

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристського бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Швайц (підпис) Цирульникова В.В. (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Швайц (підпис) Шарак Л.О. (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми „Готельна і ресторанна справа“

на тему: Екскурсійний готель з арт-кафе в Печерському районі м. Києва

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

Цибуір Марина Андріївна (прізвище, ім'я, по батькові повністю) Цибуір (підпис)

Керівник Шкарик Юрій Михайлович (прізвище, ім'я та по батькові повністю) Шкарик (підпис)

Консультанти Кісілько Т.А. (прізвище та ініціали) Кісілько (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Гавриш А.В. (прізвище та ініціали) Гавриш (підпис)

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

Здобувач Цибуір (підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 244 " Готельно-ресторанна справа "
(код і назва)
Освітньо-професійна програма " Готельна і ресторанна справа "
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри ГРС

проф. Поцмо В. Р.
"09" лютого 2020 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

- Цибір Марині Андріївни
(прізвище, ім'я, по батькові)
1. Тема роботи Екскурсійний готель з арт-кафе в Печерському районі м. Києва
- керівник роботи Школик Юрій Михайлович к.т.н. доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
- затвержені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року № 812-100
2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року
3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Київ у Печерському районі; тип заводу/установи - екскурсійний готель; інновація - арт-кафе.
4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ Розділ 1 "Інноваційний"; Розділ 2 "Маркетингові дослідження"; Розділ 3 "Організаційно-технічний"; Розділ 4 "Інженерно-технічний"; Розділ 5 "Економічний"; Висновки та пропозиції; Список використаних літератури та інтернет-ресурсів; Додатки
5. Перелік графічного матеріалу
Архиви 1 (формату А3) - план на бюджеті 0,000;
Архиви 1а (формату А3) - специфікація обладнання;
Архиви 2 (формату А3) - план аналізу в 3D-проекті;
Архиви 3 (формату А3) - матеріали інноваційних досліджень
Архиви 4 (формату А3) - матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Ткачук Ю.М. к.т.н. доцент	09.10.2020	29.10.2020
Розділ 2	Ткачук Ю.М. к.т.н. доцент	09.10.2020	13.11.2020
Розділ 3	Ткачук Ю.М. к.т.н. доцент	09.10.2020	03.12.2020
Розділ 4	Ткачук Ю.М. к.т.н. доцент	09.10.2020	12.12.2020
Розділ 5	Кікіміна Т.А. к.т.н. доцент	09.10.2020	29.12.2020


7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020р.

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-технічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4. Інтелектуально-технічний	06.12 - 12.12	Виконано
5	Розділ 5. Економічний	13.12 - 20.12	Виконано
6	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів	21.12 - 26.12	Виконано
7	Графічні додатки	27.12 - 27.01	Виконано
8	Розроблення рекомендаційної записки щодо кваліфікаційної дисципліни роботи на кафедрі	28.01 - 01.02.2021	Виконано
		01.02.2021	

Здобувач


(підпис)


(прізвище та ініціали)

Керівник роботи


(підпис)


(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Цібір Марини Андріївни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Екскурсійний готель з арт-кафе в Печерському районі м. Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Ткачук Ю.М.

Дата захисту “ ” лютого 2020 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Києві, Печерського району. 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, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

Для ефективної роботи готелю були розроблені унікальні майстер-класи, а також вечори з літературним читанням, складено японське меню та розроблено власні страви.

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

Кваліфікаційна дипломна робота викладена на 90 сторінках пояснювальної записки та містить 52 таблиць, 6 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, комплексна програма, ожиріння, дієтичне меню.

Abstract

A study of the hotel services market in Kyiv, Pechersk district. According to the results of research of internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment the concept of activity of the enterprise is substantiated.

The organizational structure of the service process and the spatial planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions, measures to strengthen fire safety, developed a design that meets the concept.

For the efficient operation of the hotel, unique master classes were developed, as well as evenings with literary reading, a Japanese menu was compiled and own dishes were developed.

The consolidated annual plan of results of economic activity of hotel is developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

Qualification thesis is set out on 90 pages explanatory note and contains 52 Graphic material - 4 sheets. tables, 6 drawings, 1 addition.

Key words: hotel enterprise, complex program, obesity, diet menu.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Арт-кафе у світовій практиці закладів ресторанного господарства.....	9
1.2 Особливості кавового живопису.....	15
1.3 Впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	19
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	25
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	26
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	30
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	32
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	33
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	36
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	41
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	42
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	58
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	65
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	67
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	68
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	68

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	71
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	71
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	76

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	78
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	81
5.3 Розробка плану з праці.....	82
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	86
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	89
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	90

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	92
------------------------------------	-----------

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	93
---	-----------

ДОДАТКИ.....	95
---------------------	-----------

ВСТУП

Всесвітня туристична організація ООН вважає, що міжнародний туризм може відновитися не раніше третього кварталу 2021 року. Повернення до нормальних обсягів гальмує неефективність заходів, спрямованих на стримування коронавірусу, відсутність узгодженості в діях держав по введенню обмежень і наростаючі проблеми в економіці.

Приблизно на 700 млн скоротилася кількість міжнародних поїздок за перші 8 місяців 2020 року. У порівнянні з тим же періодом 2019 року зниження цього показника склало 70%.

Ситуація поки залишається неясною і, незважаючи на оптимістичний настрій, позитивних передумов для міжнародної туристичної галузі на сьогодні за фактом немає. У порівнянні з глобальною економічною кризою 2009 року, втрати, які він несе, починаючи з 2020 року, становлять \$ 730 млрд.

Обмеження у пересуваннях протягом 2020 року змусили людство зробити крок, до якого ми всі давно готувались, але ніби остаточно не зважувались. Це крок у діджитал.

Так, звичайно, що всі втомились від постійних онлайн-конференцій, лекцій і навіть занять спортом із тренером перед екраном смартфона. Але, здається, що шляху назад немає, а завдання туризму – поєднати віртуальні враження з реальними.

Протягом карантину гравці туріндустрії в різних країнах винаходили шляхи для такої комбінації: від неймовірних онлайн-турів із майже ефектом присутності до різноманітних пропозицій рецептів місцевих кухонь різних країн світу.

Все це для того, щоб підтримувати зацікавленість в тих, чи інших туристичних напрямках. Цілком ймовірно, що аналогічна стратегія збережеться навіть після завершення пандемії, а інструментів ставатиме ще більше.

Тут варто додати, що й Україна почала 2021 рік із офіційного запуску сайту Ukraine.ua, який став повноцінним ресурсом як для туристів, так і для бізнес-інвесторів.

Важливо, що національний проєкт нарешті може бути і корисним, і емоційним, і позбавленим шаблонів щодо репрезентації українців лише в естетиці 17 сторіччя.

Метою роботи є створення екскурсійного готелю з арт-кафе в Печерському районі м. Києва.

Завданнями даної роботи є:

- дослідження арт-кафе у світовій практиці закладів ресторанного господарства;
- дослідження особливостей кавового-живопису;
- впровадження арт-інновацій в кафе при готелі;
- аналіз Печерського району, наповненість готелями та дослідження споживачів;
- визначення приміщень для проведення інновації, підбір обладнання;
- характеристики інженерних конструкцій, систем готелю;
- розрахунок економічних витрат та доходів закладу.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Розвиток ресторанно-розважального бізнесу як на світовому, так і вітчизняному рівнях є достатньо потужним, ринок зростає швидкими темпами, і викликає потребу в створенні закладів, які будуть надавати послуги нового якісного рівня, матимуть різностороннє спрямування та задовольнятимуть широкий ряд цінностей споживачів. Саме таким типом закладів даної сфери бізнесу може стати формат арт-кафе.

Міжнародний досвід розвитку формату арт-кафе показує, що у кожній країні ця категорія закладів розвивалась у різний час і зі своєю специфікою. В одних країнах (США, Велика Британія, Австралія та ін.) – це вже давно популярний бізнес, у інших – інноваційні ідеї, що перебувають на етапі зародження (в статусі startup проектів) чи тільки набирають розвитку. На території більшості країн Азії та Африки – арт-кафе досі нерозвинений сектор ринку, хоча для цього є потенціал та необхідні ресурси. Але, загальною тенденцією є те, що не зважаючи на відмінності країн, їхніх споживчих та національних культур, заклади арт-кафе майже по всьому світі набирають своєї популярності.

Активний розвиток ресторанного бізнесу в категорії арт-кафе в Україні та світі було започатковано ще в 20-х роках ХХ століття. Сьогодні цей формат закладів поновлює свою популярність на вітчизняному ринку. Проте, лише іноді такій модній нині назві «арт-кафе» відповідає ідея, концепція та облаштування самого закладу. Це призводить до знищення вигідної ринкової диференціації даного формату закладів та, відповідно, суттєво зменшує його споживчу цінність.

1.1 Арт-кафе у світовій практиці закладів ресторанного господарства

Досліджуючи історичну еволюцію послуг арт-кафе в світі можна зазначити що, поняття «арт-кафе» сприймається та декодується споживачами по-різному. «Art» (у перекладі з англійської означає «мистецтво») та «café» (у перекладі з французької буквально – «кава» - в найзагальнішому значенні – заклад ресторанного господарства та відпочинку. Також відіграють значну роль відмінності країн та менталітету людей.

Заклади формату арт-кафе стали популярними в Європі на початку ХХ століття й доволі швидко почали розповсюджуватись в інших регіонах. Перший заклад такого типу, а саме дискусійний центр для літераторів та філософів з'явився у 18 столітті в Австрії під назвою «Bellevue». Більшість концерт-кафе, заснованих того часу, знаходились у парку району Вени – Леопольдштат.

До сучасних днів такі кафе зазнали значних змін та набули нового формату й цільової аудиторії в більшій мірі залишивши за собою початкову ідею творчості, мистецтва та культури.

В Україні перший заклад схожого типу було відкрито в Києві в 1918 році під назвою «Х.Л.А.М.» у статусі літературно-артистичного клубу в готелі «Континенталь». Його назва є аббревіатурою перших букв назв творчих професій: художники, літератори, артисти, музиканти.

Історично, арт-кафе – це свого роду клуб за інтересами, в якому збираються люди зі схожими поглядами в музиці, живописі та інших видах мистецтва. Особлива увага приділяється тому, як відвідувачі проводять там свій час - перегляд кінофільмів, виставки, інтелектуальні ігри, концерти тощо.

Дослідження показало, що, як в Україні так і в світі існує ряд закладів ресторанного бізнесу, які позиціонуються як арт-кафе не відповідаючи зазначеному вище критерію. Серед цих закладів є паби, бари, класичні кафе.

Порівняння різних форматів кафе наведемо в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Порівняльна характеристика кафе

Тип закладу	Характеристика	
Кафе (класичне)	Загальний опис: кафе – заклад ресторанного господарства та відпочинку, схожий на невеликий ресторан, але з обмеженим, у порівнянні з рестораном, асортиментом. За концепцією торгівлі: обслуговування та самообслуговування. За асортиментом реалізованої продукції підрозділяються на: кав'ярня, кафе-пекарня (кондитерська), кафе-морозиво, кафе-гриль, кафе-бар, інтернет-кафе. Основний вид діяльності споживачів – споживання їжі, проведення часу.	
	Меню та послуги	Меню та послуги кафе залежать від його категорії (за типом кухні (японська, італійська, етнічна т.д.), за специфікою їжі (спеціалізація на каві, страви з картоплі, шоколадні десерти тощо). Меню може бути як з широким, так і з вузьким асортиментом. Постійна, розважальна програма відсутня. Зазвичай є доступ в Інтернет через Wi-Fi.

	Цільова аудиторія	Чоловіки та жінки усіх вікових груп. Рівень заробітку – середній, високий. Відвідують кафе на обідніх перервах, у свята, під час вихідних прогулянок. Кафе відвідують для проведення побачень, відпочинку з друзями, роботи.
	Цінова політика	Оплачуються замовлені страви. Цінова політика залежить від специфіки та класу закладу.
	Місце знаходження	Стационарні – в окремих будівлях, частіше всередині (на перших поверхах) або ж прибудови до них; Вуличні – в окремих будівлях чи біля доріг; Сезонні кафе – біля моря, річки, гір тощо; Кафе на відкритому повітрі – з виносними столами та стільцями.
	Інтер'єр/екстер'єр	Залежать від концепції закладу, цінової політики.
	Загальна атмосфера	Створюється і відповідна атмосфера (діловий стиль, романтичний, тематичного спрямування тощо).
Анти-кафе, тайм-клуб, тайм-кафе	Загальний опис: анти-кафе – тип закладів ресторанного господарства соціального спрямування, основною характеристикою є оплата, в першу чергу, за проведений час. Відвідувачі мають більше свободи, ніж в класичних кафе або ресторані. Зазвичай, в анти-кафе існує зона пригощань, де відвідувачі можуть зробити собі чай, каву, взяти солодощі (можна приносити свою їжу). Як правило, алкоголь та куріння заборонені. Основний вид діяльності відвідувачів – приємне проведення часу, розваги та відвідування заходів. За концепцією торгівлі: самообслуговування.	
	Послуги/товари	Широкий вибір настільних (комп'ютерних)/ інтелектуальних ігор (влаштування змагань); організація заходів; здача залу в оренду; меню (з вузьким асортиментом їжі та напоїв). Багато анти-кафе роблять акцент на настільних і відеоіграх або робочій атмосфері коворкінгу. Зазвичай є доступ в Інтернет через Wi-Fi. Часто, тайм-кафе має специфічну спрямованість у діяльності: робочий простір, креативний простір, інтелектуальний простір і т.д.
	Цільова аудиторія	Чоловіки та жінки віком від 16 до 30 (молодь). Рівень заробітку низький-середній. Відвідують анти-кафе після навчання/роботи з друзями для спілкування, ігор, навчання, роботи.
	Цінова політика	В анти-кафе оплачується тільки час перебування в закладі (наприклад, щохвилини або погодинно). У вартість входить оплата за меню (чай/кава/печиво), відвідування заходу, користуванням простором та матеріалами анти-кафе.
	Місце знаходження	Анти-кафе розташовують за межею центру міста, поблизу цільової аудиторії (студентські містечка), біля освітніх закладів.
	Інтер'єр/екстер'єр	Як правило, анти-кафе являє собою один великий зал або кілька кімнат із затишним, простим інтер'єром, в якому відвідувачі вільно переміщаються (на обстановку не витрачається багато коштів).
	Загальна атмосфера	Атмосфера домашнього затишку, спокійна, налаштовує як на активний час проведення, так і на роботу.
	Арт-кафе	Загальний опис: арт-кафе свого роду клуб за інтересами, в якому збираються люди зі схожими поглядами в живописі, музиці та інших видах мистецтва. Арт-кафе, часто, окрім концепції просування мистецтва мають певну тематику: здорова їжа, етнічність і т.д. Таке кафе, часто, набуває соціально-

	культурного значення (галерея, клуб). За концепцією торгівлі: обслуговування або самообслуговування.	
Послуги/ товари	Асортимент меню середній між класичним кафе та тайм-кафе (зазвичай широкий вибір холодних та гарячих напоїв, десертів та свіжої випічки, страв швидкого приготування (багети, сандвічі, конусна піца тощо)). Особлива увага приділяється розважальній програмі: організація різноманітних заходів арт-спрямування: художні, музичні, театральні вечори (відвідувачі можуть не лише споглядати, але й брати участь), майстер-класи, тренінги, виставки і т.д. (акцент ставиться на унікальність заходів), арт- складова вирізняє даний тип кафе серед інших. Послуга оренди залу, організація свят та вечірок.	
Цільова аудиторія	Чоловіки та жінки віком від 16 до 40 років, проживають у місті. Рівень доходу від низького до «вище середнього». Основний сегмент споживачів – творча молодь, люди, які цікавляться певним напрямом мистецтва, прагнуть самореалізації, саморозвитку, нових комунікаційних зв'язків. Арт-кафе відвідують у свій вільний час після роботи/навчання з метою завітати на певний захід (активно провести час), прагнуть бути причасними до громадського, суспільно-культурного життя.	
Цінова політика	Ціни на меню – середні, нижче середніх. Вхід на різноманітні заходи, також за доступними цінами, або за символічну плату (часто, безкоштовно).	
Місце знаходження	Арт-кафе розташовують не обов'язково в центрі міста, часто на віддалених вулицях. Тяжіють, також, до місця, зручного цільовій аудиторії (поблизу міських парків, університетів).	
Інтер'єр/ екстер'єр	Вкрай рідко оформляються в підкреслено дорогому та розкішному стилі, зазвичай це підвальчики, оформлені як мінімум оригінально, з елементами ручної роботи, зручними меблями, простором для проведення виставок та організації галерейної діяльності. Може бути невелика сцена.	
Загальна атмосфера	Атмосфера мистецтва, творчості, креативу та свободи. Зручне та комфортне місце для відпочинку та саморозвитку.	

Отже, категорія арт-кафе – має свою специфіку та унікальність, в першу чергу це: арт-складова, творче спрямування, унікальність дизайну, простота, доступна цінова політика, різноспрямованість розважальної програми.

Підприємці, які працюють у даній сфері не виділяють конкретних рамок та систем, за якими має працювати арт-кафе, але існують певні принципи, наприклад арт-кафе рідко оформлюють в пишному й дорогому стилі, зазвичай розміщують у невеликих, підвальних приміщеннях, шляхом оздоблення (дизайну) створюють унікальну атмосферу закладу та послуг, які надають, таким чином утримуючи свою цільову аудиторію.

Окрема увага приділяється напряму діяльності арт-кафе, серед яких виділяють такі: музика, література, живопис, графіка, фотографія, театр, тематичність та handmade. Частіше за все, в арт-кафе об'єднують декілька таких напрямів мистецтва (змішані), які задовольняють потреби цільової аудиторії.

На рис.1.1 приведено процентне співвідношення розповсюдженості (популярності) напрямів діяльності арт-кафе у світі та в Україні.

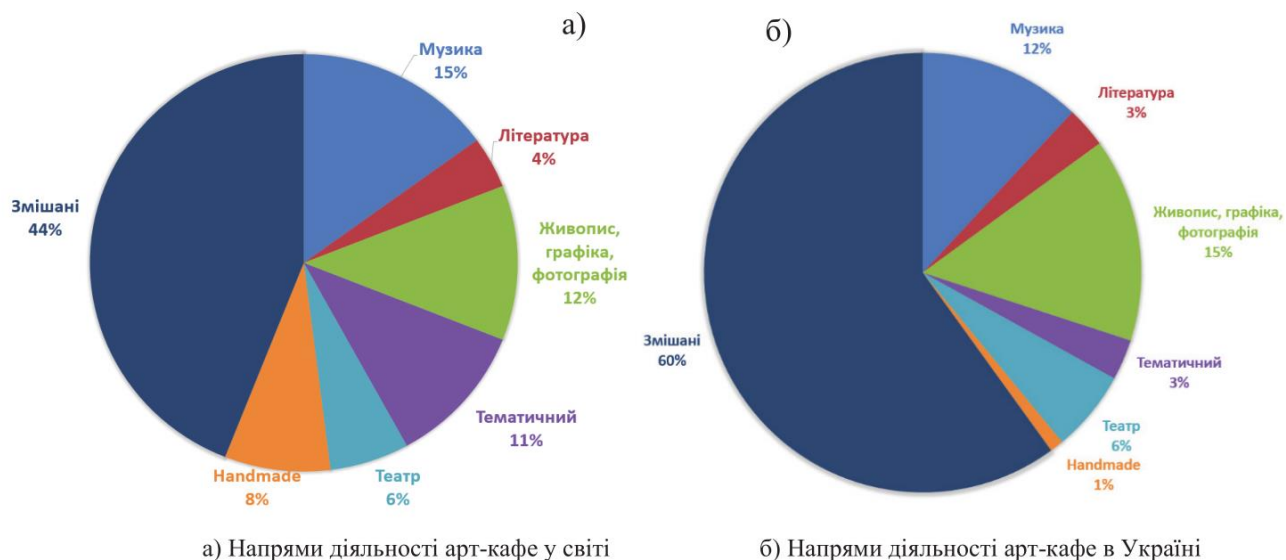


Рис.1.1 – Напрями діяльності арт-кафе

Далі, наведемо та розглянемо характерні «портрети» арт-кафе різних країн світу з метою дослідження міжнародної практики в даній сфері діяльності, табл.1.2.

Таблиця 1.2 – Характерні портрети арт-кафе в світі

Назва закладів ресторанного господарства	Характеристика
«Party Art Cafe & Studio», США	У «Party Art Cafe & Studio» відсутня кухня та меню, про те під час заходів та уроків відвідувачам пропонують каву, чай, безалкогольні напої та десерти. Робота арт-кафе ґрунтується на ідеї цікавого, веселого проведення часу за ручною роботою разом з друзями чи родиною. Проводяться як групові, так й індивідуальні зайняття, а також захід можна замовити через офіс кафе. Відвідати подібний арт-захід малювання на полотні чи на керамічному виробі можна не тільки вдень, але і вночі (захід «Відкриті ночі живопису»). У даному арт-кафе також можна прийти на екскурсію в галерею самого закладу. Цінність, яку набувають відвідувачі арт-кафе – отримання позитивних емоцій, навички в ручній роботі, живе спілкування, саморозвиток особистості.
«Nyack», США	«Nyack» позиціонує себе як місце з вишуканою їжею, широким вибором органічної, свіжої кави. Власники цього закладу привезли ідею такого кафе з Тель-Авіву й тому в меню наявні традиційні і зраїльські рецепти. Кухня арт-кафе готує тільки зі натуральних інгредієнтів і переважно

	<p>здорову їжу. Окрім органічної кави серед напоїв у меню є «здорові» коктейлі, пиво та вино.</p> <p>У цьому американському арт-кафе проводяться фотовиставки (на території кафе працює фотограф) та вечори/ночі живої музики (розклад заходів розміщено на офіційному сайті).</p>
«BrasilArtsCafe», США	<p>Унікальність арт-кафе полягає у тому, що за допомогою меню, невеликої площі закладу та особливої атмосфери – американців та туристів міста знайомлять з культурою цілої країни. Дане кафе являється своєрідним туристичним місцем.</p> <p>Цінність для відвідувача такого арт-кафе – пізнання нового, саморозвиток, позитивні емоції, спілкування.</p>
«TheArtcafé», Великобританія	<p>Головна ціль заснування такого арт-кафе (як описують його власники) – створення виставкового простору в жвавому середовищі кафе, де мистецтво подається вільно та невимушено. Галерея арт-кафе весь час у пошуку творців, які б хотіли донести свої роботи людям. Додатковою особливістю є меню здорової їжі, свіжа випічка та еко-спрямованість закладу.</p> <p>Цінністю для відвідувача даного кафе є: саморозвиток (пізнання нового), спілкування та комунікації (цікаве проведення часу), тамування голоду екологічно-чистою їжею.</p>
«NexusArtCafe», Великобританія	<p>«NexusArtCafe» є виключно безалкогольним місцем, де регулярно проводяться заходи націлені на різні типи споживачів (музичні виступи, виставки, концерти і т.д.). Дане арт-кафе кожен квартал проводить набір волонтерів для допомоги в кафе протягом декількох годин на тиждень (на кухні, в залі чи під час заходів).</p> <p>Цінність арт-кафе для споживачів такої послуги полягає у позитивному проведенні часу, якісному відпочинку, можливістю у незвичайному місці пізнати незвичайні роботи сучасних митців.</p>
«Evergreen Art Cafe», Великобританія	<p>«EvergreenArtCafe» має декілька нестандартних для арт-кафе послуг: доставка їжі (замовлення по телефону чи он-лайн на сайті). Так як філософія арт-кафе – доступне мистецтво для кожного, то заклад співпрацює з HitachiCapital (UK) PLC (одним з найбільших постачальників у Великобританії безвідсоткових кредитів), саме тому клієнти кафе можуть придбати екземпляри робіт з виставки на безвідсоткових умовах. Ще однією послугою є – консультування - якщо споживач не може визначитись з об'єктом мистецтва, який бажає придбати, то зв'язується з командою арт-кафе, і додому клієнта приїде працівник з екземплярами картин і допоможе обрати найкращий варіант. Також, за допомогою сайту, споживач може обрати об'єкт мистецтва та замовити його не відвідуючи галерею, при чому доставка по Британії безкоштовна. У кафе можна замовити приватну вечірку в окремому залі.</p> <p>«EvergreenArtCafe» несе цінність у своїй особливій атмосфері, комфортному часі проведення, саморозвитку та пізнанні нового.</p>
«CloudArtCafe», Нідерланди	<p>«Cloud» має CloudArtShop – магазин, в якому можна придбати цікаві та оригінальні предмети мистецтва (скульптури, фотографії чи картини, ціни від 200 до 1500 євро).</p> <p>Дане арт-кафе є своєрідним популярним туристичним місцем і кожен турист та путівник прагне потрапити в це кафе. Також, «Cloud» може бути комфортним місцем для віддаленої роботи. Цінність відвідувачі знаходять у пізнанні нового та цікавого мистецтва, особливій атмосфері для живого спілкування, престижності та популярності закладу.</p>

«ArtCaféSam–Sam», Нідерланди	Регулярне проведення виставок, музичних концертів (як відомих музикантів, так і початківців), виступи гуртів, незвичайна атмосфера, дизайн закладу – зацікавлюють місцевих жителів та туристів. Цінність, відвідувачі арт-кафе, знаходять у цікавому проведенні часу, емоційному піднятті настрою, психологічній розгрузці, саморозвитку.
------------------------------	---

Узагальнюючи результати проведеного дослідження міжнародного досвіду арт-кафе зазначимо наступне:

1. Арт-кафе – категорія закладів, які набирають свого розвитку на всіх континентах світу, так як існує сталий сегмент цільової аудиторії, споживачів зацікавлених в послугах саме такого типу кафе.
2. У кожній країні арт-кафе має свої особливості та специфіку (заклади, скоріше, в одиничному екземплярі, індивідуальні в кожному місті), про те концепція просування та донесення людям мистецтва в різних його проявах, активне соціально-культурне життя – зберігається, як традиційна ідея.
3. Арт-кафе – komponує в своїй діяльності більше, ніж поєднання мистецтва (і творчості) з послугою громадського харчування (кафе), може паралельно функціонувати як магазин (з відповідною продукцією), культурний центр чи галерея і т.д., що лише додає споживачам додаткової цінності від користування послугами такого закладу.
4. Метою традиційного закладу категорії арт-кафе є створення своєї касти, об'єднання молоді, активних людей, просвіта в розрізі мистецтва, стимулювання людей до розвитку та самопізнання.
5. При створенні закладу даного типу, слід орієнтуватись на рівень густоти населення, масштаби міста, популярні туристичні зони.

1.2 Особливості кавового живопису

Сьогодні кавовий живопис - це напрям у сучасному мистецтві, який передбачає створення монохромних картин, використовуючи в якості фарб каву, какао та корицю. Кавовий живопис стає дедалі популярнішим. Це так чудово і так оригінально: заварити філіжаночку міцної ароматної кави, але не смакувати її, як звикли, а занурити в неї пензлик і створити шедевр на папері.

Живопис кавою схожий на акварельний, він так само є кропіткою роботою. Кольорова гама кавової палітри містить кольори від світло-жовтого до темно-коричневого, а вони, у свою чергу, чудово передають на картині ефект старовини. Деякі художники зізнаються, що кавою найкраще малювати історичні пам'ятки, вулиці старих міст, архітектуру та гори. Але кавовий живопис не має обмежень у виборі композиції.

Кава-арт - мистецтво створення зображень на поверхні еспресо або лате за допомогою спіненого молока, топінгів або харчових фарб. Цей процес досить складний через високі вимоги, які пред'являються до якості всіх інгредієнтів. Малюнки на кавовій пінці вимагають від бориста відточених навичок і служать підтвердженням його майстерності, проте окремі прийоми можна освоїти на майстер-класах, що організовуватиме заклад для своїх відвідувачів. Техніку також використовують для прикраси гарячого шоколаду або капучіно.

Лате-арт з'явився на батьківщині еспресо - Італії, в 80-х роках минулого століття. Історія не зберегла ім'я першого бориста, якому прийшла в голову ідея прикрасити каву вигадливим малюнком, але мода на своєрідне мистецтво поширилася далеко за межами країни.

У США техніку популяризував Девід Шомер, власник кафе Espresso Vivace в місті Сіетлі, штат Вашингтон. Поштовхом послужила фотографія з Італії, на якій була чашка еспресо з малюнком папороті. Шомер створив свою школу навчання бориста різним прийомам створення зображень за допомогою молока і кавової пінки.

Вже до 2000-х років лате-арт став популярним по всій Європі, а потім поширився і в Південно-Східній Азії, де вдосконалили техніку, надавши їй нових барв. Один з найвідоміших майстрів - корейський бориста Лі Кан Бін, що створює на каві картини художників-класиків, зображення героїв диснейвських мультфільмів і портрети відвідувачів кав'ярні. Щоб отримати різні кольори і домогтися високої деталізації, майстер додає в молоко харчові барвники і користується набором тонких пензликів (рис.1.2).



Рис.1.2 – Арт кава

Захоплення лате-арт пов'язують зі зростанням загальної обізнаності споживачів про каву. Гарно оформлений напій свідчить про професіоналізм бориста і його уваги до клієнта.

Додатковим поштовхом до розвитку мистецтва слугувало широке поширення соціальних мереж. Ролики призерів всесвітнього чемпіонату з лате-арт збирають мільйони переглядів на загальнодоступних відеосервісах.

Кава-арт виконується на свіжозвареному еспресо з пишною пінкою, яка здебільшого складається з кавових масел. Техніка заснована на тому, що бульбашки збитого молока здатні утримуватися на поверхні напою за рахунок свого легкої ваги. Це триває недовго - молочна піна досить швидко розпадається на сухі і рідкі частинки, і малюнок поступово втрачає форму. Мистецтво вимагає від бориста чималої майстерності не тільки в малюванні, але і в правильній підготовці всіх інгредієнтів.

Існує ряд стилів, в яких виконується зображення, рис.1.3.

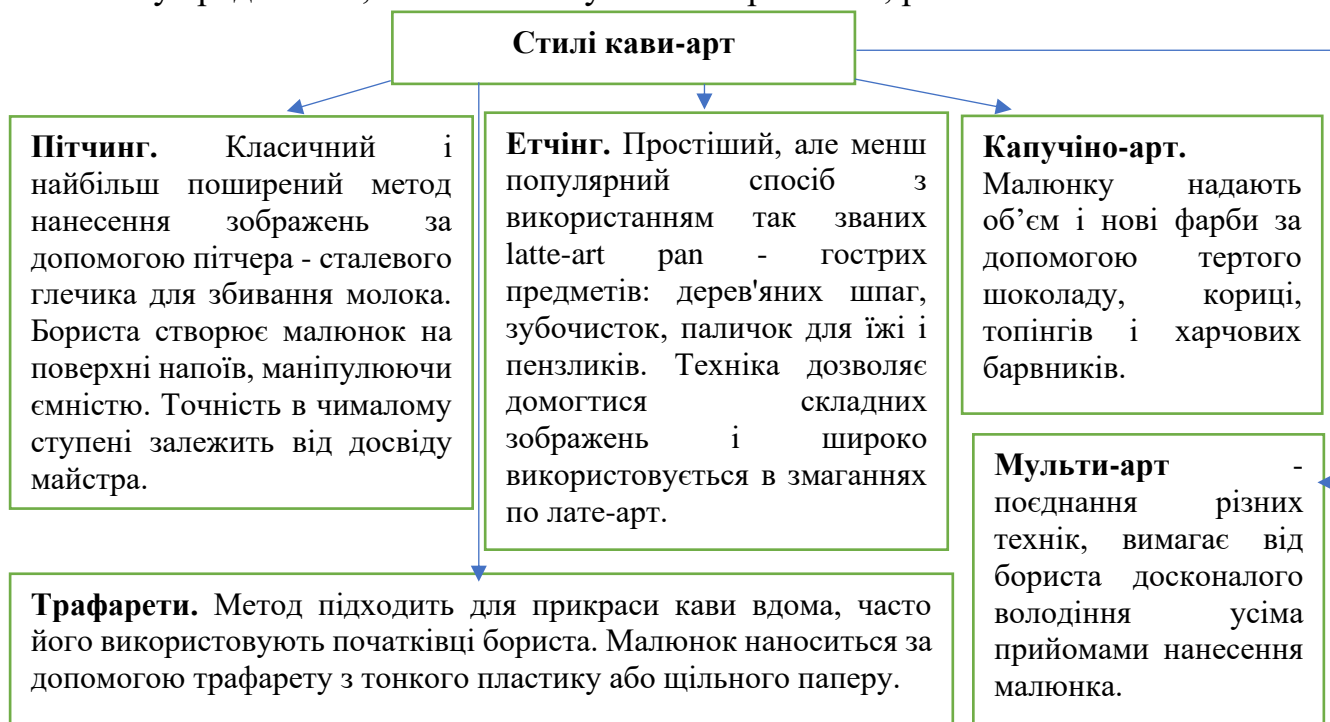


Рис.1.3 – Стилі кави-арт

Кава є досить різноманітним явищем, тому, щоб визначити сорт кавового дерева, необхідно розуміти її класифікацію. Класифікація кави наведена у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Класифікація сортів кави

Назва	Значення
Organic coffees	екологічно чисті сорти кави, вирощені без застосування хімічних засобів для обробки дерев. Підтверджувати таке маркування повинні відповідні сертифікати, і оскільки такі документи й сам спосіб виробництва несе великі витрати
Mild (англ. – м'який, легкий)	кращі сорти арабіки, які володіють м'яким і абсолютно німцим смаком. Зерна з таким маркуванням вважаються високогірними, хоча для цього їм необхідно виростати на висоті не менше 500 метрів над рівнем моря
PB (англ. Peaberry – горох).	майже всі ягоди кавових дерев містять в собі два зерна, але бувають випадки, коли вони зростаються в одне. Такі зерна позначаються і продаються окремо. Peaberry зазвичай складають близько 5% будь-якого врожаю кави
New crop	свіжі кавові зерна
Old crop	торішній урожай
Mature, Old	зерна витримані на спеціальних складах від 1 до 3 років
Vintage coffee/Aged coffee	зерна витримані від 6 до 10 років.

Серед безлічі сортів, які експортують на ринок, кожен має свою унікальність, відрізняється за смаком, ароматом або ж технологією приготування та застосування. Наприклад, розрізняють чисті незмішані (чисті) та змішані сорти, де незмішані – зерна, які були зібрані з одного виду кавового дерева, а в назві сорту вказується походження. Особливості сортів наведені у табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Особливості сортів кави

Назва	Особливості
Колумбійська арабіка Медельїн	м'який солодкий присмак і низька кислотність
Коста-Рікська арабіка Тарразу	щільний і насичений горіховий присмак та тропічний аромат
Ямайська арабіка Блу Мантін	рідкий сорт з тонким присмаком молочного шоколаду та фруктовим ароматом
Єменська сорт Арабіен мокко	підвищена кислотність, винний аромат та шоколадний присмак
Бразильська арабіка Жовтий Марагоджип	стриманий фруктовий аромат з цитрусовим та шоколадним присмаком
Кенійська арабіка	гострий та терпкий смак з невеликим вмістом кислотності
Індонезійська арабіка з о. Ява	більш солодкий присмак та незначний аромат
Ефіопська арабіка Харар	винний аромат та присмак смородини

Змішані сорти формуються із зерен, які належать до різних видів кавових дерев. При цьому для купажів (сумішей) зерна можуть бути зібрані в різні сезони та на різних плантаціях. Перед кожним створювачем купажу постає місія, яка

полягає у підкресленні переваги кожного сорту та приховуванні недоліків решти, адже кількість сортів для однієї суміші є необмеженою і вони повинні доповнювати один одного.

Різноманіття сортів кави, технології її приготування, культура споживання стали ключовими чинниками появи та розвитку закладів, що пропонують насолодитись кавовим напоєм та мистецтвом їх приготування.

1.3 Впровадження інновацій в готелі, що проектується

Готель, що проектується в якості інновації пропонує своїм відвідувачам арт-студію, майстер класи з приготування кави, арт-кафе в якому відбуватимуться: виставки живопису, літературні вечори, вечірки.

Майстер-клас з кавового живопису здивує тих, хто давно захоплюється малюванням, і порадує новачків, що востаннє тримали пензлик ще у школі. Досвідчений майстер при готелі, кожному приділить увагу, поділиться секретами техніки та надихне на створення власного шедевру.

Майстер-клас є не просто творчою практикою. Кавовий живопис є одночасно і арома-, і арт-терапією. Аромат улюбленого напою створює затишну атмосферу, пробуджує фантазію та надихає на приємні образи. А медитативний процес малювання занурює людину у її внутрішній світ, відволікає від буденних проблем та розкриває нові грані її творчих здібностей.

Кавовий живопис – прекрасна альтернатива запрошенню на каву в якості першого побачення. Майстер-клас кавового живопису - це креативно, захоплююче, атмосферно та романтично. Запрошення на таке побачення буде точно не банальним, а саме побачення запам'ятається оригінальністю.

Майстер-клас з кавового живопису користується популярністю при святкуванні днів народження. Це один із найпопулярніших майстер-класів на сьогодні.

Таблиця 1.5 – Майстер-класи, що пропонують в готелі

Назва майстер-класу	Характеристика
<p>Альтернативні методи приготування кави</p>	<p>Наш кавовий майстер-клас - це спеціальний тренінг з приготування кави, кавових коктейлів. Навчання включає в себе теоретичну і практичну частину з приготування кави та її дегустацією.</p> <p>В ході майстер-класу наші гості встигнуть приготувати в середньому більше 10 різних напоїв.</p> <p style="text-align: center;">Завдання і цілі майстер класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомити слухачів з методами альтернативного заварювання кави. • Навчити заварювати каву різними способами. • Навчитися підбирати каву і налаштовувати помел для певного способу приготування. • Розвиток кавової культури. <p>Даний майстер-клас проходить у вільній формі, в аудиторії арт-студії.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вступна частина про каву • Види і відмінності кавових дерев • Вирощування, збір, обробка, обсмажування кави • Види способів заварювання • Закріплення на практиці. • Інструктаж • Технологія приготування кави в сифоні • Технологія приготування кави в кемексі • Технологія приготування кави в аеропресі • Технологія приготування кави Cezva (кава по східному) • Технологія приготування кави в френч-пресі <p>Ціна майстер-класу – 1500 грн.</p>
<p>Лате-арт</p>	<p>На даному майстер-класі гості зможуть ознайомитись: з кавою, яка необхідна для приготування, обладнанням, інвентарем. Дізнаються як правильно зобразити малюнок в чашці з кавою і відпрацюють отримані знання на практиці.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з обладнанням та інвентарем бориста • Ознайомлення з правилами приготування еспресо • Ознайомлення з особливостями молока • Ознайомлення з пітчером • Вивчення технології збивання молока • Базовий лате-арт • Інтерактивне спілкування • Закріплення на практиці <p>Ціна майстер-класу – 800 грн.</p>
<p>Еспресо та напої на його основі</p>	<p>На даному майстер-класі гості дізнаються як правильно приготувати еспресо, збити молоко, чим лате відрізняється від капучино, і зможуть відпрацювати отримані знання на практиці за допомогою професійного обладнання.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з необхідним інвентарем для роботи бориста • Ознайомлення з помелом для приготування еспресо • Визначення що таке еспресо?

	<ul style="list-style-type: none"> • Визначення екстракції • Рецепт еспресо • Фактори, що впливають на смак еспресо • Етапи приготування еспресо • На що звертати увагу при виборі молока • Техніка збивання молока • Температура збивання молока • Відпрацювання збивання глянцевої піни • Дегустація капучино, лате, флет уайт, раф кави • Закріплення на практиці <p>Ціна майстер-класу – 1200 грн.</p>
Кавовий бум – коктейлі на основі кави	<p>На даному майстер класі гості дізнаються як розробити авторський кавовий напій, якими способами це можна зробити і які добавки для цього використовуються, і так само зможуть розробити свій авторський кавовий напій.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Визначення добавок в каву • Способи приготування коктейлів • Приготування коктейлів різними способами • Дегустація • Розробка авторських коктейлів • Закріплення на практиці <p>Ціна майстер-класу – 600 грн.</p>
Я бориста – кава для дому	<p>Еспресо машина - далеко не єдиний спосіб приготувати чудову каву. На цьому майстер класі ми розповімо як користуватися безліччю цікавих пристосувань для приготування кави, за допомогою яких гості з легкістю зможуть заварити каву вдома.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кава в джезві • Альтернативні способи заварювання кави • Френч прес рецепт, історія • Аеропрес рецепт, історія • Воронка рецепт, історія • Кемекс рецепт, історія • Сифон рецепт, історія • Закріплення на практиці <p>Ціна майстер-класу – 400 грн.</p>
Від паростка до чашки	<p>На даному майстер-класі гості дізнаються що таке кава, які види бувають, фактори, які впливають на смак, як росте, обробляється і обсмажується. Більш того, продегустують різні сорти і переконаються, наскільки багатий світ кави.</p> <p style="text-align: center;">Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Легенда походження кави • Географія кави, де росте • Види і відмінності кавових дерев • Мутації і схрещування кавових дерев • Сорти і їх відмінності • Вплив зовнішніх факторів на смак кави

	<ul style="list-style-type: none"> • Будова кавової ягоди • Як відбувається процес вирощування кавового дерева • Збір кавового врожаю • Сортування • Основні способи обробки кави, їх впливу на смак • Процес обсмажування кави • Діаграма смаку ароматичних властивостей кави • Закріплення на практиці (каппінг) <p>Ціна майстер-класу – для туристів, що проживають в готелі – безкоштовно, для всіх інших охочих – 500 грн.</p>
--	--

Завдяки даним майстер-класам, ми розповімо особливості і відмінності в смаку, різних способів приготування кави. Навчимо правильно налаштувати помел для кожного способу.

Майстер-класи проводитиме професійний досвідчений бариста. Під його керівництвом гості зможете приготувати своїми руками різні напої на основі кави.

Окрім майстер-класів, арт-кафе пропонуватиме також виставки живопису, що зазначені в табл.1.6.

Таблиця 1.6 – Виставки живопису, що відбуватимуться в арт-кафе

Назва виставки	Характеристика виставки
Лялькова прогулянка	
Загальний опис	Виставка представлятиме 20 авторських текстильних ляльок та 30 полотен, написаних у техніці олійного живопису. Виготовлення ляльок називають «інтелігентним ремеслом», бо всупереч «штампованому» сьогоденню, ляльки ручної роботи зберігають тепло рук і душі автора. Іграшка, зроблена не на потоці, викликає у людей всіх вікових категорій щирі радість. Тому ця виставка - свого роду розповідь про маленькі подорожі ляльок.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні першої неділі місяця
Виставка художника А. Іваненко	
Загальний опис	Виставка представлятиме роботи талановитого художника А. Іваненко, який показує п'ять своїх робіт, «Окраїна», «Натюрморт із черепом коня», «Букет», «Серед квітів» та ще один «Натюрморт».
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Четвер, першої неділі місяця
Виставка європейського живопису	
Загальний опис	Виставка познайомить із надбанням світового живопису XIX–XX ст. Арт-кафе презентує полотна відомих західноєвропейських майстрів, а також твори українських художників зі світовими іменами. Експонуються картини М. Глуценка, С. Шишка, А. Ерделі, Й. Бокшая, Ф. Манайло, А. Коцки, А. Кашшая, О. Шовкуненка, Т. Руссо, Т. Дезире, Ф. Шенеса, Я. Вешина, Я. Саймонса, Г. Пауельса, Є. Камзолкіна, В. Орловського та ін.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих

Час проведення	Вихідні дні другої неділі місяця
Виставка талановитих дітей	
Загальний опис	В експозиції будуть представлені майже 130 неймовірно щирих, творчих робіт, виконаних протягом останнього року на різноманітну тематику, написаних дітьми віком від 4 до 19 років у різних техніках і матеріалах (олійні фарби, гуаш, акварель, прості і кольорові олівці, пластилінографія, техніка сухого пензлика тощо).
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Понеділок, першої неділі місяця
Виставка живопису «Інше»	
Загальний опис	Автор показуватиме «інший» живопис, який можна спостерігати вдень та ввечері. З настанням темноти кольори полотен змінюються. Це досягнуто за допомогою флуоресцентних фарб та ультрафіолетового освітлення.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні третьої неділі місяця
Виставка «Кубізм і не тільки»	
Загальний опис	На виставці будуть представлені роботи привабливі своїм прекрасним звучанням кольору, оригінальністю трактування форми і гармонійним композиційним відчуттям. За кожною із них простежуватиметься розмова учнів не лише із художніми образами, що створюються на полотні, а й відчутний діалог із уявним глядачем.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні четвертої неділі місяця

Окрім виставок, в арт-кафе також проходять літературні вечори, табл.1.7.

Таблиця 1.7 - Літературні вечори, що відбуватимуться в арт-кафе

Назва заходу	Характеристика вечора
Літературний вечір «Хрущ на вежі»	
Загальний опис	Літературний вечір, що проходитиме в арт-кафе пропонує послухати молодих митців м. Києва. Цього вечора глядачі побачать виступи 12 митців, що необмежені рамками жодних тематик, Вони читатимуть свої твори, прозу, вірші, гратимуть на музичних інструментах у перервах між читаннями.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Літературний вечір з Катериною Бабкіною	
Загальний опис	Літературний вечір з відомою українською письменницею, авторкою поетичних збірок «Вогні святого Ельма» та «Гірчиця», «Знеболювальне і снодійне», книги оповідань «Лілу після тебе», роману «Соня», дитячої книги «Шапочка і кіт».
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Поетичний вечір Олександра Бренера і Варвари Паніки	

Загальний опис	Олександр Бренер і Барбара Шурц – художники, автори. У рамках поетичного вечора Барбара і Олександр розкажуть про свої практики і про поезію, прочитають вірші і, можливо, станцюють.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Виступ проекту StereOrpheo	
Загальний опис	Про світ, про любов, про природу різних зіткнень розкажуть зі сцени учасники StereOrpheo — екс-учасник «Океану Ельзи» та Esthetic Education – Юрій Хусточка, учасник «Вагоновожатых» Антон Слепаков, екс-актор театру ДАХ Дмитро Ярошенко і художник Микита Кравцов.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері

Узагальнюючи інноваційний підхід готелю можна зазначити, що арт-кафе буде невеликим за площею закладом, розташованим в місці з великим потоком людей. Оформлення та дизайн – створюватимуть необхідну атмосферу, яка і є основною цінністю, якої шукають відвідувачі таких закладів.

Арт-кафе матиме простір для проведення виставок, майстер-класів, літературних вечорів.

До додаткових послуг готелю належатимуть: дегустація місцевих сортів кавових зерен, ознайомлення з технологією виготовлення різних видів напоїв, ознайомлення з історією виробництва та походження зерен, участь у майстер-класах на території готелю та тематичних подіях, відвідування спеціалізованих виставок, ярмарок в місті Києві, проходження майстер-класів, розмальовування кави, арт-терапія.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Заклад, що проектується, розташовуватиметься в Печерському районі, м. Києва, по вул. Михайла Драгомирова, 17 А.

Печерський район – найменший за територією та населенням адміністративний район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра.

Природна складова рекреаційних ресурсів Печерського району представлена парками і скверами. Загалом район за забезпеченістю зеленими зонами займає 3 місце серед інших районів Києва - попереду лише Голосіївський і Дніпровський райони. Площа озелених територій загального користування складає 360,33 га.

Готельне господарство Печерського району впродовж останніх двох років характеризується позитивною та сталою динамікою. В Печерському районі наразі функціонує 9 готелів, серед яких чотиризіркові «Дніпро», «Київ», «Київський», готельний комплекс «Національний», тризіркові «Салют», «Спорт», «Дружба», «Україна», готельний комплекс «Русь», та флотель «Фараон». Загальна місткість готельного фонду оцінюється понад 3 тис. місць.

В районі працюють біля 400 об'єктів ресторанного господарства різного типу (ресторанів, кафе-барів, закладів швидкого харчування тощо), серед яких понад 50 ресторанів цінкових категорій бізнес, люкс та еліт. Район має потужну матеріально-технічну базу для занять фізичною культурою та спортом: на території району знаходяться 2 стадіони міжнародного значення (НСК «Олімпійський» і стадіон «Динамо» ім. В.Лобановського), Палац Спорту, де проходять всі значні міжнародні і загальнодержавні спортивні події, льодовий каток «Крижинка», 17 спортивних шкіл, 12 плавальних басейнів та ін.

Київ – туристичний центр України. Щорічно наше місто відвідує понад 1 млн 200 тисяч іноземних і понад 700 тисяч внутрішніх туристів. Така туристична активність вимагає забезпечення розвинутої сучасної інфраструктури. На сьогодні Київ впроваджує низку проектів у різних сферах: від розвитку інфраструктури для подієвого туризму до ревіталізації територій і створення парків.

В районі функціонують біля 200 підприємств, установ і організацій різних форм власності, що надають туристичні послуги. Серед них: 13 музеїв, декілька художніх галерей, 6 театрів, 8 кінокомплексів, 6 концертно-мистецьких закладів, 10 закладів клубного типу, 9 готелів, понад 50 ресторанних закладів вищої категорії, два стадіони міжнародного рівня тощо. В районі нараховується 146 туристичних фірм з профілями як виїзного, так і в'їзного туризму.

Поруч з місцем будівництва розташовано парки, сквери, заклади ресторанного господарства, а також національний ботанічний парк ім. Гришка. Що стосується транспортного сполучення, то поруч розташовується м. Видубичі, автовокзал, залізнична станція «Видубичі-Трипільські», а також зупинки громадського транспорту.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Підприємства готельного господарства представляють матеріальну основу туристичної галузі і несуть в собі величезний потенціал для сталого доходу в державний бюджет. Ефективний розвиток підприємств готельного господарства є стратегічно важливим напрямком для туризму. Як елемент інфраструктури, готельне господарство відображає облаштованість соціального простору в рамках міста, культурно-ділових об'єктів та виробництва.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «BonApart Hotel& Apartments»	бул. Дружби Народів, 14-16	туристичний	4*	55 номерів: апартаменти бізнес 2800 грн, апартаменти студіо 2200 грн, напівлюкс 1500 грн, люкс 1900 грн, сімейний номер 2600 грн, стандартний номер 900-1400 грн.	Інфраструктура конференц зал, лобі-бар, хімчистка, ресторан Послуги проживання, харчування, трансфер, послуги перекладача, ресторанне обслуговування в номерах, екскурсії, оренда	80

					ноутбуків, послуги няні	
Готель «Twin- Apart Hotel»	бул. Дружби Народів , 14-16	турист ичний готель	3*	18 номерів: twin з однією спальнею та балконом 1500 грн, стандарт, twin з однією спальнею 1200 грн, twin з двома спальнями 1300 грн, апартаменти студію 1600 грн	Інфраструктура парковка, лобі- бар з зоною для очікування, екскурсійне бюро, конференц зал, ресторан, хімчистка, пральня Послуги безкоштовний інтернет, цілодобова реєстрація, щоденне прибирання, бронювання та замовлення квитків, столиків тощо, копіювання документів, трансфер	84
Jazz Apart Hotel	бул. Дружби Народів , 14	турист ичний готель	3*	10 номерів: апартаменти 2400 грн, люкс 1900 грн, студію 2100 грн	Інфраструктура 1 ресторан, тренажерний зал, сауна, салон краси, 1 басейн, 3 бари Послуги розміщення, харчування, пральні, хімчистки, обмін валют, виклик таксі, продаж газет, сувенірів, подача сніданку і пізньої вечері в номер, ремонт взуття.	78
Готель «Дружба»	вул. Дружби народів, 5	турист ичний готель	3*	170 номерів: стандарт одномісний 400 грн, стандарт двомісний 670 грн, напівлюк 880 грн, люкс 1100 грн	Інфраструктура Ресторан, бар, сауна, тренажерний зал, конференц зал, автостоянка Послуги: розміщення, харчування, послуги зв'язку,	65

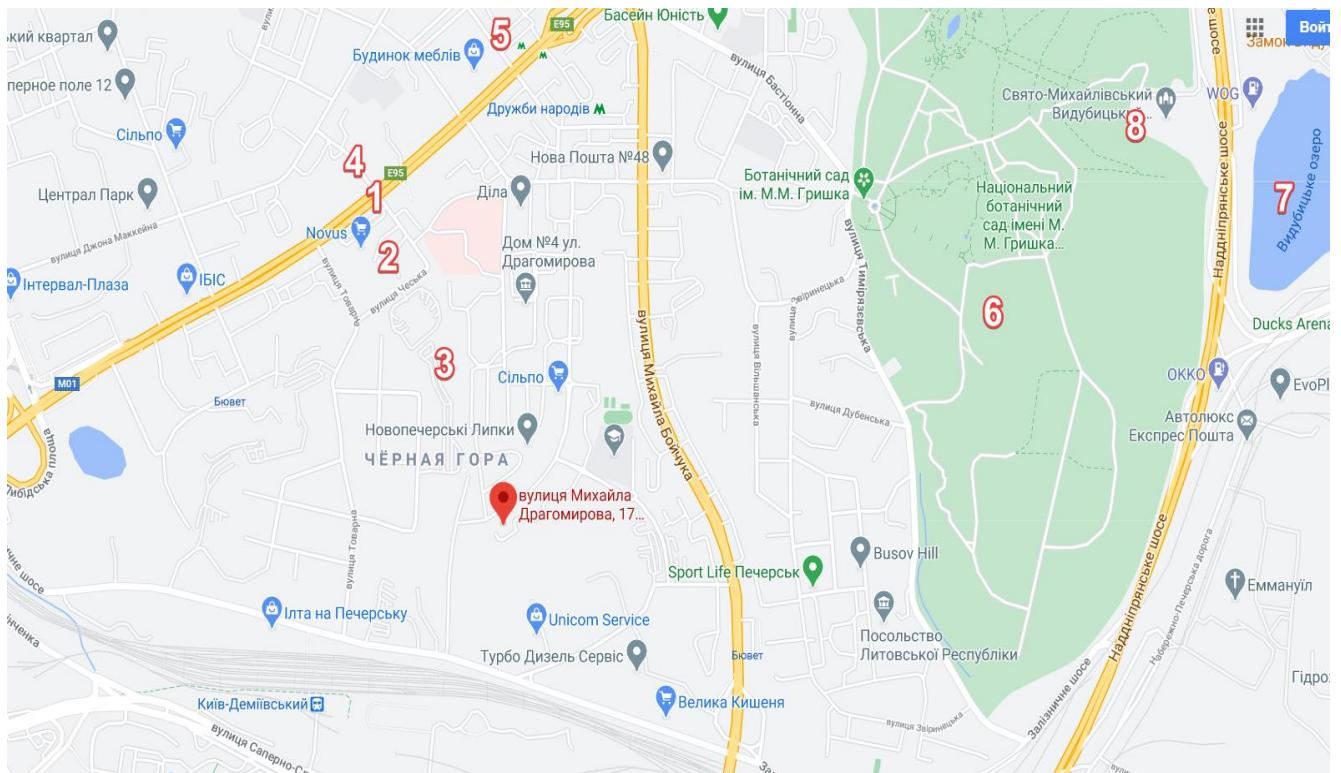
					Wi-Fi, виклик невідкладної допомоги, виклик таксі, камера зберігання, оренда конференц – залу, банкомат, пральня, хімчистка	
Готель «Предслава»	вул. Предславинська, 51	туристичний готель	3*	110 номерів: Двокімнатні-двомісні номери (люкси) 1200 грн, Одномісні номери 650 грн, Двомісні номери 900 грн, тримісні номери 1430 грн.	Інфраструктура Конференц зал, ресторан, бар, пральня та хімчистка, автостоянка, салон краси. Послуги: розміщення, харчування, послуга «Wake up», Wi-Fi-зона, виклик таксі, камера схову, замовлення екскурсій.	62

Отже, аналізуючи табл.2.1 можна зазначити, що вітчизняний ринок готельних послуг характеризується не тільки недостатньою кількістю готелів, але й обмеженістю їх типів, відсутністю відповідної інфраструктури, що, у свою чергу, відбивається на рівні якості обслуговування.

Для проектування було обрано екскурсійний готель з арт-кафе. Це говорить про те що ми зможемо на максимум використати весь потенціал Печерського району, познайомити гостей з історичними місцями міста та показати новітні витвори мистецтва не виходячи з готелю.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

За перше півріччя 2019 року туристичний потік Києва, порівняно з попереднім періодом минулого року, зріс майже на 25%. Загалом наше місто відвідало 850 тисяч іноземних туристів, що є рекордним показником за останні чотири роки.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Заклад, що проектується	
	II. Конкуренти	
1	Готель «BonApart Hotel& Apartments»	55 номерів
2	Готель «Twin-Apart Hotel»	18 номерів
3	Jazz Apart Hotel	10 номерів
4	Готель «Дружба»	170 номерів
5	Готель «Предслава»	110 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	Національний ботанічний сад ім. Гришка	
7	Видубицьке озеро	
8	Свято-Михайлівський Видубицький монастир	

За останні три роки зафіксовані стабільні темпи зростання в'їзного туризму в Печерському районі м. Києва, що складає 14% щорічно (загальний показник по Україні за цей період складав (1,5% щорічно).

Розподіл відвідувачів по тяжінню до територій масового відпочинку і туризму різного виду встановлено в таких пропорціях (на основі даних соціологічних опитувань): парки - 22,1%, культурно-пізнавальні місця - 23,5% (історичні), пляжі та берегові зони - 54,4%.

Отже, для того щоб бути цікавим новим туристам, готель розробляє всі можливі екскурсії Києвом та проводить виставки, літературні вечори тощо, в готелі, що проектується.

Для проектування 3* екскурсійного готелю з арт-кафе було обрано 82 номери. Готель проектується з арт-студіями та майстер класами з приготування кави.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Диверсифікація туристичного попиту змусила готелі шукати свою нішу на ринку розміщення, що призвело до процесу спеціалізації готелів.

$$S_0 = 147 \times 30 = 4\,410 \text{ м}^2$$

В основі спеціалізації лежать види туризму, типи клієнтури та обраного нею транспорту, смаки та інтереси гостей.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	екскурсійний
Категорія	3*
Кількість номерів	82
Місце знаходження:	
фактичне	м. Київ, вул. Драгомирова, 17А
знакове	м. Видубичі
Форма власності	приватне підприємство
Організаційна структура управління	лінійно- функціональна
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	японський стиль
Контингент споживачів	відпочиваючі
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	майстер класи: альтернативні методи приготування кави, лате-арт, еспресо та напої на його основі, кавовий бум – коктейлі на основі кави, я бориста – кава для дому, від паростки до чашки виставки живопису: лялькова прогулянка, виставка художника А. Іваненко, виставка європейського живопису, виставка талановитих дітей, виставка живопису «Інше», виставка «Кубізм і не тільки» літературні вечори: «Хрущ на вежі», з Катериною Бабкіною, Олександра Бренера і Варвари Паніки, виступ проекту «Stereo Orpheo» дегустація місцевих сортів кавових зерен, ознайомлення з технологією виготовлення різних видів напоїв, ознайомлення із історією виробництва та походження зерен, участь у майстер класах та тематичних подіях, відвідування виставок, ярмарок в м. Києві, розмальовування кави, арт-терапія
Інфраструктура	арт-кафе, бар при вестибюлі, місце для проведення майстер класів, виставковий зал, літературний зал, дегустаційна, паркінг, хімчистка, пральня
Режим роботи	цілорічний

Площа земельної ділянки	4 410
-------------------------	-------

Сучасний стан готельної справи світу це не тільки сфера діяльності бізнесу та інвестицій, це напрямок світової культури та національної спадщини окремих країн.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Світова фінансова криза серйозно торкнулася готельне господарство. Скорочення туристських потоків, в тому числі ділового туризму, призвело до скорочення завантаження, змусило готелі знизити ціни.

Кожен готель має свої особливості організаційної структури, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби екскурсійного готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	надає гостям послуги з бронювання, прийому, реєстрації та розміщення, виписки з готелю, веде облік зайнятості та використання номерного фонду готелю.	менеджер служби, адміністратор, портье
Служба експлуатації номерного фонду	забезпечує обслуговування туристів в номерах, підтримує необхідний санітарно-гігієнічний стан номерів і рівень комфорту в житлових приміщеннях, надає побутові послуги гостям.	прибиральниці, покоївки, менеджер
Служба ресторанного господарства	Ця служба займається обслуговуванням гостей у арт-кафе та барі при вестибюлі екскурсійного готелю, приймає замовлення на організацію та обслуговування банкетів.	менеджер ресторанного господарства, бухгалтер, офіціанти, кухарі, мийники
Інженерна служба	повинна забезпечити гостем готелю безперебійну роботу технічних засобів і займається ремонтом інженерних систем, споруд і обладнання готелю.	менеджер служби, робітники
Комерційна служба	займається маркетинговими дослідженнями, вивченням діяльності готелів на ринку, аналізом кон'юнктури ринку, надання інформації про стан справ підприємства	маркетологи, аналітики
Фінансово-економічна служба	займається аналізом результатів фінансової та господарської діяльності підприємства.	бухгалтери готелю, касир
Служба організації дозвілля	надають платні послуги туристам. До них відносяться екскурсійне бюро, зали майстер-класів, дегустаційна, літературний зал, виставковий зал	менеджер служби, гід, робітники
Служба безпеки	організовує безпеку на підприємстві	охоронці
Господарська служба	забезпечують процес роботи готельного комплексу, тобто господарське обслуговування, пропонуючи послуги пральні, хімчистки.	працівники пральні, хімчистки

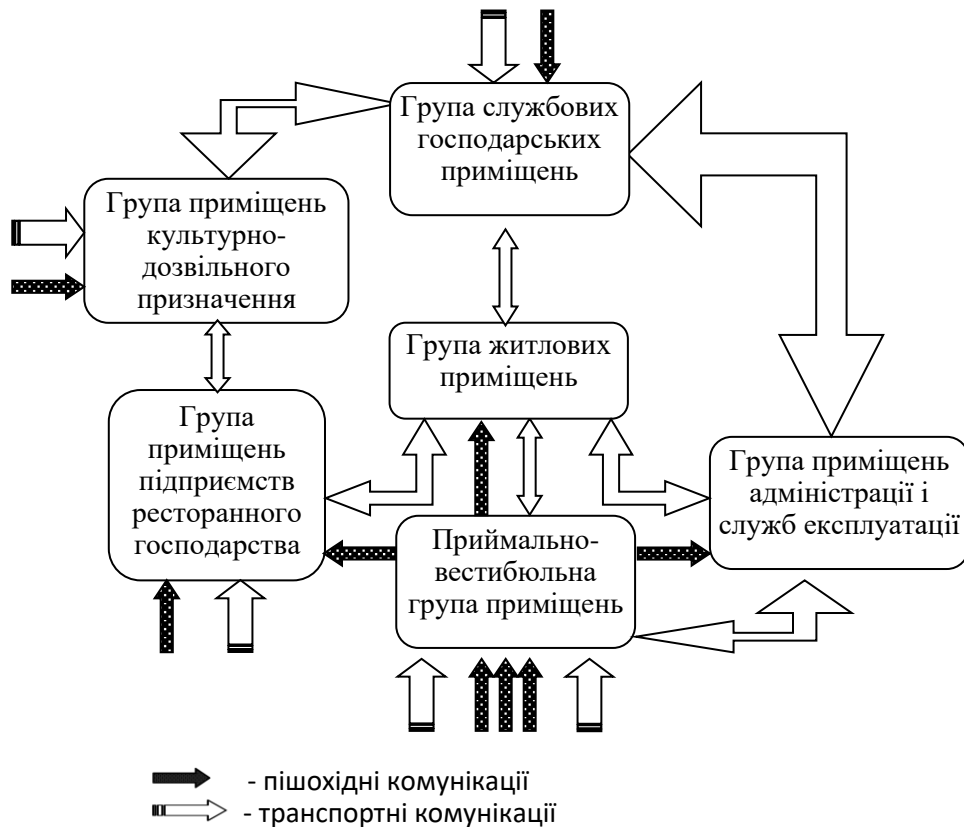


Рис.3.1 – Функціональна схема екскурсійного готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У вестибюлі знаходяться основні приміщення призначені для обслуговування гостей, відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу і організація прийому, розміщення, торгове, побутове та екскурсійне обслуговування, надання послуг поштового, телефонного зв'язку, банківських послуг, відпочинок, очікування при оформленні документів тощо.

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				
Дивани	ТОКІОН	5	890x559x670	2,48
Стіл kotaцу	ТОКІОН	5	500x400x120	1
Крісло	ТОКІОН	4	458x559x670	1,02
Тансу (скрині)	ТОКІОН	4	456x456x670	0,83
Бамбукові перегородки	ТОКІОН	4	1000x100	0,04

Продовження таблиці 3.2

Дерево дракон	-	4	329x456	0,6
Віяло	-	2	540x120	-
Всього				5,97
Бюро прийому і реєстрації				
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
Стійка	ТОКІОН	1	1800x668x789	1,2
Віяло	-	2	540x120	-
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Всього				3,45
Кімната чергового адміністратора				
Тумба-комод	ТОКІОН	2	558x559x780	0,62
Стіл	ТОКІОН	2	780x670x800	1,04
Віяло	-	2	540x120	-
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Всього				2,17
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Дзеркало	-	4	560x560	-
Пуф	ТОКІОН	2	450x400x560	0,36
Віяло	-	2	540x120	-
Сушарка	ТОКІОН	2	500x300x600	0,3
Унітаз	Perfect	4	789x670x650	2,11
Умивальник	Perfect	4	577x609x780	1,4
Пісуар	Perfect	2	459x670x670	0,61
Всього				4,78
Службовий санітарно-технічний вузол				
Дзеркало	-	2	560x560	-
Унітаз	Perfect	2	789x670x650	1,05
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,35
Всього				1,4
Гардероб				
Вішалка	ТОКІОН	3	1450x340x1780	1,47
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
Всього				3,21
Сейфова				
Стіл	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	1	458x559x670	0,25
Сейфи	Парадор	5	500x449x789	1,12
Всього				1,89
Швейцарська зона				
Стіл	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Стелаж	ТОКІОН	1	1678x559x1879	0,93
Візки	ТОКІОН	4	1090x567x800	2,47
Всього				4,43
Камера схову				
Стелаж	ТОКІОН	2	1678x559x1879	1,87

Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
Всього				3,61
Пост охорони				
Стіл	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
Всього				2,77

Розрахувавши площу екскурсійного готелю вносимо в табл.3.3 загальну площу приміщень.

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	19,7	175
Бюро прийому і реєстрації	11,5	12
Кімната чергового адміністратора	7,2	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	15,9	18
Службовий санітарно-технічний вузол	4,6	6
Гардероб	10,7	12
Сейфова	6,3	6
Швейцарська зона	14,7	4
Камера схову	12	11
Пост охорони	9,2	2
Всього	111,8	254

Порівнявши загальну площу приміщень екскурсійного готелю з нормативами, вносимо в табл.3.4. остаточні площі приміщень.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	175
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	18
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	12
Сейфова	6,3
Швейцарська зона	14,7
Камера схову	12
Пост охорони	9,2

Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	273,2
--	-------

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду екскурсійного готелю 3* на 82 номери

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Номер I категорії	1	1	17	17
Номер I категорії	1	2	53	106
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього			82	147

Перелік обладнання номерів в японському стилі екскурсійного готелю наведено 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				
Ніші в стінах	ТОКІОН	1	1800x600x1890	1,08
Ароматні свічі	-	1	120x55	-
Світильники в японському стилі	Kanlux	2	77x77	-
Футон двомісний	ТОКІОН	1	2180x1990x667	4,33
Тумбочки низькі	ТОКІОН	2	430x390x430	0,33
Комод	ТОКІОН	1	1088x655x900	0,7
Віяло	-	1	540x120	-
Міні-бар	Empire	1	456x545x668	0,24
				6,68
Вітальня				
Стіл kotaцу	ТОКІОН	1	500x400x120	0,2
Дивани	ТОКІОН	1	890x559x670	0,49

Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Тансу (скрині)	ТОКІОН	1	456x456x670	0,2
Бамбукові перегородки	ТОКІОН	2	1000x100	0,02
Дерево дракон	-	2	329x456	0,3
Віяло	-	1	540x120	-
Кухонна ніша	ТОКІОН	1	2340x456x2800	1,06
				3,3
Санітарний вузол основний				
Дзеркало	-	1	560x560	-
Пуф	ТОКІОН	1	450x400x560	0,18
Віяло	-	1	540x120	-
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
Джакузі	Perfect	1	1234x1500x670	1,85
				2,89
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
				0,86
Передпокій				
Вішалка	ТОКІОН	1	1450x340x1780	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				1
				14,73
Люкс				
Житлова кімната				
Ніші в стінах	ТОКІОН	1	1800x600x1890	1,08
Ароматні свічі	-	1	120x55	-
Світильники в японському стилі	Kanlux	2	77x77	-
Футон двомісний	ТОКІОН	1	2180x1990x667	4,33
Тумбочки низькі	ТОКІОН	2	430x390x430	0,33
Віяло	-	1	540x120	-
Міні-бар	Empire	1	456x545x668	0,24
				5,98
Вітальня				
Стіл kotaцу	ТОКІОН	1	500x400x120	0,2
Дивани	ТОКІОН	1	890x559x670	0,49
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Тансу (скрині)	ТОКІОН	1	456x456x670	0,2
Бамбукові перегородки	ТОКІОН	2	1000x100	0,02
Дерево дракон	-	2	329x456	0,3
Віяло	-	1	540x120	-
				2,24
Санітарний вузол основний				
Дзеркало	-	1	560x560	-
Пуф	ТОКІОН	1	450x400x560	0,18

Віяло	-	1	540x120	-
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
Джакузі	Perfect	1	1234x1500x670	1,85
				2,89
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
				0,86
Передпокій				
Вішалка	ТОКІОН	1	1450x340x1780	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				1
				12,97
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ніші в стінах	ТОКІОН	1	1800x600x1890	1,08
Ароматні свічі	-	1	120x55	-
Світильники в японському стилі	Kanlux	1	77x77	-
Футон одномісний	ТОКІОН	1	2180x1090x667	2,37
Тумбочки низькі	ТОКІОН	1	430x390x430	0,16
Віяло	-	1	540x120	-
Міні-бар	Empire	1	456x545x668	0,24
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				4,88
Санітарний вузол				
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
Душова кабіна	Perfect	1	1200x890x2780	1,06
Дзеркало	-	1	560x560	-
				1,92
Передпокій				
Вішалка	ТОКІОН	1	1450x340x1780	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				1
				7,8
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ніші в стінах	ТОКІОН	1	1800x600x1890	1,08
Ароматні свічі	-	1	120x55	-
Світильники в японському стилі	Kanlux	2	77x77	-
Футон двомісний	ТОКІОН	1	2180x1990x667	4,33
Тумбочки низькі	ТОКІОН	2	430x390x430	0,33
Віяло	-	1	540x120	-
Міні-бар	Empire	1	456x545x668	0,24
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				7,01

Санітарний вузол				
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
Душова кабіна	Perfect	1	1200x890x2780	1,06
Дзеркало	-	1	560x560	-
				1,92
Передпокій				
Вішалка	ТОКІОН	1	1450x340x1780	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				1
				9,93
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ніші в стінах	ТОКІОН	1	1800x600x1890	1,08
Ароматні свічі	-	1	120x55	-
Світильники в японському стилі	Kanlux	2	77x77	-
Футон одномісний	ТОКІОН	2	2180x1090x667	4,75
Тумбочки низькі	ТОКІОН	2	430x390x430	0,33
Віяло	-	1	540x120	-
Міні-бар	Empire	1	456x545x668	0,24
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				7,43
Санітарний вузол				
Унітаз	Perfect	1	789x670x650	0,52
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
Душова кабіна	Perfect	1	1200x890x2780	1,06
Дзеркало	-	1	560x560	-
				1,92
Передпокій				
Вішалка	ТОКІОН	1	1450x340x1780	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
				1
				10,35

Загальна площа номерів екскурсійного готелю на 82 номери зазначені в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів екскурсійного готелю категорії 3* на 82 номери

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	33,4	9,6	2,8	3,3	49,1
Люкс	27,5	9,6	2,8	3,3	43,2
Номер І категорії (одномісний)	16,3	6,4	-	3,3	26
Номер І категорії (двомісний)	23,4	6,4	-	3,3	33,1

Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	24,8	6,4	-	3,3	34,5
---	------	-----	---	-----	------

Також наводимо характеристику обладнання приміщень поповерхового обслуговування екскурсійного готелю, на 82 номери, що представлено в 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				
Дивани	ТОКІОН	2	890x559x670	0,99
Стіл kotaцy	ТОКІОН	2	500x400x120	0,4
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Тансу (скрині)	ТОКІОН	1	456x456x670	0,2
Дерево дракон	-	2	329x456	0,3
Віяло	-	1	540x120	-
				2,4
Кімната чергового персоналу				
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
				2,77
Комора брудної білизни				
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	3	1136x768x1876	2,61
				2,61
Комора прибирального інвентаря				
Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	3	1136x768x1876	2,61
Стелаж	ТОКІОН	2	1678x559x1879	1,87
				4,48
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Стелаж	ТОКІОН	2	1678x559x1879	1,87
Візки	ТОКІОН	2	1090x567x800	1,23
				3,1
Службовий санітарно-технічний вузол				
Унітаз	Perfect	2	789x670x650	1,05
Умивальник	Perfect	1	577x609x780	0,34
				1,39
Сервізна				
Стелаж	ТОКІОН	2	1678x559x1879	1,87
Візки	ТОКІОН	2	1090x567x800	1,23
				3,1

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	8	30
Кімната чергового персоналу	9,2	10
Комора брудної білизни	8,7	6
Комора прибирального інвентаря	14,9	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,3	10
Службовий санітарно-технічний вузол	4,6	4
Сервізна	10,3	10

Всі площі екскурсійного готелю, що не відповідають нормі занесені в табл.3.10 з нормованими значеннями.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,7
Комора прибирального інвентаря	14,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,3
Санвузол для персоналу	4,6
Сервізна	10,3

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В екскурсійному готелі, що проектується передбачають такі заклади: арт-кафе на 110 місць, бар при вестибюлі на 14 місць та їдальня персоналу на 37 місць. Заклади пропонуватимуть меню японської кухні.

Японська кухня сьогодні одна з найпопулярніших в світі. І це не дивно, адже вона гармонійна, вишукана, різноманітна і натуралістична. Всі ці якості роблять її найкориснішою для організму людини. Помірність і раціоналізм, властиві жителям країни висхідного сонця, знаходять своє відображення і в кулінарних традиціях Японії. Різні сорти морепродуктів і риби становлять поживну основу для японських

страв , адже ці продукти багаті амінокислотами і вітамінами групи Е, що надає їм виключну поживну цінність.

Ще один величезний плюс, який характерний для японської національної кухні - це її натуралізм - мінімум термічної обробки. Таке приготування страв забезпечує максимальну збереження поживних речовин і вітамінів. Іноді доводиться чути, що японські страви низькокалорійні, але це не зовсім так. Риба, соєві продукти і гриби - це білки, які досить висококалорійні і складають високу харчову цінність. Але помірне їх споживання разом з рисовим оцтом та іншими соусами, які сприяють розщепленню білків, забезпечують організм всіма необхідними елементами, не перевантажуючи травну систему організму.

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
Арт-кафе	-	110	гості та проживаючі Печерського району, м. Києва	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	японська	з 8 до 23 години
Бар при вестибюлі	Перший	14	гості та проживаючі Печерського району, м. Києва	«a la carte»	барменами	японська	з 13 до 04 години
Їдальня для персоналу	-	37	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 до 23 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Японська кухня - національна кухня японців. Нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО (з 2013). Характерними рисами є сезонність харчування, свіжість продуктів, слабка обробка приправами, збереження первісного вигляду і смаку харчів, цінування зовнішнього вигляду страви і посуду.

Основні страви - варений рис та рисова настойка sake. Решта японських наїдків готуються, як закуски до них, переважно з овочів та морепродуктів – риби, водоростей, моллюсків.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рогалик з копченим лососем та авокадо (авокадо, сіль, лимонний сік, перець, рогалик, лосось копчений, цибуля, помідори, каперси)	55
згідно ТК	Легка закуска «Весняна» (помідори, морква, огірки, латук, авокадо, цибуля, пекінська капуста, кінза, лимонний сік, креветка)	50
згідно ТК	Легка закуска «Фреш» (рисова бумага, морква, паростки сої, тофу, суміш листків, огірки, кокосова стружка, листки м'яти, смажений арахіс, перець чилі)	45
згідно ТК	Салат з маринованого восьминога (восьминіг, оливкова олія, часник, перець, чилі, кінза, сік лайму)	50
згідно ТК	Салат з броколі та помідорів з маринованою куркою та грибами шиітаке (оливкова олія, куряче філе, імбир, сіль, цукор, кунжут, гриби шиітаке, соєвий соус, мірин, помідори)	45
згідно ТК	Салат з баклажанів та тофу з імбирно-соєвим соусом (баклажани, перець, тофу, м'ясо паста, імбир, соєвий соус, мірин, цукор, рослинна олія)	40
згідно ТК	М'ясо в асортименті (антрекот, ребро, вирізка)	15/15/15
згідно ТК	Сир в асортименті (тофу, смажений сир «Моцарелла», скоріні)	15/15/15
згідно ТК	Сир к/м з запеченим чорносливом (сир к/м, чорнослив, апельсиновий сік, мед, кориця, коньяк)	40
	Вершкове масло «Maggiolino»	20
	Вершки «Maggiolino»	20
Гарячі страви		
згідно ТК	Куряче філе під соусом теріякі (куряче філе, соєвий соус, мед, оливкова олія, томатна паста)	50
згідно ТК	Курячі крильця в соусі теріякі (курячі крильця, соус теріякі, кунжут, оливкова олія)	45
згідно ТК	Свинина по-японськи (борошно, сіль, свинина, панірувальні сухарі панко, яйця)	40
згідно ТК	Манна каша а-ля панакотта (манна крупа, молоко, ванільний цукор, цукор, сіль, варення)	35
згідно ТК	Часниковий рис з соєвим соусом (рис, морква, цибуля-порей, часник, соєвий соус, яйця, зелена цибуля, кунжут)	30
згідно ТК	Японські капустяні млинці (борошно, яйця, капуста, цукіні, морква, зелена цибуля, бекон, вустерширський соус, рослинна олія)	45
згідно ТК	Оякодон – японський омлет з рисом та куркою (цибуля, куряче філе, рис, яйця, соєвий соус, цукор, зелена цибуля)	40
згідно ТК	Запечені яйця в східному стилі (яйця, помідори, цибуля, перець, часник, м'ята, каррі, кінза, зелена цибуля)	45
згідно ТК	Японський омлет (соєвий соус, рисовий оцет, яйця)	40

згідно ТК	Ячний рол (тамагоякі) (соєвий соус, яйця, мед, рисовий оцет, кукурудзяний крохмаль, рослинна олія)	50
Солодкі страви		
згідно ТК	Солодкі сиродієтичні онігірі (морква, банани, кокосова стружка, мед, рослинна олія, лимонний сік, імбир, куркума)	50
згідно ТК	Мандарини в сиропі (мандарини, sake, цукор, аніс, морозиво)	45
згідно ТК	Смажені фрукти в сухарях, з морозивом та м'ятою (цукор, сіль, яйця, панірувальні сухарі панко, ананас, банани, яблука, морозиво, м'ята)	40
згідно ТК	Солодкий букет (фруктовий мармелад, шоколадні трюфелі, ягідне пюре, свіжий розмарин, чай маття)	40
Напої		
згідно ТК	Чай: маття пуер аньцзи байча з обліпіхою та корицею	250
згідно ТК	Кава «Rioba» еспресо американо капучино латте	30 120 150 250
згідно ТК	Дайкірі з авокадо (авокадо, цукровий сироп, вершки, лимонний сік, гранатовий сік)	250
згідно ТК	Фруктовий компот зі спеціями (вода, цукор, аніс, кориця, чилі, апельсин, яблука, курага, груші, сушені банани, сушена папая, сушене манго, лічі)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Японське печиво з квасолі (яблука, квасоля, сир к/м, яйця, борошно, кукурудзяний крохмаль, пекарський порошок, грецькі горіхи)	40
	Тайякі (борошно, розпушувач, сода, яйця, молоко, цукор, рослинна олія, паста анко)	40
	Японський шоколадний пиріг (цукор, яйця, шоколад, борошно, ваніль, какао, ром, молоко)	50
	Бісквіт з фруктами (цукор, яйця, борошно, сода, яблука, апельсини)	50
	Японський молочний хліб	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв арт-кафе

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: маття пуер аньцзи байча з обліпіхою та корицею	250

згідно ТК	Кава «Rioba» еспресо американо капучино латте	30 120 150 250
Фірмові страви		
згідно ТК	Гребінці з артишоками та соусом унагі (артишоки, лимон, гребінці, соєвий соус, мірин, копчений вугор, цукор, крохмаль, трюфельне масло)	150
згідно ТК	Сальса з кальмарами та восьминогами (кінза, кальмари, цибуля, восьминіг, помідори консервовані, часник, чилі, орегано, оливкова олія, білий хліб)	150
згідно ТК	Хрусткий рол з лососем (норі, лосось, авокадо, кунжут, борошно для темпури, ікра летючої риби, рис, васабі, рисовий оцет, рослинна олія)	165
згідно ТК	Спрінг роли з креветками та свининою (свинина, креветки, гриби, соєвий соус, рисова бумага, морква, імбир, часник, пекінська капуста)	150
згідно ТК	Лосось в кленовому сиропі з імбиром (філе лосося, кленовий сироп, соєвий соус, тертий імбир)	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сашимі з лосося (філе лосося, часник, соєвий соус, оливкова олія, кунжутна олія, імбир, зелена цибуля, кунжут, сік лайму, сік лимону)	150
згідно ТК	Магуро-сарада (тунець, редис, перець, цибуля, морква, листя салату, кунжутне масло, соєвий соус)	175
згідно ТК	Холодна лапша з тунцем (лапша, філе тунця, оливкова олія, кунжутна олія, соєвий соус, чілі-паста з часником, шнітт-цибуля, кунжут, молотий перець)	175
згідно ТК	Салат з восьминога в соусі вінегрет з цитрусових та устриць (восьминіг, цибуля, часник, морква, фенхель, селера, оливкова олія, коріандр, аніс, гвоздика, консервовані устриці, яйця, лимон, чорнила каракатиці, апельсин)	180
згідно ТК	Гарячий м'ясний салат з чилі та соєвим соусом (рослинна олія, цибуля, капуста броколі, яловичина, часник, стручковий горошок, чилі, бобові паростки, соєвий соус, лайм, цибуля-шалот, кінза)	170
згідно ТК	Сашимі з буряка з салатом корн та медово-гірчичною заправкою (буряк, гречаний мед, салат корн, гірчиця, оливкова олія, кедрові горіхи)	150
згідно ТК	Салат з рисової лапші з овочами та зеленню (рисова лапша, оливкова олія, часник, сіль, помідори, перець, зелений горошок, соєвий соус, огірки, зелень)	185
згідно ТК	М'ясо в асортименті (антрекот, ребро, вирізка)	50/50/50
згідно ТК	Сир в асортименті (тофу, смажений сир «Моцарелла», скоріні)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Гедза з креветками (борошно, рисове борошно, кукурудзяний крохмаль, картопляний крохмаль, яйця, китайська капуста, фунчоза, цибуля-порей, креветки, часник)	80
згідно ТК	Куриця теріякі (куряче філе, соєвий соус, імбир, цибуля, часник, sake, рослинна олія, кунжут, зелена цибуля)	75

згідно ТК	Смажена кольрабі з приправами (кольрабі, рисове борошно, олія з виноградних кісточок, кмин, каррі, паприка)	70
згідно ТК	Тофу смажений з двома перцями (перець чилі, тофу, цибуля-шалот, часник, імбир, кукурудзяне борошно, зелена цибуля, вершкове масло, соєвий соус)	75
Перші страви		
згідно ТК	Лососевий суп (лосось, молоко, вершки, кріп, чилі, лавровий лист, картопля, морква, цибуля, лимонне масло, масло з кропу)	250
	Суп м'ясо з бурими або червоними водоростями (м'ясо паста, цибуля, морква, часник, перець, вакаме, рисовий оцет, соєвий соус, рослинна олія, кунжут, копчений вугор)	250
згідно ТК	Курячий бульйон з водоростями норі (куряче філе, норі, селера, цибуля, морква, томатна паста, лавровий лист, перець горошком)	250
згідно ТК	Картопляний суп-пюре по-японськи (картопля, м'ясний бульйон, соєвий соус, сметана, вершки, вершкове масло, білий хліб)	250
Другі страви		
згідно ТК	Ебі-сатоімо-шінджо (креветки, сатоімо, спаржа, часник, імбир, яйця, кедрові горіхи, дайкон, томатний соус)	220
згідно ТК	Японська дорадо з соусом нітцукє (дорадо, гриби шиітаке, тофу, цукор, sake, мірін, лимон, імбир, петрушка)	225
згідно ТК	Сьомга на васабі-пюре з імбирним соусом, грибами та листями пак-чой	250
згідно ТК	Смажена маринована курка по-японськи (імбир, соєвий соус, sake, цукор, куряче філе, устричний соус, кмин, яйця, орегано, кукурудзяне борошно, лайм)	250
згідно ТК	Куряча печінка з солодким перцем, редисом та кунжутом (соєвий соус, солодке вино, куряче печінка, перець, зелена цибуля, часник, імбир, редис, кунжут)	240
згідно ТК	Плов по-японськи (рис, яловичина, перець, варена шинка, яйця, соєвий соус, цибуля, огірки)	240
згідно ТК	Свинина тонкацу (свина шия, борошно, яйця, панірувальні сухарі панко, рафінована олія, лимон, капуста, сіль)	260
згідно ТК	Соба сен-сой (лапша соба, креветки, зелений горошок, морква, міні-кукурудза, часник, рослинна олія, кунжутна олія, соєвий соус)	250
згідно ТК	Ячна лапша з грибами шиітакі, м'ясо та обсмаженим салатом (ячна лапша, цибуля, рослинна олія, часник, імбир, темна м'ясо-паста, перець чилі, соєвий соус, гриби шиітакі, салат пак-чой)	180
згідно ТК	Німоно (гарбуз, імбир, sake, цукор, соєвий соус, крохмаль кукурудзяний)	180
Солодкі страви		
згідно ТК	Японський чізкейк (вершковий сир, м'який сир к/м, вершкове масло, яйця, цукор, ванільний цукор, кукурудзяний крохмаль, лимонний сік, вершки, бренді)	120
згідно ТК	Кохі-зеллі (цукор, еспресо, желатин, вершки, ваніль, м'ята, полуниця)	125

згідно ТК	Морозиво на зеленому чаї з голубим сиром та чайними млинцями (вершки, молоко, цукор, чай, голубика, брусничний сироп, лимон, естрагон, голубий сир, кедрові горіхи, яйця)	120
згідно ТК	Данго (рисове борошно, вода, цукор, крохмаль, соєвий соус)	110
Холодні напої		
згідно ТК	Дайкірі з авокадо (авокадо, цукровий сироп, вершки, лимонний сік, гранатовий сік)	250
згідно ТК	Фруктовий компот зі спеціями (вода, цукор, аніс, кориця, чилі, апельсин, яблука, курага, груші, сушені банани, сушена папая, сушене манго, лічі)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Японський бісквіт «Кастелла» (яйця, цукор, борошно, молоко, мед)	120
	Японський десерт «Мочі» (боби адзукі, рисове борошно, кукурудзяний крохмаль, сіль, вода, цукор)	125
	Торт «Шоколад та полуниця» (борошно, какао, сода, яйця, молоко, вершки, цукор, шоколад, полуниця)	110
	Рол з шоколадного сигаретного тіста з шоколадним та фісташковим кремом (вишня, цукор, лікер «Амаретто», вершкове масло, цукрова пудра, какао, фісташкова паста)	120
	Торт «Медовик» по-японські (борошно, вершкове масло, яйця, мед, цукор, оцет, желе, сметана, цукрова пудра, варене згущене молоко, грецькі горіхи)	120
	Японський молочний хліб	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв арт-кафе

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Саке	
Саке «Akashi-Tai» Honjozo Tokubetsu, 15% об. Японія	0,05
Саке «Akashi-Tai» Junmai Tokubetsu, 15% об. Японія	0,05
Саке «Dassai 23» Junmai Daiginjo, 16% об. Японія	0,05
Вина	
«Grace Koshu» Yamanashi, 12% об. біле, сухе, Японія	0,1
Kazunuma Sinsengumi Kosyu 12% об. біле, сухе, Японія	0,1
Magrez-Aruga, 11,5% об. біле, напівсухе, Японія	0,1
«Choya» Silver, 10% об. біле, солодке, Японія	0,1
L'Orient Sakura No Wine, 6% об. рожеве солодке, Японія	0,1
Godō Shusei, Blueberry, 14% об. плодове солодке, Японія	0,1
Yuzu Wine, 8% об. плодове, солодке, Японія	0,1
Kishu Umeshu Plum Wine, 14% об. плодове, солодке, Японія	0,1
Kosyu Akane 12% об. червоне, сухе, Японія	0,1
Ігристі вина	
Абрау-Дюрсо, «Виктор Дравиньї» біле, напівсолодке, 13% об. Росія	0,75
Абрау-Дюрсо, «Империал», сухе, брют, 12,5% об. Росія	0,75
Абрау-Дюрсо, 12% об., рожеве напівсухе, Росія	0,75
Ром	
«Kiyomi» White Rum, 40% об. Японія	0,05

«Dillon» Rhum Blanc, 55% об. Мартиніка	0,05
Віскі	
Hombo Shuzo, «Iwai» Tradition, 40% об, купажований, Японія	0,05
Nikka, «Taketsuru» Pure Malt, 43% об. купажований, Японія	0,05
Пиво	
Hitachino Nest, Pale Ale, 5,5% об. янтарне, Японія	0,5
Hitachino Nest, «Extra High», янтарне, 8% об. Японія	0,5
Hitachino Nest, Lacto Sweet Stout, 4% об. чорне, крафтове, Японія	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна «Тальнівська» газована, не газована	0,5
Вода мінеральна «Fuji» Still, газована, не газована	0,5
Вода мінеральна сильно газована «Сакура» з лічі	0,5
Вода мінеральна сильно газована «Сакура» з манго	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогільні вироби		
	Саке «Akashi-Tai» Honjozo Tokubetsu, 15% об. Японія	0,05
	Саке «Akashi-Tai» Junmai Tokubetsu, 15% об. Японія	0,05
	Саке «Dassai 23» Junmai Daiginjo, 16% об. Японія	0,05
	«Grace Koshu» Yamanashi, 12% об. біле, сухе, Японія	0,1
	Kazunuma Sinsengumi Kosyu 12% об. біле, сухе, Японія	0,1
	Magrez-Aruga, 11,5% об. біле, напівсухе, Японія	0,1
	«Choya» Silver, 10% об. біле, солодке, Японія	0,1
	L'Orient Sakura No Wine, 6% об. рожеве солодке, Японія	0,1
	Godo Shusei, Blueberry, 14% об. плодове солодке, Японія	0,1
	Yuzu Wine, 8% об. плодове, солодке, Японія	0,1
	Kishu Umeshu Plum Wine, 14% об. плодове, солодке, Японія	0,1
	Kosyu Akane 12% об. червоне, сухе, Японія	0,1
	Абрау-Дюрсо, «Виктор Дравиньї» біле, напівсолодке, 13% об. Росія	0,75
	Абрау-Дюрсо, «Империал», сухе, брют, 12,5% об. Росія	0,75
	Абрау-Дюрсо, 12% об., рожеве напівсухе, Росія	0,75
	«Kiyomi» White Rum, 40% об. Японія	0,05
	«Dillon» Rhum Blanc, 55% об. Мартиніка	0,05
	Hombo Shuzo, «Iwai» Tradition, 40% об, купажований, Японія	0,05
	Nikka, «Taketsuru» Pure Malt, 43% об. купажований, Японія	0,05
	Hitachino Nest, Pale Ale, 5,5% об. янтарне, Японія	0,5
	Hitachino Nest, «Extra High», янтарне, 8% об. Японія	0,5
	Hitachino Nest, Lacto Sweet Stout, 4% об. чорне, крафтове, Японія	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: маття пуер аньцзи байча	250

	з обліпихою та корицею	
згідно ТК	Кава «Rioba» еспreso американо капучино латте	30 120 150 250
Солодкі страви		
згідно ТК	Японський чізкейк (вершковий сир, м'який сир к/м, вершкове масло, яйця, цукор, ванільний цукор, кукурудзяний крохмаль, лимонний сік, вершки, бренді)	120
згідно ТК	Кохі-зеллі (цукор, еспreso, желатин, вершки, ваніль, м'ята, полуниця)	125
згідно ТК	Морозиво на зеленому чаї з голубим сиром та чайними млинцями (вершки, молоко, цукор, чай, голубика, брусничний сироп, лимон, естрагон, голубий сир, кедрові горіхи, яйця)	120
згідно ТК	Данго (рисове борошно, вода, цукор, крохмаль, соєвий соус)	110
Холодні напої		
згідно ТК	Дайкірі з авокадо (авокадо, цукровий сироп, вершки, лимонний сік, гранатовий сік)	250
згідно ТК	Фруктовий компот зі спеціями (вода, цукор, аніс, кориця, чилі, апельсин, яблука, курага, груші, сушені банани, сушена папая, сушене манго, лічі)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Японський бісквіт «Кастелла» (яйця, цукор, борошно, молоко, мед)	120
	Японський десерт «Мочі» (боби адзукі, рисове борошно, кукурудзяний крохмаль, сіль, вода, цукор)	125
	Торт «Шоколад та полуниця» (борошно, какао, сода, яйця, молоко, вершки, цукор, шоколад, полуниця)	110
	Рол з шоколадного сигаретного тіста з шоколадним та фісташковим кремом (вишня, цукор, лікер «Амаретто», вершкове масло, цукрова пудра, какао, фісташкова паста)	120
	Торт «Медовик» по-японські (борошно, вершкове масло, яйця, мед, цукор, оцет, желе, сметана, цукрова пудра, варене згущене молоко, грецькі горіхи)	120
	Японське печиво з квасолі (яблука, квасоля, сир к/м, яйця, борошно, кукурудзяний крохмаль, пекарський порошок, грецькі горіхи)	90
	Тайякі (борошно, розпушувач, сода, яйця, молоко, цукор, рослинна олія, паста анко)	120
	Японський шоколадний пиріг (цукор, яйця, шоколад, борошно, ваніль, какао, ром, молоко)	115
	Бісквіт з фруктами (цукор, яйця, борошно, сода, яблука, апельсини)	120

Для визначення денної виробничої програми арт-кафе, розраховуємо графік завантаженості обідньої зали по годинам, табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали арт-кафе на 110 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 ⁰⁰ – 10 ³⁰	сніданок для мешканців готелю		147
10 ³⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	66
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	83
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	116
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	99
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	83
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	50
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	66
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	46
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	100	66
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	80	53
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	70	46
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,6	60	40
Всього відвідувачів за день			814
Денна оборотність місця, раз			7,4

$$N_{\text{стр}} = 147 \times 7 + 814 \times 3,5 = 1\,029 + 2\,849 = 3\,878 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції арт-кафе, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
Холодні страви та закуски	30		308	
рибні		25		77
м'ясні		30		92
овочеві		25		77
молоко та кисломолочні продукти		20		62
Гарячі страви	50		515	
м'ясні, рибні		20		103
овочеві		25		129
круп'яні		25		129
ячні, сирні		30		154
Солодкі страви	20		206	
Всього	100		1029	

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції арт-кафе, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	427
Холодні страви та закуски	30		855
рибні		25	

м'ясні салати		30	257
кисломолочні продукти		35	299
		10	85
Гарячі закуски	5	100	142
Супи	10		285
прозорі		70	200
заправні		30	85
Другі гарячі страви	30		855
рибні		30	257
м'ясні		50	426
овочеві		10	86
круп'яні		10	86
Солодкі страви	10		285
Всього	100		2 849

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для арт-кафе, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 147 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	37
Холодні напої:	л	0,25	37
власного виробництва		0,25	37
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	15
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	103

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для арт-кафе

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 814 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	41
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	41
мінеральна вода		0,08	65
власного виробництва		0,1	81
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
японський хліб		0,05	41
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	407
Вино-горілчані вироби	л	0,1	81
Пиво	л	0,025	20

На підставі меню арт-кафе та розрахунків попередніх таблиць, складаємо табл.3.21 – 3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рогалик з копченим лососем та авокадо (авокадо, сіль, лимонний сік, перець, рогалик, лосось копчений, цибуля, помідори, каперси)	77	55
згідно ТК	Легка закуска «Весняна» (помідори, морква, огірки, латук, авокадо, цибуля, пекінська капуста, кінза, лимонний сік, креветка)	22	50
згідно ТК	Легка закуска «Фреш» (рисова бумага, морква, паростки сої, тофу, суміш листків, огірки, кокосова стружка, листки м'яти, смажений арахіс, перець чилі)	15	45
згідно ТК	Салат з маринованого восьминога (восьминіг, оливкова олія, часник, перець, чилі, кінза, сік лайму)	16	50
згідно ТК	Салат з броколі та помідорів з маринованою куркою та грибами шиітаке (оливкова олія, куряче філе, імбир, сіль, цукор, кунжут, гриби шиітаке, соєвий соус, мірин, помідори)	17	45
згідно ТК	Салат з баклажанів та тофу з імбирно-соєвим соусом (баклажани, перець, тофу, місо паста, імбир, соєвий соус, мірин, цукор, рослинна олія)	7	40
згідно ТК	М'ясо в асортименті (антрекот, ребро, вирізка)	92	15/15/15
згідно ТК	Сир в асортименті (тофу, смажений сир «Моцарелла», скоріні)	21	15/15/15
згідно ТК	Сир к/м з запеченим чорносливом (сир к/м, чорнослив, апельсиновий сік, мед, кориця, коньяк)	26	40
	Вершкове масло «Maggolino»	10	20
	Вершки «Maggolino»	5	20
Гарячі страви			
згідно ТК	Куряче філе під соусом теріякі (куряче філе, соєвий соус, мед, оливкова олія, томатна паста)	38	50
згідно ТК	Курячі крильця в соусі теріякі (курячі крильця, соус теріякі, кунжут, оливкова олія)	42	45
згідно ТК	Свинина по-японські (борошно, сіль, свинина, панірувальні сухарі панко, яйця)	23	40
згідно ТК	Манна каша а-ля панакотта (манна крупа, молоко, ванільний цукор, цукор, сіль, варення)	129	35
згідно ТК	Часниковий рис з соєвим соусом (рис, морква, цибуля-порей, часник, соєвий соус, яйця, зелена цибуля, кунжут)	129	30
згідно ТК	Японські капустаєні млинці (борошно, яйця, капуста, цукіні, морква, зелена цибуля, бекон, вустерширський соус, рослинна олія)	26	45
згідно ТК	Оякодон – японський омлет з рисом та куркою (цибуля, куряче філе, рис, яйця, соєвий соус, цукор, зелена цибуля)	25	40

згідно ТК	Запечені яйця в східному стилі (яйця, помідори, цибуля, перець, часник, кмин, каррі, кінза, зелена цибуля)	28	45
згідно ТК	Японський омлет (соєвий соус, рисовий оцет, яйця)	25	40
згідно ТК	Яечний рол (тамагоякі) (соєвий соус, яйця, мед, рисовий оцет, кукурудзяний крохмаль, рослинна олія)	50	50
Солодкі страви			
згідно ТК	Солодкі сиродієтичні онігірі (морква, банани, кокосова стружка, мед, рослинна олія, лимонний сік, імбир, куркума)	45	50
згідно ТК	Мандарини в сиропі (мандарини, sake, цукор, аніс, морозиво)	49	45
згідно ТК	Смажені фрукти в сухарях, з морозивом та м'ятою (цукор, сіль, яйця, панірувальні сухарі панко, ананас, банани, яблука, морозиво, м'ята)	51	40
згідно ТК	Солодкий букет (фруктовий мармелад, шоколадні трюфелі, ягідне пюре, свіжий розмарин, чай маття)	61	40
Напої			
згідно ТК	Чай: маття пуер аньцзи байча з обліпіхою та корицею	17	250
згідно ТК	Кава «Rioba» еспресо американо капучино латте	20	30 120 150 250
згідно ТК	Дайкірі з авокадо (авокадо, цукровий сироп, вершки, лимонний сік, гранатовий сік)	17	250
згідно ТК	Фруктовий компот зі спеціями (вода, цукор, аніс, кориця, чилі, апельсин, яблука, курага, груші, сушені банани, сушена папая, сушене манго, лічі)	20	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Японське печиво з квасолі (яблука, квасоля, сир к/м, яйця, борошно, кукурудзяний крохмаль, пекарський порошок, грецькі горіхи)	26	40
	Тайякі (борошно, розпушувач, сода, яйця, молоко, цукор, рослинна олія, паста анко)	28	40
	Японський шоколадний пиріг (цукор, яйця, шоколад, борошно, ваніль, какао, ром, молоко)	22	50
	Бісквіт з фруктами (цукор, яйця, борошно, сода, яблука, апельсини)	27	50
	Японський молочний хліб	15	20

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма арт-кафе на 110 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: маття пуер аньцзи байча з обліпіхою та корицею	21	250
згідно ТК	Кава «Rioba» еспreso американо капучино латте	20	30 120 150 250
Фірмові страви			
згідно ТК	Гребінці з артишоками та соусом унагі (артишоки, лимон, гребінці, соєвий соус, мірин, копчений вугор, цукор, крохмаль, трюфельне масло)	90	150
згідно ТК	Сальса з кальмарами та восьминогами (кінза, кальмари, цибуля, восьминіг, помідори консервовані, часник, чилі, орегано, оливкова олія, білий хліб)	85	150
згідно ТК	Хрусткий рол з лососем (норі, лосось, авокадо, кунжут, борошно для темпури, ікра летючої риби, рис, васабі, рисовий оцет, рослинна олія)	54	165
згідно ТК	Спрінг роли з креветками та свининою (свинина, креветки, гриби, соєвий соус, рисова бумага, морква, імбир, часник, пекінська капуста)	98	150
згідно ТК	Лосось в кленовому сиропі з імбиром (філе лосося, кленовий сироп, соєвий соус, тертий імбир)	100	250
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Сашими з лосося (філе лосося, часник, соєвий соус, оливкова олія, кунжутна олія, імбир, зелена цибуля, кунжут, сік лайму, сік лимону)	75	150
згідно ТК	Магуро-сарада (тунець, редис, перець, цибуля, морква, листя салату, кунжутне масло, соєвий соус)	54	175
згідно ТК	Холодна лапша з тунцем (лапша, філе тунця, оливкова олія, кунжутна олія, соєвий соус, чілі-паста з часником, шнітт-цибуля, кунжут, молотий перець)	85	175
згідно ТК	Салат з восьминога в соусі вінегрет з цитрусових та устриць (восьминіг, цибуля, часник, морква, фенхель, селера, оливкова олія, коріандр, аніс, гвоздика, консервовані устриці, яйця, лимон, чорнила каракатиці, апельсин)	56	180
згідно ТК	Гарячий м'ясний салат з чилі та соєвим соусом (рослинна олія, цибуля, капуста броколі, яловичина, часник, стручковий горошок, чилі, бобові паростки, соєвий соус, лайм, цибуля-шалот, кінза)	75	170

згідно ТК	Сашимі з буряка з салатом корн та медово-гірчичною заправкою (буряк, гречаний мед, салат корн, гірчиця, оливкова олія, кедрові горіхи)	64	150
згідно ТК	Салат з рисової лапші з овочами та зеленню (рисова лапша, оливкова олія, часник, сіль, помідори, перець, зелений горошок, соєвий соус, огірки, зелень)	104	185
згідно ТК	М'ясо в асортименті (антрекот, ребро, вирізка)	257	50/50/50
згідно ТК	Сир в асортименті (тофу, смажений сир «Моцарелла», скоріні)	85	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Гедза з креветками (борошно, рисове борошно, кукурудзяний крохмаль, картопляний крохмаль, яйця, китайська капуста, фунчоза, цибуля-порей, креветки, часник)	34	80
згідно ТК	Куриця теріякі (куряче філе, соєвий соус, імбир, цибуля, часник, sake, рослинна олія, кунжут, зелена цибуля)	45	75
згідно ТК	Смажена кольрабі з приправами (кольрабі, рисове борошно, олія з виноградних кісточок, кмін, каррі, паприка)	14	70
згідно ТК	Тофу смажений з двома перцями (перець чилі, тофу, цибуля-шалот, часник, імбир, кукурудзяне борошно, зелена цибуля, вершкове масло, соєвий соус)	49	75
Перші страви			
згідно ТК	Лососевий суп (лосось, молоко, вершки, кріп, чилі, лавровий лист, картопля, морква, цибуля, лимонне масло, масло з кропу)	58	250
	Суп місо з бурими або червоними водоростями (місо паста, цибуля, морква, часник, перець, вакаме, рисовий оцет, соєвий соус, рослинна олія, кунжут, копчений вугор)	64	250
згідно ТК	Курячий бульйон з водоростями норі (куряче філе, норі, селера, цибуля, морква, томатна паста, лавровий лист, перець горошком)	78	250
згідно ТК	Картопляний суп-пюре по-японські (картопля, м'ясний бульйон, соєвий соус, сметана, вершки, вершкове масло, білий хліб)	85	250
Другі страви			
згідно ТК	Ебі-сатоімо-шіндзо (креветки, сатоімо, спаржа, часник, імбир, яйця, кедрові горіхи, дайкон, томатний соус)	66	220
згідно ТК	Японська дорадо з соусом нітцукє (дорадо, гриби шиітаке, тофу, цукор, sake, мірін, лимон, імбир, петршка)	65	225
згідно ТК	Сьомга на васабі-пюре з імбирним соусом, грибами та листями пак-чой	126	250
згідно ТК	Смажена маринована курка по-японські (імбир, соєвий соус, sake, цукор, куряче філе, устричний	101	250

	соус, кмин, яйця, орегано, кукурудзяне борошно, лайм)		
згідно ТК	Куряча печінка з солодким перцем, редисом та кунжутом (соєвий соус, солодке вино, куряче печінка, перець, зелена цибуля, часник, імбир, редис, кунжут)	120	240
згідно ТК	Плов по-японські (рис, яловичина, перець, варена шинка, яйця, соєвий соус, цибуля, огірки)	1-5	240
згідно ТК	Свинина тонкацу (свина шия, борошно, яйця, панірувальні сухарі панко, рафінована олія, лимон, капуста, сіль)	100	260
згідно ТК	Соба сен-сой (лапша соба, креветки, зелений горошок, морква, міні-кукурудза, часник, рослинна олія, кунжутна олія, соєвий соус)	42	250
згідно ТК	Ячна лапша з грибами шиітакі, місо та обсмаженим салатом (ячна лапша, цибуля, рослинна олія, часник, імбир, темна місо-паста, перець чилі, соєвий соус, гриби шиітакі, салат пак-чой)	44	180
згідно ТК	Німоно (гарбуз, імбир, sake, цукор, соєвий соус, крохмаль кукурудзяний)	86	180
Солодкі страви			
згідно ТК	Японський чізкейк (вершковий сир, м'який сир к/м, вершкове масло, яйця, цукор, ванільний цукор, кукурудзяний крохмаль, лимонний сік, вершки, бренді)	72	120
згідно ТК	Кохі-зеллі (цукор, еспресо, желатин, вершки, ваніль, м'ята, полуниця)	61	125
згідно ТК	Морозиво на зеленому чаї з голубим сиром та чайними млинцями (вершки, молоко, цукор, чай, голубика, брусничний сироп, лимон, естрагон, голубий сир, кедрові горіхи, яйця)	52	120
згідно ТК	Данго (рисове борошно, вода, цукор, крохмаль, соєвий соус)	100	110
Холодні напої			
згідно ТК	Дайкірі з авокадо (авокадо, цукровий сироп, вершки, лимонний сік, гранатовий сік)	41	250
згідно ТК	Фруктовий компот зі спеціями (вода, цукор, аніс, кориця, чилі, апельсин, яблука, курага, груші, сушені банани, сушена папая, сушене манго, лічі)	40	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Японський бісквіт «Кастелла» (яйця, цукор, борошно, молоко, мед)	62	120
	Японський десерт «Мочі» (боби адзукі, рисове борошно, кукурудзяний крохмаль, сіль, вода, цукор)	58	125
	Торт «Шоколад та полуниця» (борошно, какао, сода, яйця, молоко, вершки, цукор, шоколад, полуниця)	101	110
	Рол з шоколадного сигаретного тіста з шоколадним та фісташковим кремом (вишня, цукор, лікер)	86	120

	«Амаретто», вершкове масло, цукрова пудра, какао, фісташкова паста)		
	Торт «Медовик» по-японські (борошно, вершкове масло, яйця, мед, цукор, оцет, желе, сметана, цукрова пудра, варене згущене молоко, грецькі горіхи)	100	120
	Японський молочний хліб	41	50

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма арт-кафе першого класу на 110 місць (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Саке		
Саке «Akashi-Tai» Honjozo Tokubetsu, 15% об. Японія	5	0,05
Саке «Akashi-Tai» Junmai Tokubetsu, 15% об. Японія	8	0,05
Саке «Dassai 23» Junmai Daiginjo, 16% об. Японія	9	0,05
Вина		
«Grace Koshu» Yamanashi, 12% об. біле, сухе, Японія	4	0,1
Kazunuma Sinsengumi Kosyu 12% об. біле, сухе, Японія	2	0,1
Magrez-Aruga, 11,5% об. біле, напівсухе, Японія	6	0,1
«Choya» Silver, 10% об. біле, солодке, Японія	7	0,1
L'Orient Sakura No Wine, 6% об. рожеве солодке, Японія	1	0,1
Godo Shusei, Blueberry, 14% об. плодове солодке, Японія	5	0,1
Yuzu Wine, 8% об. плодове, солодке, Японія	9	0,1
Kishu Umeshu Plum Wine, 14% об. плодове, солодке, Японія	4	0,1
Kosyu Akane 12% об. червоне, сухе, Японія	2	0,1
Ігристі вина		
Абрау-Дюрсо, «Виктор Дравиньи» біле, напівсолодке, 13% об. Росія	3	0,75
Абрау-Дюрсо, «Империал», сухе, брют, 12,5% об. Росія	7	0,75
Абрау-Дюрсо, 12% об., рожеве напівсухе, Росія	5	0,75
Ром		
«Kiyomi» White Rum, 40% об. Японія	1	0,05
«Dillon» Rhum Blanc, 55% об. Мартиніка	1	0,05
Віскі		
Hombu Shuzo, «Iwai» Tradition, 40% об, купажований, Японія	1	0,05
Nikka, «Taketsuru» Pure Malt, 43% об. купажований, Японія	1	0,05
Пиво		
Hitachino Nest, Pale Ale, 5,5% об. янтарне, Японія	7	0,5
Hitachino Nest, «Extra High», янтарне, 8% об. Японія	10	0,5
Hitachino Nest, Lacto Sweet Stout, 4% об. чорне, крафтове, Японія	3	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Тальнівська» газована, не газована	35	0,5
Вода мінеральна «Fuji» Still, газована, не газована	30	0,5

Вода мінеральна сильно газована «Сакура» з лічі	21	0,5
Вода мінеральна сильно газована «Сакура» з манго	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Комплекс складських операцій являє собою наступну послідовність:

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- внутрішньоскладське переміщення вантажів;
- відпуск товарів з місць зберігання.

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	філе куряче	охолоджене
	свинина	охолоджена
	курячі крильця	охолоджені
	яловичина	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
	свинна шия	охолоджена
Риба та морепродукти	креветки	охолоджені
	гребінці	охолоджені
	кальмари	охолоджені
	восьминіг	охолоджений
	лосось	охолоджений
	тунець	охолоджений
	дорадо	охолоджений
	сьомга	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	лосось копчений	вакуумований
	восьминіг маринований	вакуумований
	бекон	вакуумований
	вугор копчений	вакуумований
	варена шинка	вакуумована
Молоко, молочні та жирові продукти	тофу	вакуумований
	моцарелла	вакуумована
	скоріні	вакуумований
	сир к/м	вакуумований
	вершкове масло «Maggocino»	вакуумоване
	вершки «Maggocino»	в пляшці
	яйця	свіжі
	молоко	в пляшці
морозиво	заморожене	

Продовження таблиці 3.24

	лимонне масло	вакуумоване
	масло з кропу	вакуумоване
	сметана	вакуумована
	вершковий сир	вакуумований
	голубий сир	вакуумований
Овочі та зелень	авокадо	свіжий
	цибуля	свіжа
	помідори	свіжі
	морква	свіжа
	огірки	свіжі
	латук	свіжий
	пекінська капуста	свіжа
	кінза	свіжа
	паростки сої	свіжі
	листки м'яти	свіжі
	чилі	свіжий
	часник	свіжий
	броколі	свіже
	гриби шиітаке	свіжі
	баклажани	свіжі
	цибуля-порей	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	капуста	свіжа
	цукіні	свіжі
	перець	свіжий
	імбир	свіжий
	артишоки	свіжі
	редис	свіжий
	лист салату	свіжий
	шніт-цибуля	свіжий
	фенхель	свіжий
	селера	свіжа
	стручкова квасоля	свіжа
	бобові паростки	свіжі
	цибуля-шалот	свіжа
	буряк	свіжий
	салат корн	свіжий
	кольрабі	свіжий
	кріп	свіжий
	картопля	свіжа
	бурі водорості	свіжі
	червоні водорості	свіжі
	вакаме	свіжа
	фунчоза	свіжа
	сатоімо	свіжий
	дайкон	свіжий
	петрушка	свіжа
	редис	свіжий
	гарбуз	свіжий
	листя пак-чой	свіжий
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий

Продовження таблиці 3.24

	апельсин	свіжий
	банани	свіжі
	мандарини	свіжий
	ананас	свіжий
	яблука	свіжі
	груші	свіжі
	лічі	свіжі
	полуниця	свіжа
Бакалійні товари	каперси	консервовані
	оливкова олія	в пляшці
	соевий соус	в пляшці
	мірин	в пляшці
	місо паста	консервована
	рослинна олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	коньяк	в пляшці
	томатна паста	консервована
	соус теріякі	в пляшці
	варення	консервоване
	вустерширський соус	в пляшці
	рисовий оцет	в пляшці
	саке	в пляшці
	ягідне пюре	консервоване
	цукровий сироп	в пляшці
	лимонний сік	в пляшці
	гранатовий сік	в пляшці
	соус унагі	в пляшці
	трюфельне масло	в пляшці
	помідори	консервовані
	ікра летючої риби	консервована
	васабі	консервована
	кленовий сироп	в пляшці
	кунжутна олія	в пляшці
	чілі паста з часником	в пляшці
	консервовані устриці	консервовані
	чорнила каракатиці	консервовані
	соус вінегрет	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	олія з виноградних кісточок	в пляшці
	імбирний соус	в пляшці
	горошок	консервований
	міні-кукурудза	консервована
	бренді	в пляшці
Сипучі продукти	сіть	фасована
	перець чорний мелений	фасований
	рисова бумага	фасована
	кокосова стружка	фасована
	арахіс	фасований
	цукор	фасований
	кунжут	фасований
	чорнослив	фасований

Продовження таблиці 3.24

	кориця	фасована
	борошно	фасоване
	панірувальні сухарі панко	фасовані
	манна крупа	фасована
	ванільний цукор	фасований
	рис	фасований
	кмин	фасований
	каррі	фасований
	кукурудзяний крохмаль	фасований
	куркума	фасований
	аніс	фасований
	чай маття	фасований
	курага	фасована
	сушені банани	фасовані
	сушена папая	фасована
	сушене манго	фасоване
	норі	фасований
	лапша	фасована
	коріандр	фасований
	кедрові горіхи	фасовані
	рисове борошно	фасоване
	картопляний крохмаль	фасований
	паприка	фасована
	кукурудзяне борошно	фасоване
	лавровий лист	фасований
	соба	фасована
	ячна лапша	фасована
	желатин	фасований
	кава	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	рогалик	фасований
	шоколадні трюфелі	фасовані
	білий хліб	фасований

Одночасно з прийманням товарів за кількістю товар приймається також і за якістю. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів - 24 год, для швидкопсувних - 10 днів.

Приймання товарів за якістю проводиться органолептично (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність ДСТУ, ТУ.

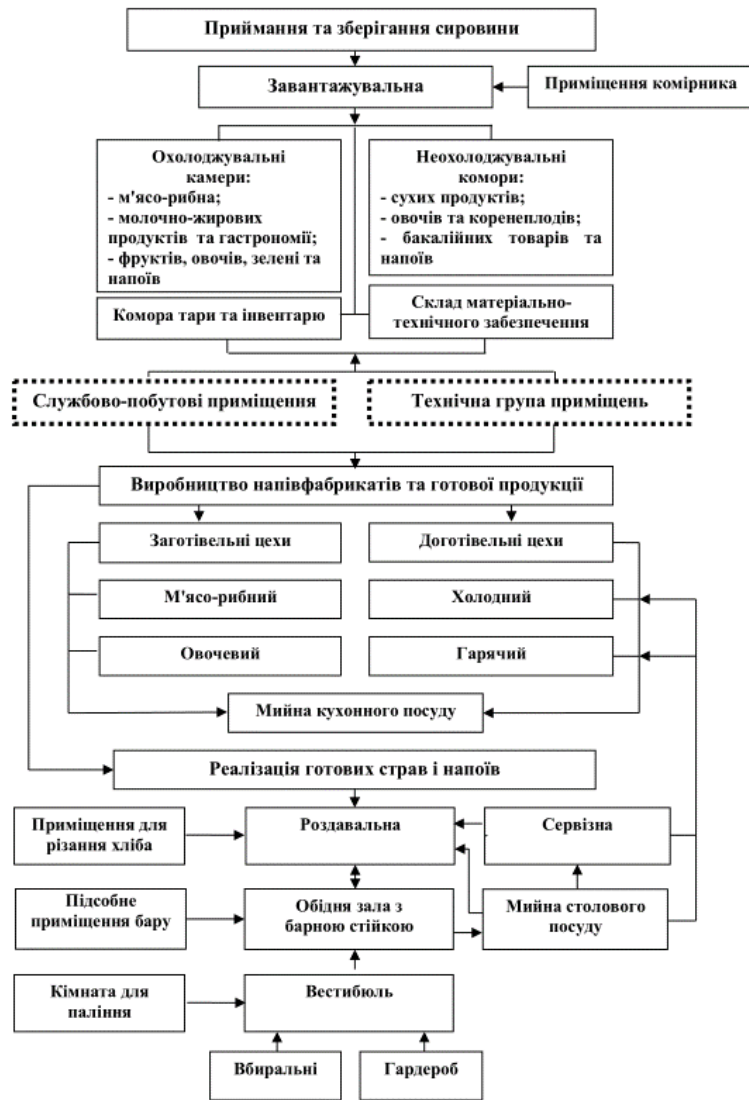


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва арт-кафе

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

Арт-кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має оформлення обіднього залу декоративними елементами, освітлення, колірне рішення. Окрім оформлення велике значення має також обслуговування. Воно здійснюється офіціантами. Заклад пропонує в своєму меню фірмові страви, холодні, перші, другі та солодкі.

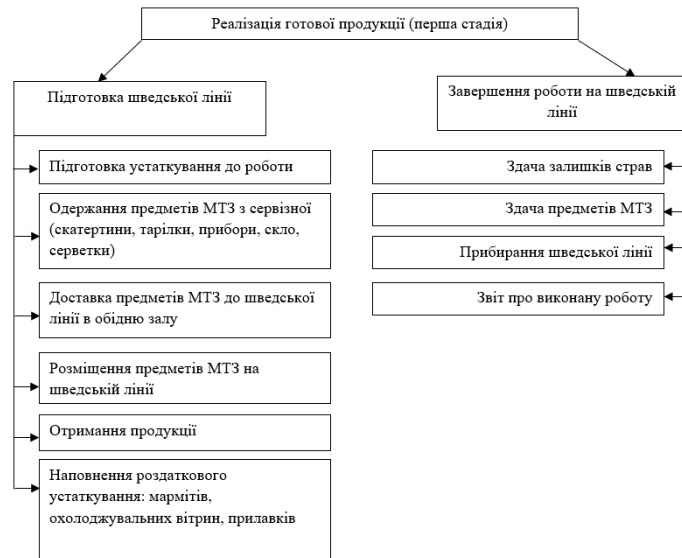
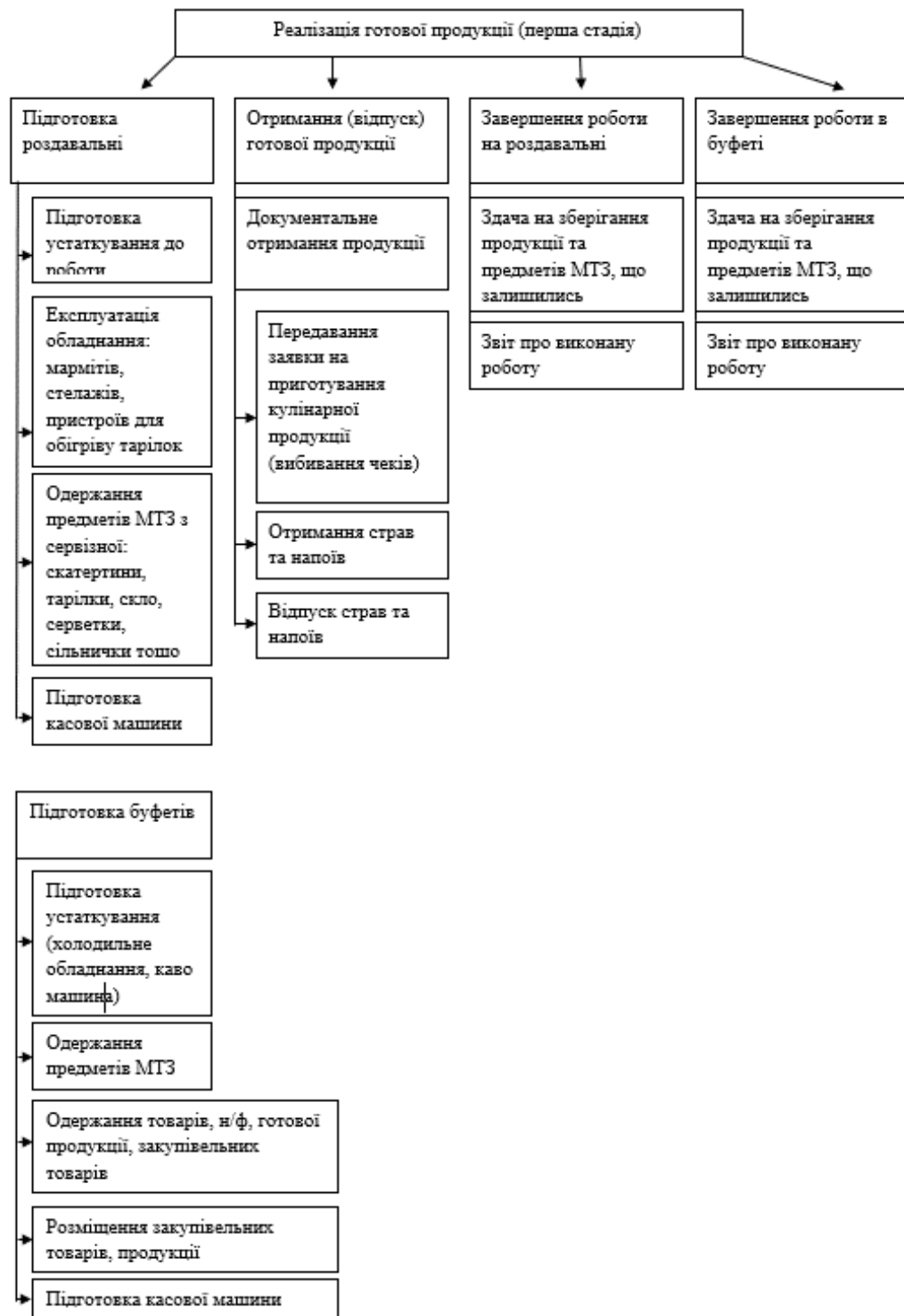


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в арт-кафе



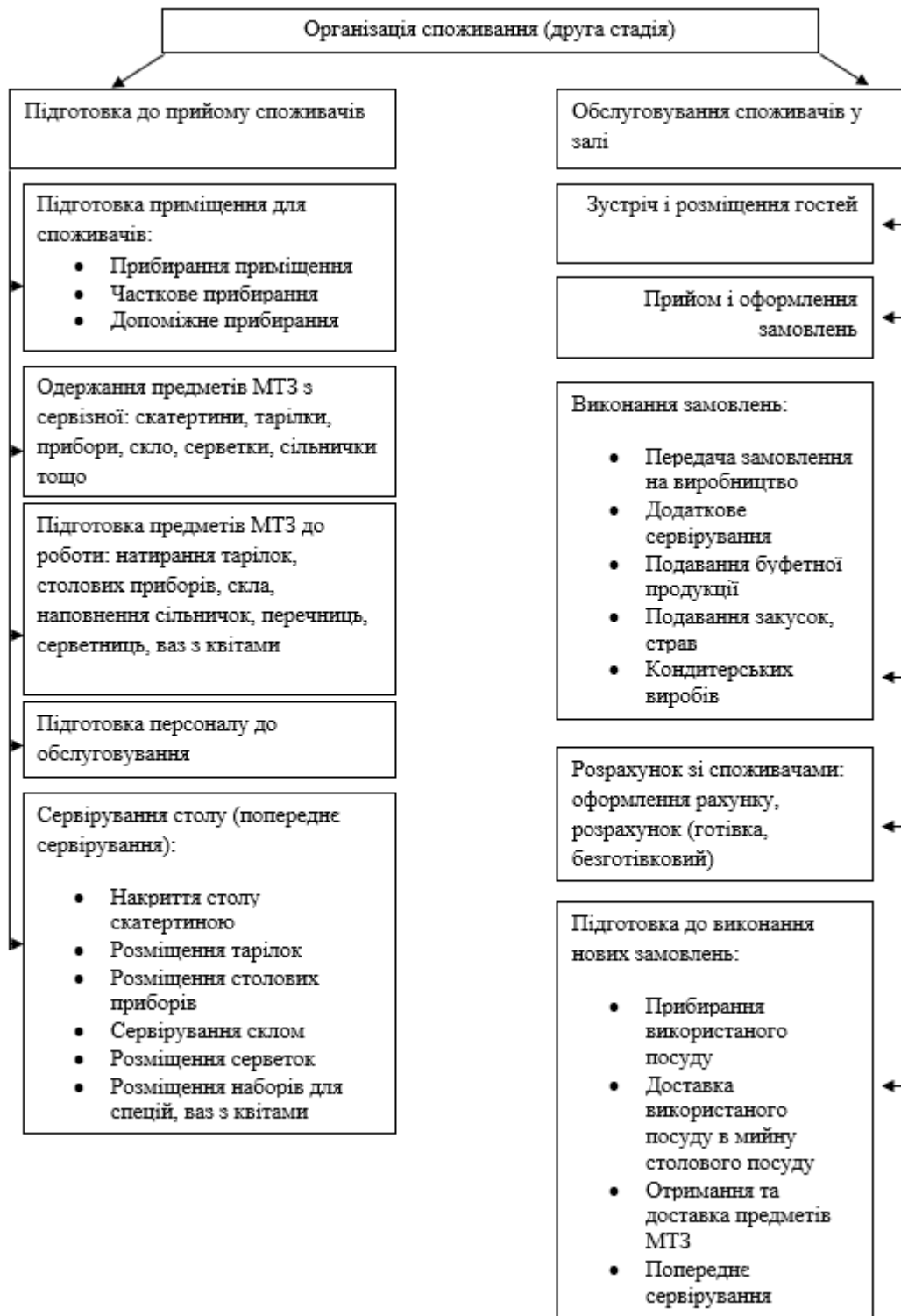


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в арт-кафе

3.4.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Готель, що проектується в якості інновації пропонує своїм відвідувачам арт-студію, майстер класи з приготування кави, арт-кафе в якому відбуватимуться: виставки живопису, літературні вечори, вечірки.

**Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень
культурно-дозвільного призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Місце для проведення майстер-класів				
Плити	HANSA FCCM	10	680x668x750	4,54
Турки	Vincent	10	50x50	-
Столи виробничі	ТОКІОН	5	789x678x770	2,67
Барна ложка з мадлером	Vacu Vin Bar	10	10x10	-
Кавова машинка	Cosas	5	250x254	-
Витяжні шафи	Perfelli	10	230x340	-
Холодильник	LG	1	1600x560x1890	0,89
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	2	1900x668x1780	2,53
Мийна ванна	Perfect	1	450x600x670	0,27
Всього				10,9
Виставковий зал				
Стелаж	ТОКІОН	5	1678x559x1879	4,69
Шафа з дзеркальними дверцями	ТОКІОН	2	1136x768x1876	1,74
Дивани	ТОКІОН	4	890x559x670	1,99
Крісло	ТОКІОН	4	458x559x670	1,02
Всього				9,44
Літературний зал				
Стіл	ТОКІОН	12	980x678x800	7,97
Стільці	ТОКІОН	24	430x400x760	4,12
П'єдестал	ТОКІОН	1	1320x1320x600	1,74
Колонки	Microlab	4	230x200	-
Екран	Microlab	1	1699x100	-
Проектор	Microlab	1	34x34	-
Всього				13,83
Дегустаційна				
Лави	ТОКІОН	4	2600x600x670	6,24
Столи	ТОКІОН	3	980x678x800	1,99
Плита	HANSA FCCM	1	680x668x750	0,45
Витяжна шафа	Perfelli	1	230x340	-
Виробничий стіл	ТОКІОН	1	789x678x770	0,53
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	1	1900x668x1780	1,26
Мийна ванна	Perfect	1	450x600x670	0,27
Холодильник	LG	1	1600x560x1890	0,89
Всього				11,63
Експериментальне бюро				
Дивани	ТОКІОН	1	890x559x670	0,49
Крісло	ТОКІОН	2	458x559x670	0,51
Стіл робочий	ТОКІОН	1	780x670x800	0,52
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	1	1900x668x1780	1,26
Всього				2,78

3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Інновацією готелю є арт-кафе з приміщеннями для організації дозвілля. Дані приміщення охарактеризовані в табл.3.25. В табл.3.26 наведено перелік приміщень арт-кафе та їх площі.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень арт-кафе на 110 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль	10
гардероб	5
вбиральня чоловіча	5
вбиральня жіноча	6
вбиральня для маломобільних груп населення	8
Обідня зала	176
Місце для проведення майстер-класів	36,3
Виставковий зал	31,4
Літературний зал	46,1
Дегустаційна	38,7
Всього	362,5
Виробничі:	
Холодний цех	15
Гарячий цех	18
Приміщення для різання хліба	9
М'ясо – рибний цех	14
Овочевий цех	14
Приміщення для завідуючого виробництвом	8
Мийна столового посуду	10
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	14
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальна	9
Всього	129
Складські приміщення:	
Завантажувальна	13
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	7
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	10
Комора овочів та коренеплодів	8
Всього	72
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	11
Кабінет бухгалтера	8
Приміщення персоналу	10
Гардероб	8
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6

Білизняна	5
Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
Всього	59
Всього	S кор. = 622,5

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

У готелях на 50-400 чоловік площа службового блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м² на одне місце. Для великих готелів також встановлені відповідні нормативи

Службові приміщення можуть мати довільну площа. З огляду на постійний характер роботи, тут має бути денне освітлення і вентиляція. Внутрішнє оформлення - просте, властиве цій категорії приміщень і загальноприйняте.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 осіб. Найбільш раціональним вважається безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки використанню секційного обладнання, легких перегородок і екранів.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, розрахувавши основні групи приміщень екскурсійного готелю категорії 3* на 82 номери, зазначаємо їх в табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 82 номери

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	49,1 x 2 = 98,2
Люкс	43,2 x 2 = 86,4
Номер І категорії (одномісний)	26 x 17 = 442
Номер І категорії (двомісний)	33,1 x 53 = 1754,3
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	34,5 x 8 = 276
Всього	2 656,9
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8,7

Комора прибирального інвентаря	14,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,3
Санвузол для персоналу	4,6
Сервізна	10,3
Всього на поверхах	88,8
Всього на 5-ти поверхах	444
Разом по групі А	3 100,9
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	175
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	18
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	12
Сейфова	6,3
Швейцарська зона	14,7
Камера схову	12
Пост охорони	9,2
Всього	273,2
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Арт-кафе 110 місць	622,5
Бар при вестибюлі	59
Їдальня для персоналу	46
Всього	727,5
Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Екскурсійне бюро	9,2
Всього	9,2
Разом по групі Б	1009,9
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	16
Приймальна	12
Кабінет заступника директора	8
Кімната головного інженера	8
Бухгалтерія	10
Робочі приміщення	10
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	15
Всього	79
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	5
Склад прибирального інвентарю	5
Склад видаткових засобів	15
Складські приміщення	15
Санвузли та душові	8
Всього	48
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	8
Електроцитова	7
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	15

Продовження таблиці 3.27

Всього	40
Разом по групі В	167
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4277,8

$$S_{\text{роб.}} = 4277,8 \times 1,25 = 5\,347 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 5\,347 \times 1,07 = 5\,721 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Заклад, що проектується, 3* екскурсійний готель на 82 номери з арт-кафе, розташовуватиметься в Печерському районі, м. Києва, по вул. Михайла Драгомирова, 17 А.

Ґрунт місцевості під забудову скелястий, - завдяки своїй структурі не схильний до вспучування і осідань, а, значить, підходить для будівництва.

Завдяки даному ґрунту основа під фундамент володіє такими якостями:

- рівномірною і незначною стисливістю за рахунок чого виключається просідання закладу;
- стійкістю до ґрунтових вод, що вбереже фундамент від впливу вологи;
- нерухомістю і достатньою несучою здатністю для забезпечення стійкості закладу;
- протистоянням спучуванню (здатність збільшуватися в об'ємі, промерзаючи, та зменшуватися за плюсової температури), яке може спричинити деформацію і руйнування фундаменту.

На території під забудівлю в 4410 м², розташовуватиметься зона озеленення на 2778,3 м², заклад, автостоянка на 10 місць, автомобільні шляхи, тротуари, розворотній майданчик та місця відпочинку.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 147 / 1000) \times 365 = 14,7 \times 365 = 5365,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 147 / 1000) \times 365 = 27,93 \times 365 = 10\,194,45 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2778,3 \times 2 \times 187 / 710 = 1580,57 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5365,5 + 10\,194,45 + 1580,57 = 17140,52 \text{ м}^3.$$

В готелі, що проектується використовуватимуться поліпропіленові труби Li-Seven Fiber PPr/PPr+GF/PPr-class 4 (PN25)/S2.5, рис.4.1.



Рис.4.1 - Поліпропіленові труби Li-Seven Fiber PPr/PPr+GF/PPr-class 4 (PN25)/S2.5

Поліпропіленова труба (PPR) використовується в системах холодного і гарячого водопостачання, опалення, вентиляційних систем, а також в промисловості. PPR системи характеризуються універсальністю, простим монтажем і недорогою ціною. PPR труби армовані алюмінієм або скловолокном мають підвищений коефіцієнт розширення, що дозволяє використовувати їх для систем опалення та гарячого водопостачання з температурою теплоносія до 95 ° С.

Таблиця 4.1 - Характеристика поліпропіленових труб Li-Seven Fiber PPr/PPr+GF/PPr-class 4 (PN25)/S2.5

Найменування	Характеристика
Призначення	Для водопроводу
Тип	Труба
Діаметр	40 мм
Матеріал	ПП (Поліпропілен)
Довжина	4м
Максимальний робочий тиск	25 Бар
Максимальна робоча температура	95С
Армування	Скловолокно

Каналізація. Для внутрішньої та зовнішньої каналізації використовуватимуться труби 32-110. Вони призначені для монтажу внутрішньої та зовнішньої каналізації. Труби й фасонні частини виготовляються з суміші, до складу якої входить PVC суспензії, стабілізатори, барвники, наповнювачі. Діаметр труб від 32 до 110 мм. Довжина 1000, 2000, 3000, 6000 мм.

Перед спуском в каналізацію використовуватиметься система комплексної очистки Organic K 1035 Eco.

Фільтруючий матеріал: Organic Multisorb - це новітня багатокомпонентна фільтруюча система для очищення води від забруднень.

Використовується для захисту від передчасного виходу з ладу водогрійного і сантехнічного обладнання, а також для значного поліпшення споживчих властивостей води.

Опалення. Як джерело тепла в готелі пропонуємо застосовувати теплові насоси: повітряного типу - СТС ЕсоAir або геотермальні - СТС ЕсоPart (Швеція). Максимальну ефективність перетворення теплової енергії - COP до 4,5-5 - шведські теплонасоси СТС забезпечують в низькотемпературних системах з підігрівом рідинних теплих підлог і фанкойлами, де досить забезпечити температуру подачі теплоносія 35-38 ° С.

$$V = 622,5 \times 3,3 + 703,4 \times 3,3 \times 5 = 2054,25 + 11606,1 = 13660,35 \text{ м}^3 - \text{будівельний об'єм}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 13660,35 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 208 \times 12 = 2496 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція. В готелі використовуватиметься пластинчастий рекуператор ВЕНТС ПР, рис.4.2.



Рис.4.2 - Пластинчастий рекуператор ВЕНТС ПР

Пластинчастий рекуператор ПР з хрестоподібним проходом повітря призначений для утилізації тепла витяжного повітря в системах вентиляції і кондиціонування. Рекуператори безпосередньо приєднуються до повітропроводів прямокутного перерізу як з паралельної розводкою траси повітроводів, так і з перпендикулярної або діагональної під кутом 45°С. Варіанти приєднання забезпечуються використанням колін, які необхідно замовити в кількості, що

відповідає заданому розташуванню. Прохід повітря, не повинен містити тверді, волокнисті, агресивні і вибухонебезпечні домішки.

Корпус рекуператора виготовляється з оцинкованої сталі. Поверхня теплообміну являє собою пакет спеціальних тонких алюмінієвих пластин, що забезпечують високоефективну теплопередачу. У рекуператорах передбачена можливість збору певної кількості конденсату (який може утворюватися на витяжних поверхнях теплообміну) на нижній знімній панелі.

Кондиціонування. Для кондиціонування повітря в закладі використовуватимуться кондиціонери марки Bosch Climate 8500 RAC, рис.4.3.



Рис.4.3 - Кондиціонери марки Bosch Climate 8500 RAC

Таблиця 4.2 – Характеристика кондиціонера Bosch Climate 8500 RAC

Найменування	Характеристика
Тип кондиціонера	Спліт-система
Тип компресора	Інверторний
БТЕ	18
Споживаюча потужність охолодження	1643 Вт
Споживана потужність при обігріві	1542 Вт
Холодопродуктивність	5,3 кВт
Теплопродуктивність	5,6 кВт
Діапазон зовнішніх температур	-15С + 50С
Тип фреону	R410 А

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

$$P = (0,53 \times 147 + 1,03 \times 110 + 0,15 \times 9,2 + 10 \times 0,05) \times 365 = (77,91 + 113,3 + 1,38 + 0,054) \times 365 = 192,64 \times 365 = 70313,6$$

Системи безпеки та зв'язку.

Для гасіння пожеж в готелі застосовуватиметься спринклерна система пожежогасіння вертикального типу T-ZSTZ з колбою JOB, рис.4.4.



Рис.4.4 - Спринклерна система пожежогасіння вертикального типу T-ZSTZ з колбою JOB

Спринклерний зрошувач є важливою частиною системи пожежогасіння. Корпус пристрою зроблений з 100% бронзи. Вона протистоїть утворенню корозії і механічних пошкоджень. Розпилення води здійснюється вниз. Отвір для подачі рідини закрито колбою марки Job, стійкої до високих температур. При досягненні + 68 ° C спрацьовує система, і починається процес зрошення.

З систем відеоспостереження готель використовуватиме камери FLEXIDOME IP panoramic 5000 MP, рис.4.5.



Рис.4.5 - Камери FLEXIDOME IP panoramic 5000 MP

Переваги:

- Сенсор з роздільною здатністю 5 Мп при 15 кадрах / для високої деталізації і плавності рухів;
- Непомітна компактна конструкція з естетичним дизайном;
- Одночасний панорамний огляд і детальний контроль ;об'єктів;
- Відповідність стандарту ІК10 для кращого захисту

- Функція Intelligent Dynamic Noise Reduction (IDNR) знижує вимоги до смуги пропускання і дискового простору до 50%.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Сьогодні японський стиль в оформленні інтер'єру знаходить все більшу популярність, оскільки дивним чином поєднує в собі практичність і витонченість.

Інтер'єр в сучасному японському стилі лаконічно поєднує в собі елементи традиційного японського дизайну з настільки популярним сьогодні мінімалізмом і стилем хай-тек. Подібна комбінація дозволяє створювати вельми незвичайні інтер'єри, просочені духом японського витонченості, які, при цьому, є дуже функціональними і забезпечують максимальний комфорт для проживання.

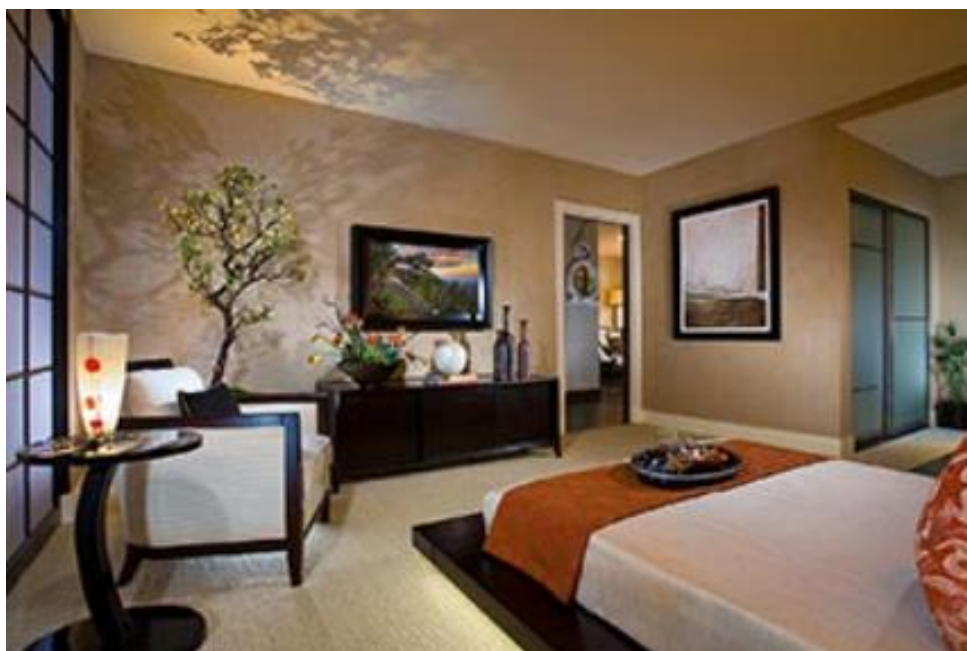


Рис.4.6 – Номер в японському стилі

Основа японського стилю – простота, екологічність і функціональність. Основні матеріали - дерево, ротанг, очерет, рогожа.

Використання контрастного поєднання світлих і темних кольорів пояснюється філософією про єдність Ін-Янь.

Перегородками служать розсувні або пересувні ширми, що легко трансформують простір. Освітлення в японському інтер'єрі приглушене, розсіяне, часто використовуються паперові та шовкові ліхтарі, абажури розписані ієрогліфами.

Декор мінімальний: порцелянові вази, гравюри, малюнки сакури, бамбука, статуетки Будди, які допоможуть створити атмосферу Країни висхідного сонця.

У японській культурі оформлення інтер'єрів здавна супроводжувалося використанням всіляких багатофункціональних конструкцій, які для звичайної європейської людини здаються справжнісінькою дивиною. До подібних елементів інтер'єру відносяться сиди і фусума, які представляють собою прототипи сучасних розсувних дверей, а також килимки під назвою татамі, що нагадують сучасні килими або м'які покриття для підлоги.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Експлуатаційна програма готелю - це обсяг послуг що надаються готелем в натуральному і вартісному вираженні.

Від обсягу послуг залежать багато економічних показників діяльності готелю: виручка собівартість, а також фінансові показники: платоспроможність, фінансова стійкість.

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

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Номер I категорії (одномісний)	17	17	365	6205
Номер I категорії (двомісний)	53	106	365	38690
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
Всього	82	147	-	53655

До основних показників експлуатаційної програми готелів відносяться:

1. Одноразова місткість = кількість номерів кожної категорії x число місць в кожному номері. Характеризує кількість місць в готелі, що пропонуються для продажу.
2. Максимальна пропускна здатність = одноразова місткість x число календарних діб року.
3. Можлива пропускна здатність = максимальна пропускна здатність - кількість місця-добы перебування на капітальному, поточному ремонті, реконструкції та в зв'язку з іншими об'єктивними причинами.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,69	1007,4	1400	1410,4
Люкс	1460	0,69	1007,4	1100	1108,1

Номер I категорії (одномісний)	6205	0,69	4281,45	700	2997,02
Номер I категорії (двомісний)	38690	0,69	26696,1	550	14682,86
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,69	4029,6	500	2014,8
Всього	53655	-	37021,95	-	22213,18

Основою планування виробництва і збуту (реалізації) продукції є маркетингові дослідження і технічні можливості підприємства.

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	427	177	75,57	12810	2267,1
Холодні закуски	855	135	115,42	25650	3462,6
Гарячі закуски	142	99	14,05	4260	421,5
Супи	285	59	16,81	8550	504,3
Другі страви	855	164	140,22	25650	4206,6
Солодкі страви	285	68	19,38	8550	581,4
Гарячі напої	41	50	2,05	1230	61,5
Холодні напої	81	30	2,43	2430	72,9
Всього	2971	-	385,93	89130	11577,9
Закупівельні товари					
Холодні напої	106	40	4,24	3180	127,2
Хліб та хлібобулочні вироби	41	15	0,61	1230	18,3
Борошняні кондитерські вироби	407	45	18,31	12210	549,3
Вино-горілчані вироби	81	110	8,91	2430	267,3
Пиво	20	55	1,1	600	33
Всього	655	-	33,17	19650	995,1
Разом	3626	-	419,1	108780	12573

Планування збуту - це логічна послідовність дій, що ведуть до формулювання цілей збуту і складання планів для їх досягнення.

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	11577,9	138934,8
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	995,1	11941,2
Плановий роздрібний товарооборот	12573	150876

До додаткових послуг екскурсійного готелю належать організація турів, екскурсій в м. Києві та за його межами, а також прасування та прання одягу відвідувачів.

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.
Організація турів, екскурсій	552	550	303,6
Пральня, хімчистка	186	210	39,06
Разом	738	-	342,66

Готель, що проектується в якості інновації пропонує своїм відвідувачам арт-студію, майстер класи з приготування кави, арт-кафе в якому відбуватимуться: виставки живопису, літературні вечори, вечірки.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Проведення майстер-класів	620	480	297,6
Проведення виставок	410	210	86,1
Літературні вечори	400	220	88
Дегустації	550	600	330
Разом	1980	-	801,7

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	22213,18
Ресторанного господарства	150876
Інших господарських підрозділів	342,66

Доходи від надання інноваційних послуг	801,7
Разом	174233,54

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Рух основних засобів, пов'язаний зі здійсненням господарських операцій з надходження, внутрішнього переміщення та вибуття основних засобів, оформлюють за допомогою типових форм первинної облікової документації, затверджених Наказом Міністерством України від 29.12.95 №352.

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	158900	74200	25600	258700
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1625	1358	336	3319
- Механічне обладнання	702	189	225	1116
- Теплове обладнання	1505	710	278	2493
- Торговельне обладнання	458	372	92	922
- Вимірювальні прилади	336	220	12	568
Меблі, інше офісне обладнання	4895	1254	652	6801
Транспортні засоби	2001	554	25	2580
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	569	425	202	1196
Телефони	280	54	21	355
Разом	171271	79336	27443	278050

Вартість, яка амортизується, - це первісна або переоцінена вартість необоротних активів, зменшена на ліквідаційну вартість. У свою чергу, ліквідаційна вартість є сумою коштів або вартістю інших активів, яку підприємство очікує отримати від реалізації (ліквідації) необоротних активів після закінчення строку їх корисного використання, за вирахуванням витрат, пов'язаних з продажем (ліквідацією).

Визначення строку корисного використання знаходиться в п. 4 П(С)БО 7. Це очікуваний період часу, протягом якого необоротні активи будуть використовуватися підприємством або з їх використанням буде виготовлено (виконано) очікуваний підприємством обсяг продукції (робіт, послуг).

**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	158900	74200	25600	20	7945	3710	1280	12935
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1625	1358	336	5	325	271,6	67,2	663,8
- Механічне обладнання	702	189	225	5	140,4	37,8	45	223,2
- Теплове обладнання	1505	710	278	5	301	142	55,6	498,6
- Торговельне обладнання	458	372	92	5	91,6	74,4	18,4	184,4
- Вимірювальні прилади	336	220	12	2	168	110	6	284
Меблі, інше офісне обладнання	4895	1254	652	4	1223,75	313,5	163	1700,25
Транспортні засоби	2001	554	25	5	400,2	110,8	5	516
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	569	425	202	2	284,5	212,5	101	598
Телефони	280	54	21	2	140	27	10,5	177,5
Всього								17780,75

5.3 Розробка плану з праці

Важливою складовою в управлінні підприємством є формування штатного розпису. Розробляє штатний розпис бухгалтерія. Наявність штатного розпису є запорукою уникнення непорозумінь з представниками органів контролю за виконанням законодавства про працю, податкових органів, а також можливих трудових спорів з працівниками.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер управління номерним фондом	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Бухгалтер ресторану	2
Менеджер інженерної служби	1
Маркетологи	2
Аналітики	2
Бухгалтер готелю	3
Касир	2
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Директор	1
Заступник	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	19
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Портъє	2
Покоївки	10
Офіціанти	9
Сомельє	1
Кухарі	8
Перукарі	2
Гід	4
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	4
Завідувач виробництвом	2
Бармен	2
Комірник	2
Разом виробничий (операційний) персонал	48
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	5
Мийники	4
Робітники інженерної служби	5
Працівники пральні	3
Працівники хімчистки	3
Охоронці	5
Разом допоміжний персонал	25
Всього	92

Основним джерелом грошових надходжень на підприємство є виручка від звичайної діяльності, яка залежить від галузі функціонування підприємства, обсягів його діяльності, впровадження науково-технічних розробок, а отже, підвищення продуктивності праці, зниження собівартості, покращення якості продукції. В умовах розвитку підприємницької діяльності створюються об'єктивні передумови реального втілення в життя зазначених факторів.

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	16,4	16,4	-	-	16,4
Менеджер управління номерним фондом	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Менеджер ресторанного господарства	1	17,2	17,2	-	-	17,2
Бухгалтер ресторану	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер інженерної служби	1	15,6	15,6	-	-	15,6
Маркетологи	2	16,9	33,8	-	-	33,8
Аналітики	2	15,7	31,4	-	-	31,4
Бухгалтер готелю	3	15,9	47,7	-	-	47,7
Касир	2	12,0	24	-	-	24
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Директор	1	31	31	-	-	31
Заступник	2	15,7	31,4	-	-	31,4
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	19	-	310,8	-	-	310,8
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	12,8	25,6	-	-	25,6
Порт'є	2	10,4	20,8	-	-	20,8
Покоївки	10	11,6	116	-	-	116
Офіціанти	9	8	72	-	-	72
Кухарі	8	15,3	122,4	-	-	122,4
Перукарі	2	9	18	-	-	18
Сомельє	1	12	12	-	-	12
Гід	4	16	64	-	-	64
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	4	15	60	-	-	60
Завідувач виробництвом	2	12	24	-	-	24
Бармен	2	13	26	-	-	26

Комірник	2	10	20	-	-	20
Разом по виробничому (операційному) персоналу	48	-	580,8	-	-	580,8
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	5	6,8	34	-	-	34
Мийники	4	7,2	28,8	-	-	28,8
Робітники інженерної служби	5	8,8	44	-	-	44
Працівники пральні	3	6,2	18,6	-	-	18,6
Працівники хімчистки	3	8	24	-	-	24
Охоронці	5	9,9	49,5	-	-	49,5
Разом по допоміжному персоналу	25	-	198,9	-	-	198,9
Разом місячний фонд основної заробітної плати	92	-	1090,5	-	-	1090,5
Разом річний фонд основної заробітної плати	92	-	13086	-	-	13086

Дохід є надходженням економічних вигід, які виникають у результаті діяльності підприємства у вигляді виручки від реалізації продукції (товарів, послуг), гонорарів, відсотків, дивідендів тощо. В обліку дохід відображається у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, яке приводить до зростання власного капіталу (за винятком зростання капіталу за рахунок внесків власників).

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	310,8 x 12 = 3729,6	40	1491,84
Виробничий (операційний) персонал	580,8 x 12 = 6969,6	30	2090,88
Допоміжний персонал	198,9 x 12 = 2386,8	25	596,7
Разом	1090,5 x 12 = 13086	-	4179,42

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	92	92
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	48	48
Допоміжний персонал	осіб	25	25
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1090,5	13086
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	310,8	3729,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	580,8	6969,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	198,9	2386,8
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	348,285	4179,42
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	124,32	1491,84
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	174,24	2090,88
Допоміжний персонал	тис. грн.	49,725	596,7
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1438,785	17265,42
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	435,12	5221,44
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	755,04	9060,48
Допоміжний персонал	тис. грн.	248,625	2983,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	15,63	187,66
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,9	274,81
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,73	188,76
Допоміжний персонал	тис. грн.	9,94	119,34

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Загальні витрати - це витрати на весь обсяг продукції за певний період, які залежать від тривалості періоду та кількості виготовленої продукції.

Витрати на одиницю продукції обчислюється як середні за певний період часу, якщо продукція виготовляється постійно або серіями.

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	27205,2	65	0,65	16488
Холодні закуски	41551,2	65	0,65	25182,54
Гарячі закуски	5058	55	0,55	3263,22
Супи	6051,6	55	0,55	3904,25
Другі страви	50479,2	65	0,65	30593,45
Солодкі страви	6976,8	55	0,55	4501,16
Гарячі напої	738	55	0,55	476,12

Холодні напої	874,8	55	0,55	564,38
Всього	138934,8	-	-	84973,12
Закупівельні товари				
Холодні напої	1526,4	45	0,45	1052,68
Хліб та хлібобулочні вироби	219,6	45	0,45	151,44
Борошняні кондитерські вироби	6591,6	45	0,45	4545,93
Вино-горілчані вироби	3207,6	45	0,45	2212,13
Пиво	396	45	0,45	273,1
Всього	11941,2	-	-	8235,28
Разом за рік	150876	-	-	93208,4

Елементні витрати є структурно однорідними і первинними, мають єдиний економічний зміст. До них належать матеріальні витрати, оплата праці, відрахування на соціальні потреби, амортизаційні відрахування, інші витрати.

Комплексні витрати є різнорідними за складом, охоплюють кілька елементів витрат. Їх групують за економічним призначенням у процесі калькулювання та організації внутрішньо-виробничого економічного управління (наприклад, загально-виробничі та адміністративні витрати, витрати на збут, втрати від браку тощо).

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	70313,6	1,68	118,12
Опалення, Г/ккал	2496	1654,41	4129,4
Вода, м ³ в тому числі: гаряча, м ³	10194,45	97,89	997,93
холодна, м ³	5365,5	22,99	123,35
Разом	-	-	5368,8

Постійні витрати є функцією часу, а не обсягу продукції. Їхня загальна величина не залежить від кількості виготовленої продукції (зрозуміло, у певних межах). Вона стрибкоподібно змінюється лише за істотної зміни виробничої та організаційної структури підприємства (іншого суб'єкта підприємницької діяльності). До постійних належать витрати на утримання та експлуатацію будівель і споруд, організацію виробництва й суто управлінські видатки.

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	19	1	1250	23,75
Виробничий (операційний) персонал	48	2	956	91,77
Допоміжний персонал	25	2	770	38,5
Всього	92	-	-	154,02

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	110	3	330	554	182,82
Столові прибори	110	3	330	481	158,73
Скляний посуд	110	2	220	365	80,3
Столова білизна	110	2	220	225	49,5
Кухонний посуд	110	2	220	552	121,44
Канцелярське приладдя	110	2	220	64	14,08
Всього	-	-	-	-	606,87

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	93208,4
Витрати на оплату праці	17265,42
Єдиний соціальний внесок	3798,39
Амортизаційні відрахування	17780,75
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5368,8
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	760,89
Податки, збори	115,4
Витрати на охорону	52,27
Інші поточні витрати	13174,42
Разом	151524,74

$P_d = 34 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 22,33$ тис. грн – збори передбачені законодавством;

$P_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42$ тис. грн. – збори на ліцензії;

$P_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6$ тис. грн. – збори на торгівельний патент;

$P_d = 1,5\% \times (3207,6 + 396) = 0,015 \times 3603,6 = 54,05$ тис. грн. – збори на розвиток виноробства;

$P_d = 22,33 + 38,42 + 0,6 + 54,05 = 115,4$ тис. грн. – загальні збори

$V_{ox} = 0,03\% \times 174233,54 = 52,27$ тис. грн. – збори на охорону екскурсійного готелю

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Планування прибутку використовує всі параметри бізнес-плану та визначає фінансовий результат від усієї діяльності підприємства. Дуже важливо усвідомити взаємозв'язок планування прибутку з параметрами виробничої, господарської і фінансової діяльності підприємства. Потрібно вивчити найбільш суттєві взаємозв'язки в економіці підприємства і зрозуміти їх вплив на величину прибутку. Його допоможе глибше зрозуміти фактори, що впливають на її зростання.

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

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	174233,54
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	17423,35

В багатoproфільному підприємстві планування прибутку повинно проводитися роздільно за видами діяльності підприємства (організації). Роздільне планування обумовлено відмінностями в методології обчислення та оподаткування прибутку від різних видів діяльності. У процесі розробки фінансових планів враховуються всі фактори, що впливають на величину прибутку, і моделюються фінансові результати від прийняття різних управлінських рішень.

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	174233,54
2	Поточні витрати, тис. грн.	151524,74
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	22708,8
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4087,58
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	18621,22
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,6

7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17423,35
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	18621,22
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	278050 / 18621,22 = 14,9

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Готель, що проектується в якості інновації пропонує своїм відвідувачам арт-студію, майстер класи з приготування кави, арт-кафе в якому відбуватимуться: виставки живопису, літературні вечори, вечірки.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Місце для проведення майстер-класів			
Плити	HANSA FCCM	10	64
Турки	Vincent	10	2
Столи виробничі	ТОКІОН	5	12
Барна ложка з мадлером	Vacu Vin Bar	10	1
Кавова машинка	Cosas	5	120
Витяжні шафи	Perfelli	10	55
Холодильник	LG	1	21
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	2	4,8
Мийна ванна	Perfect	1	4,5
Виставковий зал			
Стелаж	ТОКІОН	5	22
Шафа з дзеркальними дверцями	ТОКІОН	2	15
Дивани	ТОКІОН	4	69
Крісло	ТОКІОН	4	45
Літературний зал			
Стіл	ТОКІОН	12	88
Стільці	ТОКІОН	24	40
П'єдестал	ТОКІОН	1	5
Колонки	Microlab	4	28
Екран	Microlab	1	20
Проектор	Microlab	1	6
Дегустаційна			
Лави	ТОКІОН	4	12
Столи	ТОКІОН	3	10
Плита	HANSA FCCM	1	6,4
Витяжна шафа	Perfelli	1	5,5
Виробничий стіл	ТОКІОН	1	2,4
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	1	2
Мийна ванна	Perfect	1	4,5
Холодильник	LG	1	21
Екскурсійне бюро			
Дивани	ТОКІОН	1	17,25
Крісло	ТОКІОН	2	11,25

Стіл робочий	ТОКІОН	1	2,4
Стелаж для бакалії	ТОКІОН	1	2
Разом			719
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			520
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1239

**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	801,7	801,7	801,7
Витрати на впровадження інновації	1239	437,3+520=957,3	155,6+520=675,6
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-437,3 (збиток)	-155,6(збиток)	126,1
Податок на прибуток	-	-	22,69
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	103,41
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	12,8
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	719 / 103,41=6,9+2 = 8,9

Отже, окупність арт-інновацій в екскурсійному готелі становить 8,9 років. Окупність самого готелю 14,9 років, що говорить про те, що розроблені заходи та прийняті рішення сприятливо впливають на діяльність готелю.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Заклад, що проектується, розташовуватиметься в Печерському районі, м. Києва, по вул. Михайла Драгомирова, 17 А.

Готель, що проектується в якості інновації пропонує своїм відвідувачам арт-студію, майстер класи з приготування кави, арт-кафе в якому відбуватимуться: виставки живопису, літературні вечори, вечірки.

Майстер-клас з кавового живопису здивує тих, хто давно захоплюється малюванням, і порадує новачків, що востаннє тримали пензлик ще у школі. Досвідчений майстер при готелі, кожному приділить увагу, поділиться секретами техніки та надихне на створення власного шедевру.

Майстер-клас є не просто творчою практикою. Кавовий живопис є одночасно і арома-, і арт-терапією. Аромат улюбленого напою створює затишну атмосферу, пробуджує фантазію та надихає на приємні образи. А медитативний процес малювання занурює людину у її внутрішній світ, відволікає від буденних проблем та розкриває нові грані її творчих здібностей.

Завдяки даним майстер-класам, ми розповімо особливості і відмінності в смаку, різних способів приготування кави. Навчимо правильно налаштовувати помел для кожного способу.

Майстер-класи проводитиме професійний досвідчений бариста. Під його керівництвом гості зможете приготувати своїми руками різні напої на основі кави.

Окрім майстер-класів, арт-кафе пропонуватиме також виставки живопису, літературні вечори.

Для арт-інновацій було прораховано площу приміщень та підібрано обладнання. Загальна площа екскурсійного готелю становить 5 721 м². Поверховість закладу складає 5 поверхів.

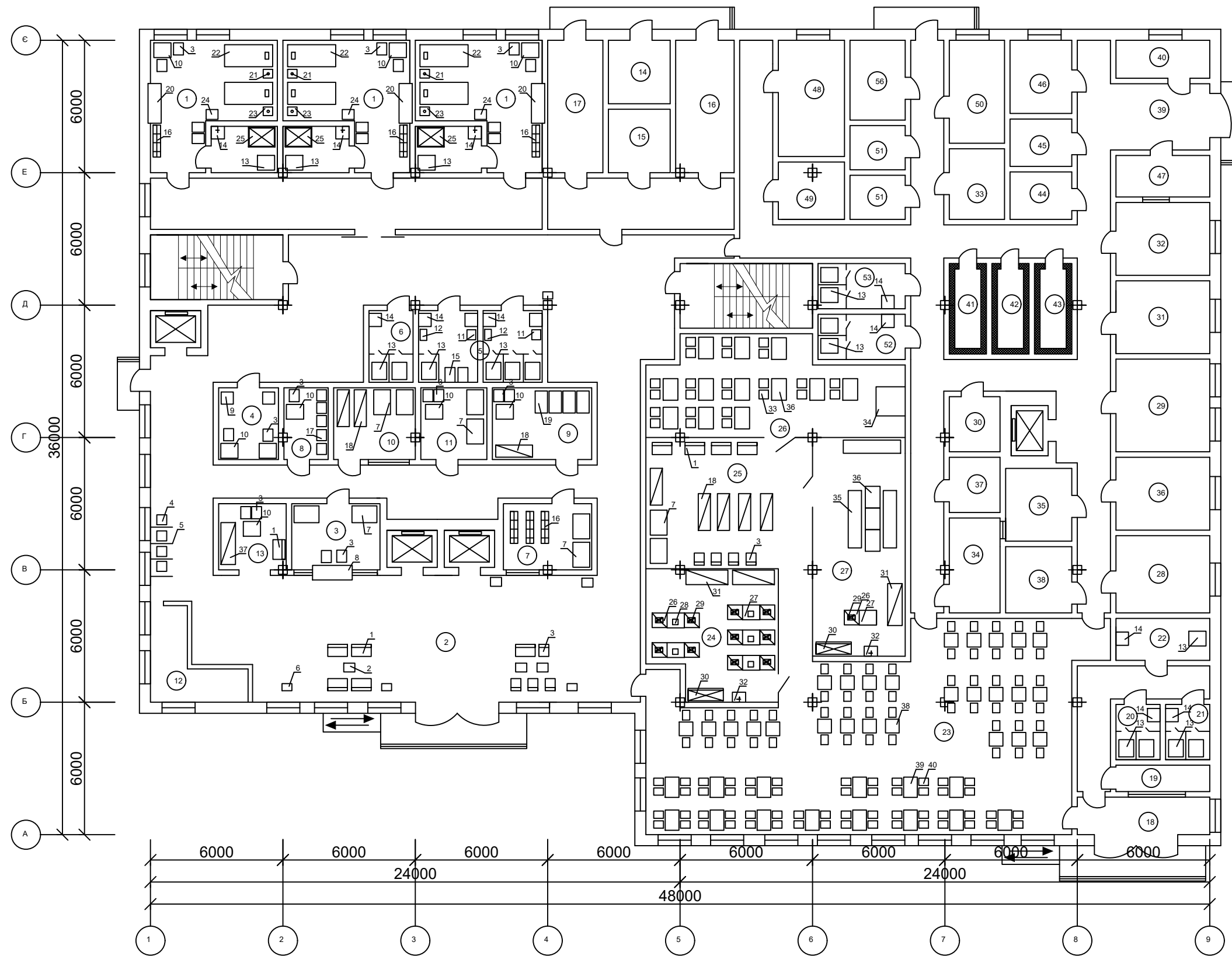
Окупність арт-інновацій в екскурсійному готелі становить 8,9 років. Окупність самого готелю 14,9 років, що говорить про те, що розроблені заходи та прийняті рішення сприятливо впливають на діяльність готелю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні [Електронний ресурс] / 1 – Режим доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/1501092252897/turizm/suchasni_tendentsiyi_rozvitku_restorannogo_gospodarstva_sviti_ukrayini.
2. МІЖНАРОДНИЙ ТА ВІТЧИЗНЯНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ФОРМАТУ «АРТ-КАФЕ»: ОСОБЛИВОСТІ, ТЕНДЕНЦІЇ, ФАКТОРИ УСПІХУ. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/18411/1/52Hradil.pdf>.
3. Х.Л.А.М. (Київ) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Х.Л.А.М._\(Київ\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Х.Л.А.М._(Київ)).
4. Кавовий живопис [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://lihtaryk.com.ua/kavoviy-zhivopis/>.
5. Печерський район [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Печерський_район.
6. ПЕЧЕРСЬКА РАЙОННА В МІСТІ КИЄВІ ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ ОФІЦІЙНИЙ ІНТЕРНЕТ-ПОРТАЛ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://pechersk.kyivcity.gov.ua/content/turyzm.html>.
7. Конкуентоспроможність як чинник підвищення ефективності функціонування готельних підприємств [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://infotour.in.ua/podlepina.htm>.
8. Офіційний портал Києва [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://kyivcity.gov.ua/news/za_pershe_pivrichchya_tsogo_roku_turistichniy_pot_ik_kiyeva_zris_mayzhe_na_25/.
9. Готельний бізнес в умовах світової фінансової кризи [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/galasjuk7.htm.
10. АНАЛІЗ ГРУНТІВ ДЛЯ БУДІВНИЦТВА, ПІД ФУНДАМЕНТ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://geodez.com.ua/analiz-gruntiv-dlya-budivnitstva-pid-fundament>.

11. Труби поліпропіленові: технічні характеристики, застосування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.stuklopechat.com/domashniy-uyut/7957-truby-polipropilenovye-tehnicheskie-harakteristiki-primenenie.html>.
12. Фасонні частини для каналізаційних труб - методи з'єднання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://stroyka-gid.com.ua/roboty-z-bydivnuztvas/1476-fasoni-chastyny-kanalizaziunux-trub-metody-zednana.html>.
13. Пластинчатые рекуператоры [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vents.ua/catalog/plate-heat-exchangers>.
14. Спліт-системи, що відповідають вимогам енергоефективності [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://climagroup.com.ua/my/templates/instructions/Брошюра_Bosch_Compress_5000_8500_RAC_UA.pdf.
15. Проектирование систем спринклерного пожаротушения [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://7-vz.com.ua/category/sprinklernoe_pozharotushenie_proekt/.
16. FLEXIDOME IP panoramic 5000 MP [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://armosystems.ru/upload/iblock/516/5161eab62e19e2c526fd64b892f2342b.pdf>.
17. Японський стиль в інтер'єрі: головні елементи і особливості [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://сад.top/Yaponskiy-stil-v-interere-ua.html>.
18. Експлуатаційна програма готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://allrefrs.ru/4-40227.html>.

План 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	34,5
2	Вестибюль	175,0
3	Бюро прийому і реєстрації	12,0
4	Кімната чергового адміністратора	8,0
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	18,0
6	Службовий санітарно-технічний вузол	6,0
7	Гардероб	12,0
8	Сейфова	6,3
9	Швейцарська зона	14,7
10	Камера схову	12,0
11	Пост охорони	9,2
12	Бар при вестибюлі	59,0
13	Екскурсійне бюро	9,2
14	Теплопункт	8
15	Електрощитова	7
16	Вентиляція припливна	10,0
17	Вентиляція витяжна	15
18	Вестибюль	10,0
19	гардероб	5,0
20	вбиральня чоловіча	5,0
21	вбиральня жіноча	6,0
22	вбиральня для маломобільних груп населення	8,0
23	Обідня зала	176,0
24	Місце для проведення майстер-класів	36,3
25	Виставковий зал	31,4
26	Літературний зал	46,1
27	Дегустаційна	38,7
28	Холодний цех	15,0
29	Гарячий цех	18,0
30	Приміщення для різання хліба	9,0
31	М'ясо - рибний цех	14,0
32	Овочевий цех	14,0
33	Приміщення для завідуючого виробництвом	8,0
34	Мийна столового посуду	10,0
35	Сервізна	10,0
36	Мийна кухонного посуду	14,0
37	Приміщення для обробки яєць	8,0
38	Роздавальна	9,0
39	Завантажувальна	13,0
40	Приміщення комірника	8,0
41	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	7,0
42	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	7,0
43	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7,0
44	Комора сухих продуктів	6,0
45	Комора бакалійних товарів та напоїв	6,0
46	Комора тари та інвентарю	10,0
47	Комора овочів та коренеплодів	8,0
48	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	11,0
49	Кабінет бухгалтеря	8,0
50	Приміщення персоналу	10,0

51	Гардероб жіночий/чоловічий	8,0
52	Вбиральня жіноча	6,0
53	Вбиральня чоловіча	6,0
54	Білизняна	5,0
55	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5,0
56	Приміщення офіціантів	8,0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Дивани	ТОКІОН	890x559x670	10
2	Стіл котацу	ТОКІОН	500x400x120	5
3	Крісло	ТОКІОН	458x559x670	31
4	Тансу (скрині)	ТОКІОН	456x456x670	4
5	Бамбукові перегородки	ТОКІОН	1000x100	4
6	Дерево дракон	-	329x456	4
7	Шафа з бамбуковими дверцями	ТОКІОН	1136x768x1876	10
8	Стілка	ТОКІОН	1800x668x789	1
9	Тумба-комод	ТОКІОН	558x559x780	2
10	Стіл	ТОКІОН	780x670x800	9
11	Пуф	ТОКІОН	450x400x560	2
12	Сушарка	ТОКІОН	500x300x600	2
13	Чнітаз	Perfect	789x670x650	9
14	Чмивальник	Perfect	577x609x780	8
15	Пісуар	Perfect	459x670x670	2
16	Вішалка	ТОКІОН	1450x340x1780	6
17	Сейфи	Парадор	500x449x789	5
18	Стелаж	ТОКІОН	1678x559x1879	8
19	Візки	ТОКІОН	1090x567x800	4
20	Ніші в стінах	ТОКІОН	1800x600x1890	3
21	Світильники в японському стилі	Kanlux	77x77	6
22	Футон одномісний	ТОКІОН	2180x1090x667	6
23	Тумбочки низькі	ТОКІОН	430x390x430	6
24	Міні-бар	Empire	456x545x668	3
25	Душова кабіна	Perfect	1200x890x2780	3
26	Плити	HANSA FCCM	680x668x750	11
27	Столи виробничі	ТОКІОН	789x678x770	6
28	Кавова машинка	Cosas	250x254	5
29	Витяжні шафи	Perfelli	230x340	11
30	Холодильник	LG	1600x560x1890	2
31	Стелаж для бакалії	ТОКІОН	1900x668x1780	2
32	Мийна ванна	Perfect	450x600x670	2
33	Стільці	ТОКІОН	430x400x760	24
34	П'єдестал	ТОКІОН	1320x1320x600	1
35	Лави	ТОКІОН	2600x600x670	4
36	Столи	ТОКІОН	980x678x800	3
37	Стелаж для бакалії	ТОКІОН	11900x668x1780	2

38	Стіл двомісний	ТОКІОН	628x625x714	27
39	Стіл чотирьохмісний	ТОКІОН	928x625x714	14
40	Стілець	ТОКІОН	336x448x740	110

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Майстер-класи, що пропонують в готелі

Назва майстер-класу	Характеристика
Альтернативні методи приготування кави	<p>Наш кавовий майстер-клас - це спеціальний тренінг з приготування кави, кавових коктейлів. Навчання включає в себе теоретичну і практичну частину з приготування кави та її дегустацією.</p> <p>В ході майстер-класу наші гості встигнуть приготувати в середньому більше 10 різних напоїв.</p> <p>Завдання і цілі майстер класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомити слухачів з методами альтернативного заварювання кави. • Навчити заварювати каву різними способами. • Навчитися підбирати каву і налаштовувати помел для певного способу приготування. • Розвиток кавової культури. <p>Даний майстер-клас проходить у вільній формі, в аудиторії арт-студії.</p> <p>Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вступна частина про каву • Види і відмінності кавових дерев • Вирощування, збір, обробка, обсмажування кави • Види способів заварювання • Закріплення на практиці. • Інструктаж • Технологія приготування кави в сифоні • Технологія приготування кави в кемексі • Технологія приготування кави в аеропресі • Технологія приготування кави Cezva (кава по східному) • Технологія приготування кави в френч-пресі <p>Ціна майстер-класу – 1500 грн.</p>
Лате-арт	<p>На даному майстер-класі гості зможуть ознайомитись: з кавою, яка необхідна для приготування, обладнанням, інвентарем. Дізнаються як правильно зобразити малюнок в чашці з кавою і відпрацюють отримані знання на практиці.</p> <p>Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з обладнанням та інвентарем бориста • Ознайомлення з правилами приготування еспресо • Ознайомлення з особливостями молока • Ознайомлення з пітчером • Вивчення технології збивання молока • Базовий лате-арт • Інтерактивне спілкування • Закріплення на практиці <p>Ціна майстер-класу – 800 грн.</p>
Еспресо та напої на його основі	<p>На даному майстер-класі гості дізнаються як правильно приготувати еспресо, збити молоко, чим лате відрізняється від капучино, і зможуть відпрацювати отримані знання на практиці за допомогою професійного обладнання.</p> <p>Загальний план майстер-класу:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ознайомлення з необхідним інвентарем для роботи бориста • Ознайомлення з помелом для приготування еспресо • Визначення що таке еспресо?

Виставки живопису, що відбуватимуться в арт-кафе

Назва виставки	Характеристика виставки
Лялькова прогулянка	
Загальний опис	Виставка представлятиме 20 авторських текстильних ляльок та 30 полотен, написаних у техніці олійного живопису. Виготовлення ляльок називають «інтелігентним ремеслом», бо всупереч «штампованому» сьогоденню, ляльки ручної роботи зберігають тепло рук і душі автора. Іграшка, зроблена не на потоці, викликає у людей всіх вікових категорій щирю радість. Тому ця виставка - свого роду розповідь про маленькі подорожі ляльок.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні першої неділі місяця
Виставка художника А. Іваненко	
Загальний опис	Виставка представлятиме роботи талановитого художника А. Іваненко, який показує п'ять своїх робіт, «Окраїна», «Натюрморт із черепом коня», «Букет», «Серед квітів» та ще один «Натюрморт».
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Четвер, першої неділі місяця
Виставка європейського живопису	
Загальний опис	Виставка познайомить із надбанням світового живопису XIX–XX ст. Арт-кафе презентує полотна відомих західноєвропейських майстрів, а також твори українських художників зі світовими іменами. Експонуються картини М. Глуценка, С. Шишка, А. Ерделі, Й. Бокшая, Ф. Манайло, А. Коцки, А. Кашшая, О. Шовкуненка, Т. Руссо, Т. Дезире, Ф. Шенеса, Я. Вешина, Я. Саймонса, Г. Пауельса, Є. Камзолкіна, В. Орловського та ін.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні другої неділі місяця
Виставка талановитих дітей	
Загальний опис	В експозиції будуть представлені майже 130 неймовірно щирих, творчих робіт, виконаних протягом останнього року на різноманітну тематику, написаних дітьми віком від 4 до 19 років у різних техніках і матеріалах (олійні фарби, гуаш, акварель, прості і кольорові олівці, пластилінографія, техніка сухого пензлика тощо).
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Понеділок, першої неділі місяця
Виставка живопису «Інше»	
Загальний опис	Автор показуватиме «інший» живопис, який можна спостерігати вдень та ввечері. З настанням темноти кольори полотен змінюються. Це досягнуто за допомогою флуоресцентних фарб та ультрафіолетового освітлення.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для всіх охочих
Час проведення	Вихідні дні третьої неділі місяця

Матеріали інноваційних досліджень

Порівняльна характеристика кафе

Тип закладу	Характеристика	
Кафе (класичне)	Загальний опис: кафе – заклад ресторанного господарства та відпочинку, схожий на невеликий ресторан, але з обмеженим, у порівнянні з рестораном, асортиментом. За концепцією торгівлі: обслуговування та самообслуговування. За асортиментом реалізованої продукції підрозділяються на: кав'ярня, кафе-пекарня (кондитерська), кафе-морозиво, кафе-гриль, кафе-бар, інтернет-кафе. Основний вид діяльності споживачів – споживання їжі, проведення часу.	
	Меню та послуги	Меню та послуги кафе залежать від його категорії (за типом кухні (японська, італійська, етнічна т.д.), за специфікою їжі (спеціалізація на каві, страви з картоплі, шоколадні десерти тощо). Меню може бути як з широким, так і з вузьким асортиментом. Постійна, розважальна програма відсутня. Зазвичай є доступ в Інтернет через Wi-Fi.
Арт-кафе	Загальний опис: арт-кафе свого роду клуб за інтересами, в якому збираються люди зі схожими поглядами в живописі, музиці та інших видах мистецтва. Арт-кафе, часто, окрім концепції просування мистецтва мають певну тематику: здорова їжа, етнічність і т.д. Таке кафе, часто, набуває соціально- культурного значення (галерея, клуб). За концепцією торгівлі: обслуговування або самообслуговування.	
	Послуги/ товари	Асортимент меню середній між класичним кафе та тайм-кафе (зазвичай широкий вибір холодних та гарячих напоїв, десертів та свіжої випічки, страв швидкого приготування (багети, сандвічі, конусна піца тощо)). Особлива увага приділяється розважальній програмі: організація різноманітних заходів арт-спрямування: художні, музичні, театральні вечори (відвідувачі можуть не лише споглядати, але й брати участь), майстер-класи, тренінги, виставки і т.д. (акцент ставиться на унікальність заходів), арт- складова вирізняє даний тип кафе серед інших. Послуга оренди залу, організація свят та вечірок.
	Цільова аудиторія	Чоловіки та жінки віком від 16 до 40 років, проживають у місті. Рівень доходу від низького до «вище середнього». Основний сегмент споживачів – творча молодь, люди, які цікавляться певним напрямом мистецтва, прагнуть самореалізації, саморозвитку, нових комунікаційних зв'язків. Арт-кафе відвідують у свій вільний час після роботи/ навчання з метою завітати на певний захід (активно провести час), прагнуть бути причасними до громадського, суспільно-культурного життя.
	Цінова політика	Ціни на меню – середні, нижче середніх. Вхід на різноманітні заходи, також за доступними цінами, або за символічну плату (часто, безкоштовно).
	Місце знаходження	Арт-кафе розташовують не обов'язково в центрі міста, часто на віддалених вулицях. Тяжіють, також, до місця, зручного цільовій аудиторії (поблизу міських парків, університетів).
	Інтер'єр/ екстер'єр	Вкрай рідко оформляються в підкреслено дорогому та розкішному стилі, зазвичай це підвальчики, оформлені як мінімум оригінально, з елементами ручної роботи, зручними меблями, простором для проведення виставок та організації галерейної діяльності. Може бути невелика сцена.
	Загальна атмосфера	Атмосфера мистецтва, творчості, креативу та свободи. Зручне та комфортне місце для відпочинку та саморозвитку.

Літературні вечори, що відбуватимуться в арт-кафе

Назва заходу	Характеристика вечора
Літературний вечір «Хрущ на вежі»	
Загальний опис	Літературний вечір, що проходить в арт-кафе пропонує послухати молодих митців м. Києва. Цього вечора глядачі побачать виступи 12 митців, що необмежені рамками жодних тематик, Вони читатимуть свої твори, прозу, вірші, гратимуть на музичних інструментах у перервах між читаннями.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Літературний вечір з Катериною Бабкіною	
Загальний опис	Літературний вечір з відомою українською письменницею, авторкою поетичних збірок «Вогні святого Ельма» та «Гірчиця», «Знеболювальне і снодійне», книги оповідань «Лілу після тебе», роману «Соня», дитячої книги «Шапочка і кіт».
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Поетичний вечір Олександра Бренера і Варвари Паніки	
Загальний опис	Олександр Бренер і Барбара Шурц – художники, автори. У рамках поетичного вечора Барбара і Олександр розкажуть про свої практики і про поезію, прочитають вірші і, можливо, станцюють.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері
Виступ проекту StereOrpheo	
Загальний опис	Про світ, про любов, про природу різних зіткнень розкажуть зі сцени учасники StereOrpheo — экс-учасник «Океану Ельзи» та Esthetic Education – Юрій Хусточка, учасник «Вагоновожатых» Антон Слепаков, экс-актор театру ДАХ Дмитро Ярошенко і художник Микита Кравцов.
Вартість, грн.	Вхід безкоштовний для гостей готелю, для інших 450 грн.
Час проведення	Ввечері



Арт-каба