадо та в'яленими томатами (мікс салату, авокадо, обсмажені гриби шиїтаке та в'ялені томати з кунжутним соусом і рубленим мигдалем)	74	170
згідно ТК	Салат з буряком, хурмою та сиром пармезан (запечений буряк, хурма, томати чері, лист салату, сир пармезан, сушені маслини, оливкова олія)	158	175
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, ковбаса, підчеревина, хрін червоний)	261	40/40/40/20
згідно ТК	Асорті оливок з сиром(сир едам, сир брі, сир дор блю, оливки каламата, лимон, мед)	104	40/40/40/15/5/5
Гарячі закуски			
згідно ТК	Креветки на грилі з соусом тар-тар	74	90/20
згідно ТК	Цвітна капуста з соусом грін мол	55	90/20
згідно ТК	Сирні кульки з томатним джемом	45	90/20
Супи			
згідно ТК	Бульйон курячий з фрикадельками	155	250
згідно ТК	Овочевий суп з печерицями	121	250
згідно ТК	Борщ український з часниковими грінками	72	300
Основні страви			
згідно ТК	Скумбрія запечена в соєво-гірчичному соусі з рисом	77	200/110
згідно ТК	Філе лосося зі спаржею	80	200/110
згідно ТК	Філе індички в шинці з цукіні та морквою	178	250
згідно ТК	Куряча відбивна з гречаною крупною	121	120/120
згідно ТК	Овочево-м'ясна запіканка (телятина, цукіні, баклажани та картопля)	110	260
згідно ТК	Стейк зі свинини з овочевим пюре	169	200/120
згідно ТК	Голубці з м'ясом	100	250
згідно ТК	Запечена картопля з грибами та сиром	105	260
згідно ТК	Скляна локшина з овочами по-тайські	55	175
згідно ТК	Вареники з картоплею, грибним соусом та шкварками	50	180/20/20
Солодкі страви			
згідно ТК	Кеш'ю кейк з чорниці	121	110
згідно ТК	Лимонний десерт із вершковою начинкою	128	115
згідно ТК	Легкий пиріг з маскарпоне та ягодами	100	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений чай »Morgentau» з ароматом олій манго і цитрусових зелений чай з лавандою чорний чай «Ронефелд» класичний білий чай з евкалиптом трав'яний чай з бузиною	26	200
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучіно лате флет уайт глясе класичне	24	30 60 150 150 150 150

Продовження таблиці 3.22

Холодні напої			
згідно ТК	Лимонад з медом, лимоном та корицею	36	250
згідно ТК	Морс ягідний	34	250
згідно ТК	Яблучний фреш	30	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Паляничка цибулева	50	30
	Хліб «Віденський» пшенично-житній	50	30
	Цитрусовий пиріг	298	110
	Круасан мигдалевий	200	80

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Реука», Великобританія, 40% об.	2	1/0,05
Горілка «Nikita», Україна, 40% об.	3	1/0,05
Горілка «Пшенична сльоза», Україна, 40% об.	2	1/0,05
Вина		
Temer Gemischter Satz, біле сухе, Австрія, 12% об.	4	0,7/0,1
Apostrophe Riesling, біле напівсухе, Україна, 11% об.	2	0,7/0,1
Castel Firmian, Moscato біле напівсолодке, Італія, 12% об.	4	0,7/0,1
Sur Un Malentendu, рожеве сухе, Італія, 12,5% об.	3	0,7/0,1
Sunset Point Zinfandel Blush Rose, рожеве напівсухе, США, 10,5% об.	5	0,7/0,1
Chizay Vinnye Cockteily Rose, рожеве напівсолодке, Україна, 10% об.	2	0,7/0,1
Bellini Fiasco Chianti, червоне сухе, Італія, 12,5% об.	1	0,7/0,1
DaDa Art Wine №3, червоне напівсухе, Аргентина, 12,5% об.	2	0,7/0,1
Mauru Tuile, червоне напівсолодке, Франція, 10,5% об.	3	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Cava Dominio de Requena» ігристе рожеве брют, Іспанія, 12%	4	0,75/0,75
Вино «Aphros Yakkos Grande Reserva» ігристе червоне брют, Португалія, 12% об.	3	0,75/0,75
Вино «Zanotto Bajo Prosecco» ігристе біле сухе, Італія, 10% об.	4	0,75/0,75
Ром		
Puerto Plata, Домініканська Республіка, 37,5% об.	3	1/0,05
Captain Morgan Dark, Ямайка, 40% об.	2	1/0,05
Віскі		
Vat 69, Шотландія, 40% об.	14	1/0,05
O*Brian, Ірландія, 40% об.	21	1/0,05
White horse, Шотландія, 40% об.	16	1/0,05
Пиво		
«Asahi Super Dry», Італія, 5,2% об., світле фільтроване	5	0,5
«Шо Горешок», Україна, 6,7% об, темне нефільтроване	9	0,5
«Aitmuller Blanche», Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	11	0,5
Мінеральні і фруктові води		

Продовження таблиці 3.23

Мінеральна негазована артезіанська вода «Айсберг», Україна	42	0,5
--	----	-----

Мінеральна сильногазована вода «Йоданка Павлівська», Україна	38	0,5
Напій «Fritz-Limo Orangelimonade» безалкогольний, газований, Німеччина	26	0,5
Лимонад безалкогольний з маракуєю, Франція	24	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції - це послідовність етапів і операцій, які включають у себе підготовку сировини.

Таблиця 3.24 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	качина печінка	охолоджена
	яловичий язик	охолоджений
	індиче філе	охолоджене
	куряче філе	охолоджене
	свинина	охолоджена
	свинні ребра	охолоджені
Риба та морепродукти	телятина	охолоджена
	лосось	охолоджений
	горбуша	охолоджена
	хек	охолоджений
	скупбрія	охолоджена
	креветки	охолоджені
	короп	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	прошутто	вакуумоване
	шинка	вакуумована
	лосось с/с	вакуумований
	буженина	вакуумована
	курячий рулет	вакуумований
	підчеревина	вакуумована
	палтус х/к	вакуумований
	масляна	вакуумована
	форель с/с	вакуумована
	ковбаса	вакуумована
Молоко, молочні та жирові продукти	скупбрія х/к	вакуумована
	яйця	с/о, охолоджені
	йогурт	в пляшці
	пармезан	вакуумований
	дор блю	вакуумований
	камамбер	вакуумований

	ементаль	вакуумований
	сметана	20% жирності
	кокосове молоко	в пляшці
	молоко	15% жирності
	моцарела	вакуумована
	едам	вакуумований
	брі	вакуумований
	маскарпоне	вакуумоване
Овочі та зелень	гриби	свіжі
	лист салату	свіжий
	томат	свіжі
	авокадо	свіже
	огірок	свіжий
	баклажан	свіжий
	цибуля	свіжа
	чилі	свіже
	зелень	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	картопля	свіжа
	шпинат	свіжий
	зелений горошок	свіжий
	морква	свіжа
	базилік	свіжий
	шиїтакі	свіжі
	буряк	свіжий
	цвітна капуста	свіжа
	цукіні	свіже
	капуста	свіжа
	спаржа	свіжа
Фрукти та ягоди	груша	свіжа
	вишня	заморожена
	персик	заморожений
	малина	заморожена
	хурма	свіжа
	лимон	свіжий
	чорниці	заморожені
Бакалійні товари	чука	консервована
	соус матеухіса	в пляшці
	соус кисло-солодкий	в пляшці
	згущене молоко	в пляшці
	червона капуста	консервована
	соус айолі	в пляшці
	оливки	консервовані
	хрін червоний	консервований
	оливково-медовий соус	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	соєвий соус	в пляшці
	соус грін мол	в пляшці
	кунжутний соус	в пляшці
	соус тар-тар	в пляшці
	томатний джем	в пляшці

	мед	в плящі
	в'ялені томати	консервовані
Сипучі продукти	кунжут	фасований
	спагетті	фасоване
	рис	фасований
	куркума	фасована
	вівсяна крупа	фасована
	рисова крупа	фасована
	гречана крупа	фасована
	мак	фасований
	локшина	фасована
	насіння чіа	фасоване
	родзинки	фасовані
	кеш'ю	фасований
	мигдаль	фасований
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	шоколад	фасований
	кукурудзяний корж	фасований
	сухарі	фасовані

Приймання сировини в ресторані та її зберігання є важливими етапами в гастрономічній сфері. Дотримання належних стандартів та правил гігієни допомагає забезпечити безпеку та якість продукції.

Процес приймання сировини:

- Перевірка постачальника: потрібно ретельно обирати надійних постачальників з хорошою репутацією; перевіряти документи, що підтверджують якість та безпеку продуктів.
- Контроль якості: потрібно перевіряти вигляд, запах та стан сировини, а також термін придатності.
- Приймальний акт: потрібно заповнити приймальний акт із зазначенням кількості, якості та дати отримання продуктів.
- Зберігання сировини: потрібно дотримуватись системи FIFO – «перше прийшло - перше вийшло» (First In, First Out) для уникнення псування продуктів.
- Температурний режим: продукти потрібно зберігати при належних температурах, дотримуючись вимог безпеки харчових продуктів. В ресторані повинні бути окремі зони для заморожування, охолодження та зберігання при кімнатній температурі.

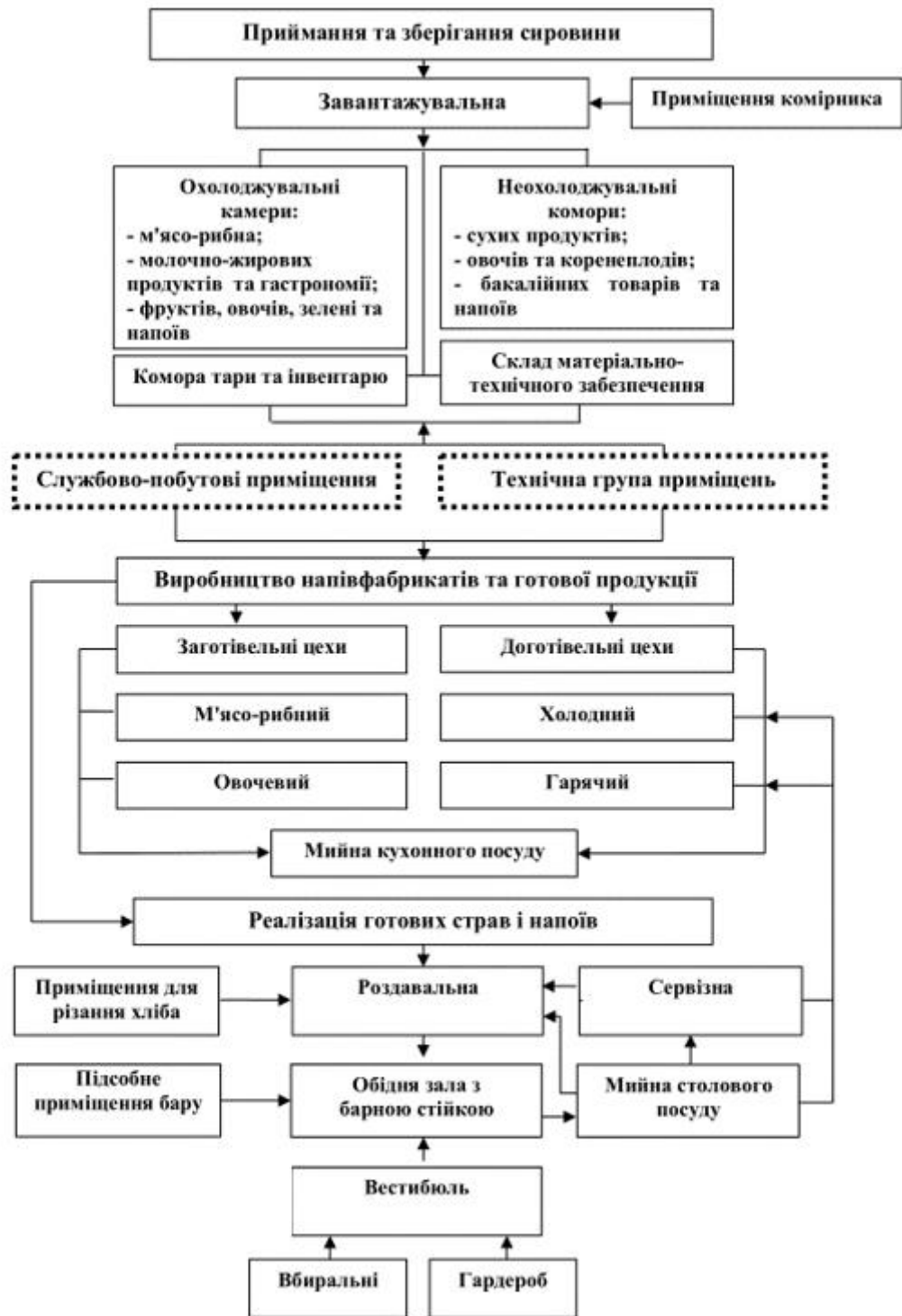


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса

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

Ресторан курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса працює зранку за системою «шведський стіл», після обіду – за меню «а ля карт». Часи роботи ресторану – 7.00 – 23.00. Під час роботи ресторану

відбувається постійне обслуговування споживачів, технологічний процес якого залежить від виду обслуговування – це часткове (під час сніданку), та повне (після сніданку).

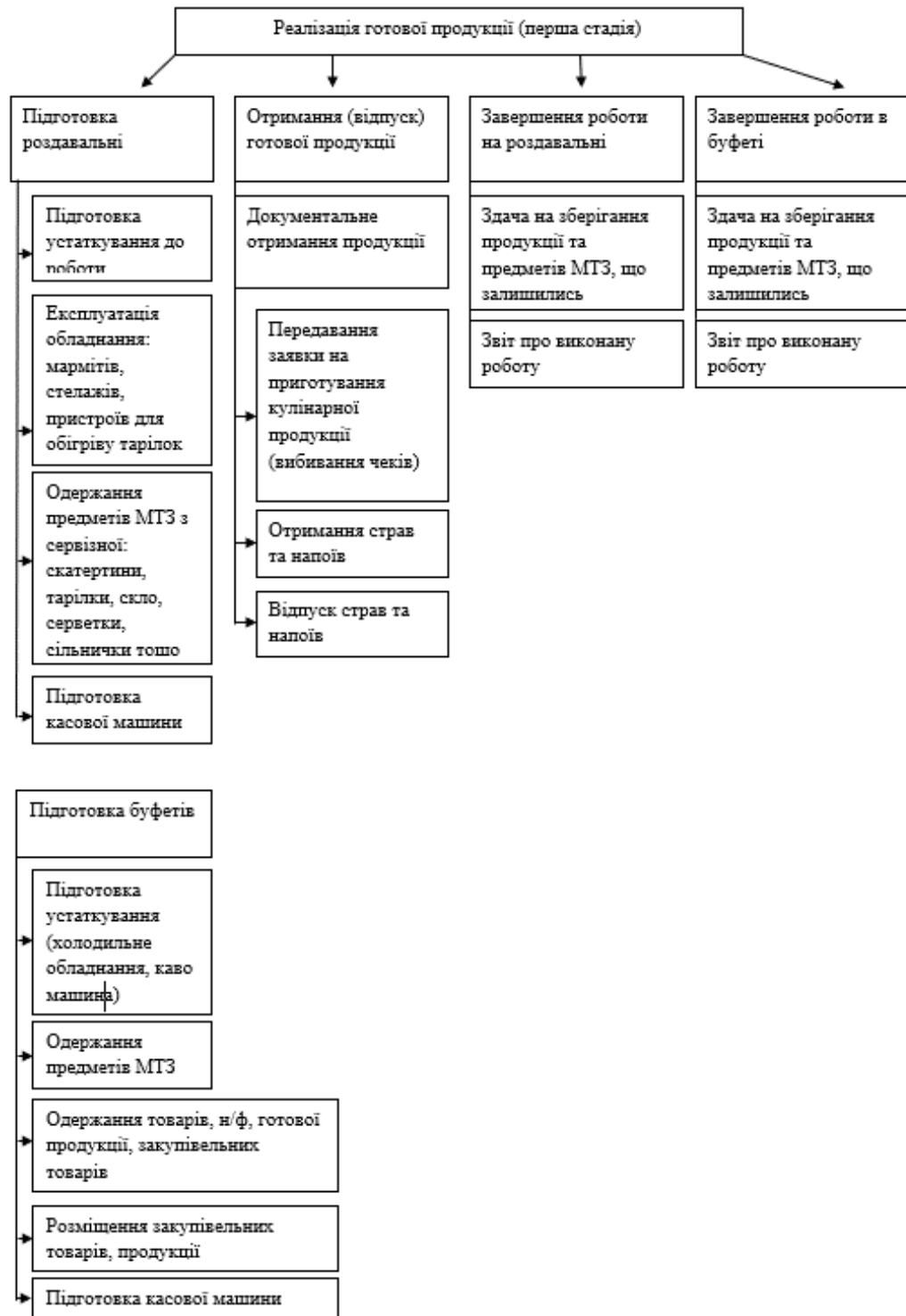
Технологічний процес двох видів обслуговування зазначено на рис.3.2 та 3.3.

Сніданок за системою «шведський стіл» входить у вартість номеру. Його представлено на рис.3.2.



Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, за сніданком

Після сніданку ресторан курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, пропонує страви згідно зазначеного меню. Процес обслуговування зазначено на рис.3.3.



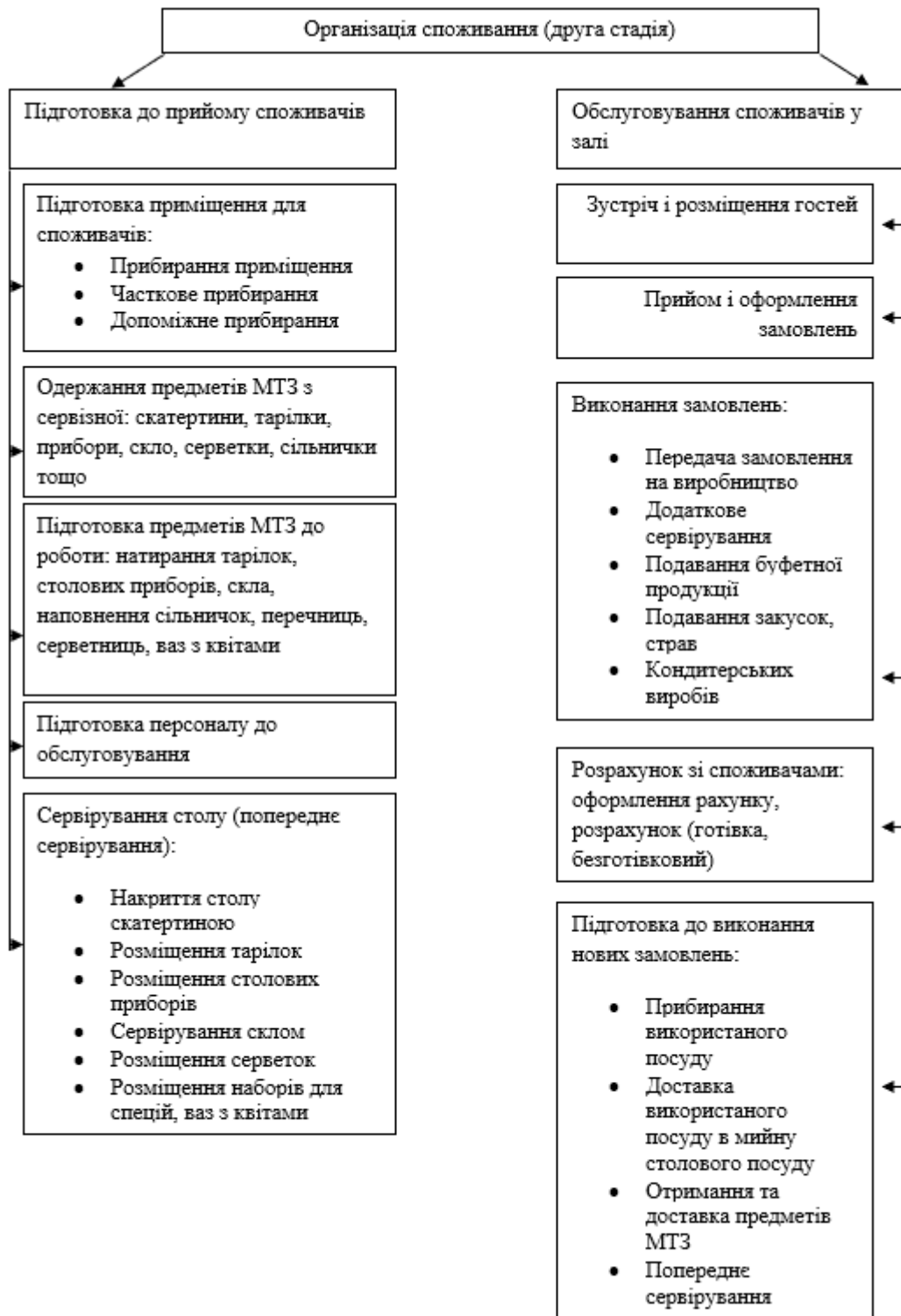


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, після сніданку

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан забезпечує високий рівень зручностей, широкий вибір страв і напоїв, мистецький інтер'єр, ідеальну презентацію страв і напоїв, організацію обслуговування та відпочинку, табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 148 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала з барною стійкою	288,4
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Вестибюль	12
Гардероб	10
Дитяча кімната	25
Всього	355,4
Виробничі:	
М'ясо – рибний цех	11
Холодний цех	14
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	6
Приміщення для нарізання хліба	6
Овочевий цех	11
Приміщення для завідуючого виробництвом	13
Мийна столового посуду	12
Роздавальня	6
Сервізна з білизняною	6
Гарячий цех	14
Підсобне приміщення бару	6
Всього	117
Складські приміщення:	
Охолоджувальні камери:	
для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
для зберігання м'яса та риби	7
для зберігання овочів та фруктів	7
Завантажувальна	15
Мийна та комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	6
Комора сухих продуктів	6
Приміщення комірника	12
Всього	75
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	15
Приміщення персоналу	15
Гардероб жіночий	7
Гардероб чоловічий	7
Душові та санвузли жіночі	12
Душові та санвузли чоловічі	12
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	74
Корисна площа закладу	621,4

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса має в своєму розпорядженні наступні приміщення культурно-дозвільного призначення, табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Дитяча кімната з нянею	36	Призначена для ігор дітей та їх відпочинку. В приміщенні розташовуватимуться столи, стільці, ігрова зона, дитячі ліжка, шафа, дивани.
Екскурсійне бюро	22	Призначене для організації екскурсій. В приміщенні розташовуватимуться столи, стільці, комп'ютери, шафа

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса має в своєму розпорядженні наступні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення: масажна кімната, гідромасажні ванни, табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Масажний кабінет	24	Призначене для релаксу та відпочинку. В приміщенні розташовуватиметься: кушетки, шафа, умивальник, стелаж
Гідромасажні ванни	26	Призначене для релаксу та відпочинку. В приміщенні розташовуватиметься: ванни, шафа, стелаж, лава

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові та побутові приміщення готельного комплексу забезпечують умови роботи, побуту, харчування персоналу, включаючи господарські та підсобні потреби. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни; приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень: санвузол, сміттепровід, сервізна з вантажним ліфтом. У технічних приміщеннях розташовуються служби, що контролюють роботу систем

кондиціонування, централізованого сміттєвидалення, зв'язку, сигналізації та інших систем життєзабезпечення готельного комплексу.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, нараховує 90 номерів та 164 місця. Всі приміщення, що були прораховані раніше, винесені до табл.3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень курортного готелю на 90 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	58 x 2 = 116
Люкс	45,4 x 2 = 90,8
Напівлюкс	27,7 x 1 = 27,7
Номер I категорії (одномісні)	23,2 x 15 = 348
Номер I категорії (двомісні)	30,6 x 61 = 1866,6
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	37,6 x 9 = 338,4
Всього	2787,5
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	4,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього на поверхах	96,2
Всього на 6-ти поверхах	577,2
Разом по групі А	3364,7
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	170
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	8
Камера схову	15,2
Пост охорони	11,3
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	8
Гардероб	11
Швейцарська з місцем для багажних візків	13,7
Всього	275,2
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	

Ресторан	621,4
Бар при вестибюлі	58
Їдальня для персоналу	50
Всього	729,4
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Дитяча кімната з нянею	36
Екскурсійне бюро	22
Всього	58
Група Б4 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Масажний кабінет	24
Гідромасажні ванни	26
Всього	50
Разом по групі Б	
	1110,6
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Приймальня	10
Бухгалтерія	16
Робочі кабінети	58
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	16
Кабінет заступника директора	14
Кімната головного інженера	14
Всього	143
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	15
Склад видаткових засобів	14
Складські приміщення	16
Санвузли та душові	14
Всього	65
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	10
Електроцитова	8
Вентиляція припливна	12
Вентиляція витяжна	14
Всього	44
Разом по групі В	252
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4979,3

$$S_{\text{роб.}} = 4979,3 \times 1,15 = 5726 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 5726 \times 1,05 = 6012,3 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами розташовується в м. Одеса за адресою вул. Садова, 7.

Геологія ділянки Одеса представлена осадовими утвореннями Дніс-Бузької лесової рівнини в межах Причорноморської акумулятивної лесової рівнини з неогеновою основою.

Рельєф рівний у зв'язку з горизонтальною будовою шарів.

Територія курортного готелю в Одесі на березі Чорного моря приваблюватиме своїх відвідувачів розмаїттям зон відпочинку та стильним дизайном:

Простора пляжна зона буде забезпечена комфортними шезлонгами та парасолями, де гості можуть насолоджуватися сонцем і морем. Для зручності доступу до води обладнані спеціальні сходи або пляжні доріжки.

Готель пропонуватиме розкішний басейн з зонами гідромасажу та джакузі, оточений екзотичними рослинами та кущами для приватності.

Територія готелю буде оформлена в стилі ландшафтного парку з великою кількістю зелених насаджень, квітучими квітниками та декоративними фонтанами. Що створюватиме атмосферу спокою та гармонії з природою.

Для зручності гостей на території готелю буде розташована велика парковка з безпечним доступом та цілодобовим наглядом.

Тротуари готелю будуть покриті високоякісним і міцним чеке покриттям, яке забезпечуватиме безпечну та комфортну прогулянку гостей в будь-яку погоду.

Територія готелю буде освітлена як денним, так і нічним освітленням. Використовуватимуться естетичні ліхтарі та прожектори, що підкреслюватимуть красу ландшафту та створюватимуть затишну атмосферу ввечері.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса, буде підключений до всіх інженерних систем:

1. Водопостачання

Для забезпечення водопостачання курортного готелю в місті Одеса буде розглянуто декілька можливих варіантів:

- Місцеве водопровідне підприємство: Курортний готель укладатиме договір з місцевим водопровідним підприємством для постачання води. Це найзручніший варіант, оскільки він забезпечує надійне постачання води з місцевих джерел.

Місцеве водопровідне підприємство в місті Одеса - це організація, яка відповідає за забезпечення мешканців та підприємств міста питною водою. Основні функції такого підприємства включають обслуговування та підтримання водопровідних систем, ремонт та розширення існуючих мереж, а також відповідність води стандартам якості. Важливою складовою роботи місцевого водопровідного підприємства є постійний моніторинг якості води та вжиття заходів у випадку виникнення проблем.

Система очищення води: Курортний готель також встановить систему очищення води для використання місцевих джерел води, які можуть бути нещодавно очищені та забезпечені відповідно до стандартів якості.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 164 / 1000) \times 365 = 5986 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 164 / 1000) \times 365 = 11373,4 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3787,74 \times 3 \times 187 / 710 = 3232,27 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5986 + 11373,4 + 3232,27 = 20591,67 \text{ м}^3.$$

2. Каналізація

Каналізаційні труби грають важливу роль у системі водовідведення, яка забезпечує відведення використаної води та стічних вод з будівель і споруд. Основна функція каналізаційних труб - транспортувати стічні води від джерела (наприклад, сантехнічних приладів, умивальників, унітазів тощо) до місця їх обробки або викиду.

Каналізаційні системи можуть бути побудовані з різних матеріалів, таких як пластик, чавун, бетон, кераміка тощо. Вибір матеріалу зазвичай залежить від рівня навантаження, типу будівлі, місцевих кліматичних умов, а також фінансових можливостей.

Готель використовуватиме сталеві труби. Сталеві труби часто використовуються в системах каналізації для великих діаметрів і в особливих умовах, де потрібна висока міцність та стійкість до тиску. Ось деякі ключові особливості сталевих каналізаційних труб:

- **Міцність:** Сталеві труби мають високу міцність, що робить їх ідеальними для використання в умовах великих навантажень і великих об'ємів стічних вод.
- **Стійкість до тиску:** Вони можуть витримувати великі тискові навантаження, що дозволяє їм використовуватися в областях з високим тиском у системі каналізації.
- **Стійкість до корозії:** Сталеві труби можуть бути оброблені спеціальними покриттями, що зменшують ризик корозії в умовах вологого середовища, яке характерне для каналізаційних систем.
- **Термін служби:** Правильно встановлені та обслуговані сталеві труби можуть мати довгий термін служби, що робить їх вигідним варіантом для довгострокових проектів каналізації.

3. Опалення

Готель, що проектується використовуватиме алюмінієві радіатори. Ці радіатори є легкими, мають високу теплопровідність і швидко нагріваються. Вони ефективні та мають стильний зовнішній вигляд, але можуть бути трохи дорожчими у порівнянні з іншими типами радіаторів.

Готель використовуватиме алюмінієві радіатори марки «Roointe». Вони виробляють електричні та водяні радіатори високої якості для опалення приміщень. Ось деякі характеристики алюмінієвих радіаторів від «Roointe»:

- **Висока ефективність:** Радіатори «Roointe» відомі своєю високою теплопродуктивністю, що дозволяє швидко та ефективно нагрівати приміщення.
- **Економія енергії:** Вони оснащені технологіями енергоефективності, які дозволяють економно використовувати електроенергію.
- **Елегантний дизайн:** Радіатори мають сучасний та стильний дизайн, що добре вписується в будь-який інтер'єр.

- Комфортне управління: Багато моделей мають вбудований термостат і можливість програмування, що дозволяє точно контролювати температуру в приміщенні та забезпечити комфорт для гостей.
- Надійність і довговічність: Виробництво високоякісних матеріалів та сучасні технології роблять ці радіатори надійними та довговічними.

$$V = 621,4 \times 3 + 432 \times 3 \times 6 = 1864,2 + 7776 = 9640,2 \text{ м}^3.$$

4. Вентиляція

Готель використовуватиме місцеву вентиляцію з використанням кондиціонерів з функцією вентиляції.

Місцева вентиляція - це система, яка забезпечує видалення забрудненого повітря з конкретного приміщення та подає свіже повітря зовнішнього середовища або із системи вентиляції. Ця система може бути встановлена в окремих приміщеннях, таких як ванні кімнати, кухні, кімнати для великих зборів людей тощо.

Основні компоненти місцевої вентиляції включають:

- Вентиляційні пристрої: Це можуть бути вентилятори або вентиляційні установки, які видаляють повітря з приміщення та виводять його назовні. Вони можуть бути розміщені у вікнах, стінах або стеле.
- Канали: Для виведення забрудненого повітря на вулицю або у вентиляційну систему потрібні канали, які можуть прокладатися через стіни, стелі або підлогу.
- Фільтри: Деякі місцеві вентиляційні системи можуть бути обладнані фільтрами, які забезпечують очищення повітря від пилу, бактерій та інших забруднень.
- Вентиляційні решітки або вентиляційні шахти: Ці компоненти дозволяють подавати свіже повітря в приміщення та виводити забруднене повітря.

5. Кондиціонування

Готель використовуватиме «Samsung Wind-Free» для кондиціонування.

Переваги:

- Технологія Wind-Free Cooling: Однією з ключових переваг цього кондиціонера є технологія Wind-Free, яка дозволяє рівномірно розподіляти повітря в приміщенні без неприємного потоку холодного повітря, що дозволяє досягти комфортної температури без перекидань тягнучого потоку.
- Енергоефективність: Кондиціонер «Samsung Wind-Free» використовує технологію інверторного компресора, що дозволяє ефективно використовувати електроенергію та знижувати витрати на опалення або охолодження.
- Чисте повітря: У кондиціонері «Samsung Wind-Free» використовується система фільтрації повітря, яка здатна усувати забруднення, пил, алергени та бактерії, що підвищує якість повітря в приміщенні та забезпечує здорове середовище.
- Тиха робота: Завдяки технології Wind-Free, кондиціонер працює майже німо, знижуючи рівень шуму під час роботи та забезпечуючи тиху та комфортну атмосферу в приміщенні.
- Сучасний дизайн: Кондиціонер «Samsung Wind-Free» має сучасний та елегантний дизайн, який добре вписується в будь-який інтер'єр та надає йому стильний вигляд.

6. Енергозабезпечення оздоровчого готелю

Енергозабезпечення в готелі включає в себе постачання енергії для всіх потреб готельного комплексу, таких як освітлення, опалення, кондиціонування повітря, гаряча вода, робота обладнання та інше. Основні аспекти енергозабезпечення в готелі включають:

Електроенергія: Готелі споживають значні обсяги електроенергії для освітлення приміщень, живлення побутової техніки, електронних пристроїв, комп'ютерів, телевізорів тощо. Для забезпечення електроенергії використовуються мережі розподілу, а також можуть бути встановлені системи альтернативної енергії, такі як сонячні панелі.

Опалення та кондиціонування повітря: В готелях використовуються системи опалення та кондиціонування повітря для забезпечення комфортної температури в

приміщеннях. Ці системи можуть працювати на електроенергії, газі або парі, залежно від місцевих умов та можливостей.

Гаряча вода: Для гарячого водопостачання в готелях можуть використовуватися бойлери, котли або інші системи опалення води. Це може бути також додатковим джерелом енергії.

$$P = (0,53 \times 164 + 1,03 \times 148 + 0,15 \times 50 + 0,15 \times 58 + 22 \times 0,05) \times 365 = 86,92 + 152,44 + 7,5 + 8,7 + 1,1 = 256,66 \times 365 = 93680,9 \text{ кВт}$$

7. Системи безпеки та зв'язку

Для безпеки готель використовуватиме камери відеонагляду «Bosch».

Характеристики:

- Висока якість зображення: Камери «Bosch» відомі своєю високоякісною оптикою та технологіями обробки зображення, що забезпечують чітке та різке зображення навіть у різноманітних умовах освітлення.
- Надійність та довговічність: Продукція «Bosch» славиться своєю надійністю та довговічністю. Камери розробляються та виготовляються з використанням високоякісних матеріалів, що забезпечує їх стійкість до експлуатаційних умов.
- Широкий асортимент: «Bosch» пропонує широкий вибір камер для різних вимог та потреб. Це включає в себе внутрішні, зовнішні, стаціонарні та обертові камери, а також камери з різними параметрами роздільної здатності та зумом.
- Інтеграція з іншими системами: Продукція «Bosch» зазвичай добре інтегрується з іншими системами безпеки та безпеки об'єктів, такими як системи контролю доступу та системи виявлення вторгнень.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Інтер'єр курортного готелю з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса буде виконаний в морському стилі, рис.4.1.



Рис.4.1 – Морський стиль інтер'єру в номерах

Для морського стилю характерне наступне [34]:

- особлива колірна гамма: синій, блакитний, білий, пісочний, а також жовтий, кораловий, коричневий – кольори і відтінки моря, карабельного оснащення, неба, сонця, прибережного піску;
- використання дерева для обробки стін, підлоги, а також дерев'яних меблів і елементів декору;
- морські принти на текстильних виробах: кораблики, риби, черепашки, пароплави, морські зірки, якоря, штурвали, також можливі такі варіанти, як пісочний годинник, карта скарбів, скрині, корали, черепахи і інші морські мешканці, хвилі, морські птахи;
- характерний малюнок – смужка. Вона може бути присутня на постільній білизні, оббивці меблів, шторах і тд;
- відсутність помітних предметів меблів з пластику та металу;
- використання натуральних тканин;
- впізнавані декоративні елементи: морські зірки, галька, корали, мушлі, штурвал, якір, модель корабля і ін.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Дохід визнається, якщо відбувається збільшення активу або зменшення зобов'язань, що приводить до збільшення власного капіталу (за винятком збільшення капіталу за рахунок внеску учасників) за умови, що оцінка доходу може бути достовірно визначена.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності курортного готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс, дуплекс	2	4	365	1460
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер I категорії	15	15	365	5475
Номер I категорії	61	122	365	44530
Номер I категорії для маломобільних груп населення	9	18	365	6570
Всього	90	164	-	59860

Дохід відображається в обліку в сумі справедливої вартості активів, які були отримані або підлягають отриманню.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,68	992,80	2960	2 938,69
Люкс, дуплекс	1460	0,68	992,80	2430	2 412,50
Напівлюкс	365	0,68	248,20	2150	533,63
Номер I категорії	5475	0,68	3 723,00	1664	6 195,07
Номер I категорії	44530	0,68	30 280,40	1850	56 018,74
Номер I категорії для маломобільних груп населення	6570	0,68	4 467,60	1800	8 041,68
Всього	59860	-	40 704,8	-	76 140,31

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	522	234	122,15	15660	3 664,50
Холодні закуски	1045	185	193,33	31350	5 799,90
Гарячі закуски	174	180	31,32	5220	939,60
Супи	348	90	31,32	10440	939,6
Другі страви	1045	215	224,68	31350	6740,4
Солодкі страви	349	120	41,88	10470	1256,4
Гарячі напої	50	80	4	1 500	120
Холодні напої	100	68	6,8	3000	204
Всього	3633	-	655,48	108 990	19 664,4
Закупівельні товари					
Холодні напої	130	77	10,01	3900	300,30
Хліб та хлібобулочні вироби	100	25	2,50	3000	75,00
Борошняні кондитерські вироби	498	80	39,84	14940	1 195,20
Вино-горілчані вироби	100	112	11,2	3000	336,00
Пиво	25	115	2,88	750	86,40
Всього	853	-	66,43	25590	1 992,9
Разом	4486	-	721,91	134580	21657,3

Дохід (виручка) від реалізації продукції, товарів і інших активів визнається за наявності всіх умов:

1. Покупцеві передані ризики і вигоди, пов'язані з правом власності на продукцію, товари і інші активи
2. Підприємство не здійснює надалі управління і контроль за реалізованою продукцією.
3. Сума доходу може бути достовірно визначена
4. Існує впевненість в тому, що в результаті операції відбудеться збільшення економічних вигод, а витрати, пов'язані з цією операцією можуть бути достовірно виміряні.

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	19 664,4	235972,8

Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1 992,9	23914,8
Плановий роздрібний товарооборот	21657,3	259887,6

Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса матиме наступний перелік додаткових послуг: няня, дитяча кімната, організація екскурсій, масаж, гідромасажні ванни та трансфер, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів курортного готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Дитяча кімната з нянею	558	550	306,90
Організація екскурсій	652	800	521,60
Масаж	369	650	239,85
Гідромасажні ванни	485	550	266,75
Трансфер	155	600	93,00
Разом	2219	-	1428,1

Власники та керівники готелів практично завжди стикаються із завданням підвищити прибутковість від продажу готельних послуг, зменшити термін окупності готелю, розібратися з динамікою продажів основних та додаткових готельних послуг тощо.

Для того щоб знайти «точки вразливості» в новому готелі, у процесі продажу, необхідна буде аналітика відділу продажу готелю.

Аналітика не несе додаткових доходів закладу, зате може сприяти покращенню відношенню гостей до готелю.

Таблиця 5.6 – Планування доходу від операційної діяльності курортного готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	76 140,31
Ресторанного господарства	259887,6
Інших господарських підрозділів	1428,1
Разом	337 456,01

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Об'єкт ОЗ — це:

- закінчений пристрій з усіма пристосуваннями та приладдям до нього;
- конструктивно відокремлений предмет, призначений для виконання певних самостійних функцій;
- відокремлений комплекс конструктивно з'єднаних предметів однакового чи різного призначення, що мають для їх обслуговування загальні пристосування, приладдя, керування та єдиний фундамент, унаслідок чого кожен предмет може виконувати свої функції, а комплекс — певну роботу лише в складі комплексу, а не самостійно;
- інший актив, який відповідає визначенню основних засобів, або частина такого активу, що контролюється підприємством/установою.

Таблиця 5.7 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних курортного готелю на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	154780	32140	22130	209050
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1469	1652	178	3299
- Механічне обладнання	1558	650	303	2511
- Теплове обладнання	985	985	211	2181
- Торговельне обладнання	996	685	178	1859
- Вимірювальні прилади	155	210	165	530
Меблі, інше офісне обладнання	2896	2020	702	5618
Транспортні засоби	754	452	101	1307
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	758	652	108	1518
Телефони	96	34	8	138
Разом	164447	39480	24084	228011

Існує 5 методів амортизації основних засобів. Кожен із них має свої переваги й недоліки.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	154780	32140	22130	20	7739	1607	1106,5	10452,5
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1469	1652	178	5	293,8	330,4	35,6	659,8
- Механічне обладнання	1558	650	303	5	311,6	130	60,6	502,2
- Теплове обладнання	985	985	211	5	197	197	42,2	436,2
- Торговельне обладнання	996	685	178	5	199,2	137	35,6	371,8
- Вимірювальні прилади	155	210	165	2	77,5	105	82,5	265
Меблі, інше офісне обладнання	2896	2020	702	4	724	505	175,5	1404,5
Транспортні засоби	754	452	101	5	150,8	90,4	20,2	261,4
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	758	652	108	2	379	326	54	759
Телефони	96	34	8	2	48	17	4	69
Всього								15181,4

5.3 Розробка плану з праці

План з праці повинен бути тісно пов'язаний з структурою і обсягами будівельно-монтажних робіт, які передбачається виконати власними силами організації, а також з планом організаційно-технічних заходів, спрямованих на підвищення ефективності господарювання.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату курортного готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1

Касир	3
Менеджер з підбору кадрів	1
Працівники відділу кадрів	3
Інспектор протипожежної охорони	1
Директор	1
Заступник	1
Головний інженер	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтери	3
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Менеджер культурно-довіллевої служби	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	20
Виробничий (операційний) персонал	
Покоївки	9
Офіціанти	9
Кухар III розряду	2
Кухар IV розряду	4
Кухар V розряду	2
Завідувач складом	1
Комірник	1
Швейцар	3
Масажист	2
Тренер зі сквошу	2
Працівники басейну	1
Працівники служби фізкультурно-оздоровчого призначення	2
Няня	2
Аніматор	3
Екскурсивод	1
Разом виробничий (операційний) персонал	44
Допоміжний персонал	
Прибиральники	4
Мийники	3
Вантажник	2
Охоронці	4
Електрик	1
Працівники благоустрою території	3
Разом допоміжний персонал	17
Всього	81

Перед розробкою плану організаційно-технічних заходів, спрямованих на зростання продуктивності праці доцільно:

- визначити заходи, найбільш характерні для умов діяльності і профілю даної будівельної організації на плановий рік;
- визначити форми одержання ефекту даного заходу: де, в якому підрозділі будівельної організації може мати місце скорочення трудових витрат в результаті його впровадження;

- провести розрахунки економічного ефекту від реалізації заходів, спрямованих на скорочення трудових витрат.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу курортного готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби управління номерним фондом	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Менеджер служби ресторанного господарства	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Менеджер служби прийому та розміщення	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Касир	3	12,2	36,6	-	-	36,6
Менеджер з підбору кадрів	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Працівники відділу кадрів	3	15,6	46,80	-	-	46,80
Інспектор протипожежної охорони	1	18,9	18,9	-	-	18,9
Директор	1	29,9	29,9	-	-	29,9
Заступник	1	16,3	16,3	-	-	16,3
Головний інженер	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Головний бухгалтер	1	18,8	18,8	-	-	18,8
Бухгалтери	3	16,6	49,8	-	-	49,8
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Менеджер культурно-довіллевої служби	1	17,45	17,45	-	-	17,45
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	20	-	340,6	-	-	340,6
Виробничий (операційний) персонал						
Покоївки	9	10,1	90,9	-	-	90,9
Офіціанти	9	9,8	88,2	-	-	88,2
Кухар III розряду	2	12,4	24,8	-	-	24,8
Кухар IV розряду	4	16,5	66	-	-	66
Кухар V розряду	2	18,9	37,8	-	-	37,8
Завідувач складом	1	16,6	16,6	-	-	16,6

Комірник	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Швейцар	3	14,5	43,5	-	-	43,5
Масажист	2	15	30	-	-	30
Тренер зі сквошу	2	15	30	-	-	30
Працівники басейну	1	15	15	-	-	15
Працівники служби фізкультурно-оздоровчого призначення	2	14,4	28,8	-	-	28,8
Няня	2	16	32	-	-	32
Аніматор	3	15,2	45,6	-	-	45,6
Екскурсовод	1	12	12	-	-	12
Разом по виробничому (операційному) персоналу	44	-	575,6	-	-	575,6
Допоміжний персонал						
Прибиральники	4	12	48	-	-	48
Мийники	3	11	33	-	-	33
Вантажник	2	11,4	22,8	-	-	22,8
Охоронці	4	13,6	54,4	-	-	54,4
Електрик	1	12,2	12,2	-	-	12,2
Працівники благоустрою території	3	12,4	37,2	-	-	37,2
Разом допоміжний персонал	17	-	207,6	-	-	207,6
Разом місячний фонд основної заробітної плати	81	-	1123,8	-	-	1123,8
Разом річний фонд основної заробітної плати	81	-	13485,6	-	-	13485,6

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду курортного готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	340,6 x 12 = 4087,2	40	1634,88
Виробничий (операційний) персонал	575,6 x 12 = 6907,2	30	2072,16
Допоміжний персонал	207,6 x 12 = 2491,2	25	622,8
Разом	1123,8 x 12 = 13485,6	-	4329,84

Отже, визначившись з заробітною платою кожного працівника, склавши фонд оплати праці та премій, складаємо остаточну табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці курортного готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	81	81
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	44	44
Допоміжний персонал	осіб	17	17
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1123,8	13485,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	340,6	4087,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	575,6	6907,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	207,6	2491,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	360,82	4329,84
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	136,24	1634,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	172,68	2072,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	51,9	622,8
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1484,62	17815,44
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	476,84	5722,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	748,28	8979,36
Допоміжний персонал	тис. грн.	259,5	3114
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	18,328	219,943
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,842	286,104
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	17,006	204,076
Допоміжний персонал	тис. грн.	15,264	183,176

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість виступає невід’ємним елементом усіх планових та техніко-економічних розрахунків ефективності господарських заходів і береться до уваги при виборі найбільш ефективного розподілу капітальних вкладень за галузями та районами країни, визначенні оптимальних меж концентрації та спеціалізації промислового виробництва, розрахунку ефективності впровадження нової техніки, технології, удосконалення організації виробництва, виявленні раціональних кордонів підвищення якості продукції.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства курортного готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	235972,8	55	0,55	152240,516
Закупівельні товари				

Всього	23914,8	50	0,5	15943,2
Разом за рік	259887,6			168183,716

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	93680,9	2,64	247,32
Опалення, Г/ккал	9640,2	1654,41	15948,84
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	11373,4	97,89	1 113,34
холодна, м ³	5986	22,31	133,55
Разом		-	17 443,05

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

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	985	19,70
Виробничий (операційний) персонал	44	2	763	67,14
Допоміжний персонал	17	2	652	22,17
Всього	81	-	-	109,01

Принципи формування в бухгалтерському обліку інформації про запаси і розкриття її у фінансовій звітності встановлені П (С) БО 9 «Запаси».

Запаси визнаються активом, якщо існує імовірність того, що підприємство одержить у майбутньому економічні вигоди, зв'язані з к використанням, і їхня вартість може бути вірогідно визначена. Під економічною вигодою розуміється потенційна можливість одержання підприємством коштів від використання активу.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів курортного готелю на 2024 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	148	3	444	540	239,76
Столові прибори	148	3	444	550	244,20
Скляний посуд	148	2	296	562	166,35
Столова білизна	148	2	296	515	152,44
Кухонний посуд	148	2	296	541	160,14
Канцелярське приладдя	148	2	296	68	20,13
Всього	148	-	-	-	983,02

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат курортного готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	168183,716
Витрати на оплату праці	17815,44
Єдиний соціальний внесок	3919,396
Амортизаційні відрахування	15181,4
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	17 443,05
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1092,03
Податки, збори	123,117
Витрати на охорону	101,236
Інші поточні витрати	83500
Разом	307 359,385

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Цільовий дохід - це прибуток, який керівники компанії очікують отримати за визначений звітний період. Це ключова концепція в системі корпоративного контролю, яка керує коригувальними діями управління.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку курортного готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	337 456,01
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	23621,92

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	337 456,01
2	Поточні витрати, тис. грн.	307 359,385
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	30096,625
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5417,392
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	24679,233
6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,3
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	23621,92
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	24679,233
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	9,2

Термін окупності = 228011 / 24679,233= 9,2 роки

Окупність Курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса складає 9,2 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Курортний готель, що проектується, розташовуватиметься в м. Одеса, по вул. Садова, 7.

Одеса – це неповторне місто, що розташоване на південному заході України, на березі Чорного моря. Заснована в 1794 році, Одеса стала не тільки важливим економічним центром, а й унікальним культурним і туристичним пунктом на карті світу [28].

Готель, розташовується в Приморському районі.

Приморський район — це класичний центр міста з широким, різнобічним та унікальним спектром господарських функцій:

- масштабний житловий масив із багатоповерховою забудовою і колоритна архітектура «Старої Одеси»;
- культурно-громадські та адміністративні центри та об'єкти з численними пам'ятками архітектури, музеями, театрами;
- зелені паркові зони з прекрасними пляжами;
- портово-промисловий комплекс;
- науково-освітня сфера.

На території району розташовані 9 театрів та 21 музеїв міста. На території району розташована найстаріша в Україні Одеська кіностудія.

Отже, даний район є привабливим для проектування нового засобу розміщення.

Дослідивши ринок готельно-ресторанного господарства в радіусі 8 км від місця проектування, можемо зробити висновок, що переважають 3* туристичні готелі з мінімальним набором послуг та з «бідною» інфраструктурою.

Для проектування було обрано 4* курортний готель з аналітичною системою управління послугами в м. Одеса.

Система бізнес-аналітики дозволяє компаніям у режимі реального часу відстежувати та моніторити ключові показники своєї діяльності, такі як конверсія, трафік, продаж та інші.

За допомогою методів та алгоритмів аналізу даних система бізнес-аналітики допомагає компаніям виявляти приховані тренди, патерни та залежності, які

можуть бути корисними для визначення нових можливостей та прогнозування майбутніх результатів.

Система бізнес-аналітики стимулює залучення співробітників у процес досягнення цілей компанії. Завдяки доступу до інформації та інструментів аналітики, співробітники стають більш обізнаними про свою роль та вплив на успіх бізнесу. Це створює відповідальність і мотивацію для досягнення найкращих результатів.

В роботі було підібрано обладнання для готелю, визначено площі кожного з приміщень окремо та загальну, вона складає - 6012,3 м². Також було описано інженерні системи підключення в м. Одеса а також можливість підключення до них нового засобу розміщення.

Останнім етапом був розрахунок економічної складової засобу розміщення, згідно розрахунків термін окупності курортного готелю становить 9,2 роки.

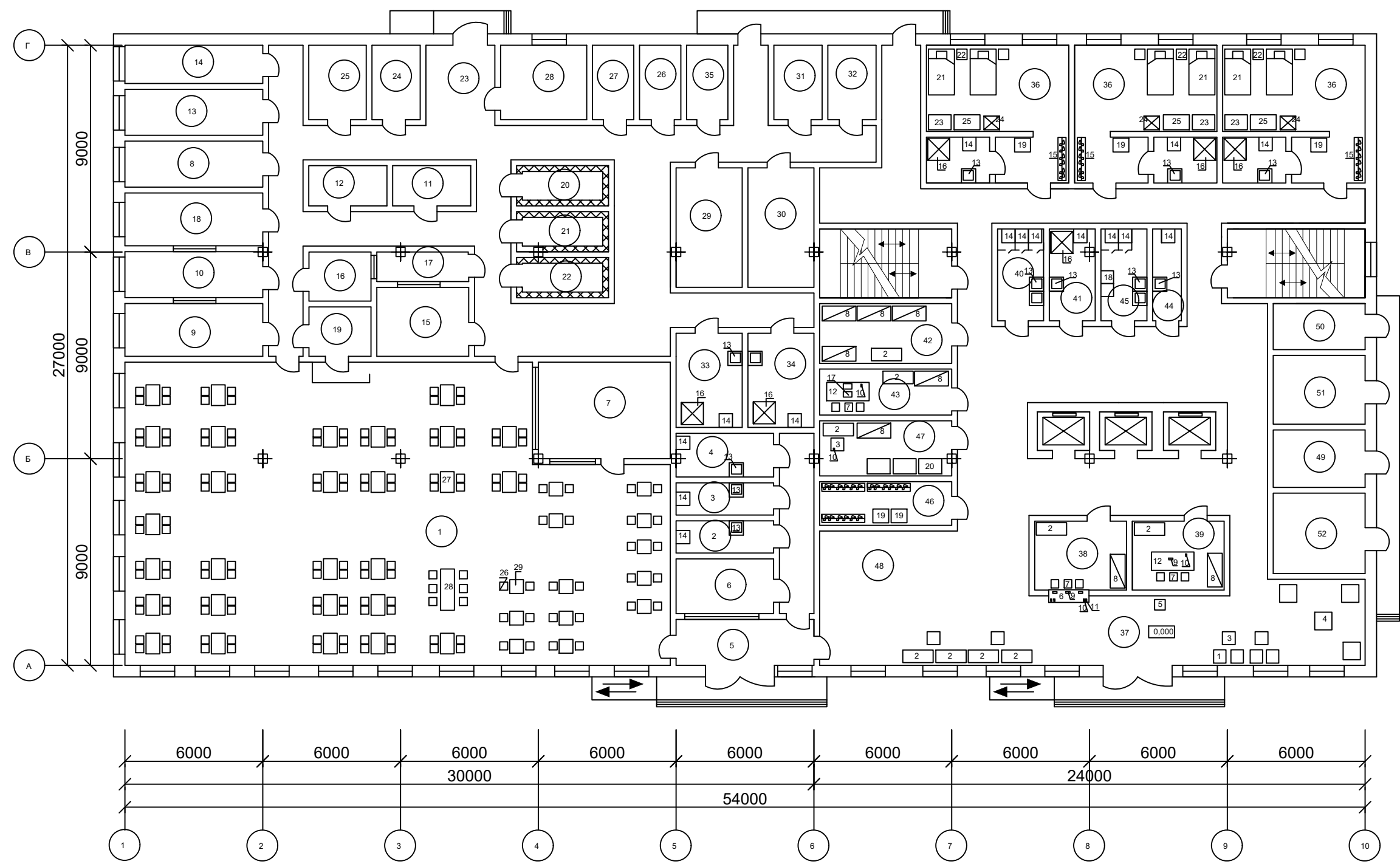
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://bses.in.ua/journals/2016/12-1_2016/39.pdf.
2. Встояти під час війни: як працюють готелі України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyini-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini/>.
3. Бізнес-аналітика [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hub.kyivstar.ua/articles/biznes-analytyka-masthev-dlya-rozvytku-suchasnoyi-kompaniyi>.
4. Google Analytics [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://en.wikipedia.org/wiki/Google_Analytics.
5. Calltouch [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Calltouch>.
6. Adobe Analytics [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://business.adobe.com/ua/products/analytics/adobe-analytics.html>.
7. Comagic [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://comagic.dev/>.
8. Finteza [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.finteza.com/ru>.
9. GoingUp! [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.goingup.xyz/>.
10. Kissmertics [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.kissmetrics.io/>.
11. Mixpanel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mixpanel.com/>.
12. Oracle Analytics [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.oracle.com/cis/business-analytics/>.
13. OWOX BI [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.owox.com/>.

14. Roistat [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://roistat.com/ru/>.
15. Similarweb [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.similarweb.com/ru/>.
16. Система бізнес-аналітики (Business Intelligence) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://proximaresearch.com/ua/ua/producty/business-analytics-and-data-processing-ua-ua/systema-biznes-analityky-ua-ua/>.
17. Бізнес-аналітика як інструмент [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://hub.kyivstar.ua/articles/yak-keruvaty-kompaniyeyu-na-osnovi-danyh-rozbyrayemosya-u-biznes-analityczy>.
18. Готелі мережі «Marriott» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.marriott.com/ru/marriott-brands.mi>.
19. Готелі мережі «Hilton» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.booking.com/hilton/index.uk.html>.
20. Готелі мережі «InterContinental» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://kyiv.ihg.com/uk/%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%96/intercontinental-kyiv/>.
21. Готелі мережі «AccorHotels» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://all.accor.com/russia/index.ru.shtml>.
22. Готелі мережі «Hyatt Hotels Corporation» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.hyatt.com/en-US/hotel/ukraine/hyatt-regency-kyiv/kielh/home/Ukrainian>.
23. Готелі мережі «Radisson Hotel Group» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.radissonhotels.com/ru-ru/destination/ukraine>.
24. Готелі мережі «Wyndham Hotels & Resorts» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://www.miles-and-more.com/at/ru/program/partners/wyndham-hotels-and-resorts.html>.
25. Готелі мережі «Choice Hotels International» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://hmn.wiki/uk/Sleep_Inn.

26. Готелі мережі «Best Western Hotels & Resorts» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ru.wikipedia.org/wiki/Best_Western.
27. УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14223/1/2157-2081-1-10-20230306.pdf>.
28. Місто Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B0>.
29. Готель «Малібу» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://planetofhotels.com/uk/ukrayina/odessa/malibu-beach-complex>.
30. Дитячий табір «Чайка» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://childcamp.com.ua/ua/camp/details/detskiy-lager-chaika>.
31. Готель «Excelsior Hotel & Restaurant» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.facebook.com/excelsior.odessa/?locale=uk_UA.
32. Готель «Villa Albizia» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://villa-albizia-odessa.nochi.com.ua/>.
33. Тривожний відпочинок. Попит на внутрішній туризм зріс у декілька разів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://usp-ltd.org/tryvozhnyj-vidpochynok-popyt-na-vnutrishnij-turyzm-zris-u-dekilka-raziv-u-vyhrashi-zakhid-ukrainy-odessa-prohraie-kudy-ukraintsi-podorozhuiut-pid-chas-vijny/>.
34. Характеристика морського стилю [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D1%8C_\(%D0%BC%D0%BE%D0%B4%D0%B0\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D1%8C_(%D0%BC%D0%BE%D0%B4%D0%B0)).

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Обідня зала з барною стійкою	288,4
2	Вбиральня жіноча	6,0
3	Вбиральня чоловіча	6,0
4	Вбиральня для маломобільних груп населення	8,0
5	Вестибюль	12,0
6	Гардероб	10,0
7	Дитяча кімната	25,0
8	М'ясо – рибний цех	11,0
9	Холодний цех	14,0
10	Мийна кухонного посуду	12,0
11	Приміщення для обробки яєць	6,0
12	Приміщення для нарізання хліба	6,0
13	Овочевий цех	11,0
14	Приміщення для завідуючого виробництвом	13,0
15	Мийна столового посуду	12,0
16	Роздавальня	6,0
17	Сервізна з білизняною	6,0
18	Гарячий цех	14,0
19	Підсобне приміщення бару	6,0
20	Охолоджувальні камери для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7,0
21	Охолоджувальні камери для зберігання м'яса та риби	7,0
22	Охолоджувальні камери для зберігання овочів та фруктів	7,0
23	Завантажувальна	15,0
24	Мийна та комора тари та інвентарю	7,0
25	Комора овочів та коренеплодів	8,0
26	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаных та інших напоїв	6,0
27	Комора сухих продуктів	6,0
28	Приміщення комірника	12,0
29	Кабінет менеджера ресторанного господарства	15,0
30	Приміщення персоналу	15,0
31	Гардероб жіночий	7,0
32	Гардероб чоловічий	7,0
33	Душові та санвузли жіночі	12,0
34	Душові та санвузли чоловічі	12,0
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6,0
36	Номер I категорії для маломобільних груп населення	37,6

37	Вестибюль	170,0
38	Бюро прийому і реєстрації	12,0
39	Кімната чергового адміністратора	12,0
40	Санвузол жіночий	8,0
41	Службовий санітарно-технічний блок	8,0
42	Камера схову	15,2
43	Пост охорони	11,3
44	Санвузол для маломобільних груп населення	6,0
45	Санвузол чоловічий	8,0
46	Гардероб	11,0
47	Швейцарська з місцем для багажних візків	13,7
48	Бар при вестибюлі	58,0
49	Теплопункт	10,0
50	Електрощитова	8,0
51	Вентиляція припливна	12,0
52	Вентиляція витяжна	14,0

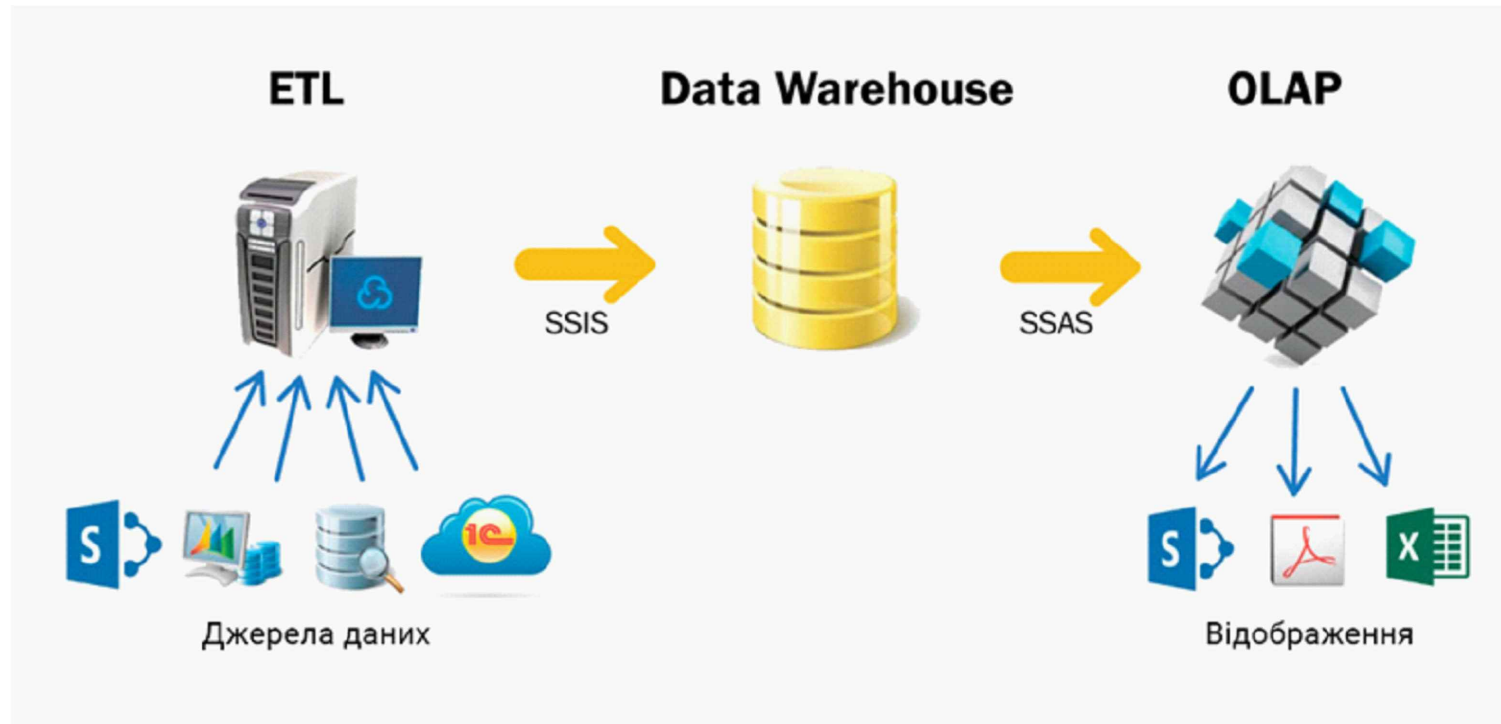
Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	М'яке крісло	Wowin	587x541x560	4
2	М'який диван	Wowin	1320x554x560	8
3	Кавовий столик	Wowin	564x564x460	4
4	Статуйі	-	750x778x2500	4
5	Штурвал	-	460x460x780	1
6	Стійка	Wowin	1750x556x850	1
7	Стілець	Wowin	338x369x750	8
8	Стелаж	Wowin	1475x652x1874	8
9	Планшет	Huawei	224x120	3
10	Телефон	Huawei	136x136	2
11	Термінал розрахунку	Samsung	201x201	2
12	Стіл	Wowin	1850x800x662	2
13	Умивальник	Koller	620x620x620	6
14	Унітаз	Koller	600x580x580	6
15	Вішаки для речей	Wowin	1875x358x2400	1
16	Душова кабіна	Koller	965x965x1980	1
17	Монітори	Huawei	320x125	2
18	Пісуар	Koller	560x554x558	2
19	Підставка під багаж	Wowin	690x600x600	2
20	Візки	-	1063x663x658	3
21	Ліжко	Wowin	1130x2000x652	6
22	Тумбочка	Wowin	462x451x458	6
23	Шафа	Wowin	986x652x1874	3
24	Міні-бар	-	680x600x890	3
25	Комод	Wowin	1136x652x875	3
26	Стілець	-	350x350x700	148
27	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	29
28	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
29	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	13

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Система бізнес-аналітики



Показники в системі аналітики



Функції системи аналітики

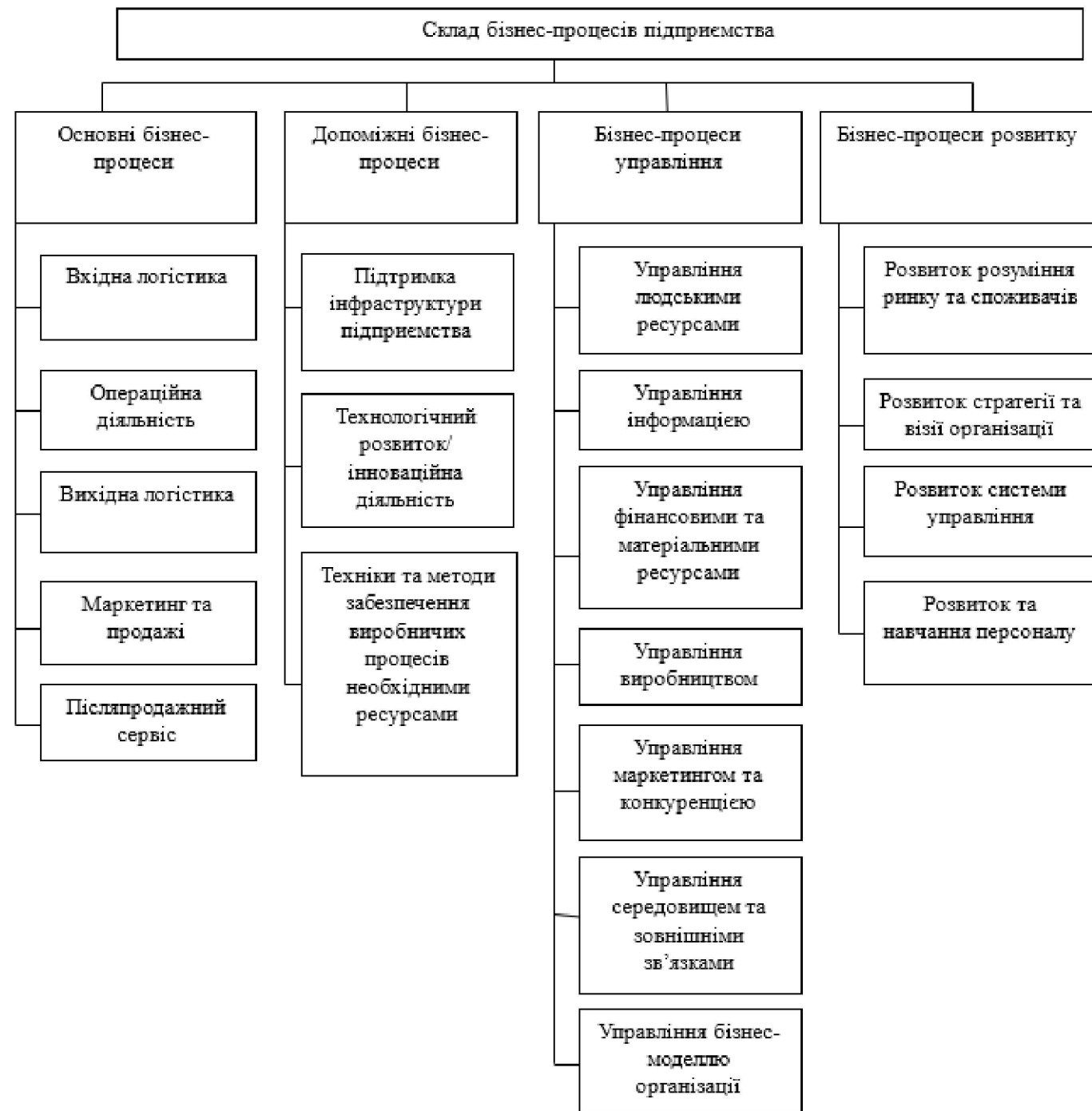


Таблиця 1 - Використання систем аналітики в готелях в Україні

Найменування, місце розташування	Характеристика
«Premier Palace Hotel», Київ	Технології для гостей: Premier Palace впроваджує сучасні системи аналітики для покращення взаємодії з гостями. Це включає аналіз переваг і зворотний зв'язок для надання персоналізованого обслуговування.
«Opera Hotel», Львів	Оптимізація ресурсів: Opera Hotel використовує системи аналітики для оптимізації управління ресурсами, включаючи персонал та інвентар. Це дозволяє їм підвищувати ефективність обслуговування.
«Nadia Hotel», Одеса	Аналіз попиту: Nadia Hotel активно застосовує аналітику для аналізу попиту та динамічного управління цінами. Це допомагає їм адаптуватися до змін на ринку та максимізувати доходи.
«Kharkiv Palace Hotel», Харків	Аналіз маркетингових кампаній: Kharkiv Palace Hotel використовує системи аналітики для оцінки ефективності своїх маркетингових стратегій. Це дозволяє їм виявляти найуспішніші підходи до залучення гостей.
«Bristol Hotel», Одеса	Системи безпеки: Bristol Hotel впроваджує аналітичні рішення для безпеки гостей. Це включає моніторинг відеосистем, системи контролю доступу та аналіз даних про безпеку.
«Fairmont Grand Hotel», Київ	Персоналізація гостьового досвіду: Fairmont Grand Hotel використовує системи аналітики для створення персоналізованих гостьових досвідів. Вони аналізують дані щодо переваг гостей для надання унікального обслуговування.

Матеріали інноваційних досліджень

Склад бізнес-процесів в готелі



Таблиця 1 - Інноваційні системи аналітики для готелю

Назва системи аналітики	Характеристика
ROI STAT	За допомогою даної системи готель зможе в оперативному режимі відстежувати ефективність рекламних майданчиків та керувати рекламними бюджетами закладу. Не потрібно буде очікувати кінця звітного періоду для того, щоб дізнатися, що рекламна кампанія неефективна, використовуючи ROI STAT можна отримувати всі дані в оперативному режимі щодня і, відповідно, коригувати маркетингові цілі.
CALLTRAKING	Дана система буде використовуватись для ефективної роботи з телефонними дзвінками. Вона дозволить аналізувати телефонні звернення, що надійшли у готель. Дані збиратимуться в онлайн платформу аналітики ROI STAT та дозволятимуть оперативно підраховувати кількість дзвінків з будь-якого виду реклами готелю. За допомогою CALLTRAKING можна буде точно знати скільки дзвінків надходить від реклами на зовнішніх носіях (білборди і сітілайти), а також з реклами готелю в інтернеті (Гугл).
ALITICS	Для керування ставками по рекламі готелю в Google, готель використовуватиме онлайн сервіс оперативного керування ставками ALITICS. Дана система дозволить максимально ефективно використовувати маркетинговий бюджет на контекстну рекламу, керуючи ставками кожного рекламного оголошення готелю. Тобто система сама проаналізує переходи на сайт або дзвінки з нього і підвищить кількість реклами саме в тих рекламних джерелах, з яких йде найбільша кількість клієнтів, а запити, за якими відсутні або їх дуже мало, буде тримати на мінімумі для того, щоб не упустити можливість покупки клієнтом.
TRAVEL LINE	Система аналітики маркетингу готелю підключатиметься до CRM системи готелю та систем бронювання номерів TRAVEL LINE, що дозволить знати про кожного клієнта інформацію: які сторінки сайту клієнт дивився перед покупкою, за яким рекламним посиланням він перейшов на сайт і з яким менеджером спілкувався.