

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Готельно-ресторанна та туристичного бізнесу
Кафедра Готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Андрій
(підпис)

Циркуцьківа В.В.
(прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Шаран
(підпис)

Шаран Д.О.
(прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель ділового призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей в Голосіївському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи Г-2-3М

Конобас Петро Максимович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Губеня Володимир Олександрович
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Митченко П.Ф.
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Гавриш А.В.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач Конобас
(підпис)

Київ - 2021р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра Готельно-ресторанної справи
Світлий ступінь _____
Спеціальність Майстер
241 «Готельно-ресторанна справа»
(код і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри

ГРС

Проф. Людмила В.Ф.
«09» листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кочубасу Петру Максимовичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель дієвого призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей в туристичній районі м. Київ»
керівник роботи Губенко Вячеслав Олександрович к.т.н. доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від «09» 10 2020 року № 112-КД

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи Місце розташування - м. Київ.
Тип засобу розміщення - бізнес-готель, готель категорії 4*
Інновації - запровадження інновацій для комфортного перебування гостей

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

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 - Комп'ютерне рішення готельного припискиста на площі 0,000; Архив 1А - Експлікація приміщення на спеціалізованій площі; Архив 2 - План благоустрою в 3D-проєкті; Архив 3, 4 - Матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Тубеня В.О. к.т.с. доцент	09.10.2020р.	30.10.20
Розділ 2	Тубеня В.О. к.т.с. доцент	09.10.2020р.	14.11.20
Розділ 3	Тубеня В.О. к.т.с. доцент	09.10.2020р.	05.12.20
Розділ 4	Тубеня В.О. к.т.с. доцент	09.10.2020р.	12.12.20
Розділ 5	Михайленко А.Ф. ст. вчитель	09.10.2020р.	20.12.20

7. Дата видачі завдання 09 листопада 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ; Розділ 1 Інноваційний	09.10-30.10	Виконано
2.	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Виконано
3.	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11-05.12	Виконано
4.	Розділ 4 Інтернет-маркетинг	06.12-12.12	Виконано
5.	Розділ 5 Економічний	13.12-20.12	Виконано
6.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12-26.12	Виконано
7.	Графічні додатки	27.12-27.01	Виконано
8.	Доопрацювання пояснювальної записки. Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	28.01-01.02.21	Виконано

Здобувач

[Signature]
(підпис)

Керівник роботи

[Signature]
(підпис)

Монобас П.М.
(прізвище та ініціали)

Тубеня В.О.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Конобаса Петра Максимовича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель ділового призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей в Голосіївському районі м. Києва»

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

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м.Києві.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

Для комфортного перебування гостей був розроблений цілий ряд інновацій таких як: діджитал панелі з віртуальним консьєржем, LED відео стіни та ін.. . Був розроблений план номерів, готелю, ресторан іспанської кухні та підібране меню до нього.

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 97 сторінках пояснювальної записки та містить 58 таблиць, 13 рисунків, 2 додатків. Графічний матеріал – 5 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, комплексна програма, комфорт, інновація .

Abstract

A study of the market of hotel services in Kiev has been carried out. On the basis of the results of internal and external studies and the analysis of the competitive environment, the concept of enterprise activity is justified.

The organizational structure of the service process has been developed, and a large-scale planning solution of the accommodation means, engineering and construction solutions, measures to enhance fire safety, the design and the corresponding concept have been selected.

A number of innovations have been developed for the comfortable stay of guests, such as: digital panels with virtual concierge, LED video walls, etc... A layout of the rooms, a hotel, a Spanish restaurant and a selection of menus were drawn up.

A consolidated annual business plan for the hotel has been developed. The capital investment and the return on investment project have been evaluated.

The thesis is described on the 97 pages of the explanatory note and contains 58 tables, 13 figures, 2 annexes.

Graphic material - 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, integrated program, comfort, innovation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Інноваційні технології в готельному бізнесі.....	9
1.2 Зарубіжний досвід впровадження інноваційних рішень, для комфорту гостей.....	13
1.3 Впровадження інноваційних рішень в готелі, що проектується.....	16
1.4 Аналіз новітніх систем, що впроваджуються в готелі.....	20
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	24
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	24
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	25
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	29
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	31
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства..	31
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	32
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	35
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
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.....	57
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	64
3.5 Характеристика приміщень ділової діяльності.....	65

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	67
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	67
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	70
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	70
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	70
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	76
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	78
5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	78
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	80
5.3 Розробка плану з праці.....	82
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	86
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	88
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	89
ВИСНОВКИ.....	92
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	94
ДОДАТКИ.....	96

ВСТУП

Пандемія коронавірусу завдала серйозної шкоди туристичній готельній індустрії, в тому числі готельному бізнесу. За даними компанії Colliers International, заповнюваність українських готелів вже в березні 2020 року впала майже в два рази в порівнянні з минулим роком (до 35% проти 69,5%). Щоб не простоювати і допомогти в боротьбі з вірусом, готелі по всьому світу передали номерні фонди медикам, які працювали в «червоній зоні» і продовжують там перебувати.

Зараз туризм потроху оживає, але світ навколо надто змінився, і тепер готелі змушені працювати в нових реаліях.

В кінці травня МОЗ опублікував рекомендації по роботі готелів та інших місць тимчасового проживання, введені через пандемію COVID-19. Згідно з документом, готелям необхідно:

- встановлювати в місцях загального користування санітаїзер з антисептиками;
- дотримуватися соціальної дистанції (1,5-2 метра) і мінімізувати можливе скупчення людей в зоні ресепшн за допомогою спеціальної розмітки;
- провітрювати в номерах не рідше ніж один раз на дві години;
- по можливості відмовитися від використання декоративних подушок і покривал;
- організувати харчування гостей переважно по меню або запропонувати індивідуальне обслуговування в номерах;
- збільшити час надання сніданку;
- забезпечити роботу фізичної культури (в тому числі спа, лазень і басейнів) відповідно до діючих рекомендацій.

Пандемія COVID-19 внесла помітні корективи не тільки в життя людей по всьому світу, а й роботу готелів. Готелі змушені пристосовуватися до нових реалій - наприклад, до цифровізації послуг.

МОЗ вже зараз радить впроваджувати мобільні додатки не тільки для прискорення процедури реєстрації заїзду та виїзду, а й для мінімізації спілкування і безконтактного входу в номер і громадські місця.

У відомстві також пропонують по можливості відмовитися від готівки, запропонувавши гостям безготівковий спосіб оплати.

Окрема увага приділяється дезінфекції посуду і столових приладів в посудомийних машинах. Від пластика, швидше за все, доведеться відмовитися не тільки з екологічних міркувань, але і з метою економії.

Метою виконання кваліфікаційної дипломної роботи є створити проект готелю ділового призначення в Голосіївському районі м. Києва та розробити інноваційний підхід до комфортного перебування гостей.

Для виконання мети роботи потрібно виконати такі **завдання**:

- дослідити сучасні засоби та системи, які поліпшують комфортне перебування гостей в готелях;
- розробити заходи щодо впровадження інновації в проектуваному готелі;
- провести маркетингові дослідження ринку готельних послуг Голосіївського району м. Києва та обґрунтувати тип, категорію та спеціалізацію нового засобу розміщення;
- запроектувати основні групи приміщень готелю (приймально-вестибюльну, житлову, ділової діяльності);
- розробити заходи з надання послуг харчування в новому готелі (обґрунтувати перелік закладів ресторанного господарства, скласти концептуальне меню та виробничу програму ресторану, визначити перелік сировини для виконання виробничої програми);
- здійснити основні інженерні розрахунки з витрат електроенергії, води тощо;
- розрахувати основні економічні показники роботи готелю (рентабельність, термін окупності капітальних вкладень, вартість впровадження інновації)

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Інноваційні технології в готельному бізнесі

Готелі змінюються. Нові технології в готельній індустрії з'являються з приголомшливою швидкістю. І експерти кажуть, що багато з нових пристроїв, створених за останнє десятиліття, стануть найближчим часом буденними.

Передумовами розвитку інновацій служить, як бажання власників готелів забезпечити отримання постійних доходів, за рахунок максимальної кількості клієнтів, так і продажу їм широкого спектру нових додаткових послуг, розширення бази постійних і лояльних гостей. Вирішення цих завдань стає можливим при впровадженні та використанні інноваційних технологій в готельну діяльність.

Джерелами інновацій в готельних підприємствах також служать мінливі запити і вимоги клієнтів, зміна потреб виробничого процесу (застаріле обладнання, технології), зміни в структурі галузі або ринку, демографічні зміни, а також нові знання в області інноваційного менеджменту, маркетингу, що дозволяють впроваджувати нові більш ефективні методи управління персоналом, програми залучення клієнтів, вступати в стратегічні альянси з управління готелем (франчайзинг з міжнародними готелями).

Проведене дослідження науково-практичних методів інноваційного розвитку готельних підприємств, дозволило скласти класифікацію інноваційних технологій, включають організаційні, технологічні, маркетингові, кадрові технології, застосовувані в міжнародних готельних мережах, які можуть адаптувати в свою практичну діяльність незалежні готельні підприємства (табл.1.1).

Таблиця 1.1 – Класифікація інноваційних технологій

Назва технологій	Характеристика
Управлінські інновації	<ul style="list-style-type: none">- нові моделі управління (франчайзинг, керуюча компанія, торгова марка);- стратегічне управління;- формування ефективної структури готельного підприємства: управлінської, виробничої, технологічної;- технологічні ланцюжки бізнес-процесів;- автоматизація управлінського контролю;- прогнозування доходів і витрат;- управлінський аудит;- ризик-менеджмент
Інформаційні технології в керуванні готелю	<ul style="list-style-type: none">- використання глобальних систем бронювання Amadeus, Galileo, Worldspan, Сирена, Megatic- новітні інформаційні технології Opera, Fidelio і Epitome PMS

	<ul style="list-style-type: none"> при впровадженні нових видів основних і додаткових послуг; - система міжнародного онлайн бронювання; - онлайн платіж за готельні послуги; - застосування нових каналів комунікацій для просування послуг готелів; - оптимізація витрат ресурсів і збільшення доходів; - автоматизація управлінської звітності
Інновації при управлінні продажами	<ul style="list-style-type: none"> - управління відділом продажів і маркетингу готелю; - управління взаємовідносинами з клієнтами; - управління програмами лояльності та заохочення постійних клієнтів; - управління продажами і заходами в готелі; - CRM; Revenue Management
Інновації в забезпеченні комфорту та безпеки клієнтів	<ul style="list-style-type: none"> - розумний дім, - класифікація і стандартизація; - системи відеоспостереження на території готелю, на прилеглій території, - електронні замки на дверях номера і програмовані сейфи - електронні ключі; - системи автоматичного гасіння пожеж та блокування приміщень і зони пожежі
Інноваційні технології в просуванні готельних продуктів	<ul style="list-style-type: none"> - розробка мультимедійних продуктів, - проведення віртуальних екскурсій в форматі 3D; - мобільні додатки; - партнерство з пошуковими системами Яндекс; Google, - робота з потенційними споживачами в соціальних мережах (телеграм; Інстаграм і ін.) - високошвидкісний безпроводний інтернет; - робота з відгуками споживачів (Booking.com; Tripadvisor і ін); - форум - відгуки гостей
Інноваційні еко-технології	<ul style="list-style-type: none"> - екологічний менеджмент, використання натуральних матеріалів; - сонячні батареї; вітряні генератори; - екоготель; - оптимізація ресурсного забезпечення; - відмова від пластикових трубочок і пляшок; - переробка харчового сміття в добрива;
Кадрові технології	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозування потреби в персоналі; - маркетинг персоналу; - аутсорсинг; - аутстафінг; - ротація; - адаптація; - електронні корпоративні університети з навчання персоналу; - вимога до посади; - моделі компетенцій; - лояльність персоналу; - корпоративна культура; - центри оцінки персоналу; - кадровий резерв; - нематеріальна система мотивації персоналу; - планування кар'єри

Маркетингові технології	<ul style="list-style-type: none"> - стратегічний маркетинг; - клієнто орієнтованість; - мерчандайзинг; - внутрішній маркетинг і маркетинг взаємин; - програми лояльності; - SWOT аналіз; PEST аналіз; - конкурентний профіль, міджеологія; - PR; - спеціальні пропозиції; - сегментація споживачів; - аналіз конкурентів;
Фінансові технології	<ul style="list-style-type: none"> - процесний підхід; продуктовий підхід; - фінансовий інжиніринг; - автоматизація фінансового обліку - 1С; - технологія організації системи обліку Usali; - максимізація прибутковості; - зниження рівня ризиків; - забезпечення ліквідності; - врегулювання конфліктів інтересів в операційній діяльності; - підвищення ефективності діяльності окремих підрозділів; - готелі в цілому; - комплексна діагностика готельного підприємства

Готельна діяльність з ряду своїх специфічних особливостей одна з перших в повній мірі адаптувала до своїх потреб досягнення в сфері телекомунікацій і автоматизованих систем обробки інформації. Автоматизація дозволила готельним підприємствам збільшити ефективність діяльності за рахунок автоматизованих і інтернет-систем, забезпечити максимальну присутність на споживчих ринках і тим самим, максимально наблизиться до своїх потенційних клієнтів.

На сучасному етапі в практиці існують наступні моделі управління інноваційними процесами в готельних підприємствах, рис.1.1.

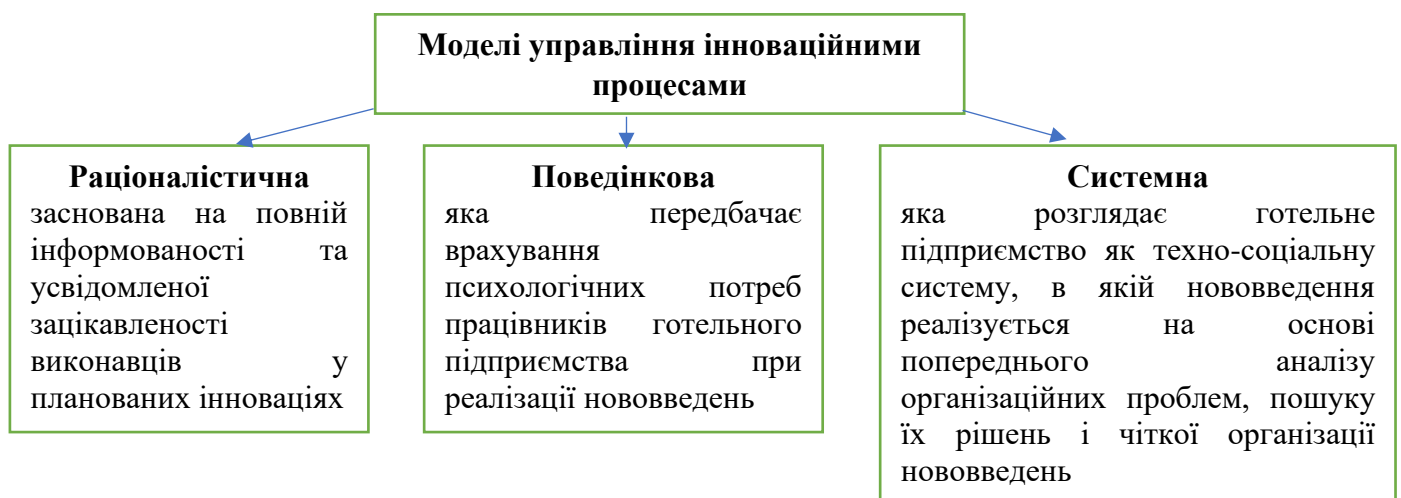


Рис.1.1 – Моделі управління інноваційними процесами

Інноваційні технології в готельній діяльності покликані отримати економічний, науково-технічний, соціальний та екологічний ефект. Впровадження інноваційних технологій в готельну діяльність дозволяє:

- значно підвищити ефективність традиційних методів управління готельним підприємством;
- модернізувати маркетингові стратегії і заходи;
- підвищити конкурентоспроможність готельних послуг;
- підвищити ефективність бізнес-процесів, виробничої діяльності в цілому;
- реалізувати інноваційний клімат, заснований на довірі і спрямований на розвиток інноваційної діяльності готельного підприємства;
- забезпечити максимальне задоволення потреб цільової групи споживачів, формування їх прихильності за рахунок створення комфорту і високого рівня сервісу,
- підвищити ефективність методів і технологій управління персоналом, мотивації працівників, зниження плинності та підвищення лояльності персоналу;
- зменшити всі види ризиків і підвищити ефективність управлінської звітності;
- вдосконалити організацію системи обліку, прогнозувати доходи і забезпечити сталий розвиток готельного підприємства в довгостроковій перспективі.

Основними напрямками розвитку інноваційних технологій є:

- динамічний розвиток готельного бізнесу в зв'язку з проведенням значних міжнародних і ділових заходів;
- адаптація зарубіжного досвіду управління інноваційною діяльністю в національну практику;
- підвищення кваліфікації керівників та фахівців готельного комплексу, розвиток компетенцій та досвіду у керівників і фахівців готельних підприємств з управління інноваційними проектами;
- активізація впровадження інноваційного маркетингу в діяльність всіх готельних підприємств;

- вдосконалення законодавчої бази з регулювання інноваційної діяльності в готельному бізнесі;
- формування системи державно-приватного партнерства щодо підтримки інноваційних проектів в готельному бізнесі.

1.2 Зарубіжний досвід впровадження інноваційних рішень, для комфорту гостей

На сьогоднішній день інформаційні рішення в готельній індустрії використовуються всюди: роботи-дворецькі, що самоочищають вікна, трансформовані номери, басейни з підводними динаміками, тривимірні проєкції для конференц-залів, підводні кімнати, номери-бульбашки, нейро програмування сновидінь - яких тільки припущень не почуєш про майбутні послуги, коли розмова заходить про розвиток готелів.

Згідно з опитуваннями, 72% керівників з індустрії гостинності в період з 2015 до 2020 року вкладали гроші в технологічні інновації (табл.1.2).

Таблиця 1.2 – Інноваційні рішення в готелях

Назва готелю	Характеристика інноваційних рішень
Телефон замість ключів	
Готелі: Le Méridien Parkhotel Frankfurt, Le Méridien Hamburg, Le Méridien Columbus, The Westin Westminster, Westin Palo Alto, Westin Camino Real Guatemala, Sheraton Bloomington, Sheraton Mirage Port Douglas.	Традиційні ключі вже давно майже не зустрічаються в готелях, їх замінили пластикові карти. Тепер же готелі пішли ще далі і пропонують гостям відкривати номери за допомогою додатків для телефону. Група Marriott впровадила таку систему в готелях Starwood в 2018 році, а в 2020 році розповсюдила і на Le Méridien, Westin, Sheraton і Four Points. Потрапити в номер за допомогою програми можна в 160 готелях групи в 30 країнах.
Роботи	
У найближчі роки персонал готелів може не переживати за свої робочі місця. Роботи в готелях з'являються, але повністю на них покладатися неможливо. Поки вони більше служать фішкою для залучення гостей і способом для компанії заявити про увагу до технологій. Сучасні роботи несамостійні, їх роботу завжди контролює людина, і важливих завдань їм не довіряють.	
Готель «Hilton McLean» в штаті Вірджинія в США	У готелі гостей зустрічає робот Конні. Він розповідає про послуги готелю, місцеві визначні пам'ятки і радить ресторани в окрузі. Конні – спільна розробка Hilton і IBM. Компанії стверджують, що робот самонавчається і з часом зможе передбачати бажання і питання гостей, як кращий консьєрж.

Готель «Marriott Hotel Ghent» в Бельгії	У готелі працює робот Маріо. Робить він все те ж саме, що і його колега Конні, та й виглядає схоже. Але «батько» Маріо – бельгійська компанія QVMT.
Готель «Aloft Cupertino»	В готелі працюють роботи-постачальник. Якщо гість просить принести в номер додаткові рушники, чашку кави або шоколадку, доставку доручають роботу. Співробітники завантажують річ в контейнер робота, вводять номер кімнати, і робот самостійно добирається до неї на ліфті. Постукати в двері йому нічим. Тому з порога він дзвонить в номер по телефону. Коли двері відкривають, робот у відповідь відкриває контейнер. Після доставки робот не їде відразу, щоб гість міг зробити з ним селфі.
Інтернет речей	
До додатків підключають не тільки двері, але і всі інші предмети в номері. У сучасному готелі можна дистанційно керувати освітленням, шторами, кондиціонером, настройками телевізора і стрімінговими сервісами, функціями матраца, музичним програвачем і кавоваркою.	
Готель «Four Seasons»	Щоб керувати речами, в готелі, в номерах встановлені планшети.
Готель «Sinclair Hotel» в Техасі	В номерах встановили смарт-дзеркала. Поверхня дзеркала виконує додаткову функцію екрану і реагує на дотики.
Лобі	
Традиційний образ готелю – просторе лобі з великою стійкою реєстрації. Але скоро це може залишитися в минулому. Готелі починають трансформувати холи, наприклад, в коворкінг. З одного боку, це відповідає мінливості запитів гостей, а з іншого – допомагає готелям економічно ефективніше використовувати простір. Вражаюче лобі додає бренду статус, але утримувати його може бути накладно.	
Готель «Ace», в Нью Йорку	Довгі масивні загальні столи при вході в готель зайняті людьми з ноутбуками. До персоналу готелю вони не мають ніякого відношення. Це дизайнери, стартапери, фрілансери, вчені, директори рекламних агентств, адвокати та інші фахівці. Одні працюють тут постійно, інші приходять іноді, щоб змінити офісну обстановку. «Ace» став модним місцем для ділових зустрічей, тут навіть проводять співбесіди. Засновники готелю кажуть, що саме до такої атмосфери вони і прагнули. Крім того, гості коворкінгу не тільки роблять готель модним в творчому середовищі, а й приносять додатковий дохід. Сендвічі в місцевих кафе не залежуються на прилавках, і кава ллється рікою.
Готель «Hotel de Crillon», в Парижі	Після масштабної чотирирічної реновації відмовився від формального фронт-деск. Замість цього кожному гостю призначається персональний дворецький. Він зустрічає гостей біля входу, відразу ж проводить в номер і вирішує всі формальності з реєстрацією. Простір, що звільнився переобладнали під сигарну і коньячну кімнати.
Готель «Nhow» в Мілані	Кожні кілька місяців змінює дизайн загальних просторів. Коридори і лобі заповнюють роботами художників і дизайнерів, присвячених одній темі. В результаті «Nhow» став точкою тяжіння не тільки для мандрівників. Тут знімають відеокліпи, відкривають шоуруми, влаштовують модні покази. Крім того, готель стає майданчиком для проведення в місті фестивалів. Виходить, що готель не тільки регулярно оновлює інтер'єр, але і отримує орендну плату від фірм за використання площі.
Здоровий образ життя	

Готель «Marriott»	Бренд-менеджер люксового сегмента «Marriott» Тіна Едмундсон, спираючись на дані опитування клієнтів мережі, стверджує, що 80% людей сьогодні приділяють більше уваги своєму фізичному та емоційному добробуту, ніж три роки тому. Мова йде не тільки про правильне харчування і спорт. Люди також починають стежити за якістю сну і взаємовідносинами з близькими, пробують медитувати. І готелі вже починають підлаштуватись під потреби споживачів.
Мережа «Hyatt»	За останній час мережа розробила дві великі угоди в цьому напрямку. У 2017 році компанія придбала Miraval за 375 млн \$. На своєму сайті цей курортний бренд заявляє, що прагне допомогти гостям жити збалансованим життям. Друге придбання Hyatt - спа-і фітнес-бренд Exhale. Стів Хагерті, глобальний стратегічний керівник Hyatt, зазначає, що Exhale виділяється серед конкурентів тим, що вміє працювати не тільки з тілом, але і з розумом.
Готель «Four Seasons Beverly Hills»	В готелі можна оселитися в спеціальних «кімнатах здоров'я». Від звичайних номерів їх відрізняє цілий спектр особливостей. Тут встановлені не прості кондиціонери, а системи очищення повітря, які видаляють не тільки пил, але і алергени і мікроби. Душ оснащений фільтрами для очищення води від хлору. Замість звичайних вимикачів світла - регулятори, які підлаштовують освітлення під циркадні ритми протягом дня. Це допомагає пережити джетлаг вдень і покращує сон вночі. А ще для гостей записали ексклюзивний майстер-клас по медитації від популярного гуру Діпак Чопра.
Готель «Beverly Hilton»	В кінці 2019 року запропонував гостям 15 нових оздоровчих програм. Серед них високо інтенсивні інтервальні тренування з водяним охолодженням тіла, кріотерапією, терапією з використанням магнітних полів. Як і колеги, «Hilton» підтримує тренд, тому до програм для оздоровлення тіла додають і програми для зниження стресу і тренування розуму.
Екосистеми	
Сучасні готелі пропонують гостю не просто кімнату для ночівлі, а створюють цілі екосистеми для мандрівників. Мета в тому, щоб не тільки допомогти людині виспатися і поїсти, а й отримати унікальний досвід від поїздки. Саме ці позитивні емоції і будуть асоціюватися з готелем.	
Готель «Marriott»	Готелі вклалися в PlacePass, компанію з організації заходів. Таким чином, гості «Marriott» отримали доступ до 100 000 подій в 800 містах по всьому світу. Можна вийти на поєдинок з борцем сумо в Токіо, отримати ексклюзивний доступ до скарбниці лондонського Тауера в компанії старшого доглядача або покататися на верблюдах по пустелі з бедуїнами.
Готель «Waldorf Astoria»	Дослідження показують, що третина гостей не планують поїздки до прибуття в готель. Тому мережа приділяє підвищену увагу послугам, які можуть запропонувати гостям консьєржі, і постійно доповнюють їх. Так, майстер ванн підбере трави і масла під настрій гостя або організує ванну, яка допоможе втомленому мандрівникові відновити сили. А майстер-книжник проведе екскурсію по букіністичних крамницях міста і допоможе познайомитися з роботами місцевих авторів.
Готель «W Hotels»	Готель підкреслює свою увагу до музики. У 2018 році «W» організувала власний музичний фестиваль «Wake Up Call». Вперше

	такий захід пройшло в стінах готелю. У 2019 мережа запустила власний рекорд-лейбл. Артисти записують музику в студіях готелів в Голлівуді, Барселоні, Сіетлі та на Балі. Там же музиканти зможуть знімати відеокліпи і проводити живі виступи. Артисти отримують доступ до аудиторії готелів, а гості отримують ексклюзивний контент через програму лояльності готелів. Так «W» планує зміцнювати зв'язок зі своїми клієнтами навіть тоді, коли вони не подорожують і не зупиняються в готелях.
Оточуюче середовище	
Дослідження туроператора TUI показують, що десята частина європейських туристів резервує номери в екологічних готелях. Найбільше уваги на ставлення готелю до навколишнього середовища звертають німці (17%) і французи (18%). Крім того, половина опитаних скаржаться, що готелі не завжди прозорі в цьому відношенні і рідко публікують інформацію по темі. Турбота про екологію часто лякає компанії, тому що загрожує витратами на модернізацію. Але дослідження Nielsen показують, що витрати можуть окупитися не тільки в моральному, але і в фінансовому плані. Серед молодих людей 66% готові платити за продукт більше, якщо виробник відповідально ставиться до екології.	
Готель «Crowne Plaza», в Нью-Йорку	Готель встановив в 795 номерах розумні термостати і сенсори присутності. Коли гість покидає кімнату, опалення вимикається. Коли гість повертається, система максимально швидко нагріває номер до комфортної температури. В результаті споживання енергії знизилося на 24%, що дозволяє готелю економити 112 182 \$ щорічно. Виходить, турбота про екологію може бути вигідною.
«InterContinental Hotel Group»	Готелі розробили екологічну програму IHG Green Engage. Це набір методик і прийомів, які дозволяють навіть віковим готелям групи скоротити споживання енергії на 25%.
Домашні улюбленці	
Сучасного студента складно уявити без телефону в руках. Але дослідження говорять про те, що молоді люди швидше розлучаються на тиждень з телефоном, ніж зі своїм домашнім улюбленцем. Про це заявили 65% опитаних. Сучасні мандрівники сильніше прив'язуються до своїх вихованців і не хочуть розлучатися з ними навіть на час відпустки. Це означає, що незабаром більше готелів будуть переходити в режим пет-френдлі.	
Готель «Park Hyatt», в Відні	Готель з радістю приймає гостей з тваринами вже сьогодні. Причому і самих чотириногих зустрічають чи не краще, ніж господарів. Деяких собак за бажанням власників відводять на оперу.
Готель «Milestone Hotel», в Лондоні	В готелі є спеціальна посада - пет-консьєрж. Співробітник готує номер до прибуття гостей, влаштовує підходяще за розміром місце для тварини. Крім того, в готелі є спеціальне меню для домашніх улюбленців. Замовлення в номер можна робити цілодобово.

Хороші готелі кажуть, що їх успіх заснований на вмінні передбачати бажання гостей. Але, коли бажань у гостей багато і вони лежать в різних сферах, відповідати їм дуже важко.

1.3 Впровадження інноваційних рішень в готелі, що проектується

Інновація - це нововведення, створене інтелектуальною діяльністю людини. Основне завдання інновацій - забезпечення якісного зростання ефективності, що

приводить до збільшення прибутку. Будь-яка інновація, дає якісну зміну робочих процесів, дозволяє підвищити ефективність, отримати на виході результат високого рівня, підняти престиж підприємства.

На сьогоднішній день, готелі це не просто локація для зупинки і відпочинку, а багатофункціональний комплекс для життя і роботи.


У міжнародній індустрії гостинності з'явився новий термін «тихі мандрівники». Багато молодих представників бізнесу відносяться саме до цієї категорії постояльців готелів. Вони є основними користувачами технологічних інновацій в готелях. Їх робочі відрядження, зустрічі і навіть відпочинок проходять поруч з дисплеєм смартфона і монітором ноутбука. Вони не чекають, поки конкретні співробітники готелю дадуть відповідь на їхні запитання, а замовляють послуги самостійно, звертаючись до бренду через соціальні мережі та мобільні додатки. Сучасний світ повністю перебудував робочі процеси і способи взаємодії між людьми. Завдання готельних операторів полягає в максимальній адаптації простору готелів до цих змін.

Тому сучасні готелі, які заточені під ділову аудиторію, проектуються в форматі єдиної цифрової екосистеми. Всередині неї присутність технологій відчувається всюди.




Для проектування було обрано готель ділового призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей.

Практично всі інновації готелю, стосуватимуться ділової активності гостей готелю (табл.1.3).

Таблиця 1.3 - Впровадження інноваційних рішень, в готелі, що проектується

Найменування інновації	Характеристика	Зображення
Open space	Розроблення простору для ділової активності гостей готелю. Створення місця для коворкінгу в холі готелю. Такий підхід дозволяє гостям спілкуватися один з одним відкрито, пропонувати ідеї, вислухати кожного працівника незалежно від його рівня. Адже ідея може прийти і зверху, і знизу.	

Офіс в офісі	Посеред відкритого простору зробити пару офісів. Це зручно і швидко вмонтовується. Система перегородок, покритих тканиною, що володіє шумо ізолюючими властивостями з акустичним ефектом. Використовувати таку систему можна для організації окремого кабінету, конференц-зали або будь-якого іншого приміщення.	
Кабінки для телефонних перемовин	Тут можна усамітнитися для проведення перемовин і при цьому залишитися в відкритому просторі. У цьому технологічному рішенні є все для комфортних переговорів: доступ в інтернет, вентиляція і кондиціонування, електрика. А повна шумоізоляція не відволікає колег від робочих процесів.	
Конструкція HUB	Це спосіб організувати відокремлений простір на поверххах готелю. Легка мобільна конструкція дозволяє проектувати приміщення для будь-яких цілей. Така хатина стане відмінним місцем, щоб відпочити від роботи і перезавантажитися. Для більшої зручності всередині розміщуватимуться невеликі диванчики або зручні крісла-мішки, кавоварка.	
До оплати приймаються знання	Готель, що проектується пропонуватиме гостям оплату за відпочинок не тільки грошима, а й знаннями. По суті, перебування в такому готелі є квестом і будується на питаннях з настільної гри Trivial Pursuit. Чим більше правильних відповідей гості дають на питання з гри, тим більше комфорту отримують. Питання задаються з самих різних сфер, тому чим вище кругозір гостей, тим більше шансів на відмінний відпочинок.	
Діджитал панелі з віртуальним консьержем	Вони будуть встановлені в номерах готелю. Даний девайс зможе підібрати для постояльца відповідний сніданок, ранкову пресу, замовити таксі тощо.	
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Оскільки в готелі, що проектується розташовуватимуться декілька конференц залів та кімнат для переговорів, то учасникам проведених заходів необхідно розуміти, де проходить потрібний саме їм захід. Корисна інформація пропонується не у вигляді роздруківок на папері формату А4 зі стрілочками-покажчиками, а на табло з	

	розкладом заходів, порядком денним, новинним рядком, курсами валют та іншими діловими новинами. Такі монітори не тільки значно спрощують навігацію, але і підвищують ефективність персоналу готелю. Співробітники готелю будуть займатися своїми посадовими обов'язками, а не направляти відвідувачів в потрібний конференц-зал. Оновлення інформації відбуватиметься протягом 3-5 хвилин для всіх задіяних моніторів системи онлайн-оповіщення.	
Безпроводні презентаційні системи	З їх допомогою на екрані можуть демонструватися документи, відео та зображення з різних джерел. Доступ до інформації можливий з хмарних систем, стаціонарного комп'ютера або ноутбука, смартфона або карти пам'яті. Адміністратор або спікер на заході може управляти цими системами з мобільного телефону, інтерактивного дисплея або системи управління.	
Відео-конференц зв'язок	Дана технологія дозволяє проводити переговори з співрозмовниками, що знаходяться в іншому місці.	
LED відео стіни	Відео стіни представлятимуть собою великий екран довільного розміру, що складається з декількох екранів меншого розміру. Інформацію можна відтворювати як на кожному малому екрані окремо, так і об'єднувати зображення на одному великому екрані. Управління змістом відбувається за принципом роботи на величезному планшеті. Це відкриває нові можливості для презентацій і, звичайно, звертає на себе увагу потенційних клієнтів.	

Впровадження інноваційних технологій в діловий простір готелю - це неминуча зміна, яке прийде в будь-який робочий процес рано чи пізно. XXI століття - це століття людських ресурсів, думок і ідей, тому для отримання максимальної користі потрібно створити комфортні умови роботи, активно застосовуючи для цього нові інноваційні рішення.

В готелі, що проектується, до послуг гостей пропонуватиметься такий перелік обладнання:

- відображення інформації (в залежності від розміру приміщення - це проектор з екраном, ЖК-дисплей або відео-стіна);

- звуковий супровід (в базовій комплектації з його допомогою аудиторія без зусиль чує виступ спікерів і медійний контент системи відображення, для чого використовуються мікрофонні і акустичні системи, підібрані для даних приміщень);
- конференц-системи з можливістю синхронного перекладу;
- аудіо-, відео протоколи заходи;
- технологічне телебачення;
- відео-конференц зв'язок;
- моніторинг та управління комплексом;
- системи підключення обладнання клієнта і відвідувачів заходу.

Додатково готель пропонує системи концертного звуку і світла, відображення інформації, озвучування.

1.4 Аналіз новітніх систем, що впроваджуються в готелі

Як показало дослідження аналітичної групи OSP Data і «Журналу мережевих рішень/LAN», системи Digital Signage використовують 11,7% опитаних компаній. Це майже вдвічі більше, ніж два роки тому, - в дослідженні 2018 року даний показник склав лише 6%. У той час як рівень проникнення інших систем, орієнтованих на використання відео в корпоративному середовищі, таких як відеозв'язок і ВКС, зростає дуже слабо, у випадку з Digital Signage спостерігається досить істотне зростання.

У більшості випадків Digital Signage є компактними комп'ютери зі спеціальним ПО. Порівняння компаній, що пропонують даний девайс, для вибору кращого з них (табл.1.4).

Таблиця 1.4 – Порівняння компаній-лідерів, що пропонують Digital Signage

Компанія	Панелі для відображення інформації	Відео стіна	Плеєри	Система управління контентом
Auvix	Конкретні моделі не вказані	три варіанти (бюджетний, середній по ціні та преміальний) з використанням різних дисплеїв та плеєрів	Idea XMP-6200, Depo General Embedded DS 200 та DS 300	PADS4 компанії NET Display Systems

NEC	Серії V (NEC V423, V465, V552)	На базі дисплеїв NEC X554UNS	NEC Ops, встановлюються в спліт Ops дисплеїв	SmartSign
Samsung	Різні дисплеї Samsung	На базі тонкошовних дисплеїв Samsung	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Астерос	Samsung 55'' (OH55D, DM55D)	На базі дисплеїв Samsung	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Делайт 2000	Samsung DB55D	Варіант 1 На основі дисплеїв Samsung 55'' Варіант 2 На основі дисплеїв Planar Matrix 55''	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Колан	Панелі 50''	З використанням панелей 46'' та комутаторів SMM	TNT SX-325M (контент плеєри)	ПО-контент плеєрів, система управління контент-плеєрами
Крок	Samsung DB48D	На базі дисплеїв UE55D	Вмонтовані SSSP та окремі на основі міні-ПК AOpen	Scala Content Manager, Scala Designer, Scala Player
Моушн Вью	ЖК-панелі 40-55'' Samsung, Philips, LG	На базі безшовних панелей 46-55'' Samsung, Philips, LG	AOpen, Intel NUC	DISE

Отже, для впровадження нового девайсу Digital Signage, обираємо продукцію компанії Samsung, оскільки вона є лідером в даній галузі. Багато інших компаній розробляють дану систему на базі Samsung, використовуючи їх дисплеї або ПО.

З безпроводних презентаційних систем, використовуватимуться прилади фірми «Barco», табл.1.5.

Таблиця 1.5 - Характеристика безпроводних презентаційних систем «Barco»

Найменування	Характеристика
Операційна система	Windows 7/8 / 8.1 / 10 - 32- і 64-розрядні версії / Mac OSX 10.10 / 10.11 / 10.12 (Sierra / Android 5 і 6 (додаток ClickShare) / iOS 8, 9 і 10 (додаток ClickShare)
Виводи відео	1 роз'єм HDMI
Розмір рамки	до 30 кадрів / сек в залежності від умов застосування
Вивідна роздільна здатність	1920x1200
Розміри (ВхШхГ), мм	205 x 115 x 45 (без урахування антен) (8,1 x 4,5 x 1,8 дюйма)
Розміри (ВхШхГ), мм	205 x 150 x 135 мм (включаючи антени) (8,1 x 5,9 x 5,3 дюйма)

ClickShare - це бездротова система презентацій і спільної роботи від компанії «Varco», за допомогою якої учасники зборів можуть відображати вміст на центральному екрані конференц-залу.

Натисканням всього однієї кнопки можна вивести вміст свого ноутбука, планшета або смартфона на великий екран. В результаті всі присутні більш тісно беруть участь в процесі прийняття рішень (рис.1.2).



Рис.1.2 – Схематичне зображення роботи бездротової системи компанії «Varco»

Відео конференц системи - апаратно-програмні засоби обчислювальної техніки необхідні для здійснення відео-конференц зв'язку - технології, що забезпечують двосторонню одночасну обробку та передачу інтерактивної інформації в режимі он-лайн. За допомогою цього обладнання стає можливим інтерактивна взаємодія 2-х і більше абонентів, що знаходяться на будь-якій відстані один від одного в режимі реального часу.

Відео-конференц зв'язок показав себе ефективним засобом зв'язку при надзвичайних ситуаціях.

В готелі, що проектується використовуватиметься ВКЗ фірми «Yealink VC880», табл.1.6.

Таблиця 1.6 – Характеристика ВКЗ фірми «Yealink VC880»

Найменування	Характеристика
Підтримка	відео 1080p60 + контент 1080p30.
Підтримувані розкладки	1+N.
Максимальна кількість відображуваних учасників:	8, 16 та 24
Максимальна кількість відображуваних учасників:	3x3.
Локальна книга:	500 контактів.

«Yealink VC880» - кодек відео-конференц зв'язку для інтеграції аудіовізуальних рішень high-end класу в великих конференц-залах, завдяки стандартним інтерфейсам легко вбудовується в існуючу аудіо і відео оточення. У поєднанні з відеокамерами «Yealink VCC22» дозволяє отримати багато камерне та багато екранне рішення, з можливістю комутації та композиції відео.

Вбудовані віртуальні кімнати активуються ліцензіями на вибір ємністю на 8, 16 і 24 учасники. Добре сумісний з рішеннями інших вендорів по протоколам SIP і H.323. Є можливість відеозапису на USB-накопичувач. У поєднанні адаптерами «Yealink WPP20» і «Yealink WF50» підтримує бездротову передачу контенту.

Отже, в якості інновацій, було обрано та впроваджено:

- Open space - Розроблення простору для ділової активності гостей готелю;
- Офіс в офісі - Система перегородок, покритих тканиною, що володіє шумо ізолюючими властивостями з акустичним ефектом;
- Кабінки для телефонних перемовин;
- Конструкція HUB;
- Діджитал панелі з віртуальним консьєржем;
- Система онлайн сповіщення Digital Signage - Оскільки в готелі, що проектується розташовуватимуться декілька конференц залів та кімнат для переговорів, то учасникам проведених заходів необхідно розуміти, де проходить потрібний саме їм захід.
- Безпроводні презентаційні системи - З їх допомогою на екрані можуть демонструватися документи, відео та зображення з різних джерел.
- Відео-конференц зв'язок - Дана технологія дозволяє проводити переговори з співрозмовниками, що знаходяться в іншому місці.
- LED відео стіни - Відео стіни представлятимуть собою великий екран довільного розміру, що складається з декількох екранів меншого розміру

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для будівництва закладу було обрано ділянку в м. Києві, по вул. Жилянська, 47.

Голосіїво – один з найбільших за територією районів Києва. Він бере початок у центрі столиці – від Хрещатика і простягається аж до його південно-східних околиць. Таким чином, район є південними та південно-західними воротами Києва.

Зараз Голосіївський район серед районів Києва є найбільшим за площею, що складає 15,6 тис. га, це біля 19,1 % території міста. Район має найскладнішу планувальну організацію території з різноманітними житловими, виробничими, рекреаційними утвореннями, які склалися історично.

Територією Голосіївського району проходять основні магістралі міста, які на сьогодні є найбільш навантаженими. Це – Велика окружна дорога, яка включає в себе Кільцеву дорогу та вул. Академіка Заболотного, а також Мала півкільцева магістраль, що складається з просп. В. Лобановського, вул. Саперно-Слобідської та виходить на Південний мостовий перехід через р. Дніпро. Ці магістралі виконують розподільчу функцію між радіальними магістралями міста.

У районі сконцентрований економічний потенціал, який складається із промисловості різної спрямованості, будівельного комплексу, комунального господарства, наукових установ. На території району функціонують 57 промислових підприємств, які належать до галузей промисловості будівельних матеріалів, машинобудування й металообробки, хімічної промисловості, легкої промисловості, харчової промисловості й інші. Промислові підприємства виробляють майже 12% загальноміського випуску промислової продукції, яка експортується в більше 10 країн світу.

На території району розміщуються 64 академічних і відомчих науково-дослідних установ. Станом на 01.01.2019 у Голосіївському районі існує 856 об'єктів культурної спадщини.

В межах району розташовані два історичні ареали – Китаївський, площею 100,5 га та Південний, площею 1352,8 га, а також частково Центральний історичний ареал (822 га в межах району).

Найціннішими територіями району є відносно невеликі і розташовані далеко одна від одної ділянки археологічних комплексів Феофанії і Церковщини, Хотівського і Пирогівського городищ, територія Національного музею народної архітектури і побуту України, архітектурний і археологічний комплекси Китаєва, Лисогірський форт, окремі ділянки Національного аграрного університету і дослідних інститутів на проспекті Науки, а також центральна зона колишньої Виставки передового досвіду у народному господарстві (тепер виставкового центру «Експоцентр України»).

На території району знаходяться: 17 парків культури та відпочинку, площею 924,3 га, 49 скверів, площею 46,3 га, 9 бульварів, площею 57,9 га та інші озеленені території.

Отже, готель що проектується розташовуватиметься одночасно в двох зонах: парковій та промисловій, що дає можливість поєднувати роботу з відпочинком.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Кількісні методи прогнозування кон'юнктури ринку можна класифікувати на евристичні та економіко-математичні методи. Серед перших найбільше застосування мають експертні методи.

Експертні методи прогнозу кон'юнктури ринку припускають використання думок кваліфікованих експертів, які виносять свої судження на основі інтуїції, колишньому досвіді, творчості і уяві. Так, при прогнозуванні ринкового попиту, як найбільш важливого показника кон'юнктури ринку, на готельні продукти і послуги в якості експертів зазвичай виступає персонал, який контактує зі споживачами, дистриб'ютори, консультанти по маркетингу і т.д. У той же час ці методи прогнозу кон'юнктури ринку засновані на суб'єктивних оцінках, тому одержувані при їх використанні результати можуть суттєво відрізнятися в залежності від складу експертів.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Аташе»	вул. Жилинська, 59	Бізнес-готель	3*	20 номерів: attache superior twin – 1393 грн., attache superior double – 1393 грн., attache люкс – 2198 грн.	<u>Інфраструктура:</u> дитячий майданчик, парковка, кафе <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, трансфер, обслуговування номерів, проведення екскурсій або уроків про місцеву культуру, проведення піших екскурсій, послуга дзвінок «будильник»	73
Готель «Елегант»	вул. Жилинська, 118	туристичний готель	3*	8 номерів: Покращений двомісний номер – 850 грн., напівлюкс – 980 -1230 грн.	<u>Інфраструктура:</u> бар, кафе, стоянка <u>Послуги:</u> континентальний сніданок, трансфер, організація екскурсійних турів, організація дозвілля, розміщення з тваринами, копіювання документів	85
Міні – готель «Iris Hotels»	вул. Жилинська, 1206	туристичний готель	3*	50 номерів: double без вікна – 699 грн., twin без вікна – 699 грн., double – 934 грн., сімейний номер без вікна – 879 грн., twin покращений – 1007 грн., делюкс – 1096 грн., делюкс покращений – 1160 грн.,	<u>Інфраструктура:</u> лобі-бар, ресторан, конференц зал, парковка <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, доставка їжі в номер, копіювальна та факсимільна техніка, можливість приготування гарячих напоїв	87

				преміум – 1359 грн., гранд 1759 грн., престиж – 1432 грн., однокімнатні апартаменти – 1400 грн., трикімнатні апартаменти – 1592 грн.	бронювання номерів безкоштовно, бронювання столиків	
Міні – готель «Ibis»	бул. Т. Шевченка, 25	туристичний готель	3*	212 номерів: стандарт двомісний – 1250 грн., двомісний номер Преміум – 1890 грн., сімейний номер – 1990 грн., стандарт сімейний – 2002 грн.	<u>Інфраструктура:</u> снєк-бар, ресторан, бар зона для відпочинку, конференц зали, банкетні зали <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, спадогляд за тілом, цілодобове обслуговування, лікар за викликом, хімічистка, доставка преси, трансфер	74
Апарт-готель «Idea design»	вул.В. Васильківська, 42	апарт-готель	2*	4 двомісні апартаменти – 1200 грн.	<u>Інфраструктура</u> кухня, парковка <u>Послуги:</u> розміщення, цілодобова реєстрація	68

Отже, аналізуючи конкурентів можна зазначити, що конкуренція є невід’ємним атрибутом ринкової економіки. Конкуренція змушує підприємців забезпечувати конкурентоспроможність свого продукту - готельних послуг. Діяльність у цьому напрямку потребує розробки нових технологій, впровадження нових більш ефективних методів дослідження, аналізу й управління виробничими процесами і якістю кінцевого продукту.

Всі готелі, на наш погляд, є досить слабкими конкурентами та мають багато недоліків, одним з яких є недостатня кількість додаткових послуг та новацій, що роблять готелі більш сучасними та модерновими.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

На сьогодні туризм є однією з провідних, високприбуткових та найбільш динамічних галузей світового господарства. Специфічною рисою туристичної є те, що вона поєднує в собі щонайменше 50 суміжних галузей: культуру, мистецтво, науку, освіту, спорт, готельне господарство, медицину, торгівлю, харчування, транспорт, зв'язок, фінанси, будівництво тощо.

Враховуючи вдале геополітичне положення, можна стверджувати, що м. Київ відкрите як для іноземного так і для внутрішнього споживача. Тому щорічно його відвідують біле 1 млн іноземних туристів.

Слід зазначити, що в тому числі завдяки системної реалізації Міської цільової програми розвитку туризму в м. Києві на 2016-2019 рр. вдалося спочатку стабілізувати та збільшити туристичні потоки після суспільно-політичних подій 2013-2014 рр.

Так, у 2019 р. за даними Держприкордонслужби України Київ відвідали 1611 тис. іноземних громадян, що на 22,5 % більше ніж у 2018 році.

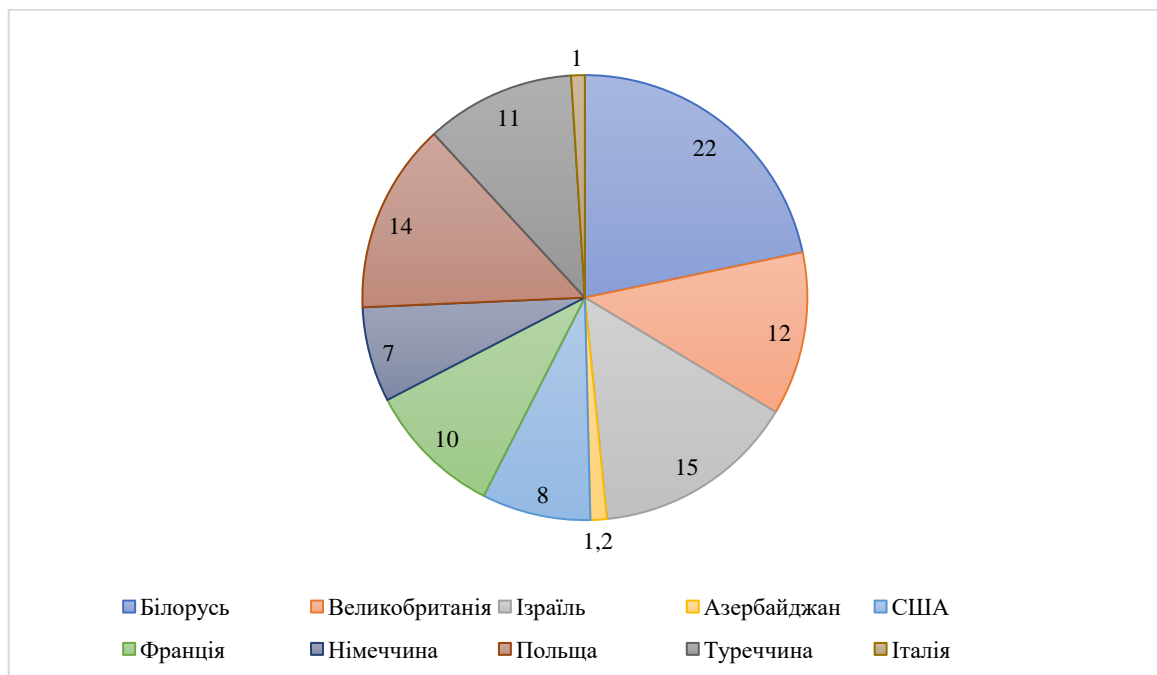


Рис. 2.1 – Розподіл іноземних туристів по країнах у 2019 році

Слід зазначити, що суттєво змінився і портрет туристів, що відвідують Київ. Так, до 2013 року майже третина туристів приїздила з Російської Федерації і значно перевищувала кількість туристів з Європи та Азії. На сьогодні картина кардинально змінилася - основними регіонами з яких їдуть до Києва – це Європа, Ізраїль, США.

При цьому за результатами проведеного Управлінням туризму та промоцій виконавчого органу Київської міської ради соціологічного дослідження, закладами розміщення скористалися 64% осіб розміщуються в готелях, хостелах, тощо, а 36% - в інший спосіб.

Це свідчить про те, що не всі іноземні громадяни скористалися зареєстрованими закладами розміщення, а також про недосконалість статистичної звітності, адже вона не обраховує осіб, які проживали у родичів, друзів, знайомих, тощо.

При збереженні такої позитивної динаміки і далі, можна очікувати збільшення потоків іноземних туристів у 2020 – 2143 тис. осіб, а в 2021 році – до 2357 тис. осіб. Такий же самий зріст можна спрогнозувати і по внутрішнім туристам: у 2020 році – 3300, а у 2021 – 3600 тис. осіб.

к-кість туристів



Рис.2.2 – Туристичні потоки до м. Києва, 2016 – 2021 року

Враховуючи, що за даними незалежних експертів за результатами відповідних досліджень кожен іноземець витрачає під час перебування в Києві в середньому 100 Є можна спрогнозувати, що в 2021 році при середній тривалості перебування 3 дні, вони залишать в столиці України біля 707 млн. євро.

Ситуаційний план зазначено в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Мандрівникам сучасного стрімко мінливого світу потрібно набагато більше, ніж комфорт і однотипні послуги. Готель в сучасному світі - це повноцінна частина

туристичного досвіду, джерело не тільки комфорту, а й інтелектуального задоволення. Все це, безсумнівно, вимагає не просто диверсифікації готельного пропозиції, необхідна інноваційна стратегія, яка пропонує ринку новий готельний продукт.

$$S_0 = 168 \times 30 = 5\,040 \text{ м}^2$$

Отже, площа забудівлю становить 5040 м².

Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	ділового призначення
Категорія	4*
Кількість номерів	95
Місце знаходження:	
фактичне	м. Київ, вул. Жилянська, 47
знакове	біля БЦ «Європасаж»
Форма власності	приватне підприємство
Організаційна структура управління	лінійно- функціональна
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	іспанський
Контингент споживачів	ділові туристи та відпочиваючі
Основні послуги	проживання, харчування, прибирання номерів
Додаткові послуги	до оплати приймаються знання, діджитал панелі з віртуальним консьержем, система онлайн сповіщення digital signgage, безпроводні презентаційні системи, відео-конференц зв'язок, led відео стіни, трансфер, виклик невідкладної допомоги, послуги будильника
Інфраструктура	конференц зали два, приміщення для проведення переговорів, приміщення для проведення виставок, семінарів open space, офіс в офісі, кабінки для телефонних перемовин, конструкція HUB, ресторан, бар при вестибюлі, пральня, хімчистка
Режим роботи	цілорічний
Площа земельної ділянки	5 040 м ²

Отже, для проектування було обрано, на основі аналізу конкурентів та споживачів, проект готелю ділового призначення 4* на 95 номерів, що матиме комплекс інноваційних рішень для комфортного перебування гостей.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

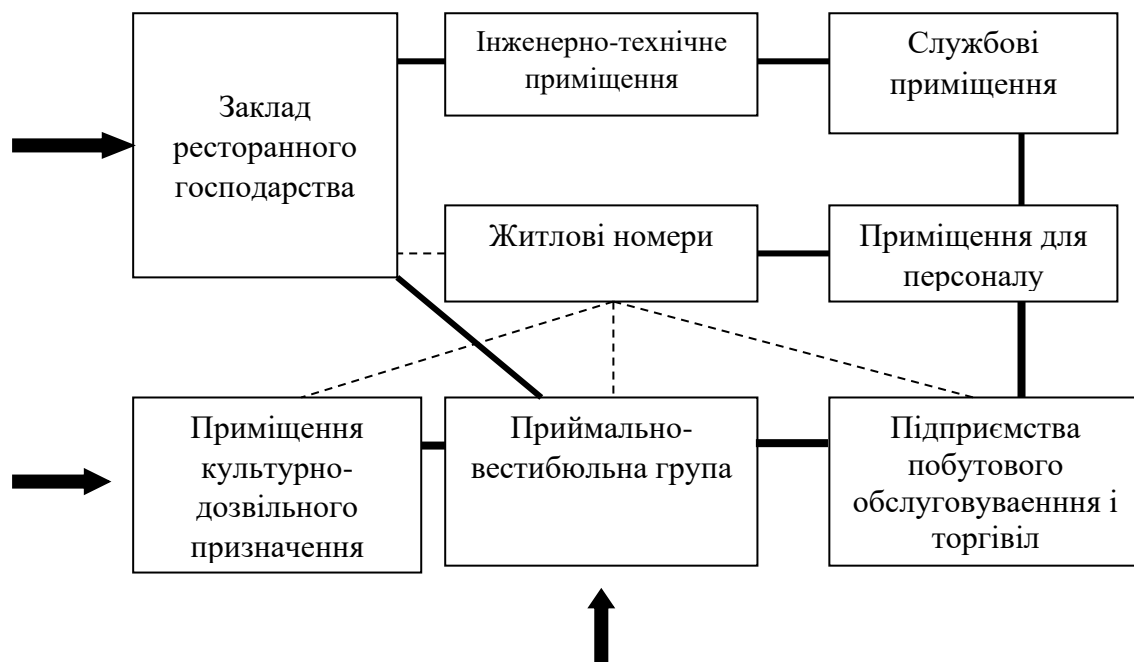
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Основний технологічний процес готельного сервісу відповідає основній функції готельного підприємства - надання житла і обслуговування гостей (клієнтів) під час проживання. Основний технологічний процес готельного сервісу визначається традиційним технологічним циклом обслуговування клієнтів, який має на увазі період обслуговування клієнтів з моменту попереднього замовлення ними місця або номера в готелі до їх від'їзду з готелю.

Допоміжні технологічні процеси забезпечують умови, необхідні для здійснення основного процесу: контроль технічного та естетичного стану обладнання та приміщень, їх обслуговування та ремонт і т.д.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю ділового призначення

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	привітання гостей виконання обов'язків пов'язаних з розселенням надання допомоги в вирішенні питань	менеджер служби, швейцар, адміністратор
Служба експлуатації номерного фонду	дотримання чистоти в номерах дотримання чистоти на поверхах	менеджер служби, головна покоївка, покоївки, прибиральники
Служба безпеки готелю	збереження в цілісності майна гостей забезпечення захисту готелю	охорона (внутрішня, зовнішня)
Служба інженерно-технічного забезпечення	проведення оглядів будівлі ремонт підтримка в справному стані всіх інженерних систем	інженер, сантехнік, робоча бригада
Адміністративно-управлінська служба	вища управлінська ланка готелю забезпечує управління та дотримання умов праці в закладі	директор, замісник, менеджер кадрів
Комерційна служба	забезпечення рентабельності готелю аналіз господарської та фінансової діяльності закладу	бухгалтер, аналітики, касир
Служба ресторанного господарства	забезпечує їжею всіх охочих складає меню аналізує кількість сировини, що необхідна на день організовує банкети, фуршети, тайм-каву, свята тощо	офіціанти, прибиральники, менеджер служби, бухгалтер, кухарі, бармен
Додаткові служби	забезпечення місця для проведення конференцій надання якісного сервісу пов'язаного з діловою активністю організація тайм-кави під час семінарів, тощо.	менеджер служби, ІТ працівники



→ - постійно діючий вхід; **⇒** - вхід періодичної дії; **—** основні проходи для мешканців готелю; **- - -** - службові проходи; **- - - -** - додаткові проходи для гостей

Рис.3.1 – Функціональна схема готелю ділового призначення

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Будівля готелю має органічно вписуватися в архітектурний ансамбль вулиці (площі), головний фасад та внутрішній простір повинні відповідати архітектурному стилю. Даний заклад представлений в іспанському стилі, все обладнання було підібрано згідно нього, 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				
Каталонські картини	-	4	560x100	-
Журнальний столик	Vivaho	4	814x558x560	1,81
Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	992x667x870	2,64
Підставка під квіти	Vivaho	4	430x230	0,39

Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжники	-	2	1200x400x20	0,96
Діджитал панелі з віртуальним консьєржем	Samsung	3	560x680x980	1,14
Всього				7,82
Бюро прийому і реєстрації				
Діджитал панелі з віртуальним консьєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
Стійка	Vivaho	1	2556x668x780	1,7
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Всього				4,19
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Vivaho	1	1332x668x879	0,88
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
Каталонські картини	-	2	560x100	-
Всього				2,37
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Умивальник	The Mix	3	468x450x700	0,63
Унітаз	The Mix	4	721x458x678	1,32
Пісуар	The Mix	2	340x450x650	0,3
Підставка під квіти	Vivaho	2	430x230	0,19
Всього				2,44
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Підставка під квіти	Vivaho	1	430x230	0,09
Всього				0,63
Гардероб				
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Вішалки	Vivaho	2	1260x290x1890	0,73
Всього				1,96
Сейфова				
Сейфи	АПЕ	3	720x450x780	0,97
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Всього				2,2
Швейцарська зона				
Каталонські картини	-	2	560x100	-

Журнальний столик	Vivaho	1	814x558x560	0,45
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Візки	-	4	700x400x720	1,12
Всього				2,45
Камера схову				
Стелажі відкриті	Vivaho	6	1489x587x1769	5,24
Всього				5,24
Пост охорони				
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Стійка	Vivaho	1	2556x668x780	1,7
Монітори нагляду	Samsung	2	450x200	-
Всього				2,58

**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	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9	12
Кімната чергового адміністратора	7,9	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	8,1	16
Службовий санітарно-технічний вузол	2,1	6
Гардероб	6,5	8
Сейфова	7,3	6
Швейцарська зона	8,1	4
Камера схову	17,4	11
Пост охорони	8,6	2
Всього	105,9	242

Остаточні площі приймально-вестибюльної групи готелю ділового призначення, зазначені в табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16

Санвузол персоналу	6
Гардероб	8
Сейфова	7,3
Швейцарська зона	8,1
Камера схову	17,4
Пост охорони	8,6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	262,3

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

В готелі налічуватиметься 95 номерів на 168 місць, табл.3.5. Це класичні номери в іспанському стилі оформлені в світлій кольоровій гамі, в обробці використано темне дерево в поєднанні з натуральною міддю, імітація натурального каменю, художній розпис стін. Стіни прикрашені живописними полотнами за мотивами майстрів 19 століття.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю ділового призначення категорії 4* на 95 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії	1	1	20	20
Номер I категорії	1	2	60	120
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	10	20
Всього			95	168

Всі типи номерів з обладнанням готелю ділового призначення, представлені в 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				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжники	-	1	1200x400x20	0,48
Ліжко двоспальне	Vivaho	1	2155x2209x667	4,73
Тумбочка	Vivaho	2	458x456x501	0,41
Комод	Vivaho	1	1320x587x1870	0,77

Продовження таблиці 3.6

Стійка під телевізор	Vivaho	1	683x448x670	0,3
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
				7,3
Вітальня				
Каталонські картини	-	2	560x100	-
Журнальний столик	Vivaho	1	814x558x560	0,45
Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	1	992x667x870	0,66
Підставка під квіти	Vivaho	2	430x230	0,19
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31
Діджитал панелі з віртуальним консєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
				3,47
Санітарний вузол основний				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Підставка під квіти	Vivaho	1	430x230	0,09
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,38
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
				0,54
Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				15,51
Люкс				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-

Продовження таблиці 3.6

Ліжники	-	1	1200x400x20	0,48
Ліжко двоспальне	Vivaho	1	2155x2209x667	4,73
Тумбочка	Vivaho	2	458x456x501	0,41
Стійка під телевізор	Vivaho	1	683x448x670	0,3
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
				6,53
Вітальня				
Каталонські картини	-	2	560x100	-
Журнальний столик	Vivaho	1	814x558x560	0,45
Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	1	992x667x870	0,66
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31
Діджитал панелі з віртуальним консьєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
				2,4
Санітарний вузол основний				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Підставка під квіти	Vivaho	1	430x230	0,09
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,38
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
				0,54
Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				13,67
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжники	-	1	1200x400x20	0,48
Ліжко односпальне	Vivaho	1	2155x1104x667	2,3

Продовження таблиці 3.6

Тумбочка	Vivaho	1	458x456x501	0,2
Стійка під телевізор	Vivaho	1	683x448x670	0,3
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31
Діджитал панелі з віртуальним консєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	1	992x667x870	0,66
				5,84
Санітарний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				9,95
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжко односпальне	Vivaho	1	2155x1104x667	2,3
Тумбочка	Vivaho	1	458x456x501	0,2
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	1	420x388x721	0,15
Діджитал панелі з віртуальним консєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
				4,24
Санітарний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29

Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				8,35
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжко двоспальне	Vivaho	1	2155x2209x667	4,73
Тумбочка	Vivaho	2	458x456x501	0,41
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31
Діджитал панелі з віртуальним консьержем	Samsung	1	560x680x980	0,38
				7,04
Санітарний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				11,15
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжко односпальне	Vivaho	2	2155x1104x667	4,7
Тумбочка	Vivaho	2	458x456x501	0,41
Телевізор	Samsung	1	554x121	-
Шафа	Vivaho	1	1109x557x1870	0,61
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31

Діджитал панелі з віртуальним консьєржем	Samsung	1	560x680x980	0,38
				7,01
Санітарний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна зелені та в квітах	The Mix	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішалки	Vivaho	1	1260x290x1890	0,36
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Підставка під багаж	Vivaho	1	882x668x600	0,58
				1,82
				11,12

Загальна площа номерів готелю ділового призначення категорії 4* на 95 номерів, наведена в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю ділового призначення категорії 4* на 95 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	36	7,9	1,8	6	51,7
Люкс	29,8	7,9	1,8	6	45,5
Напівлюкс	19,5	7,6	-	6	33,1
Номер I категорії (одномісні)	14,2	7,6	-	6	27,8
Номер I категорії (двомісні)	23,5	7,6	-	6	37,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	23,4	7,6	-	6	37

Також розраховуємо на поверсі приміщення поповерхового обслуговування готелю ділового призначення, табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол з конструкцією HUB				

Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	992x667x870	2,64
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	667x667x870	0,88
Журнальний столик	Vivaho	4	814x558x560	0,45
Кавоварка	Philips 1200 EP	1	230x200	-
				3,97
Кімната чергового персоналу				
Письмовий стіл	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	2	420x388x721	0,31
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
				2,14
Комора брудної білизни				
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
				2,97
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
				2,97
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	2	700x400x720	0,56
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
				1,79
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	The Mix	1	468x450x700	0,21
Унітаз	The Mix	1	721x458x678	0,33
Підставка під квіти	Vivaho	1	430x230	0,09
				0,63
Сервізна				
Візки	-	2	700x400x720	0,56
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
				2,3

Надалі для порівняння площ було обрано згідно зі нормами ДБН площі приміщень поповерхового обслуговування, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	13,2	30
Кімната чергового персоналу	7,1	12
Комора брудної білизни	9,9	8
Комора прибирального інвентаря	9,9	8

Приміщення для зберігання візків покоївок	5,9	12
Санвузол для персоналу	2,1	5
Сервізна	7,6	12

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	9,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	5
Сервізна	12

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Готель ділового призначення матиме основний ресторан, бар при вестибюлі та заклад для харчування персоналу.

Ресторан розрахований на 151 місце, бар на 17 місць та заклад для харчування персоналу на 40 місць. Режим роботи кожного зазначено в табл.3.11.

Основне меню налічуватиме страви іспанської кухні. Класична кухня Іспанії побудована на симбіозі європейських і африканських кулінарних традицій. Саме розташування країни, її клімат, а також великі завойовницькі подвиги сприяли проникненню в іспанську культуру інших нот і правил.

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	151	мешканці та гості Голосіївського р-ну	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «а la carte»	офіціантами	іспанська	з 7 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	17	мешканці та гості Голосіївського р-ну	«а la carte»	барменами	іспанська	з 12 до 24 години
Їдальня для персоналу	-	40	кадри	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 до 23 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Іспанська кухня - поділяється на регіональні кухні. І кожна з них має свої особливості. Адже вони напряду залежать від того, які продукти використовуються для приготування страв.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тости з грибами та гарбузом (гриби, гарбуз, сметана, хліб)	25/220
згідно ТК	Пан кон томате «хліб з помідорами» (помідор, часник, оливкова олія, хліб)	35/10
згідно ТК	Тости з авокадо та сиром (авокадо, чорний хліб, твердий сир, часник, сіль)	35/10
згідно ТК	Рибне асорті (тунець, лосось с/с, анчоуси)	15/15/15
згідно ТК	Салат з тунця, спаржею та фетою (помідори, лист салату, спаржа, тунець, сир фета, бальзамічний оцет)	50
згідно ТК	Андалузський овочевий салат (помідори, редька, огірки, цибуля, петрушка, кріп, оцет)	50
згідно ТК	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	15/15/15
згідно ТК	Сирна тарілка (Де ла Серена, Тупі, Товайо)	15/15/15
згідно ТК	Йогурт з ананаса та авокадо	40
	Сир з малиною (маскарпоне, вершки, яйця, ванільний цукор, малина)	45
	Вершки «Hacendado»	20

Гарячі страви		
згідно ТК	Хек в зеленому часниковому соусі (хек, часник, петрушка, лавровий лист)	45
згідно ТК	Фрикадельки в цибулево-морквяному соусі по-мадридські (молоко, яловичий фарш, часник, цибуля, яйця, петрушка, морква)	50
згідно ТК	Вівсяна каша з яблуками та солоною карамеллю	50
згідно ТК	Мохет (картопля, цибуля, помідори, часник)	45
згідно ТК	Овочевий гарнір (сіль, часник, помідори, перець, цибуля, оливкова олія)	40
згідно ТК	Ячня по-баскські (часник, помідори, базилік, букет гарні, цибуля, свинні голени, сир в'ялена шинка, яйця)	50
згідно ТК	Справжній італійський омлет (картопля, цибуля, петрушка, яйця)	50
згідно ТК	Тортілья «іспанський омлет» (картопля, цибуля, яйця, помідори, зелений горошок)	50
згідно ТК	Пісто (цукіні, баклажани, перець, цибуля, часник, кмин, розмарин, яйця, перець)	45
згідно ТК	Креп-сюзет (борошно, яйця, молоко, цукор, апельсини, мандарини, куантро, вершкове масло, газована вода)	45
Солодкі страви		
згідно ТК	Кавовий флан (цукор, згущене молоко, молоко, яйця, вода, ваніль, кава)	40
згідно ТК	Крем-карамель (молоко, цукор, ваніль, яйця, вершки)	50
згідно ТК	Теплий шоколадний пудинг з збитими вершками (темний шоколад, вершкове масло, яйця, цукор, вершки)	45
згідно ТК	Бананово-шоколадний торт з збитими вершками (цукор, бісквітне печиво, вершкове масло, шоколадні чіпси, вершки, ром, банани, абрикосовий джем)	45
Напої		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино латте	30 80 150 250
згідно ТК	Чай «Damman Freres» чорний, купаж зелений, купаж ягідний (полуниця)	250
згідно ТК	Валенсійська вода (апельсиновий сік, цукровий сироп, кава, кава, апельсини)	250
згідно ТК	Поживний ранковий банановий смузі (молоко, банан, вівсяні пластівці, кориця, ваніль, мед)	250
згідно ТК	Смузі з авокадо та свіжої малини (авокадо, апельсиновий сік, малиновий сік, малина)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Морквяний пиріг з бананами та спеціями	40
	Баскський пиріг з вишнею	45
	Тонкий грушевий тарт	40
	Торт «Пташине молоко» з лимонним кремом	50
	Різдвяні кренделі Rosco wine	20

	Іспанський томатний хліб з часником	20
--	-------------------------------------	----

Основне меню закладу зазначено в табл.3.13. Це поєднання європейського та іспанського колориту в вільному виборі.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Холодні мідії під овочевою шубою (мідії, перець, цибуля, помідори, винний оцет)	150
згідно ТК	Карпаччо з яловичини з полуницею та «чорним перлинами» (яловичина, полуниця, ожина, малина, оливкова олія, білий ром, бальзамічний оцет, агар-агар)	150
згідно ТК	Лосось в кунжуті на подушці з цукіні	120/130
згідно ТК	Фарширований бараниною гарбуз (гарбуз, вершкове масло, баранина, кмин, цибуля, консервовані помідори, петрушка, кінза)	245
згідно ТК	Апельсиново-лохинове суфле (цукор, яйця, борошно, яйця, вершкове масло, м'ята, лохина)	120
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тімбал з авокадо та тунця (авокадо, помідори, тунець консервований, руккола, оливкова олія, часник)	155
згідно ТК	Рулєт із сібаса з прошутто (сібас, прошутто, вершкове масло, маракуя, інжир, сіль)	150
згідно ТК	Салат з тунця, маслин та помідорів з соусом ромеско (латук дуболистий, консервований тунець, помідори, маслини, соус ромеско)	175
згідно ТК	Салат з креветками, грейпфрутом та м'ятною заправкою (креветки, грейпфрут, зелений салат, дор блю, імбир, лимонний сік, м'ята)	175
згідно ТК	Салат «Сомбреро» (шинка, перець, цибуля, кукурудза, зелений горошок, оцет, салат «Айсберг», сіль)	180
згідно ТК	Салат з перцю по-басккскі (зелений перець, жовтий перець, червоний перець, базилік, винний оцет, часник, оливкова олія)	180
згідно ТК	Хамон кон мелон (хамон, медова диня)	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	50/50/50
згідно ТК	Сирна тарілка (Де ла Серена, Тупі, Товайо)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Смажені сосиски з помідорами та зеленню	80
згідно ТК	Пінчос-тапас з перця падрон, курячих крилець, вішанок, пастернаку та моркви	80
згідно ТК	Свинна вирізка в травах з гірчицею	75
згідно ТК	Пататас бравас (картопля, цибуля, паприка, кайєнський перець, борошно, часник)	70
Супи		
згідно ТК	Поррусальда кон бакалао «суп з тріскою» (тріска, цибуля-порей, картопля, морква, біле сухе вино)	250
згідно ТК	Ахобланко (мигдаль, часник, оливкове масло, хересний оцет, білий виноград)	250

згідно ТК	Сальморехо (помідори, часник, хересний оцет, оливкова олія, яйця, хамон, перець)	250
згідно ТК	Гаспачо (помідори, часник, перець, огірки, винний оцет, оливкова олія)	250
Основні страви		
згідно ТК	Восьминіг по-галісійські (восьминіг, картопля, паприка, сіль, перець)	220
згідно ТК	Фідеуа (сібас, креветки, мідії, кальмари, цибуля, часник, паприка, помідори консервовані, спагетті, лимон, петрушка)	240
згідно ТК	Ескабече (філе скумбрії, пшеничне борошно, кмін, імбир, червоний винний оцет, лимон)	225
згідно ТК	Галлина ен-пепіторія «курка в мигдальному соусі» подається з баклажанами	250
згідно ТК	Курка запечена в хрусткій скоринці з імбиром та апельсинами	250
згідно ТК	Ескабече з цесарки та кмину (цесарка, морква, цибуля-порей, перець чилі, хересний оцет, біле вино, кмін)	240
згідно ТК	Паелья з кроликом (рис, курячий окорок, ніжки кролика, зелена квасоля, помідори консервовані, часник, паприка, цибуля)	240
згідно ТК	Баранячі котлетки з зеленим часником на грилі подаються з інжиром	180/60
згідно ТК	Мігас (червоний, зелений перець, чорізо, часник, цибуля, перець)	170
згідно ТК	Пенне в сметанному каррі з пряною спаржею (паста пенне, сметана, каррі, лимон, перець чилі, часник, спаржа, кінза, кунжутне масло, соєвий соус)	170
згідно ТК	Квасоля зі шпинатом по-іспанські (цибуля, в'ялені помідори, часник, копчена паприка, квасоля, шпинат)	175
Солодкі страви		
згідно ТК	Крем-каталана (цукор, яйця, кукурудзяний крохмаль, кориця, лимон, молоко)	110
згідно ТК	Жовтки святої Терези (вода, цукор, лимон, кориця, цукрова пудра, яйця)	115
згідно ТК	Сирна запіканка з апельсиновою цедрою та горіхами (сир к/м, яйця, манна крупа, цукор, цедра апельсина, горіхи, зелені яблука, банани)	120
згідно ТК	Сорбет з гаспаччо та яблучного пюре (яблучний сік, желатин, граппа, м'ята)	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино латте	30 80 150 250
згідно ТК	Вершкова кава з кленовим сиропом (молоко, вершки, кленовий сироп, вершки, кава)	150
згідно ТК	Гострий гарячий шоколад (молоко, мелений кайенський перець, кориця, шоколад, яйця, цукор)	150
згідно ТК	Чай «Damman Freres» чорний, купаж зелений, купаж	250

	ягідний (полуниця)	
Холодні напої		
згідно ТК	Сангрія б/а (виноградний сік, кориця, гвоздика, апельсин, яблуко, персик, лимон)	250
згідно ТК	Молочний коктейль зі смаком капкейку (молоко, морозиво, вершки, кекс, конфітур)	250
згідно ТК	Валенсійська вода (апельсиновий сік, цукровий сироп, кава, кава, апельсини)	250
згідно ТК	Малиновий куліс (малина, цукор, лимонний сік)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Торт «Панчо» з ананасами та грецькими горіхами	120
	Чуррос з шоколадним соусом	90/25
	Печиво сабле з гречаного борошна	90
	Роскон-де-рейес (хліб з горіхами та сухофруктами)	50
	Еспанадас	50
	Іспанський томатний хліб з часником	45

Карта напоїв ресторану, також представлена вино-горілчаними виробами іспанського походження, табл.3.14.

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
«Реука», ячмінь, пшениця, 40% об. Ісландія	0,05
«Косогоров самогон», виноградна, 40% об, Болгарія	0,05
«Кауфманн», пшениця, 40% об. Росія	0,05
Вина	
Garcia Carrion, «Cappo» Moscato, біле сухе, 12% об Іспанія	0,1
Felix Solis, «Montefrio» Airen, La Mancha DO, біле сухе, 11% об. Іспанія	0,1
Gran Castillo, Moscatel, Valencia DOP, біле напівсолодке, 11,5% об. Іспанія	0,1
«Tussock Jumper» Moscato, 11% об. біле солодке, Іспанія	0,1
«Tussock Jumper» Moscato Rose, 11% об. рожеве, солодке, Іспанія	0,1
Urbina, Crianza, Rioja DOC, червоне сухе, 13% об. Іспанія	0,1
«Campo Viejo» Tempranillo, Rioja DOC, червоне сухе, Іспанія, 13,5%	0,1
Valdespino Amontillado Contrabandista, 18% об. червоне напівсухе, Іспанія	0,1
«Alexandro» Cream, 18% об. червоне солодке, Іспанія	0,1
Ігристі вина	
Bernard-Massard, Chardonnay Brut, 12% об. сухе, брют біле, Люксембург	0,75
Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut, 12% об. біле, брют, Люксембург	0,75
Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют, Люксембург	0,75
Bernard-Massard, Cuvee Reservee Brut, червоне, сухе, брют, 12% об. Люксембург	0,75
Ром	

Tobacco Silver Premium, легкий, 40% об. Іспанія	0,05
Sanchez Romate, «Ingenio Manacas» Extra Anejo, легкий 38% об. Іспанія	0,05
Tobacco Spiced, 40% Іспанія	0,05
Віскі	
Spanish Whisky, DYC, 40% об. Іспанія	0,05
DYC 10 Years Old, односолодовий 40% об. Іспанія	0,05
Пиво	
«Estrella Damm», світле, фільтроване, 4,6% об. Іспанія	0,5
«Inedit Damm», світле, нефільтроване, 4,8% об. Іспанія	0,5
Domus, «Catedrale», темне, досить міцне, 8,5% об. Іспанія	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Agua Sana» газована / не газована	0,5
Мінеральна вода «Lebanza» газована / не газована	0,5
Фруктова вода «Fuentes de lebanza» солодка	0,5
Фруктова вода «Osmosis» солодка	0,5

Бар при вестибюлі налічуватиме вино-горілчані вироби та вироби власного виробництва, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкольні вироби		
	«Reyka», ячмінь, пшениця, 40% об. Ісландія	0,05
	«Косогоров самогон», виноградна, 40% об, Болгарія	0,05
	«Кауфманн», пшениця, 40% об. Росія	0,05
	Garcia Carrion, «Cerro» Moscato, біле сухе, 12% об Іспанія	0,1
	Felix Solis, «Montefrio» Airen, La Mancha DO, біле сухе, 11% об. Іспанія	0,1
	Gran Castillo, Moscatel, Valencia DOP, біле напівсолодке, 11,5% об. Іспанія	0,1
	«Tussock Jumper» Moscato, 11% об. біле солодке, Іспанія	0,1
	«Tussock Jumper» Moscato Rose, 11% об. рожеве, солодке, Іспанія	0,1
	Urbina, Crianza, Rioja DOC, червоне сухе, 13% об. Іспанія	0,1
	«Campo Viejo» Tempranillo, Rioja DOC, червоне сухе, Іспанія, 13,5%	0,1
	Valdespino Amontillado Contrabandista, 18% об. червоне напівсухе, Іспанія	0,1
	«Alexandro» Cream, 18% об. червоне солодке, Іспанія	0,1
	Bernard-Massard, Chardonnay Brut, 12% об. сухе, брют біле, Люксембург	0,75
	Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut, 12% об. біле, брют, Люксембург	0,75
	Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют, Люксембург	0,75
	Bernard-Massard, Cuvee Reservee Brut, червоне, сухе, брют, 12% об. Люксембург	0,75
	Tobacco Silver Premium, легкий, 40% об. Іспанія	0,05

	Sanchez Romate, «Ingenio Manacas» Extra Anejo, легкий 38% об. Іспанія	0,05
	Tobacco Spiced, 40% Іспанія	0,05
	Spanish Whisky, ДУС, 40% об. Іспанія	0,05
	ДУС 10 Years Old, односолодовий 40% об. Іспанія	0,05
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино латте	30 80 150 250
згідно ТК	Вершкова кава з кленовим сиропом (молоко, вершки, кленовий сироп, вершки, кава)	150
згідно ТК	Гострий гарячий шоколад (молоко, мелений кайеннський перець, кориця, шоколад, яйця, цукор)	150
згідно ТК	Чай «Damman Freres» чорний, купаж зелений, купаж ягідний (полуниця)	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тімбал з авокадо та тунця (авокадо, помідори, тунець консервований, руккола, оливкова олія, часник)	155
згідно ТК	Рулет із сібаса з прошутто (сібас, прошутто, вершкове масло, маракуя, інжир, сіль)	150
згідно ТК	Салат з тунця, маслин та помідорів з соусом ромеско (латук дуболистий, консервований тунець, помідори, маслини, соус ромеско)	175
згідно ТК	Салат з креветками, грейпфрутом та м'ятною заправкою (креветки, грейпфрут, зелений салат, дор блю, імбир, лимонний сік, м'ята)	175
згідно ТК	Салат «Сомбреро» (шинка, перець, цибуля, кукурудза, зелений горошок, оцет, салат «Айсберг», сіль)	180
згідно ТК	Салат з перцю по-баскскі (зелений перець, жовтий перець, червоний перець, базилік, винний оцет, часник, оливкова олія)	180
згідно ТК	Хамон кон мелон (хамон, медова диня)	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	50/50/50
згідно ТК	Сирна тарілка (Де ла Серена, Тупі, Товайо)	50/50/50
Солодкі страви		
згідно ТК	Крем-каталана (цукор, яйця, кукурудзяний крохмаль, кориця, лимон, молоко)	110
згідно ТК	Жовтки святої Терези (вода, цукор, лимон, кориця, цукрова пудра, яйця)	115
згідно ТК	Сирна запіканка з апельсиновою цедрою та горіхами (сир к/м, яйця, манна крупа, цукор, цедра апельсина, горіхи, зелені яблука, банани)	120
згідно ТК	Сорбет з гаспаччо та яблучного пюре (яблучний сік, желатин, граппа, м'ята)	120
Холодні напої		
згідно ТК	Сангрія б/а (виноградний сік, кориця, гвоздика, апельсин, яблуко, персик, лимон)	250

згідно ТК	Молочний коктейль зі смаком капкейку (молоко, морозиво, вершки, кекс, конфітур)	250
згідно ТК	Валенсійська вода (апельсиновий сік, цукровий сироп, кава, кава, апельсини)	250
згідно ТК	Малиновий куліс (малина, цукор, лимонний сік)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Торт «Панчо» з ананасами та грецькими горіхами	120
	Чуррос з шоколадним соусом	90/25
	Печиво сабле з гречаного борошна	90
	Роскон-де-рейес (хліб з горіхами та сухофруктами)	50
	Еспанадас	50
	Іспанський томатний хліб з часником	45

Денна виробнича програма ресторану готелю ділового призначення з іспанським меню наведена в табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 151 місце

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ³⁰ – 10 ³⁰	сніданок для мешканців готелю		168
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	91
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	113
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	159
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	136
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	113
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	68
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	91
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	63
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	100	91
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	80	72
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	70	63
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	60	54
Всього відвідувачів за день			1 114
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 168 \times 7 + 1\,114 \times 3,5 = 1\,176 + 3\,899 = 5\,075 \text{ шт.}$$

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		353	
рибні		25		88
м'ясні		30		106
овочеві		25		88

молоко та кисломолочні продукти		20	71
Гарячі страви	50		588
м'ясні, рибні		20	118
овочеві		25	147
круп'яні		25	147
яєчні, сирні		30	176
Солодкі страви	20		235
Всього	100		1176

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	585
Холодні страви та закуски	30		1170
рибні		25	293
м'ясні		30	351
салати		35	410
кисломолочні продукти		10	116
Гарячі закуски	5	100	194
Супи	10		390
прозорі		50	195
холодні		50	195
Основні гарячі страви	30		1170
рибні		15	176
м'ясні		65	760
овочеві		10	117
круп'яні		10	117
Солодкі страви	10		390
Всього	100		3899

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 168 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	42
Холодні напої:	л	0,25	42
власного виробництва		0,25	42
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	17
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	118

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1114 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	56
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	56
мінеральна вода		0,08	89
власного виробництва		0,1	111
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
еспанадас		0,05	56
іспанський томатний		0,05	56
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	557
Вино-горілчані вироби	л	0,1	111
Пиво	л	0,025	28

Визначившись з кількість страв та напоїв під час сніданку та після, складаємо денну виробничу програму іспанського ресторану при готелі ділового призначення.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Гости з грибами та гарбузом (гриби, гарбуз, сметана, хліб)	20	25/220
згідно ТК	Пан кон томате «хліб з помідорами» (помідор, часник, оливкова олія, хліб)	17	35/10
згідно ТК	Гости з авокадо та сиром (авокадо, чорний хліб, твердий сир, часник, сіль)	15	35/10
згідно ТК	Рибне асорті (тунець, лосось с/с, анчоуси)	88	15/15/15
згідно ТК	Салат з тунця, спаржею та фетою (помідори, лист салату, спаржа, тунець, сир фета, бальзамічний оцет)	19	50
згідно ТК	Андалузський овочевий салат (помідори, редька, огірки, цибуля, петрушка, кріп, оцет)	17	50
згідно ТК	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	106	15/15/15
згідно ТК	Сирна тарілка (Де ла Серена, Тупі, Товайо)	30	15/15/15
згідно ТК	Йогурт з ананаса та авокадо	20	40
	Сир з малиною (маскарпоне, вершки, яйця, ванільний цукор, малина)	11	45
	Вершки «Nacendado»	10	20
Гарячі страви			
згідно ТК	Хек в зеленому часниковому соусі (хек, часник, петрушка, лавровий лист)	54	45
згідно ТК	Фрикадельки в цибулево-морквяному соусі помадридські (молоко, яловичий фарш, часник, цибуля, яйця, петрушка, морква)	64	50
згідно ТК	Вівсяна каша з яблуками та солоною карамеллю	147	50
згідно ТК	Мохет (картопля, цибуля, помідори, часник)	72	45

згідно ТК	Овочевий гарнір (сіль, часник, помідори, перець, цибуля, оливкова олія)	75	40
згідно ТК	Ячня по-баскські (часник, помідори, базилік, букет гарні, цибуля, свинні голені, сир в'ялена шинка, яйця)	55	50
згідно ТК	Справжній італійський омлет (картопля, цибуля, петрушка, яйця)	41	50
згідно ТК	Гортілья «іспанський омлет» (картопля, цибуля, яйця, помідори, зелений горошок)	42	50
згідно ТК	Пісто (цукіні, баклажани, перець, цибуля, часник, кмин, розмарин, яйця, перець)	18	45
згідно ТК	Креп-сюзет (борошно, яйця, молоко, цукор, апельсини, мандарини, куантро, вершкове масло, газована вода)	20	45
Солодкі страви			
згідно ТК	Кавовий флан (цукор, згущене молоко, молоко, яйця, вода, ваніль, кава)	35	40
згідно ТК	Крем-карамель (молоко, цукор, ваніль, яйця, вершки)	60	50
згідно ТК	Теплий шоколадний пудинг з збитими вершками (темний шоколад, вершкове масло, яйця, цукор, вершки)	72	45
згідно ТК	Бананово-шоколадний торт з збитими вершками (цукор, бісквітне печиво, вершкове масло, шоколадні чіпси, вершки, ром, банани, абрикосовий джем)	68	45
Напої			
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино латте	22	30 80 150 250
згідно ТК	Чай «Damman Freres» чорний, купаж зелений, купаж ягідний (полуниця)	20	250
згідно ТК	Валенсійська вода (апельсиновий сік, цукровий сироп, кава, кава, апельсини)	20	250
згідно ТК	Поживний ранковий банановий смузі (молоко, банан, вівсяні пластівці, кориця, ваніль, мед)	15	250
згідно ТК	Смузі з авокадо та свіжої малини (авокадо, апельсиновий сік, малиновий сік, малина)	7	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Морквяний пиріг з бананами та спеціями	21	40
	Баскський пиріг з вишнею	18	45
	Тонкий грушевий тарт	17	40
	Торт «Пташине молоко» з лимонним кремом	32	50
	Різдвяні кренделі Rosco wine	30	20
	Іспанський томатний хліб з часником	17	20

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 151 місце

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Холодні мідії під овочевою шубою (мідії, перець, цибуля, помідори, винний оцет)	115	150
згідно ТК	Карпаччо з яловичини з полуницею та «чорним перлинами» (яловичина, полуниця, ожина, малина, оливкова олія, білий ром, бальзамічний оцет, агар-агар)	120	150
згідно ТК	Лосось в кунжуті на подушці з цукіні	131	120/130
згідно ТК	Фарширований бараниною гарбуз (гарбуз, вершкове масло, баранина, кмин, цибуля, консервовані помідори, петрушка, кінза)	119	245
згідно ТК	Апельсиново-лохинове суфле (цукор, яйця, борошно, яйця, вершкове масло, м'ята, лохина)	100	120
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Тімбал з авокадо та тунця (авокадо, помідори, тунець консервований, руккола, оливкова олія, часник)	156	155
згідно ТК	Рулет із сібаса з прошутто (сібас, прошутто, вершкове масло, маракуя, інжир, сіль)	137	150
згідно ТК	Салат з тунця, маслин та помідорів з соусом ромеско (латук дуболисний, консервований тунець, помідори, маслини, соус ромеско)	108	175
згідно ТК	Салат з креветками, грейпфрутом та м'ятною заправкою (креветки, грейпфрут, зелений салат, дорблю, імбир, лимонний сік, м'ята)	96	175
згідно ТК	Салат «Сомбреро» (шинка, перець, цибуля, кукурудза, зелений горошок, оцет, салат «Айсберг», сіль)	72	180
згідно ТК	Салат з перцю по-басккскі (зелений перець, жовтий перець, червоний перець, базилік, винний оцет, часник, оливкова олія)	134	180
згідно ТК	Хамон кон мелон (хамон, медова диня)	172	150
згідно ТК	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	179	50/50/50
згідно ТК	Сирна тарілка (Де ла Серена, Тупі, Товайо)	116	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Смажені сосиски з помідорами та зеленню	58	80
згідно ТК	Пінчос-тапас з перця падрон, курячих крилець, вішанок, пастернаку та моркви	66	80
згідно ТК	Свинна вирізка в травах з гірчицею	45	75
згідно ТК	Пататас бравас (картопля, цибуля, паприка, кайеннський перець, борошно, часник)	25	70
Супи			
згідно ТК	Поррусальда кон бакалао «суп з тріскою» (тріска, цибуля-порей, картопля, морква, біле сухе вино)	100	250
згідно ТК	Ахобланко (мигдаль, часник, оливкове масло, хересний оцет, білий виноград)	95	250

згідно ТК	Сальморехо (помідори, часник, хересний оцет, оливкова олія, яйця, хамон, перець)	100	250
згідно ТК	Гаспачо (помідори, часник, перець, огірки, винний оцет, оливкова олія)	95	250
Основні страви			
згідно ТК	Восьминіг по-галісійські (восьминіг, картопля, паприка, сіль, перець)	55	220
згідно ТК	Фідеуа (сібас, креветки, мідії, кальмари, цибуля, часник, паприка, помідори консервовані, спагетті, лимон, петрушка)	58	240
згідно ТК	Ескабече (філе скумбрії, пшеничне борошно, кмін, імбир, червоний винний оцет, лимон)	63	225
згідно ТК	Галлина ен-пепіторія «курка в мигдальному соусі» подається з баклажанами	125	250
згідно ТК	Курка запечена в хрусткій скоринці з імбиром та апельсинами	135	250
згідно ТК	Ескабече з цесарки та кмину (цесарка, морква, цибуля-порей, перець чилі, хересний оцет, біле вино, кмін)	210	240
згідно ТК	Паелья з кроликом (рис, курячий окорок, ніжки кролика, зелена квасоля, помідори консервовані, часник, паприка, цибуля)	78	240
згідно ТК	Баранячі котлетки з зеленим часником на грилі подаються з інжиром	212	180/60
згідно ТК	Мігас (червоний, зелений перець, чорізо, часник, цибуля, перець)	58	170
згідно ТК	Пенне в сметанному каррі з пряною спаржею (паста пенне, сметана, каррі, лимон, перець чилі, часник, спаржа, кінза, кунжутне масло, соєвий соус)	117	170
згідно ТК	Квасоля зі шпинатом по-іспанські (цибуля, в'ялені помідори, часник, копчена паприка, квасоля, шпинат)	59	175
Солодкі страви			
згідно ТК	Крем-каталана (цукор, яйця, кукурудзяний крохмаль, кориця, лимон, молоко)	99	110
згідно ТК	Жовтки святої Терези (вода, цукор, лимон, кориця, цукрова пудра, яйця)	91	115
згідно ТК	Сирна запіканка з апельсиновою цедрою та горіхами (сир к/м, яйця, манна крупа, цукор, цедрка апельсина, горіхи, зелені яблука, банани)	84	120
згідно ТК	Сорбет з гаспачо та яблучного пюре (яблучний сік, желатин, граппа, м'ята)	116	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Кава та кавові напої: еспreso американо капучино латте	26	30 80 150 250
згідно ТК	Вершкова кава з кленовим сиропом (молоко, вершки, кленовий сироп, вершки, кава)	3	150

згідно ТК	Гострий гарячий шоколад (молоко, мелений кайєнський перець, кориця, шоколад, яйця, цукор)	12	150
згідно ТК	Чай «Damman Freres» чорний, купаж зелений, купаж ягідний (полуниця)	15	250
Холодні напої			
згідно ТК	Сангрія б/а (виноградний сік, кориця, гвоздика, апельсин, яблуко, персик, лимон)	25	250
згідно ТК	Молочний коктейль зі смаком капкейку (молоко, морозиво, вершки, кекс, конфітур)	31	250
згідно ТК	Валенсійська вода (апельсиновий сік, цукровий сироп, кава, кава, апельсини)	28	250
згідно ТК	Малиновий куліс (малина, цукор, лимонний сік)	27	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Торт «Панчо» з ананасами та грецькими горіхами	154	120
	Чуррос з шоколадним соусом	116	90/25
	Печиво сабле з гречаного борошна	187	90
	Роскон-де-рейес (хліб з горіхами та сухофруктами)	100	50
	Еспанадас	56	50
	Іспанський томатний хліб з часником	56	45

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 151 місце (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
«Реука», ячмінь, пшениця, 40% об. Ісландія	5	0,05
«Косогоров самогон», виноградна, 40% об, Болгарія	4	0,05
«Кауфманн», пшениця, 40% об. Росія	2	0,05
Вина		
Garcia Carrion, «Сарро» Moscato, біле сухе, 12% об Іспанія	7	0,1
Felix Solis, «Montefrio» Airen, La Mancha DO, біле сухе, 11% об. Іспанія	4	0,1
Gran Castillo, Moscatel, Valencia DOP, біле напівсолодке, 11,5% об. Іспанія	8	0,1
«Tussock Jumper» Moscato, 11% об. біле солодке, Іспанія	1	0,1
«Tussock Jumper» Moscato Rose, 11% об. рожеве, солодке, Іспанія	3	0,1
Urbina, Crianza, Rioja DOC, червоне сухе, 13% об. Іспанія	6	0,1
«Campro Viejo» Tempranillo, Rioja DOC, червоне сухе, Іспанія, 13,5%	2	0,1
Valdespino Amontillado Contrabandista, 18% об. червоне напівсухе, Іспанія	2	0,1
«Alexandro» Cream, 18% об. червоне солодке, Іспанія	5	0,1
Ігристі вина		

Bernard-Massard, Chardonnay Brut, 12% об. сухе, брют біле, Люксембург	4	0,75
Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut, 12% об. біле, брют, Люксембург	8	0,75
Bernard-Massard, «Cuvee de l'Ecusson» Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют, Люксембург	5	0,75
Bernard-Massard, Cuvee Reservee Brut, червоне, сухе, брют, 12% об. Люксембург	4	0,75
Ром		
Tobacco Silver Premium, легкий, 40% об. Іспанія	6	0,05
Sanchez Romate, «Ingenio Manacas» Extra Anejo, легкий 38% об. Іспанія	7	0,05
Tobacco Spiced, 40% Іспанія	2	0,05
Віскі		
Spanish Whisky, DYC, 40% об. Іспанія	16	0,05
DYC 10 Years Old, односолодовий 40% об. Іспанія	10	0,05
Пиво		
«Estrella Damm», світле, фільтроване, 4,6% об. Іспанія	7	0,5
«Inedit Damm», світле, нефільтроване, 4,8% об. Іспанія	8	0,5
Domus, «Catedrale», темне, досить міцне, 8,5% об. Іспанія	13	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Agua Sana» газована / не газована	49	0,5
Мінеральна вода «Lebanza» газована / не газована	40	0,5
Фруктова вода «Fuentes de lebanza» солодка	26	0,5
Фруктова вода «Osmosis» солодка	30	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення продукції складається з декількох стадій, вирішальною з яких є кількість продукції, що необхідна для повноцінного функціонування закладу, табл.3.24.

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	яловичина	охолоджена
	свиняча гомілка	охолоджена
	баранина	охолоджена
	курачі крильця	охолоджені
	свинина	охолоджена
	кураче філе	охолоджене
	цесарка	охолоджена
	курачий окорок	охолоджений
	ніжки кролика	охолоджені

Риба та морепродукти	хек	охолоджений	
	мідії	охолоджені	
	лосось	охолоджений	
	сібас	охолоджений	
	креветки	охолоджені	
	восьминіг	охолоджений	
	кальмари	охолоджені	
	скумбрія	охолоджена	
	М'ясна та рибна гастрономія	тунець	вакуумований
лосось с/с		вакуумований	
анчоуси		вакуумовані	
палета		вакуумована	
іберійський окорок		вакуумований	
варена шинка		вакуумована	
сиро в'ялена шинка		вакуумована	
прошутто		вакуумований	
хамон		вакуумований	
сосиски		вакуумовані	
Молоко, молочні та жирові продукти		сметана	фасована
		твердий сир	фасований
	сир «Фета»	фасований	
	сир «Де ла Серена»	фасований	
	сир «Тупі»	фасований	
	сир «Товайо»	фасований	
	йогурт	фасований	
	сир «Маскарпоне»	фасований	
	вершки «Nacendado»	фасовані	
	яйця	свіжі	
	молоко	фасоване	
	вершкове масло	фасоване	
	сир «Дор Блю»	фасований	
	морозиво	заморожене	
	сир к/м	фасований	
	Овочі та зелень	гриби	свіжі
		гарбуз	свіжий
		помідори	свіжі
часник		свіжий	
авокадо		свіжий	
спаржа		свіжа	
лист салату		свіжий	
редька		свіжа	
огірки		свіжі	
цибуля		свіжа	
петрушка		свіжа	
кріп		свіжий	
морква		свіжа	
картопля		свіжа	
базилік		свіжий	
букет гарні		свіжий	
цукіні	свіжі		

	баклажани	свіжі
	м'ята	свіжа
	руккола	свіжа
	латук дуболисний	свіжий
	імбир	свіжий
	салат «Айсберг»	свіжий
	перець падрон	свіжий
	вівшанки	свіжі
	пастернак	свіжий
	цибуля-порей	свіжа
	лимон	свіжий
	перець чилі	свіжий
	квасоля	свіжа
	шпинат	свіжий
Фрукти та ягоди	ананас	свіжий
	малина	свіжа
	яблука	свіжі
	апельсини	свіжий
	мандарини	свіжі
	банани	свіжі
	полуниця	свіжа
	ожина	свіжа
	лохина	свіжа
	маракуя	свіжа
	інжир	свіжий
	грейпфрут	свіжий
	диня	свіжа
	виноград	свіжий
	персик	свіжий
Бакалійні товари	оливкова олія	в пляшці
	тунець	консервованій
	бальзамічний оцет	в пляшці
	солоня карамель	консервована
	зелений горошок	консервованій
	кукурудза	консервована
	куантро	в пляшці
	газована вода	в пляшці
	соус «Ромеско»	в пляшці
	згущене молоко	в пляшці
	темний шоколад	фасований
	шоколадні чіпси	фасовані
	ром	в пляшці
	абрикосовий джем	в пляшці
	цукровий сироп	в пляшці
	мед	в пляшці
	винний оцет	в пляшці
	помідори	консервовані
	маслини	консервовані
	м'ятна заправка	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	вино	в пляшці

	хересний оцет	в пляшці
	кунжутне масло	в пляшці
	соевий соус	в пляшці
	в'ялені помідори	в пляшці
	граппа	в пляшці
	кленовий сироп	в пляшці
Сипучі продукти	ванільний цукор	фасований
	лавровий лист	фасований
	вівсяна каша	фасована
	кмин	фасований
	розмарин	фасований
	борошно	фасоване
	цукор	фасований
	кориця	фасована
	агар-агар	фасований
	кава	фасована
	паприка	фасована
	кайєнський перець	фасований
	мигдаль	фасований
	спагетті	фасоване
	рис	фасований
	паста пенне	фасована
	каррі	фасований
	копчена паприка	фасована
	кукурудзяний крохмаль	фасований
	цукрова пудра	фасована
	манна крупа	фасована
	желатин	фасований
	гвоздика	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	тости	фасовані
	бісквітне печиво	фасоване
	кекс	фасований

Приймання товарів та сировини, необхідних для функціонування та виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, відбувається у завантажувальній зоні ресторану при готелі ділового призначення, звідки сировина направляється до складських приміщень готелю для зберігання в холодильних камерах.

У заготівельних цехах проводиться обробка сировини, для подальшого приготування та доведення її до стану готовності в інших цехах ресторану. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, що надійшли з доготівельного цеху, а також здійснюється порціонування. У гарячому цеху проводиться теплова обробка та виготовляються гарячі страви, супи та

основні страви. Там проводиться смаження, тушіння, варіння, припускання, пасерування тощо).

У гарячому цеху ресторану завершується технологічний процес приготування страв. Саме в цьому цеху здійснюється теплова обробка різноманітних продуктів, доводяться до готовності напівфабрикати, готуються основні страви, основні і солодкі страви, а також продукти для гарячого цеху.

Саме в цьому цеху страви отримують температурну, механічну та кулінарну обробку, яка необхідна для подачі готових страв до ресторану та реалізації їх через торгівельну залу закладу ресторанного господарства.

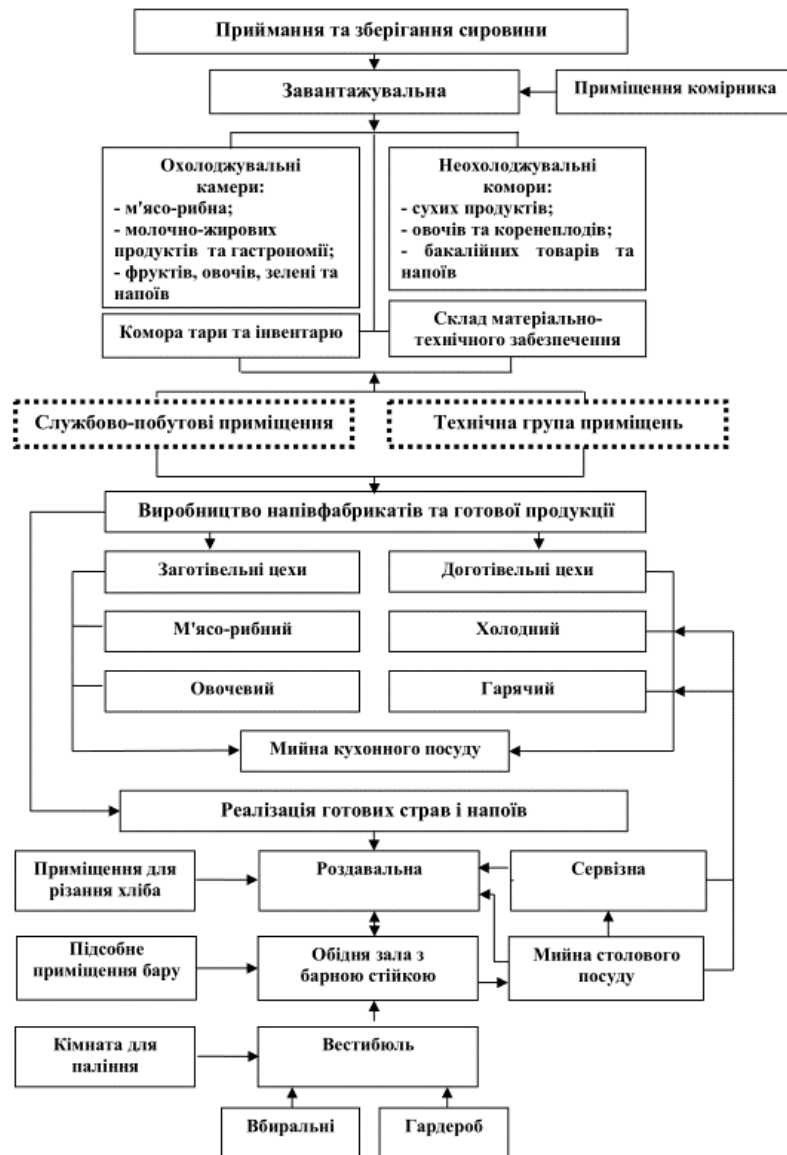


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі ділового призначення

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

Процес обслуговування в ресторані на 151 місце, з іспанською кухнею складається з двох процесів, кожен з яких має своє призначення.

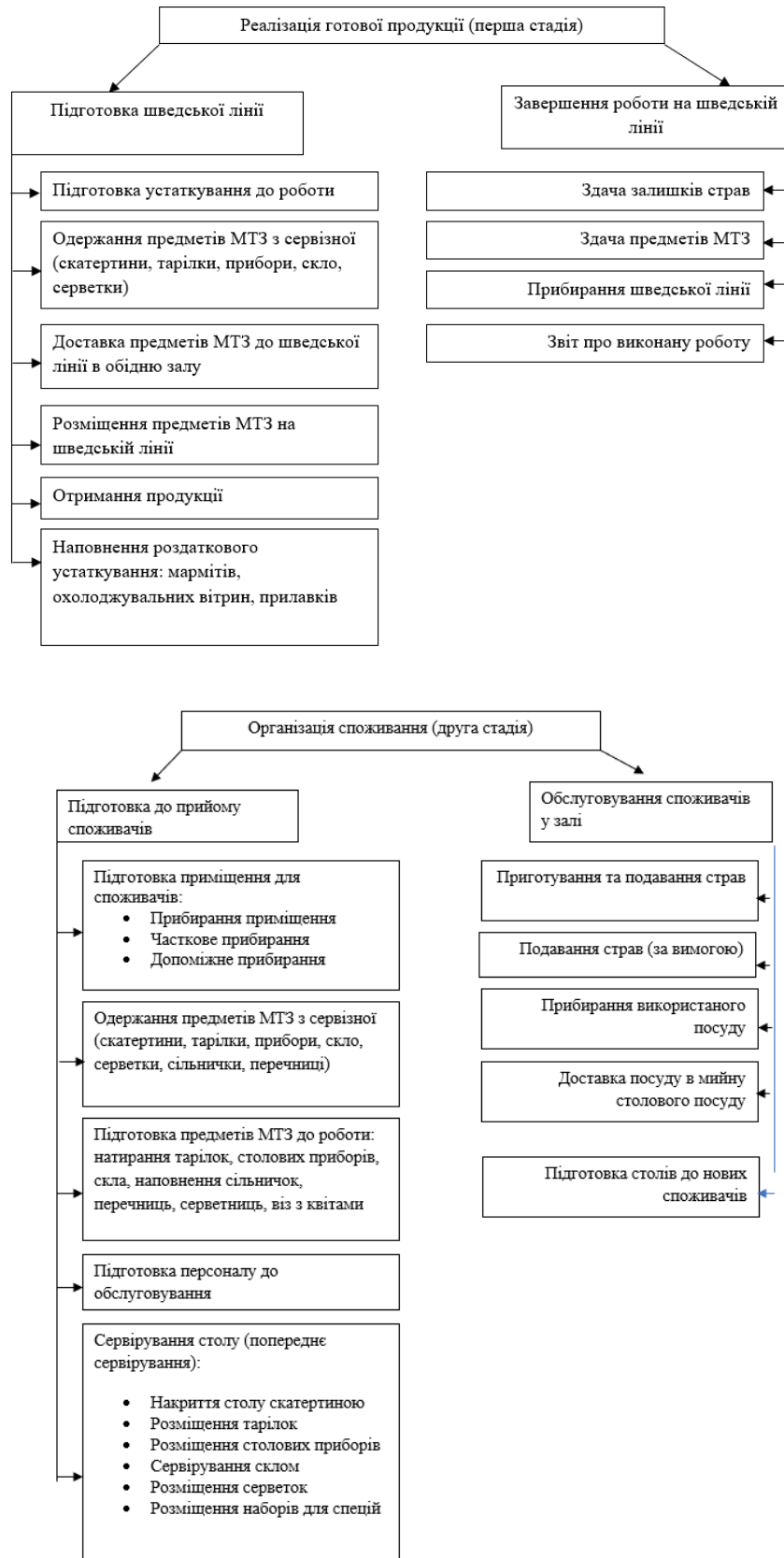
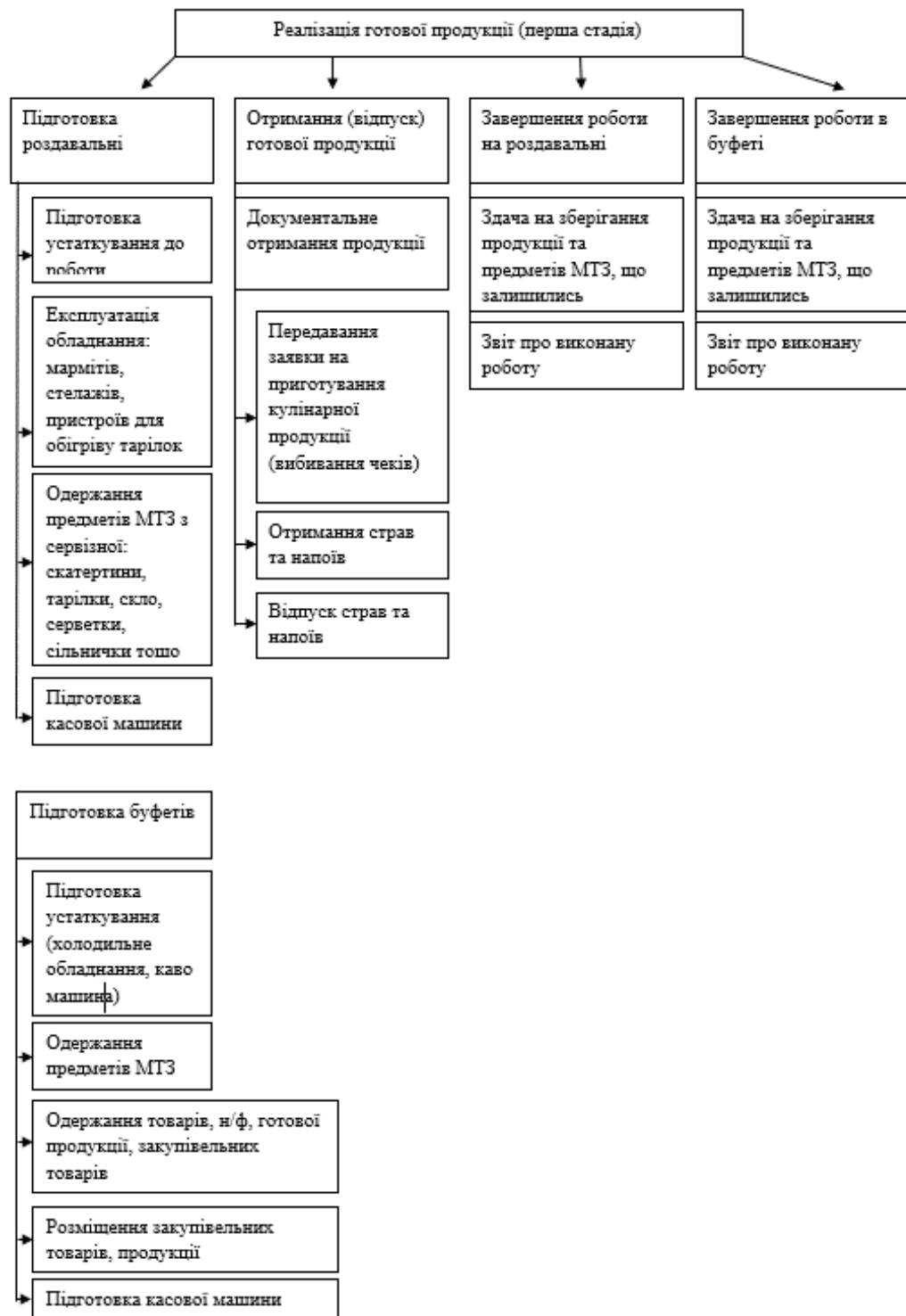


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



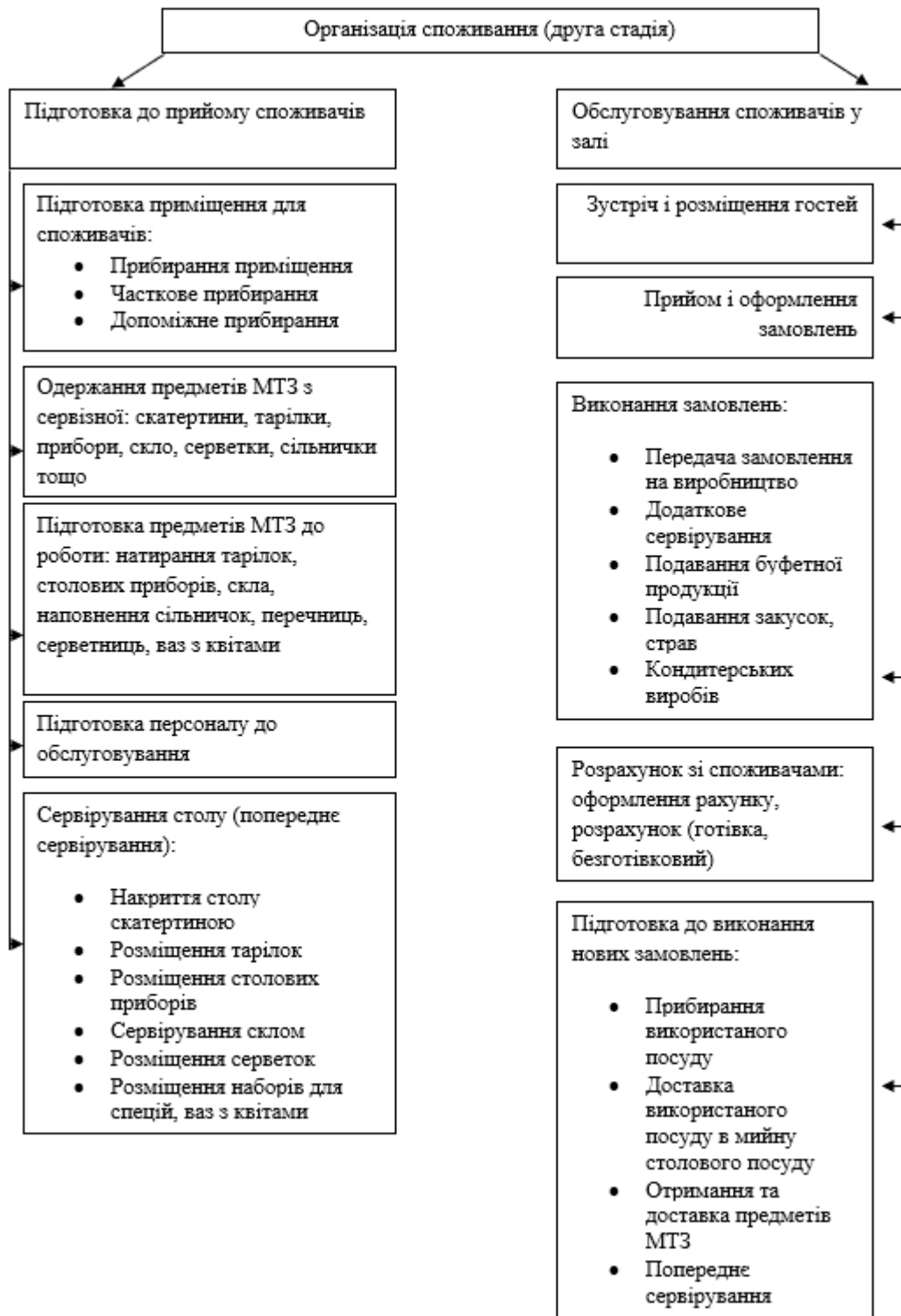


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторан готелю ділового призначення

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан з іспанською кухнею розрахований на 151 місце. В обідній залі розташовуватиметься барна стійка, столи підсобні та серванти для офіціантів.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 151 місце

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль	15
гардероб	7
вбиральня чоловіча	6
вбиральня жіноча	6
вбиральня для маломобільних груп населення	7
Обідня зала з баром	271,8
Всього	312,8
Виробничі:	
Гарячий цех	15
Холодний цех	12
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо – рибний цех	14
Овочевий цех	14
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	8
Сервізна	8
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	8
Підсобне приміщення бару	9
Всього	125
Складські приміщення:	
Завантажувальна	13
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	6
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	64
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	8
Гардероб	12
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	66
Всього	S кор. = 567,8

3.5 Характеристика приміщень ділової діяльності

Для проектування було обрано готель ділового призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей.

Практично всі інновації готелю, стосуватимуться ділової активності гостей готелю.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень ділової діяльності

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Конференц зала (2)				
LED відео стіни	Samsung	2	1650x100	-
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	100x100	-
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	155x145	-
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	125x118	-
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	20	667x667x870	8,89
Журнальний столик	Vivaho	10	814x558x560	4,54
Тумба	Vivaho	1	678x600x1550	0,4
Президіум	Vivaho	1	1300x650x890	0,84
Всього				14,67
Кімнати переговорів (2)				
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	100x100	-
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	155x145	-
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	125x118	-
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	10	667x667x870	4,44
Журнальний столик	Vivaho	5	814x558x560	2,27
Всього				6,71
Open space				
LED відео стіни	Samsung	2	1650x100	-
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	125x118	-
Дивани з різьбленими кованими елементами	Vivaho	2	992x667x870	1,32
Журнальний столик	Vivaho	2	814x558x560	0,9
Стіл високий	Vivaho	6	1332x668x1560	5,33

Стільці високі	Vivaho	12	467x667x1340	3,73
Всього				11,28
Офіс в офісі (2)				
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	155x145	-
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	100x100	-
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	125x118	-
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	667x667x870	1,77
Стіл	Vivaho	2	1332x668x879	1,77
Всього				3,54
Кабінки для телефонних перемовин				
Телефонні автомати	Samsung	4	1200x890x2600	4,27
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	667x667x870	1,77
Всього				6,04
Всього				42,24

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові та побутові приміщення готелю ділового призначення розташовуватимуться на цокольному поверсі готелю. Їх склад та кількість визначається згідно норм та правил. Всі приміщення призначені для працівників закладу.

Площа приміщень наведена в табл.3.27.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, визначившись зі складом приміщень та навівши їх характеристику, можемо узагальнити, що для проектування представлено проект готелю ділового призначення на 95 номерів з рестораном іспанської кухні на 151 місце.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 95 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	

Апартаменти	51,7 x 1 = 51,7
Люкс	45,5 x 2 = 91
Напівлюкс	33,1 x 2 = 66,2
Номер I категорії (одномісний)	27,8 x 20 = 556
Номер I категорії (двомісний)	37,1 x 60 = 2 226
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	37 x 10 = 370
Всього	3 360,9
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	9,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	5
Сервізна	12
Всього на поверхах	90,8
Всього на 6-ти поверхах	544,8
Разом по групі А	3 905,7
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16
Санвузол персоналу	6
Гардероб	8
Сейфова	7,3
Швейцарська зона	8,1
Камера схову	17,4
Пост охорони	8,6
Всього	262,3
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан першого класу на 151 місце	567,8
Бар при вестибюлі	48
Їдальня для персоналу	25
Всього	640,8
Б3 – приміщення ділової діяльності	
Конференц зала	2 x 48,9 = 97,8
Кімнати переговорів	2 x 22,3 = 44,6
Open space	1 x 37,6 = 37,6
Офіс в офісі	2 x 11,8 = 23,6
Кабінки для телефонних перемовин	1 x 20,21 = 20,21
Всього	223,81
Разом по групі Б	1126,91
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	13
Приймальна	12
Кабінет заступника директора	8
Кімната головного інженера	8
Бухгалтерія	8

Робочі приміщення	18
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	6/6
Всього	79
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	7
Складські приміщення	15
Санвузли та душові	12
Всього	46
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	7
Вентиляція припливна	7
Вентиляція витяжна	7
Всього	28
Разом по групі В	153
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5 185,61

$$S_{\text{роб.}} = 5\,185,61 \times 1,23 = 6\,378 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 6\,378 \times 1,05 = 6\,696,6 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для будівництва 4* готелю на 95 номерів було обрано ділянку в м. Києві, по вул. Жилянська, 47.

Рельєф та тип ґрунтів відіграє важливу роль при влаштуванні фундаменту, земляних роботах, посадці дерев та кущів, розбивці газону чи грядок. Чим гірші ґрунти та крутіший рельєф, тим більше доведеться витратити коштів на додаткові роботи.

Ділянка під будівництво рівна з ухилом в 3% в бік вулиці Короленківська. Рельєф рівнинний, ґрунти степові, промерзання не більше 1 м.

Місце під будівництво має:

- магістральні та під'їзді дороги;
- наявне тверде покриття проїжджої частини та пішохідних тротуарів;
- 63% ділянки становить зона озеленення;
- автостоянка на 16 місць для транспорту співробітників та відвідувачів;
- по всьому периметру закладу встановлені ліхтарі, що включаються в темний час.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Система водопостачання як комплекс інженерних споруд, призначених для добування води з природних джерел, поліпшення її якості, транспортування й розподілу водоспоживачам, повинна забезпечувати подачу необхідної кількості води на потреби всіх категорій споживачів. При цьому дисконтовані витрати на будівництво й експлуатацію водопровідних споруд повинні бути мінімальними, а також не порушуватись екологічна рівновага навколишнього середовища.

- $V_{\text{хол}} = (100 \times 168 / 1000) \times 365 = 16,8 \times 365 = 6132 \text{ м}^3$ витрати холодної води ділового готелю
- $V_{\text{гар}} = (190 \times 168 / 1000) \times 365 = 31,92 \times 365 = 11650,8 \text{ м}^3$ – витрати гарячої води ділового готелю
- $V_{\text{п}} = 1,08 \times 3175,2 \times 2 \times 187 / 710 = 1806 \text{ м}^3$ – витрати води на полив території ділового готелю

$$V_{\text{заг}} = 6132 + 11650,8 + 1806 = 19588,8 \text{ м}^3.$$

Для водопроводів в готелі використовуватимуться зшиті поліетиленові труби.

Поліетилен – тверда речовина білого кольору. Він еластичний, гарний діелектрик, стійкий до дії багатьох хімічних реагентів і радіоактивного випромінювання.

Для уповільнення старіння матеріалу і захисту його від сонячної радіації, яка негативно впливає на довговічність полімерів, в поліетилен додають світлостабілізатори, зокрема сажу (до 2,5%), що надає поліетилену і виробам з нього традиційний чорний колір і підвищує стійкість матеріалу до сонячних променів.

Зшитий поліетилен (PEX) – це поліетилен, у якого високомолекулярні лінійні ділянки макромолекул за певною технологією з'єднують (зшивають) між собою поперечними зв'язками зі створенням тривимірної сітчастої структури. Після зшивання матеріал зберігає всі властивості пластику.

Зшитий поліетилен, порівняно зі звичайним, більш стійкий до впливу високих температур і має при цьому підвищені механічні властивості. Він характеризується хорошою термоусадкою. Завдяки зшиванню поліпшуються такі показники, як тривала міцність, хімічна стійкість, стійкість до розтріскування, стійкість до ударів та морозостійкість. Труби PEX виготовляють діаметром від 12 до 315 мм.

Каналізація. Каналізація готелю поділятиметься на внутрішню та зовнішню. Для внутрішньої та зовнішньої використовуватимуться труби ПП-НТplus Magnaplast, рис.4.1.



Рис.4.1 - Труби ПП-НТplus Magnaplast, для внутрішньої каналізації

Система «НТplus» складається з поліпшеної формули пластика з використанням поліпропілену і натуральних компонентів. Термостійкий пластик, з якого зроблена система характеризується підвищеною стійкістю до різних ефектів, включаючи ефекти агресивних хімічних речовин і високої і низької температури стічних вод.

Випробування за нормами DIN 12056 і DIN EN 1986-100, зроблене Інститутом Будівельної Фізики Фраунгофера в Штутгарті, показали результат - рівень виміряного шуму не перевищує 26дБ (А).

Висока точність виготовлення - гладкі поверхні труб усувають негативне явище прилипання опадів до їх стінок. Переваги:

- 100% рецикл труб і фітингів.
- Прості і надійні розтрубні з'єднання труб;
- Легкий і швидкий монтаж - низька вага і нанесена на труби сантиметрова шкала.
- Кріплення за допомогою доступних обойм з гумовим вкладишем або стандартних обойм з пластику.
- Широкий асортимент труб і фітингів: діаметрами від 32 до 160 мм, включаючи спеціальні фітинги, такі як ревізії, хрестовини, з'єднання з чавуном.
- Сумісність з іншими системами внутрішньої каналізації.

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

$$V = 567,8 \times 3 + 957,11 \times 3 \times 6 = 1703,4 + 17227,98 = 18931,38 \text{ м}^3$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 18931,38 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 288,31 \times 12 = 3459,72 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція.

Головним чином розрізняють 4 типи вентиляції – природнім шляхом, примусовим видаленням відпрацьованого повітря, примусовим надходженням повітря ззовні і видаленням його зсередини, примусовим вентиляванням із рекуперацією теплової енергії.

Сучасні вимоги до вентиляційних систем наразі дуже високі і не обмежуються лише характеристиками енергоспоживання. Серед них – вимоги по дизайну, тобто можливість облаштування прихованих систем вентиляції – у стінах та стелях, де вихідні пристрої мають привабливий вигляд. Це водночас висуває високі вимоги щодо надійності повітропроводів та їх довготривалої експлуатації без ревізії та демонтажу для очищення. Додатково – повітропроводи мають пригнічувати розвиток патогенної мікрофлори, поглинати шум від руху повітря у ветканалах, мати високі протипожежні характеристики, малу здатність втрачати тепло тощо.

Цим вимогам вповні відповідають двошарові напівжорсткі повітропроводи для вентиляційних систем Navy-Flex, рис. 4.2, що використовуються для транспортування повітря в системах вентиляції та рекуперації.



Рис.4.2 – Труби Navy-Flex

Труби характеризуються дуже високою гнучкістю, завдяки чому можна довільно формувати трасу їхнього прокладання, згинати з дуже малим радіусом і адаптувати до умов монтажу без використання додаткових з'єднувачів та фітінгів.

Конструкція повітропроводів системи Navy-Flex, що виготовляються в широкому діапазоні діаметрів (від 50 до 200 мм), забезпечує механічну міцність на стискання понад 450 н, що дозволяє прокладати їх в бетонних конструкціях під час будівельних робіт. Подвійна конструкція стінок труб з частково закритими повітряними пустотами забезпечує високу шумо- та теплоізоляцію. Глухі закінчення повітропроводів герметично закриті та запломбовані, а сама бухта захищена плівкою, що виключає можливість забруднення під час транспортування та зберігання.

Повітропроводи Navy Vent Silver відповідають вимогам, що висуваються до матеріалів, які контактують з харчовими продуктами. Антибактеріальний шар, який імплементовано у внутрішню поверхню, містить срібло в своїй полімерній матриці, та є подібним до того, який використовується в холодильних і медичних установках.

Кондиціонування. В готелі використовуватиметься кондиціонери марки Samsung Basic AR09TXHQASINUA, рис.4.3.



Рис.4.3 - Кондиціонери марки Samsung Basic AR09TXHQASINUA

Це новий прилад 2020 року. Інвентарний кондиціонер Samsung Basic призначений для охолодження і обігріву в готелі. Кондиціонер оснащений необхідним функціоналом і режимами для забезпечення комфортного

мікроклімату. Автоматичне управління горизонтальними жалюзіями, вертикальними вручну, 4 швидкості вентилятора внутрішнього блоку, таймер, автоперезапуск, короткостроковий обігрів до-22С °.

Режими: турбо, комфортний, сон.

Енергозабезпечення. Потужність системи електропостачання готелю – це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

$$P = (0,53 \times 168 + 1,03 \times 151 + 0,15 \times 223,81 + 16 \times 0,05) \times 365 = (89,04 + 155,53 + 33,57 + 0,8) \times 365 = 278,94 \times 365 = 101813,1 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

В готелі використовуватимуться спринклерні системи пожежогасіння. Вони відповідають ГОСТ Р 50680-94, ГОСТ Р 51043-2002, ГОСТ Р 51052-2002.

Спринклерні системи пожежогасіння складаються з зрошувача (спрінклера), вмонтованого в трубопровід, заповненого водою (для приміщень з температурою понад 5 °С) або повітрям, постійно знаходяться під тиском. Кожен спрінклер закритий тепловим замком, який при досягненні певної температури спрацьовує на відкриття. Температура визначається потребами АУПТ і варіюється від 57 до 343 °С. Час спрацювання не більше 5-10 хвилин. Після розгерметизації спрінклера тиск в трубопроводі падає, що відкриває клапан у вузлі управління. Вода спрямовується до детектора, що подає команду на включення насоса.

Для охоронної системи використовуватимуться IP відеокамери Dahua DH-IPC-K35P, рис.4.4.



Рис.4.4 - IP відеокамера Dahua DH-IPC-K35P

Дана камера має прогресивну систему сканування, має функцію подавлення шуму, вмонтований динамік та мікрофон. Число ефектних пікселей дорівнює 2304 (H) x 1536 (V). Датчик зображення – 1/3 progressive scan CMOS.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Іспанський стиль в інтер'єрі – оригінальний і яскравий варіант для декору будь-якого готелю. Одними з найпоширеніших стилів у сучасних інтер'єрах будинків є іспанські варіації прованс, кантрі, мінімалізму і хай-тека.



Рис.4.5 – Номер в іспанському стилі

Іспанський дизайн інтер'єру вимагає, щоб стіни були текстурованими і ніколи не включали використання шпалер. Створення текстурованої або штучної обробки на стінах допомагає дати дійсно автентичний іспанський погляд. Це може бути досягнуто двома основними способами:

1. використовуючи різні типи валиків або губки для нанесення злегка різних тонів одного кольору;
2. нанесення спеціальної обробки лаком, шляхом змішування полімеру із цементною штукатуркою і нанесення його на стіни, або 100% акрилової фарби, щоб створити ефект обштукатуреної стіни.

Використання килимів в іспанському стилі інтер'єру відбувається рідко, натомість є один стиль жорсткого підлогового покриття, який зазвичай

встановлюється по всій поверхні, при необхідності додаються килимки і мати. Сама традиційна форма підлогового покриття в іспанському інтер'єрі – деревина.

Меблі в іспанському стилі повинні бути зроблені з темного дерева або кованого заліза. Висячі іспанські картини, металеві стелажі також є відмінним способом додати іспанський мотив у дизайн готелю.

Іспанська стиль в інтер'єрі включає використання багатьох аксесуарів, включаючи фарфор, кераміку, коване залізо і тканини. Також можна використовувати ковані дверні ручки, люстри та інші предмети для показу, такі як тарілки, вази, або керамічні прикраси.

Використання іспанському стилю в готелі інтер'єру допоможе створити яскраву і гостинну атмосферу.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Основна мета бізнес-планування готелю полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу підприємства, який створює передумови виконання розробленої виробничої (експлуатаційної) програми, формування оптимальних операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 4* готелю на 2020/21 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер I категорії (одномісний)	20	20	365	7300
Номер I категорії (двомісний)	60	120	365	43800
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	10	20	365	7300
Всього	95	168	-	61320

Готелі не продаються по одному базового тарифу. Все залежить від сезону, від того, чи застосовує готель динамічне ціноутворення, які спецпропозиції виводить, чи є у нього корпоративні клієнти і так далі.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 4* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,68	496,4	1500	744,6
Люкс	1460	0,68	992,8	1160	1151,64
Напівлюкс	730	0,68	496,4	1420	704,88
Номер I категорії (одномісний)	7300	0,68	4964	880	4368,32
Номер I категорії (двомісний)	43800	0,68	29784	720	21444,48
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	7300	0,68	4964	720	3574,08

Всього	61320	-	41697,6	-	31988
---------------	--------------	----------	----------------	----------	--------------

Ресторанний бізнес об'єднує виробництво, торгівлю і сервісні послуги, це бізнес, побудований на відчуттях: смакових, візуальних, емоційно-енергетичних (атмосфера, спілкування, оточення). Основною діяльністю ресторанного бізнесу є роздрібна торгівля, яка є підприємницькою діяльністю в сфері обміну, пов'язаної з продажем товарів кінцевим споживачам для особистого, сімейного, домашнього чи колективного користування.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	585	165	96,52	17550	2895,6
Холодні закуски	1170	115	134,55	35100	4036,5
Гарячі закуски	194	110	21,34	5820	640,2
Супи	390	66	25,74	11700	772,2
Основні страви	1170	168	196,56	35100	5896,8
Солодкі страви	390	54	21,06	11700	631,8
Гарячі напої	56	45	2,52	1680	75,6
Холодні напої	111	45	4,99	3330	149,7
Всього	-	-	503,28	121980	15098,4
Закупівельні товари					
Холодні напої	145	56	8,12	4350	243,6
Хліб та хлібобулочні вироби	112	30	3,36	3360	100,8
Борошняні кондитерські вироби	557	68	37,87	16710	1136,1
Вино-горілчані вироби	111	95	10,54	3330	316,2
Пиво	28	42	1,17	840	35,1
Всього	-	-	61,06	28590	1831,8
Разом	-	-	564,34	150570	16930,2

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	15098,4	181 180,8
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1831,8	21981,6

Плановий роздрібний товарооборот	16930,2	203 162,4
----------------------------------	---------	-----------

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Пральня	167	110	18,37
Хімчистка	189	150	28,35
Разом	356	-	46,72

Для проектування було обрано готель ділового призначення з комплексом інноваційних рішень для комфортного перебування гостей.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Конференц зала 2 шт.	678	440	298,32
Кімнати для переговорів	456	380	173,28
Open Space	556	265	147,34
Офіси	125	335	41,87
Разом	1815	-	660,81

Загальні доходи ділового готелю з іспанським рестораном та інноваційними рішення в сфері культурно-дозвільного призначення наведені в табл.5.7.

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	31988
Ресторанного господарства	203 162,4
Інших господарських підрозділів	46,72
Доходи від надання інноваційних послуг	660,81
Разом	235 857,93

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Для здійснення операційної діяльності кожне підприємство повинно мати у своєму розпорядженні певним майном, що належить йому на правах власності або контролюваного їм. Все майно, яким володіє підприємство, і яке відображено в

його балансі, називається його активами. Разом з тим, не всі активи підприємства обслуговують його операційну діяльність.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	177650	68320	27540	273510
Машини та обладнання, в тому числі:	1584	1330	302	3216
- Холодильне обладнання				
- Механічне обладнання	659	151	207	1017
- Теплове обладнання	1459	664	336	2459
- Торговельне обладнання	558	420	89	1067
- Вимірювальні прилади	321	215	28	564
Меблі, інше офісне обладнання	5248	1156	770	7174
Транспортні засоби	1964	286	79	2329
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1248	154	148	1550
Телефони	165	39	44	248
Разом	190856	72735	29543	293134

Амортизацію основних засобів (ОЗ) і нематеріальних активів (НМА) нараховується за кредитом рахунка 02 «Амортизація основних засобів» і рахунком 05 «Амортизація нематеріальних активів» відповідно (Наказ Мінфіну від 31.10.2000 № 94н). А ось дебітуємий рахунок залежить від того, яким видом діяльності займається організація, від її структури і особливостей Облікової політики з метою бухгалтерського обліку, а також від того, де використовується майно, що амортизується.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	177650	68320	27540	20	8882,5	3416	1377	13675,5

Машини та обладнання, в тому числі:		1330			316,8	226	60,4	603,2
- Холодильне обладнання	1584		302	5				
- Механічне обладнання	659	151	207	5	131,8	30,2	41,4	203,4
- Теплове обладнання	1459	664	336	5	291,8	132,8	67,2	491,8
- Торговельне обладнання	558	420	89	5	111,6	84	17,8	213,4
- Вимірювальні прилади	321	215	28	2	160,5	107,5	14	282
Меблі, інше офісне обладнання	5248	1156	770	4	1312	289	192,5	1793,5
Транспортні засоби	1964	286	79	5	392,8	57,2	15,8	465,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1248	154	148	2	624	77	74	775
Телефони	165	39	44	2	82,5	19,5	22	124
Всього								18627,6

5.3 Розробка плану з праці

Режим праці і відпочинку - це регламентована тривалість періодів роботи і відпочинку, що встановлюється в залежності від особливостей трудових процесів і забезпечує підтримку працездатності на належному рівні і збереження здоров'я людини.

Режим праці співробітників підприємства регулюється насамперед загальним часом роботи протягом усього тижня.

Необхідною умовою оптимізації змінного режиму праці і відпочинку є виділення часу на відпочинок і розумне його розподіл по годинах зміни. Відпочинок є наслідком відновлення працездатності, яка знижується, відповідно, до кінця робочого дня. Але, відпочинок повинен мати певну тривалість, в залежності від виду робіт.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Замісник	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Головний інженер	1
Менеджер кадрів	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Бухгалтер	4
Аналітик	2
Касир	4
Бухгалтер ресторану	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	20
Виробничий (операційний) персонал	
Швейцар	2
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Головна покоївка	1
Покоївки	8
Охорона зовнішня	3
Охорона внутрішня	3
Офіціанти	7
Кухарі	8
Бармен	2
Завідувач виробництвом	2
Комірник	2
Адміністратор ресторану	2
ІТ-спеціалісти	4
Разом виробничий (операційний) персонал	46
Допоміжний персонал	
Прибиральники	5
Сантехнік	2
Робоча бригада	4
Мийники	5
Носій багажу	2
Працівники пральні, хімчистки	5
Разом допоміжний персонал	23
Всього	89

Після того, як планова чисельність персоналу визначена, приступаємо безпосередньо до планування фонду оплати праці.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	19,4	19,4	-	-	19,4
Менеджер служби управління номерним фондом	1	19,4	19,4	-	-	19,4
Головний інженер	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Директор	1	28,8	28,8	-	-	28,8
Замісник	2	15,8	31,6	-	-	31,6
Менеджер кадрів	1	19	19	-	-	19
Бухгалтер	4	17	68	-	-	68
Аналітик	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Касир	4	9,1	36,4	-	-	36,4
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,4	16,4	-	-	16,4
Бухгалтер ресторану	1	15,4	15,4	-	-	15,4
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	20	-	325,1	-	-	325,1
Виробничий (операційний) персонал						
Швейцар	2	10	20	-	-	20
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	12,2	24,4	-	-	24,4
Головна покоївка	1	11	11	-	-	11
Покоївки	8	9	72	-	-	72
Охорона зовнішня	3	12,1	36,3	-	-	36,3
Охорона внутрішня	3	12,1	36,3	-	-	36,3
Офіціанти	7	6,9	48,3	-	-	48,3
Кухарі	8	14,3	114,4	-	-	114,4
Бармен	2	12,5	25	-	-	25
Завідувач виробництвом	2	11,7	23,4	-	-	23,4
Комірник	2	11	22	-	-	22
Адміністратор ресторану	2	12,2	24,4	-	-	24,4
ІТ-спеціалісти	4	16,9	67,6	-	-	67,6

Разом виробничому (операційному) персоналу	46	-	525,1	-	-	525,1
Допоміжний персонал						
Прибиральники	5	8	40	-	-	40
Сантехнік	2	12	24	-	-	24
Робоча бригада	4	9	36	-	-	36
Мийники	5	8	40	-	-	40
Носій багажу	2	8	16	-	-	16
Працівники пральні, хімчистки	5	9	45	-	-	45
Разом по допоміжному персоналу	23	-	201	-	-	201
Разом місячний фонд основної заробітної плати	89	-	1051,2	-	-	1051,2
Разом річний фонд основної заробітної плати	89	-	12614,4	-	-	12614,4

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020/21 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	325,1 x 12 = 3901,2	40	1560,48
Виробничий (операційний) персонал	525,1 x 12 = 6301,2	30	1890,36
Допоміжний персонал	201 x 12 = 2412	25	603
Разом	1051,2 x 12 = 12614,4	-	4053,84

Після того, як ми розрахували та визначили кількість працівників та фонд оплати праці з преміями, складаємо остаточну табл.5.13 в якій вказуємо загальну оплату праці працівників з преміями на рік.

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

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	89	89
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	46	46
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1051,2	12614,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	325,1	3901,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	525,1	6301,2

Допоміжний персонал	тис. грн.	201	2412
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	337,82	4053,84
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	130,04	1560,48
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	157,53	1890,36
Допоміжний персонал	тис. грн.	50,25	603
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1389,02	16668,24
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	455,14	5461,68
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	682,63	8191,56
Допоміжний персонал	тис. грн.	251,25	3015
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	48,5	582,23
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,75	273,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,83	178,07
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,92	131,08

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Найважливішим етапом процесу ціноутворення в готельному підприємстві є формування повної собівартості послуг проживання в розрізі окремих категорій номерного фонду. У вітчизняній теорії й практиці склалися два підходи до формування повної собівартості готельних послуг у контексті вирішення зазначеного завдання, кожний з яких використовує різні угруповання поточних витрат підприємства

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

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	34747,2	50	0,5	23 164,8
Холодні закуски	48438	50	0,5	32292
Гарячі закуски	7682,4	50	0,5	5121,6
Супи	9266,4	50	0,5	6177,6
Основні страви	70761,6	50	0,5	47174,4
Солодкі страви	7581,6	50	0,5	5054,4
Гарячі напої	907,2	50	0,5	604,8
Холодні напої	1796,4	50	0,5	1197,6
Всього	181180,8	-	-	120 787,2
Закупівельні товари				
Холодні напої	2923,2	45	0,45	2016
Хліб та хлібобулочні вироби	1209,6	45	0,45	834,2

Борошняні кондитерські вироби	13633,2	45	0,45	9402,2
Вино-горілчані вироби	3794,4	45	0,45	2616,82
Пиво	421,2	45	0,45	290,48
Всього	21981,6	-	-	15159,7
Разом за рік	203 162,4	-	-	135946,9

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	101813,1	1,68	171,04
Опалення, Г/ккал	3459,72	1654,41	5723,79
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	11650,8	97,89	1140,49
холодна, м ³	6132	22,99	140,97
Разом	-	-	7176,29

Всі основні засоби організації (будівлі, споруди, обладнання) схильне фізичному і моральному зносу. Він являє собою перенесення вартості майна на вироблену продукцію і носить назву «амортизація». Амортизаційні відрахування визначаються, виходячи з первісної вартості основних фондів і тривалості періоду їх експлуатації.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	956	19,12
Виробничий (операційний) персонал	46	2	700	64,4
Допоміжний персонал	23	2	650	29,9
Всього	89	-	-	113,42

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020/21 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	151	3	453	498	225,59
Столові прибори	151	3	453	226	102,37
Скляний посуд	151	2	302	445	134,39
Столова білизна	151	2	302	236	71,27
Кухонний посуд	151	2	302	520	157,04
Канцелярське приладдя	151	2	302	95	28,69
Всього	-	-	-	-	719,35

Застосування різних показників для аналізу поточних витрат дозволяє найчіткіше й диференційовано здійснювати, враховуючи специфічні особливості металургійного виробництва, контроль за виконанням показників плану зі собівартості металопродукції, об'єктивно досліджувати тенденції усієї суми витрат та їхніх окремих видів.

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

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	135946,9
Витрати на оплату праці	16668,24
Єдиний соціальний внесок	3667,01
Амортизаційні відрахування	18627,6
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	7176,29
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	832,77
Податки, збори	12,2
Витрати на охорону	70,75
Інші поточні витрати	22121,85
Разом	205123,61

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Прибуток є критерієм і показником ефективності діяльності підприємства. Іншими словами, сам факт прибутковості уже свідчить про ефективну діяльність підприємств. Однак підприємству потрібен не взагалі прибуток, а конкретний його

розмір для задоволення потреб усіх зацікавлених осіб: власника підприємства, працівників і кредиторів підприємства.

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

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	235 857,93
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	23585,79

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	235 857,93
2	Поточні витрати, тис. грн.	205123,61
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	30734,32
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5532,17
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	25202,15
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,6
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	23585,79
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	25202,15
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$293134 / 25202,15 = 11,6$

Отже, як бачимо готель ділового призначення з іспанським рестораном окупиться через 11,6 років. Рентабельність діяльності ділового готелю становить 10,6%.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Інноваційна діяльність спрямована на практичне використання наукового, науково-технічного результату та інтелектуального потенціалу для одержання нової, радикально поліпшеної продукції, технології її виробництва, організації праці, системи управління з метою підвищення конкурентоспроможності та зміцнення ринкових позицій підприємства. Інновації прийнято розглядати як основний фактор, що забезпечує зростання і процвітання підприємства. Основними цілями інновацій є мінімізація собівартості продукції (послуг) та підвищення її конкурентних переваг.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації в діловому готелі

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Конференц зала (2)			
LED відео стіни	Samsung	2	35,6
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	4,2
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	5,5
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	11,2
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	20	124,8
Журнальний столик	Vivaho	10	55,9
Тумба	Vivaho	1	2,4
Президіум	Vivaho	1	2,2
Кімнати переговорів (2)			
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	4,2
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	5,5
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	11,2
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	10	62,4
Журнальний столик	Vivaho	5	27,95
Open space			
LED відео стіни	Samsung	2	35,6
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	11,2
Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	2	45,5
Журнальний столик	Vivaho	2	14
Стіл високий	Vivaho	6	29
Стільці високі	Vivaho	12	25
Офіс в офісі (2)			
Безпроводні презентаційні системи	Barko	1	5,5
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Samsung	1	4,2
Відео-конференц зв'язок	Yealink VC 880	1	11,2

Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	32,4
Стіл	Vivaho	2	14
Кабінки для телефонних перемовин			
Телефонні автомати	Samsung	4	49
Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	4	32,4
Разом			662,05
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			355
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1017,05

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

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	660,81	660,81	660,81
Витрати на впровадження інновації	1017,05	356,24+355=711,24	50,43+355=405,43
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-356,24 (збиток)	-50,43 (збиток)	255,38
Податок на прибуток	-	-	45,96
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	209,42
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	31,6
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	662,05 / 209,42=3,1

Отже, згідно табл.5.22 бачимо, що інновації що впроваджуються в готелі ділового призначення окупляться через 3,1 роки. Рентабельність інноваційної діяльності становить 31,6%.

ВИСНОВКИ

Для будівництва закладу було обрано ділянку в м. Києві, по вул. Жилинська, 47.

Готель що проектується розташовуватиметься одночасно в двох зонах: парковій та промисловій, що дає можливість поєднувати роботу з відпочинком.

Інновації готелю стосуватимуться ділової активності гостей готелю:

- Open space - Розроблення простору для ділової активності гостей готелю. Створення місця для коворкінгу в холі готелю.
- Офіс в офісі - Система перегородок, покритих тканиною, що володіє шумоізолюючими властивостями з акустичним ефектом
- Кабінки для телефонних перемовин - У цьому технологічному рішенні є все для комфортних переговорів: доступ в інтернет, вентиляція і кондиціонування, електрика.
- Конструкція HUB - Легка мобільна конструкція дозволяє проектувати приміщення для будь-яких цілей. Така хатина стане відмінним місцем, щоб відпочити від роботи і перезавантажитися.
- До оплати приймаються знання - Готель, що проектується пропонуватиме гостям оплату за відпочинок не тільки грошима, а й знаннями. По суті, перебування в такому готелі є квестом і будується на питаннях з настільної гри Trivial Pursuit.
- Діджитал панелі з віртуальним консьєржем - Вони будуть встановлені в номерах готелю.
- Система онлайн сповіщення Digital Signage - Оскільки в готелі, що проектується розташовуватимуться декілька конференц залів та кімнат для переговорів, то учасникам проведених заходів необхідно розуміти, де проходить потрібний саме їм захід.
- Безпроводні презентаційні системи - З їх допомогою на екрані можуть демонструватися документи, відео та зображення з різних джерел.
- Відео-конференц зв'язок - Дана технологія дозволяє проводити переговори з співрозмовниками, що знаходяться в іншому місці.

- LED відео стіни - Відео стіни представлятимуть собою великий екран довільного розміру, що складається з декількох екранів меншого розміру

Впровадження інноваційних технологій в діловий простір готелю - це неминуча зміна, яке прийде в будь-який робочий процес рано чи пізно. XXI століття - це століття людських ресурсів, думок і ідей, тому для отримання максимальної користі потрібно створити комфортні умови роботи, активно застосовуючи для цього нові інноваційні рішення.

Окрім інноваційних рішень також в готелі ділового призначення проектується ресторан з іспанською кухнею. Меню закладу - це поєднання європейського та іспанського колориту в вільному виборі.

Готель ділового призначення розташовуватиметься на шести поверхах будівлі та займатиме площу в 6 696,6 м².

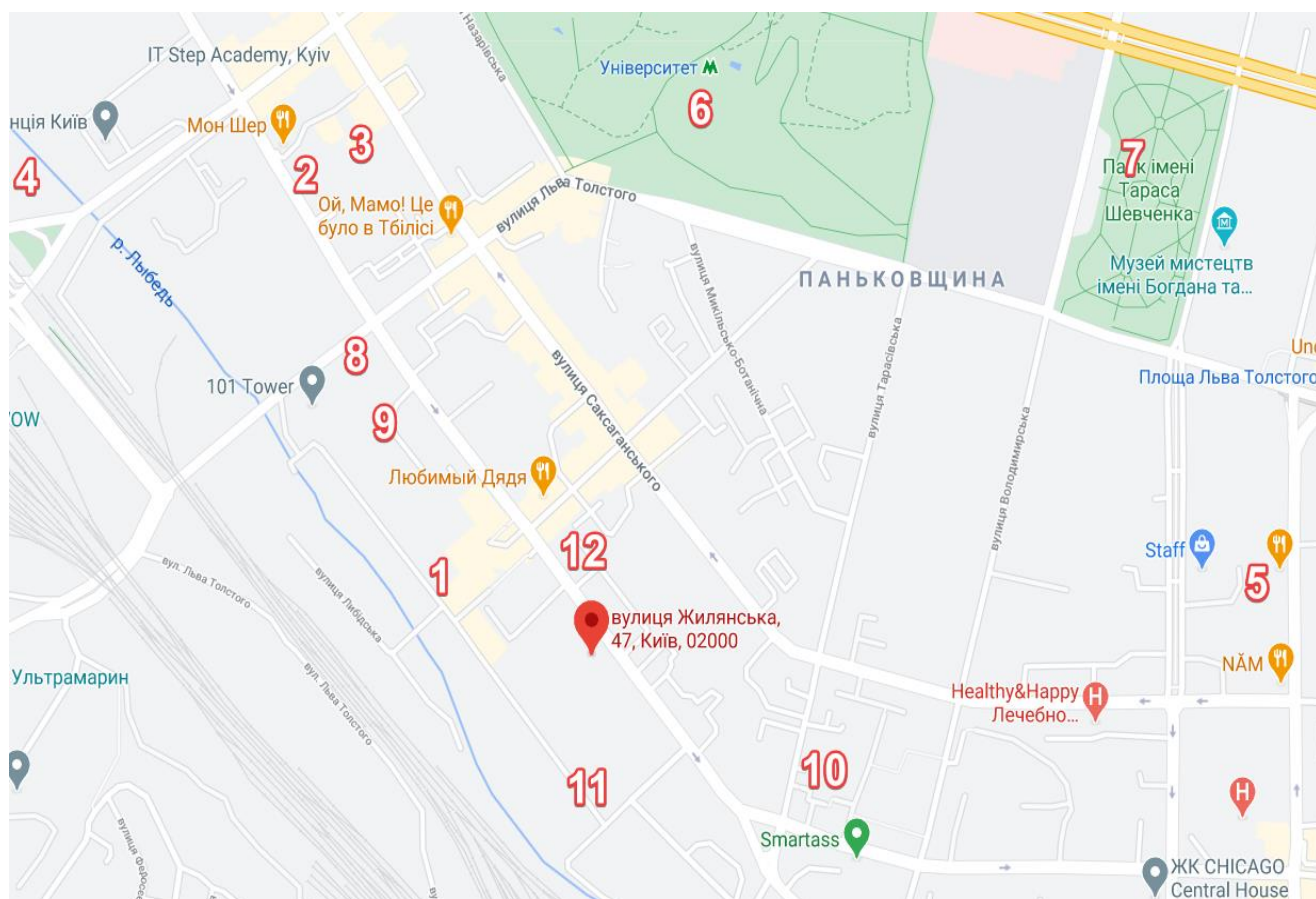
Готель ділового призначення з іспанським рестораном окупиться через 11,6 років. Рентабельність діяльності ділового готелю становить 10,6%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Соціально-економічні наслідки пандемії COVID-19 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Соціально-економічні_наслідки_пандемії_COVID-19.
2. Розвиток інновацій у світовій індустрії гостинності [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/chaban2.htm.
3. Інноваційні технології в управлінні готельним підприємством [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://otherreferats.allbest.ru/management/00688560_0.html.
4. Вплив інновацій на світовий готельний бізнес [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://vuzlit.ru/1531094/doslidzhennya_innovatsiynogo_rozvitku_gotelniy_sferi.
5. ЕТАПИ ТА ПРИНЦИПИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЯХ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/12516/3/Stages%20and%20principles%20of%20innovative%20technologies%20in%20hotels.pdf>.
6. ГОЛОСІЇВСЬКА РАЙОННА В МІСТІ КИЄВІ ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/content/turystam.html>.
7. Основи аналізу і досліджень ринку готельних послуг [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://stud.com.ua/75777/turizm/osnovi_analizu_doslidzhen_rinku_gotelnih_poslug.
8. Поняття та значення туристичного бізнесу в економіці [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://vuzlit.ru/77010/ponyattya_znachennya_turistichnogo_biznesu_ekonomitsi.
9. ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЯХ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:

https://pidru4niki.com/15410104/turizm/organizatsiya_tehnologiya_obsługovuvannya_gotelyah.

10. Пластикові труби для водопроводу: різновиди, застосування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.budexpert.ua/content/detail/283>.
11. HTplus [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://magnaplast.net/HTplus.html>.
12. РОЗПОДІЛЬНО-МОДУЛЬНА СИСТЕМА НАПІВЖОРСТКИХ ПОВІТРОПРОВОДІВ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://navyflex.com.ua/products/>.
13. Настінний інверторний кондиціонер [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://samsung.trading/ar09txhqasinua>.
14. Миниатюрная Wi-Fi IP-відеокамера 3Мп Dahua DH-IPC-K35P [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ru-dahua.com/dahua-dh-ipc-k35p/>.
15. Іспанський стиль в інтер'єрі: розкіш і пасіонарність у кожній деталі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://houseofdream.com.ua/ispanskij-stil-v-interyeri-rozkish-i-pasionarnist-u-kozhnij-detali/>.
16. БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ У ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.sites.google.com/site/kostia03061992/biznes-planuvanna-u-dialnosti-pidpriemstva>.



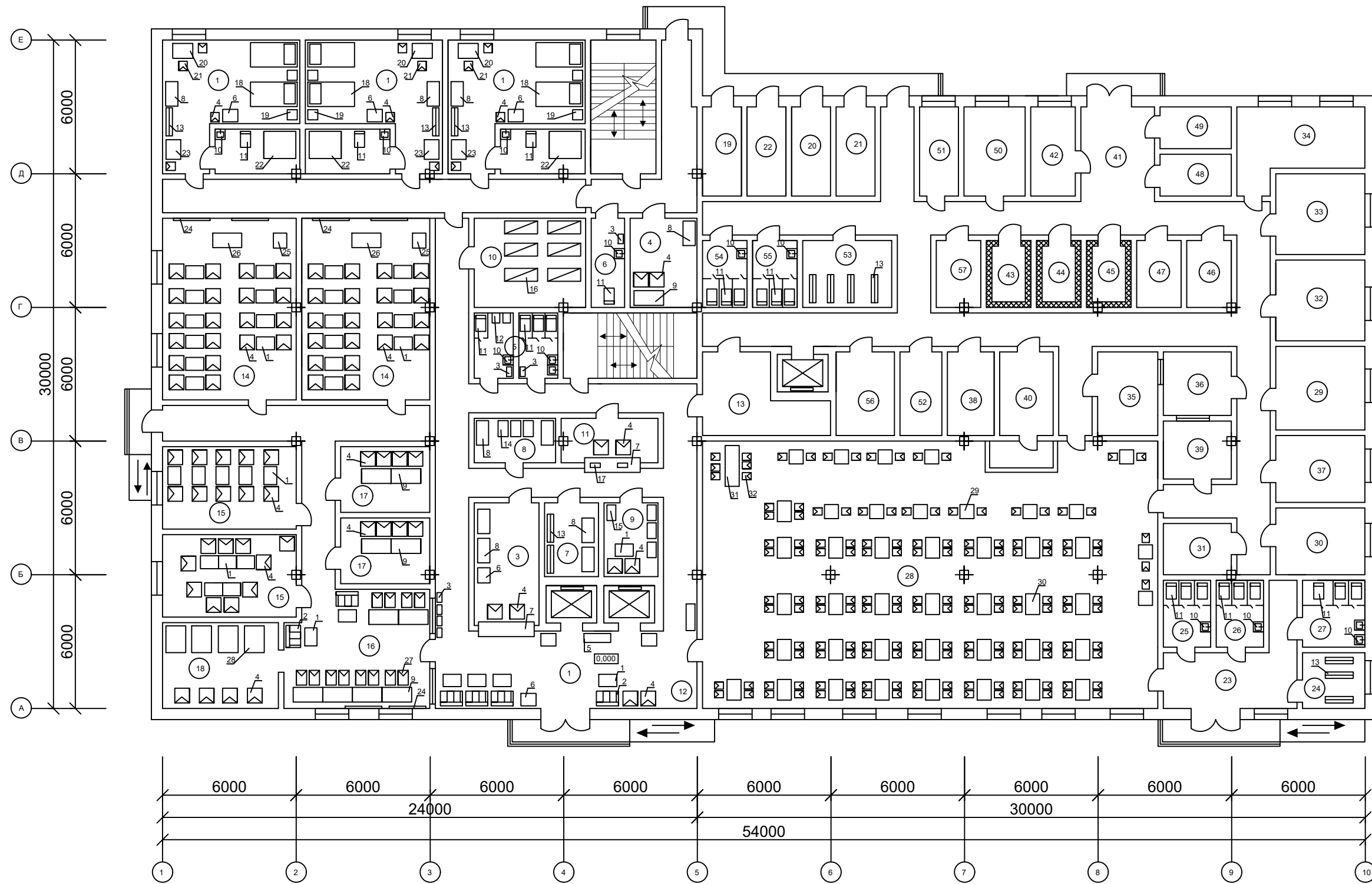
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Заклад, що проектується	
	II. Конкуренти	
1	Готель «Аташе»	20 номерів
2	Готель «Елегант»	8 номерів
3	Міні – готель «Iris Hotels»	50 номерів
4	Міні – готель «Ibis»	212 номерів
5	Апарт-готель «Idea design»	4 номери
	III. Місця зосередження туристів	
6	м. Університет	
7	Парк ім. Т.Г. Шевченко	
8	БЦ «Eurasia Business Centre»	
9	БЦ «Capital Hall»	
10	БЦ «Прайм»	
11	БЦ «Європасаж»	
12	БЦ «Кадорр»	



Рис.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелю ділового призначення

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



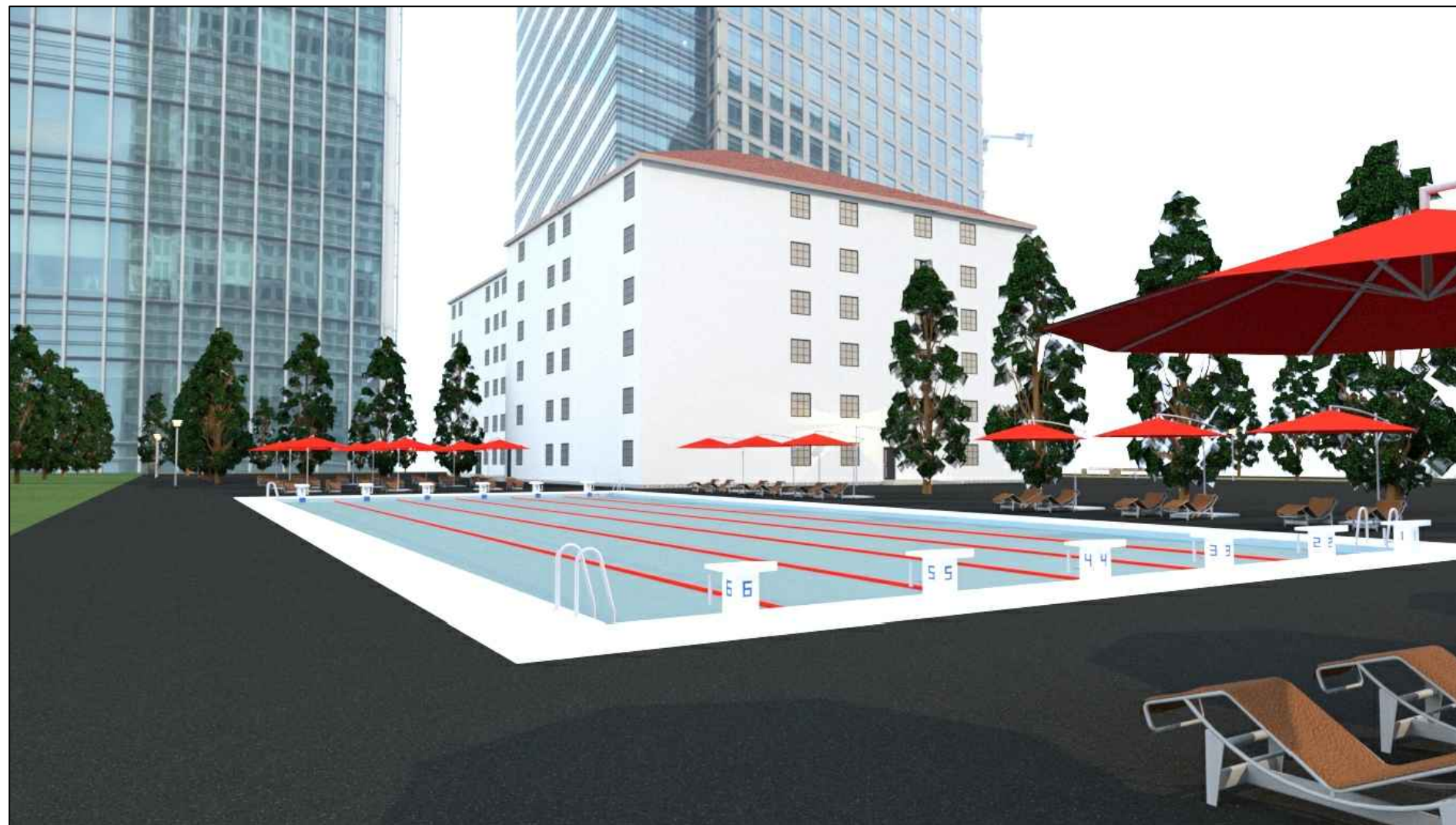
Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	37.0
2	Вестибюль	165.0
3	Бюро прийому і реєстрації	13.9
4	Кімната чергового адміністратора	12.0
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16.0
6	Санвузол персоналу	6.0
7	Гардероб	8.0
8	Сеїфова	7.3
9	Швейцарська зона	8.1
10	Камера схову	17.4
11	Пост охорони	8.6
12	Бар при вестибюлі	48.0
13	Їдальня для персоналу	25.0
14	Конференц зала	2x48,9
15	Кімнати переговорів	2x22,3
16	Орен space	37.6
17	Офіс в офісі	2x11,8
18	Кабінки для телефонних перемовин	20.2
19	Теплопункт	7.0
20	Електрощитова	7.0
21	Вентиляція припливна	7.0
22	Вентиляція витяжна	7.0
23	Вестибюль	15.0
24	гардероб	7.0
25	вбиральня чоловіча	6.0
26	вбиральня жіноча	6.0
27	вбиральня для маломобільних груп населення	7.0
28	Обідня зала з баром	271.8
29	Гарячий цех	15.0
30	Холодний цех	12.0
31	Приміщення для різання хліба	7.0
32	М'ясо - рубний цех	14.0
33	Овочевий цех	14.0
34	Приміщення для завідувачого виробництвом	10.0
35	Мийна столового посуду	8.0
36	Сервізна	8.0
37	Мийна кухонного посуду	12.0
38	Приміщення для обробки яєць	8.0
39	Роздавальна	8.0
40	Підсобне приміщення бару	9.0
41	Завантажувальна	13.0
42	Приміщення комірника	8.0
43	Охолоджувальна м'ясо - рубна камера	6.0
44	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	6.0
45	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6.0

46	Комора сухих продуктів	6.0
47	Комора бакалійних товарів та напоїв	6.0
48	Комора тари та інвентарю	6.0
49	Комора овочів та коренеплодів	7.0
50	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12.0
51	Кабінет бухгалтера	10.0
52	Приміщення персоналу	8.0
53	Гардероб	12.0
54	Вбиральня жіноча	6.0
55	Вбиральня чоловіча	6.0
56	Білизняна	6.0
57	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Журнальний столик	Vivaho	814x558x560	37
2	Дивани з різьбленими і кованими елементами	Vivaho	992x667x870	6
3	Підставка під квіти	Vivaho	430x230	7
4	Крісла різьбленими і кованими елементами	Vivaho	667x667x870	88
5	Ліжники	-	1200x400x20	2
6	Діджитал панелі з віртуальним конс'єржем	Samsung	560x680x980	7
7	Стіюка	Vivaho	2556x668x780	2
8	Шафа	Vivaho	1109x557x1870	10
9	Стіл	Vivaho	1332x668x879	9
10	Чмивальник	The Mix	468x450x700	7
11	Унітаз	The Mix	721x458x678	8
12	Пісуар	The Mix	340x450x650	2
13	Вішалки	Vivaho	1260x290x1890	5
14	Сеїфи	АПЕ	720x450x780	3
15	Візки	-	700x400x720	4
16	Стелажі відкриті	Vivaho	1489x587x1769	6
17	Монітори наглядю	Samsung	450x200	2
18	Ліжко односпальне	Vivaho	2155x1104x667	6
19	Тумбочка	Vivaho	458x456x501	6
20	Письмовий стіл	Vivaho	900x675x800	3
21	Стілець	Vivaho	420x388x721	6
22	Душова кабіна в зелені та в квітах	The Mix	1225x1432x2900	3
23	Підставка під багаж	Vivaho	882x668x600	3
24	LED відео стіни	Samsung	1650x100	4
25	Тумба	Vivaho	678x600x1550	2
26	Президіум	Vivaho	1300x650x890	2
27	Стільці високі	Vivaho	467x667x1340	12
28	Телефонні автомати	Samsung	1200x890x2600	4
29	Стіл 2-о місний	-	632x632x700	13
30	Стіл 4-ох місний	-	932x632x700	30
31	Стіл 6-ти місний	-	1832x632x700	1
32	Стілець	-	400x325x721	151

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Порівняння компаній-лідерів, що пропонують Digital Signage

Компанія	Панелі для відображення інформації	Відео стіна	Плеєри	Система управління контентом
Auvix	Конкретні моделі не вказані	три варіанти (бюджетний, середній по ціні та преміальний) з використанням різних дисплеїв та плеєрів	Iadea XMP-6200, Depo General Embedded DS 200 та DS 300	PADS4 компанії NET Display Systems
NEC	Серії V (NEC V423, V465, V552)	На базі дисплеїв NEC X554UNS	NEC Ops, встановлюються в спліт Ops дисплеїв	SmartSign
Samsung	Різні дисплеї Samsung	На базі тонкошовних дисплеїв Samsung	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Астерос	Samsung 55'' (OH55D, DM55D)	На базі дисплеїв Samsung	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Делайт 2000	Samsung DB55D	Варіант 1 На основі дисплеїв Samsung 55'' Варіант 2 На основі дисплеїв Planar Matrix 55''	Вмонтовані в дисплеї (SoC) чи у вигляді модулів SBB або PIM	Samsung Magic Info
Колан	Панелі 50''	З використанням панелей 46'' та комутаторів SMM	TNT SX-325M (контент плеєри)	ПО-контент плеєрів, система управління контент-плеєрами
Крок	Samsung DB48D	На базі дисплеїв UE55D	Вмонтовані SSSP та окремі на основі міні-ПК AOpen	Scala Content Manager, Scala Designer, Scala Player
Моушн Вью	ЖК-панелі 40-55'' Samsung, Philips, LG	На базі безшовних панелей 46-55'' Samsung, Philips, LG	AOpen, Intel NUC	DISE

Характеристика безпроводних презентаційних систем «Вагко»

Найменування	Характеристика
Операційна система	Windows 7/8 / 8.1 / 10 - 32- і 64-розрядні версії / Mac OSX 10.10 / 10.11 / 10.12 (Sierra / Android 5 і 6 (додаток ClickShare) / iOS 8, 9 і 10 (додаток ClickShare)
Виводи відео	1 роз'єм HDMI
Розмір рамки	до 30 кадрів / сек в залежності від умов застосування
Вивідна роздільна здатність	1920x1200
Розміри (ВxШxГ), мм	205 x 115 x 45 (без урахування антен) (8,1 x 4,5 x 1,8 дюйма)
Розміри (ВxШxГ), мм	205 x 150 x 135 мм (включаючи антени) (8,1 x 5,9 x 5,3 дюйма)



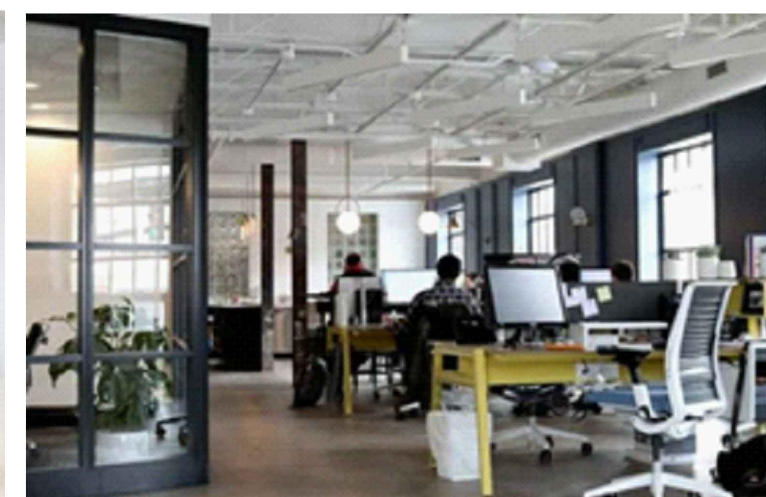
Характеристика ВКЗ фірми «Yealink VC880»

Найменування	Характеристика
Підтримка	відео 1080p60 + контент 1080p30.
Підтримувані розкладки	1+N.
Максимальна кількість відображуваних учасників:	8, 16 та 24
Максимальна кількість відображуваних учасників:	3x3.
Локальна книга:	500 контактів.

Найменування інновації	Характеристика
Open space	Розроблення простору для ділової активності гостей готелю. Створення місця для коворкінгу в холі готелю. Такий підхід дозволяє гостям спілкуватися один з одним відкрито, пропонувати ідеї, вислухати кожного працівника незалежно від його рівня. Адже ідея може прийти і зверху, і знизу.
Офіс в офісі	Посеред відкритого простору зробити пару офісів. Це зручно і швидко вмонтовується. Система перегородок, покритих тканиною, що володіє шумо ізолюючими властивостями з акустичним ефектом. Використовувати таку систему можна для організації окремого кабінету, конференц-зали або будь-якого іншого приміщення.
Кабінки для телефонних перемовин	Тут можна усамітнитися для проведення перемовин і при цьому залишитися в відкритому просторі. У цьому технологічному рішенні є все для комфортних переговорів: доступ в інтернет, вентиляція і кондиціонування, електрика. А повна шумоізоляція не відволікає колег від робочих процесів.
Конструкція HUB	Це спосіб організувати відокремлений простір на поверхах готелю. Легка мобільна конструкція дозволяє проектувати приміщення для будь-яких цілей. Така хатина стане відмінним місцем, щоб відпочити від роботи і перезавантажитися. Для більшої зручності всередині розміщуватимуться невеликі диванчики або зручні крісла-мішки, кавоварка.
До оплати приймаються знання	Готель, що проектується пропонуватиме гостям оплату за відпочинок не тільки грошима, а й знаннями. По суті, перебування в такому готелі є квестом і будується на питаннях з настільної гри Trivial Pursuit. Чим більше правильних відповідей гості дають на питання з гри, тим більше комфорту отримують. Питання задаються з самих різних сфер, тому чим вище кругозір гостей, тим більше шансів на відмінний відпочинок.
Діджитал панелі з віртуальним консьєржем	Вони будуть встановлені в номерах готелю. Даний девайс зможе підібрати для постояльца відповідний сніданок, ранкову пресу, замовити таксі тощо.
Система онлайн сповіщення Digital Signage	Оскільки в готелі, що проектується розташовуватимуться декілька конференц залів та кімнат для переговорів, то учасникам проведених заходів необхідно розуміти, де проходить потрібний саме їм захід. Корисна інформація пропонується не у вигляді роздруківок на папері формату А4 зі стрілочками-покажчиками, а на табло з розкладом заходів, порядком денним, новинним рядком, курсами валют та іншими діловими новинами. Такі монітори не тільки значно спрощують навігацію, але і підвищують ефективність персоналу готелю. Співробітники готелю будуть займатися своїми посадовими обов'язками, а не направляти відвідувачів в потрібний конференц-зал. Оновлення інформації відбуватиметься протягом 3-5 хвилин для всіх задіяних моніторів системи онлайн-оповіщення.
Безпроводні презентаційні системи	З їх допомогою на екрані можуть демонструватися документи, відео та зображення з різних джерел. Доступ до інформації можливий з хмарних систем, стаціонарного комп'ютера або ноутбука, смартфона або карти пам'яті. Адміністратор або спікер на заході може управляти цими системами з мобільного телефону, інтерактивного дисплея або системи управління.



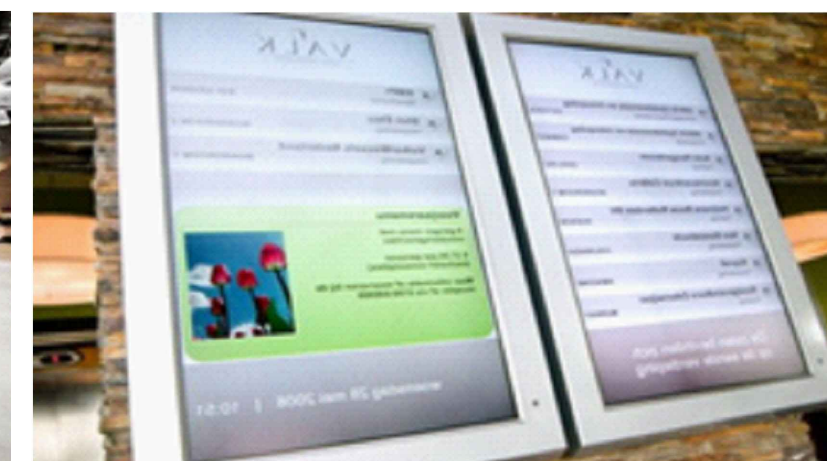
Кабінки для телефонних перемовин



Open space



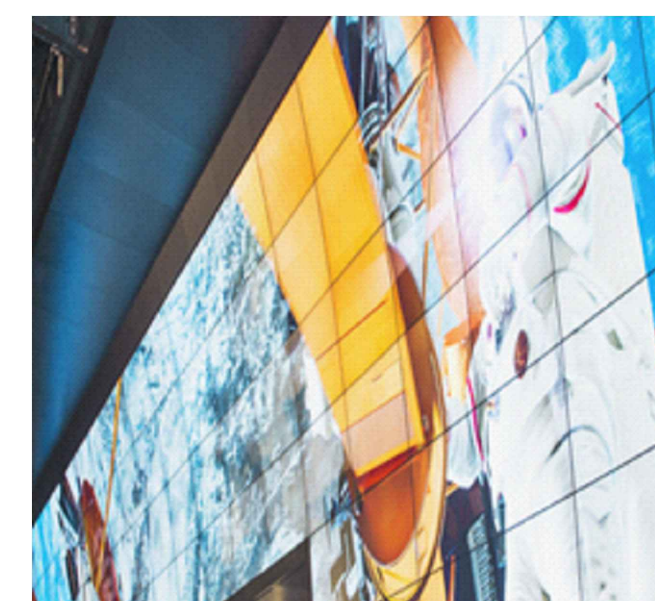
Офіс в офісі



Діджитал панелі з віртуальним консьєржем



Система онлайн сповіщення Digital Signage



LED відео стіну