

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) Гомельсько-ресторанна та туристична філія
Кафедра Гомельсько-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.с. Директор інституту (декан факультету)
Ширшукімова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« » _____ 20 р.

«До захисту допущено»

В.с. Завідувач кафедри
Шарен М.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» лютого 20 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Гомельсько-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Гомельська і ресторанна справа»

на тему: Бизнес-план з виробництва гомельської млинки
в с. Ушачів Київської області

Виконав: здобувач _____ курсу, групи _____

Скопін Олександр Іванович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Ширшук Сергій Вікторович
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

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

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Яковчук Р.Л.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о.Завідувача

кафедри

ГРС

проф. Духенко В. П.
"01" листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Скопа Олександр Миколайович

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Бізнес-план з виробничими можливостями підприємства в с. Чабанівка Київської області

керівник роботи Борисюк Олег Миколайович доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "01" 10 2020 року № 211-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - с. Чабанівка, тип заводу розміщення - готель камерні - 4*, інфраструктура - виробничі можливості підприємства.

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1, "Інформаційний"; Розділ 2, "Маркетингові дослідження"; Розділ 3, "Фінансування - методологічний"; Розділ 4 "Технічно-технологічний"; Розділ 5 "Соціально-економічний"; Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та Інтернет-ресурсів додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Архиви 1 - Комп'ютерні ринки готельно-ресторанного підприємства на території О.О.О.; Архиви 2 - Мак макрорегіонального РSD процесу; Архиви 3, 4 - Матеріали інфраструктури підприємства.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Скопіча Олексія Івановича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Бізнес-готель з впровадженням технологій штучного інтелекту в с. Щасливе Київської області»

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

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. с. Щасливе Київської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

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

Був розроблений план іновачій, таких як: Іновачійна панель, інтерактивний прозорий екран, інтерактивна виставка для максимально комфортного перебування гостей у готелі. Був розроблений план номерів, готелю, ресторан грузинської кухні та підібране меню до нього.

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 96 сторінках пояснювальної записки та містить 58 таблиць, 16 рисунків, 1 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, штучний інтелект, інтерактивні технології.

Abstract

The research of the market of hotel services in Schastlivoe of the Kyiv region is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

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

A plan of innovations was developed, such as: An innovative panel, an interactive transparent screen, an interactive exhibition for the most comfortable stay of guests at the hotel. A plan of rooms, hotels, a restaurant of Georgian cuisine and a selected menu for it were developed.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoupmen of the investment project.

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

Keywords: hotel enterprise, artificial intelligence, interactive technologies.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	7
1.1 Інтерактивні технології в розвитку індустрії туризму.....	7
1.2 Використання штучного інтелекту в сфері туризму	9
1.3 Застосування штучного інтелекту та інтерактивних технологій, в готелі	12
1.4 Впровадження інновацій в готелі	16
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	23
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	23
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	24
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	26
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	28
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	30
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	30
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	31
3.3 Характеристика житлової групи приміщення	34
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	40
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	40
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	41
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	55
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	58
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	61
3.5 Характеристика приміщень ділового призначення.....	62
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	64

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	64
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ		67
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	67
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	67
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	72
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		74
5.1.	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	74
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	77
5.3	Розробка плану з праці.....	79
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	83
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	86
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	86
ВИСНОВКИ		88
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ		90

ВСТУП

Індустрія туризму, найбільша в світі галузь сфери послуг, виявилася повністю паралізована, що демонструє вразливість даного сектора до різних типів надзвичайних ситуацій, включаючи загрозу тероризму, стихійні лиха, економічні або політичні кризи і епідемії.

Поки ж у міру того, як пандемія коронавірусу поширювалася по всьому світу, обумовлюючи режим самоізоляції для жителів багатьох країн, готелі почали шукати нові можливості отримання доходу, в тому числі пропонуючи гостям спеціальні «карантинні» пакети.

Так, таїландський «A-One Hotels Group» застосував нову тактику для залучення бронювань, запропонувавши пакети з повним пансіоном за ціною, на 20% нижче стандартної за проживання зі сніданком, в готелях Бангкока і Паттайї. Доставка харчування здійснюється в кожен номер окремо, а спеціальна команда забезпечує щоденне прибирання і дезінфекцію всіх приміщень. При цьому гості повинні перевіряти температуру двічі на день, щоб дізнатися, чи не проявляються у них симптоми коронавірусу, в тому числі лихоманка.

Подібна ризикована стратегія стала реакцією на виклик, з яким зіткнулася світова індустрія гостинності. Аналогічні пакети одними з перших почали пропонувати і деякі елітні готелі Гонконгу і Сінгапуру (зокрема, «Park Lane Hong Kong» і «Fairmont Singapore»). В Австралії «Novotel Sydney Brighton Beach», готель курортного типу, що належить «Accor Hotels Group», пропонує знижку на тривале перебування в розмірі 40% від кращої доступної ціни при бронюванні на 14 ночей і більше. Акція має кілька переваг, включаючи безкоштовне підвищення категорії номера, комплексне обслуговування в номерах, безкоштовні Wi-Fi і парковку [7].

У Швейцарії «Vijou Hotel & Resort», що складається з розкішних апартаментів, почав рекламувати їх як «ідеальне місце для самоізоляції», включивши в пакетну ціну на 14 або 28 ночей здачу аналізу на COVID-19. Крім тесту, можна також оплатити два візити лікаря в день і цілодобове чергування медсестри. При цьому наголошується, що реєстрація заїзду проходить без участі персоналу. На сайті мережі також підкреслюється, що всі карантинні готелі знаходяться недалеко від лікарень, завдяки чому гості можуть відчувати себе в

безпеці. Можна також скористатися послугами особистого шеф-кухаря: їжу доставляють з дотриманням гігієни та під медичним контролем. Крім того, цей готель запрошує всіх медичних працівників, які борються з коронавірусом і потребують відпочинку, зупинитися в Le Vijou безкоштовно. Подібна стратегія може принести компанії великі вигоди в майбутньому, оскільки практика показує, що саме маркетинг, заснований на взаєминах, може стати головним інструментом для розвитку підприємств індустрії гостинності.

У Греції також, незважаючи на рішення уряду про тимчасове закриття готелів країни, ті об'єкти, які можуть пропонувати розміщення медичному персоналу, офіційним особам ЄС, іноземним студентам, учителям, бездомним, були виключені з даної заборони. За підсумками поданих заявок Готельна палата Греції вибрала 50 готелів, які отримали державну підтримку [8].

Чорногорія - одна з країн, яка практично не постраждала від пандемії. Але незважаючи на це, курорт «Dukley Hotel & Resort», розташований на півострові Завалу поруч з Будвой, зайнявся підтримкою місцевих виробників. Компанія внесла повну передоплату за літній сезон постачальникам холодного копченого м'яса, сирів і молочних продуктів, дикої адриатичної риби, овочів, оливок і масла, а також варення (гості готелю дуже люблять знаменитий місцевий яблучно-айвовий джем).

Іспанська готельна мережа «Palladium Hotel Group» в розпал пандемії запустила англomовний канал про подорожі. Тут можна знайти цікаві прогулянки по містах і країнах, в яких знаходяться готелі цієї групи.

Готельна група «Mandarin Oriental» запустила онлайн-продаж подарункових карт, якими можна буде скористатися в будь-якому з 33 готелів по всьому світу в будь-який час після відкриття кордонів.

Взагалі мережеві готелі зараз широко використовують ваучери: так, «Marriott» продає електронні подарункові картки зі знижкою 20%, а багато готелів цієї мережі в Індонезії навіть пропонують придбати дві ночі за ціною однієї.

Крім того, майже всі світові мережі продовжили статусні рівні для всіх учасників, незалежно від країни реєстрації аккаунта. Після відкриття кордонів клієнтів планують залучати бонусами і спецпропозиціями «для своїх». Так,

«Marriott» продовжує термін дії статусу, заробленого в 2019 р до лютого 2022 року, а накопичені бали не «згорять» до лютого 2021 р.

У період самоізоляції українські готелі також розвиваються в декількох напрямках. У пріоритеті максимальний захист гостей в номерах за рахунок персоналізації послуг, доставка з ресторанів і спа-центрів і онлайн-заняття кулінарії і йоги.

Метою дипломної роботи є створення бізнес-готелю з впровадженням технологій штучного інтелекту в с. Щасливе Київської області.

Завданням даної роботи є:

- аналіз інтерактивних технологій в розвитку індустрії туризму;
- дослідження використання штучного інтелекту в сфері туризму;
- застосування штучного інтелекту та інтерактивних технологій, в готелі
- впровадження інновацій в готелі;
- дослідження с. Щасливе, визначення конкурентів та прямих споживачів закладу;
- розрахунок площ бізнес-готелю, підбір обладнання та визначення загальної площі закладу;
- аналіз останніх розробок в сфері інженерного обладнання для готелів;
- розрахунок терміну окупності проекту та інновацій.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Одна з галузей, яку кардинально змінила сфера діджиталізації – це туристичний сегмент. Навіть найскладніші продукти цієї індустрії тепер доступні в режимі uber. Агентські послуги незабаром все ж перейдуть в режим електронної комерції. Галузь змінюється під дією глобальних трендів: персоналізації, автоматизації, використання великих даних та штучного інтелекту, а також інструментів AR/VR, розширеного користувацького досвіду.

Навряд сьогодні можна знайти людину, що не чула про штучний інтелект та інтерактивні технології. Штучний інтелект – це частина роботів, безпілотних автомобілів, дронів, медичних систем, сайтів інтернет-магазинів та інших технологій, що впливають на наш повсякденний лад багатьма способами.

Інтерактивний – означає здатність взаємодіяти або знаходитися в режимі бесіди, діалогу з ким небудь.

Час, коли індивідуальний підхід до запитів мандрівників міг забезпечити лише досвідчений кваліфікований туристичний агент, вже минув. Ще десять років тому досвід самостійного бронювання білетів при умовах складнопідрядних, нестандартних поїздок виливався в доволі складний організаційний процес: багато відкритих «вікон» та окремих транзакцій, спроб привести до спільного знаменника розрізнені дані. Користувачам доводилось звертатися за допомогою до посередників.

Сьогодні лише три кліка мишки відділяють потенційного туриста від найбільш релевантної пропозиції по транспортуванню у рамках навіть найскладнішого маршруту. Штучний інтелект в парі з інтерактивними технологіями економлять час та сили на планування. При цьому користувачі мають високі вимоги до рівня персоналізації: 88% клієнтів змінюють сервіси бронювання білетів або ж туркомпанію при відсутності індивідуального підходу.

1.1 Інтерактивні технології в розвитку індустрії туризму

Інтерактивні технології знаходять все більш широке застосування в індустрії туризму. Якщо ще кілька років тому функції глобального віртуального простору в туризмі зводилися виключно до інформаційно-комунікативних, то нині вони вже є

самостійними учасниками взаємин між туристом і постачальником турпослуг. Більш того, вони є каталізатором суттєвих змін, що відбуваються в туристичному бізнесі і індустрії гостинності.

На сьогоднішній день існує велика різноманітність інтерактивних технологій. Використання мобільних додатків дозволяє збільшувати приплив цільової аудиторії за допомогою сучасних інформаційних технологій, знаходячи найкоротший шлях до споживача.

Види інтерактивних технологій, представлені на рис.1.1.

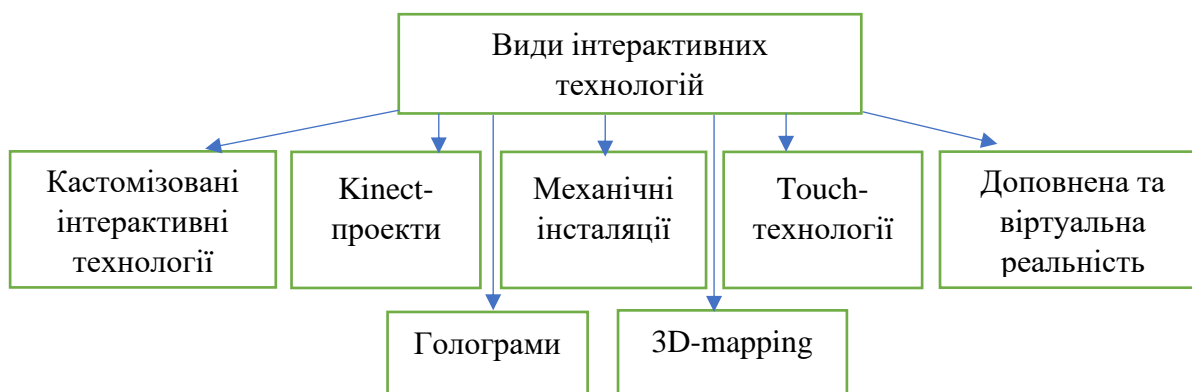


Рис.1.1 – Види інтерактивних технологій

Характеристика видів інтерактивних технологій, зазначена в табл1.1.

Таблиця 1.1 – Характеристика видів інтерактивних технологій

Назва	Характеристика
Кастомізовані інтерактивні технології	Найбільш витратні за часом і за бюджетом. Вони створюються спеціально під конкретний проект і вимагають багато часу для підготовки. Ексклюзивні і адаптовані рішення - професійна розробка програмного забезпечення та його інтеграція, розробляється «з нуля» під запити замовника, або готові рішення адаптуються під бізнес-завдання клієнта.
Кінект-проекти	Дозволяють повною мірою зануритися у віртуальний світ і навіть стати його частиною. Це можливо за рахунок того, що комп'ютер, оснащений контролером, «заточений» на сприйняття моторики людини. Крім людей, камера Кінект здатна сприймати будь-які об'єкти, варто тільки заздалегідь запрограмувати пристрій. Використання ігрового контролера Кінект для інтерактивної презентації товарів і послуг стає все популярнішим.
Механічні інсталяції	За допомогою цієї технології, будь-яка, навіть сама смілива ідея може бути реалізована. Мінусом є те, що процес створення продукту за допомогою цієї технології досить довгий і тягне серйозні витрати.
Touch-технології	Це, нестаріючий тренд, давно відомий всім. Доторкнутись можна до всього: від матеріалу до інтерактивного дисплея, форма і наповнення інтерфейсу можуть бути будь-якими. Виконання здатні обмежити тільки можливості комп'ютера.
Доповнена і віртуальна реальність	Потрібна не тільки для створення барвистих спецефектів, для наочної ілюстрації унікальних характеристик об'єкта. Доповнена

	реальність - технологія часткового впровадження в реальне життя віртуальної інформації, яка сприймається як елементи реального життя. Віртуальна реальність - штучно створений світ, в який занурюється людина.
Голограма	Мають унікальну властивість - відновлювати повноцінне об'ємне зображення реальних предметів. Завдання голографії: записувати, зберігати і відтворювати зорові об'єкти.
3D-mapping	Процес створення і проектування 3D зображень на будь-які об'ємні, рельєфні об'єкти, предмети. Проекція можлива як на статичний об'єкт, так і на той що знаходиться в русі. Можливі альтернативи - проєкційні і лазерні шоу. Їх принципова відмінність - у відсутності тривимірного об'єму у створюваних зображень.

Інтерактивні сенсорні технології застосовуються в самих різних сферах нашого життя, особливо це пов'язано з туризмом.

За версією Greenlight, VR- та AR технології в 2020 році стали одним з головних рушіїв зросту туристичного ринку. Інструменти істотно впливають на вибір користувачів. До прикладу, в Німеччині, 62% опитуваних використовують VR у плануванні вікенду.

Власник британського готелю «Premier Inn» в 2020 році запустив додаток доповненої реальності, який дозволяє, «оживити» карту Лондона за допомогою камери у смартфоні, відобразивши на ній різноманітні локації. У підсумку – збільшення числа клієнтів готелю на 5% без зайвих фінансових витрат.

1.2 Використання штучного інтелекту в сфері туризму

Штучний інтелект – комплекс технологій та процесів, що стрімко і якісно розвиваються у світі та в Україні зокрема. Сьогодні це обробка текстів, машинне навчання, експертні системи, віртуальні агенти (чат-боти і віртуальні помічники) та системи рекомендацій. Також широко використовується штучний інтелект в ритейлі, як розпізнавання образів, для впізнавання клієнтів і передачі їм спеціалізованих пропозицій.

Використання штучного інтелекту в сфері туристичного бізнесу відкидає на другий план потребу туроператорів, які підбирають в офісі туристичні маршрути клієнту. На думку редактора туристичного порталу Skift Грега Оутса, потенціал технологій штучного інтелекту в туристичній сфері перевершує можливість традиційних пошукових систем та реальних людей [2].



Рис.1.2 – Перспективи розвитку штучного інтелекту

Деякі туристичні сервіси вже почали використовувати елементи штучного інтелекту, які допомагають аналізувати великі обсяги даних та навчатися на власному досвіді виконувати замовлення клієнтів. Зараз для туристичних брендів головною метою є вивчити персональний досвід клієнта. Персональні послуги, що найбільше підходять для конкретного клієнта, є конкурентною перевагою. Саме штучний інтелект допомагає підбирати такі послуги, адже він може обробляти надвеликі бази даних та створювати продукт набагато швидше, ніж традиційні технології пошуку [2].

Прикладом таких пропозицій на ринку є особистий помічник «туроператора» від компанії Mezi. За допомогою багатьох пошукових систем які містять інформацію про подорожі, Mezi створює матрицю «ідеальної» туристичної подорожі, аналізуючи повідомлення користувачів, пошукові запити та іншу інтернет-активність.

Інші компанії, наприклад сервіси GuestU і SnapTravel, слідкують за пошуковими запитами і групами в месенджері соціальної мережі Facebook і це дозволяє бронювати персональні туристичні послуги через чат. Ще в травні 2016 р. свій чат запустила компанія-постачальник сервісу бронювання готелів Booking.com. Цей чат надає клієнту ту же інформацію, що і людина туроператор, але набагато швидше. Оператор подорожей Expedia Inc планує використання штучного інтелекту для обслуговування клієнтів.

Таким чином, технології штучного інтелекту стають наступним етапом розвитку сфери туризму. Наприклад, 75% клієнтів Booking.com підбирають подорожі та бронюють нерухомість переважно за індивідуальними параметрами. Звичайно, що у сфері туризму неможливо обійтись без людини. Люди-туроператори розробляють дорогі та унікальні подорожі, а також безпосередньо

взаємодіють із клієнтами. Так, наприклад, 61% американців бажають бачити не роботів, а людей за стійками реєстрації в аеропортах та в службах безпеки. Однак поступово роль людини в сфері туризму буде зменшуватись, а технологічні і туристичні компанії зможуть отримувати додатковий дохід завдяки новим можливостям.

Тому великі туристичні компанії продовжують вкладати інвестиції в програмне забезпечення, яке аналізує уподобання клієнта для покращення обслуговування.

Також робиться ставка на віртуальну реальність та її підвид «доповнену реальність», які докорінно зможуть змінити спосіб онлайн-шопінгу мандрівників. Marriott, Best Western, Kayak, Carlson Rezidor та інші оператори вже використовують ці технології.

Також роблять ставку на штучний інтелект і в готелях. Роботи вже починають працювати в готелях: вони реєструють заселення, використовуються для інформаційної підтримки та розваги гостей, обслуговують номери. Вони допомагають виконувати адміністративні задачі, що часто повторюються більш якісно і дешево. [3]

В звіті Market Research Future зазначено, що в сфері туризму сьогодні є два глобальних технологічних тренда: штучний інтелект та віртуальна реальність. Вони відкривають величезний спектр можливостей.

Майбутнє сфери туризму стає більш цікавим з технологіями віртуальної реальності. З ними компанії уже розпочали експерименти. Перевізник Eurostar пропонує пасажиром потягів зануритись в підводний світ, сидячи у вагоні, за допомогою шолома віртуальної реальності. А Booking.com готує сервіси віртуальних екскурсій в обране місце планети. Адаже, компанія провела соціологічне опитування і з'ясувала, що 64% клієнтів бажали б здійснити віртуальний тур в пункт призначення перш ніж оплатити подорож. [4]

Що стосується ризиків, які штучний інтелект та віртуальна реальність несуть туристичній індустрії – вони також очікувані – і це в першу чергу порушення правил кібербезпеки. Слабкі сторони безпеки і конфіденційності притаманні будь-якій галузі.



Рис.1.3 – Основні загрози розвитку штучного інтелекту

На сьогоднішній день штучний інтелект залишається одним із найбільш перспективних і нерозкритих напрямків розвитку інформаційних управляючих систем та технологій. До складу понять штучного інтелекту сьогодні відносять нейронні мережі, нечітку логіку, експертні системи, ЕОМ п'ятого покоління, системи моделювання мислення.

1.3 Застосування штучного інтелекту та інтерактивних технологій, в готелі

Рівень активного розвитку технологій наклав відбиток на кожну сферу діяльності людини. Особливий вплив помітно в сфері готельного бізнесу. Інновації, які стали результатом прориву в області технологій, привертають все більше і більше людей.

Інтелектуальних готелів в даний час не багато і знаходяться вони в самих різних країнах світу. Їх особливістю є те, що вони настільки гарно оснащені самими останніми технологічними новинками, що необхідні людські ресурси для створення оптимальних умов для проживання туристів зводяться до мінімуму.

На сьогодні існує багато способів зробити перебування туристів в готелі приємнішим, декілька з них наведено в табл.1.2.

Таблиця 1.2 – Способи покращення перебування гостей в готелі

Спосіб	Характеристика
«Залишаємося на зв'язку» з моменту check-in аж до check-out	Раніше, якщо гостю було щось потрібно, йому так чи інакше доводилося тягнутися до телефону і дзвонити на стійку прийому і розміщення, або розшукувати покоївку. На сьогодні, в багатьох готелях-лідерах підключають чат-ботів, з тим щоб їх клієнти могли розраховувати на цілодобову допомогу або просто потрібну інформацію з моменту заїзду аж до моменту виїзду. Завдяки своїм цифровим помічникам, таким як Amazon Alexa і Apple Siri, Marriott і інші мережі зараз гарантують, що туристи дізнаються відповідь на своє питання, просто озвучивши його вголос.

Мовні бар'єри	<p>Сервіс консьєржів і дворецьких – прекрасна послуга, і дуже затребувана. Однак складно очікувати від співробітників готелю – навіть найбільш висококваліфікованих – що вони будуть здатні говорити на всіх іноземних мовах, носії яких переступають поріг готелю, що часом створює певні складності, тим більше коли мова – рідкісна, а англійською гість не володіє.</p> <p>Зате для чат-ботів або тому подібних голосових помічників-перекладачів це – абсолютно не проблема. Програми сьогодні настільки вправно «обробляють» мови звернення співрозмовників, що складнощів з обслуговуванням вже практично не виникає.</p>
Організація «персоналізованого проживання» без перевантаження інформацією	<p>«Цифрові помічники» містять максимум даних про доступні послуги по абсолютно кожному департаменту – обслуговування в номерах, F&B, анімація і т.д. – вони, з одного боку, ненав'язливо «інформують» гостя про них. Причому там і тоді, коли гостю самому це буде зручно.</p> <p>А з іншого боку, при впровадженні програми, коли про кожного гостя збирається інформація, при повторному його візиті в готель система вже «знає», якими послугами він скористався раніше.</p> <p>Готель же таким чином уникає незручностей, пов'язаних з «парадоксом вибору». Наприклад, компанія MSC Cruises вже тестує одну з таких програм – ZOE digital assistant, яка як раз пропонує персоналізований «пакет» послуг для кожного туриста вже в 2020 році.</p>
Удосконалення обслуговування в номерах	<p>Традиційний формат перебування в готелі довгі роки припускав, що гість, який бажає замовити їжу в номер, піднімає трубку телефону і розміщує замовлення. Однак цей механізм був, не дуже ефективний.</p> <p>Сьогодні деякі великі готелі вже впровадили у себе таку систему, при якій гостю не потрібно кудись дзвонити і пояснювати, що саме він хотів би з'їсти: тепер реально зробити замовлення на моніторі – як, наприклад, в точках фастфуду на зразок McDonalds, KFC або Burger King – де покупець може вибрати по меню те, що хоче, побачити, як це блюдо або напій виглядають, «зібрати» замовлення і підтвердити його, відправивши по внутрішній «мережі» до відповідного підрозділу.</p> <p>Економія часу – колосальна, зручність – в наявності. Та й персоналу клопоту на порядок менше. Якщо говорити про готелі, то таку систему, зокрема, вже впровадив ARIA Resort & Casino.</p>
Робота над збільшенням гарантії повторного заїзду	<p>Штучний інтелект зараз немає рівних в зборі розміщених в інтернеті відгуків і аналізі їхнього вмісту. Це відкриває перед менеджерами з бронювання прекрасну можливість постійно «тримати руку на пульсі», відстежуючи, чи всім були задоволені гості під час їх перебування в готелі, що їм сподобалося, чого не вистачало, і максимально швидко це коригувати. Мінімізуючи негативні враження і максимально посилюючи позитивні, а заодно – залишаючись в щільному контакті з клієнтом, який хоча б раз вже зупинявся в вашому готелі.</p>

На сьогоднішній день є перші готелі, які впровадили штучний інтелект (ШІ) та інтерактивні технології (ІТ) в свою роботу. В основному сьогодні цю функцію виконують чат-боти та роботи, табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Готелі з штучним інтелектом та інтерактивними технологіями

Готель, ШІ та ІТ	Характеристика	Зображення
Готель «Hilton», робот-консьєрж	Робот здатний відповідати на питання, пов'язані з готелем, давати різну додаткову інформацію і навіть вказувати напрямки.	
Готель «Starwood», робот, що обслуговує номери	У готелях однієї з найбільших мереж – Starwood, вже з'явилися перші роботи, які обслуговують номери. Модель Botlr розроблена компанією Savioke, а самого бота звать A.L.O. Першим готелем, де почав роботу такий робот – «Cupertino Aloft Hotel». Основне завдання A.L.O. – доставляти різні речі прямо в номер. Коли клієнт дзвонить на ресепшен і каже, що у нього закінчилася зубна паста, туалетний папір, або потрібні чисті рушники, працівник готелю завантажує все необхідне в робота і вказує кімнату, в яку необхідно відвезти.	
Готель «Yotel», автоматична камера зберігання	У цьому готелі вперше з'явилася роботизована камера зберігання. Назвали його – Yobot. Yobot дбайливо складає багаж	
Готель «Cosmopolitan», консьєрж з штучним інтелектом	Готель «Cosmopolitan» в Лас-Вегасі одним з перших обзавівся консьєржем з штучним інтелектом. По суті це чат-бот, який відповідає на всі запитання в будь-який час дня і ночі. Роуз дасть відповідь на будь-яке питання, пов'язане з готелем, його околицями, і навіть допоможе замовити піцу в номер.	
Готель «Radisson Blu Edwardian», чат-бот Edward	Гості готелів Radisson Blu Edwardian в Лондоні та Манчестері, також можуть скористатися консьєржем з штучним інтелектом. Схожий з попереднім, Едвард (Edward), створений зробити проживання гостей максимально комфортним. А коли подібний робот не може виконати завдання сам, він зв'язує персонал з гостем.	

Штучний інтелект та інтерактивні технології, здатні швидко вивести готельний бізнес на принципово новий рівень, це одна з їх ключових функцій і завдань.

За допомогою алгоритму дій даних новацій, можна вирішити наступні проблеми, рис.1.4.

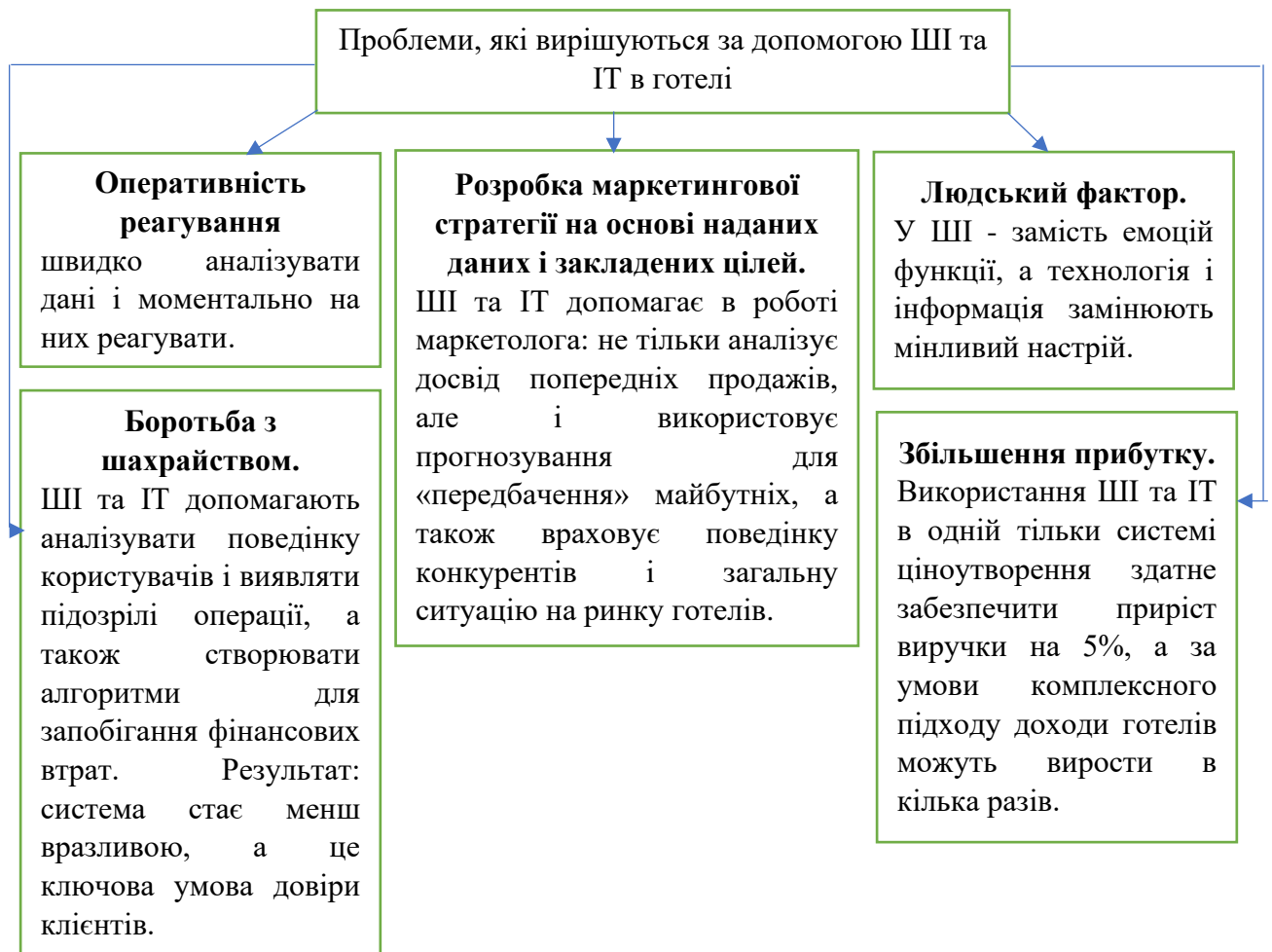


Рис.1.4 – Проблеми, які вирішуються за допомогою ШІ та ІТ в готелі

За допомогою ШІ та ІТ готельний бізнес отримує практично безмежний доступ до нових можливостей розширення діяльності та збільшення прибутку. Навіть один алгоритм здатний значно поліпшити показники, а комплексний підхід тим більш дає хороші результати.

Дослідження Booking.com показало, що третина аудиторії світових мандрівників зацікавлена в допомозі штучного інтелекту в плануванні поїздок. Люди залишають про себе багато інформації в мережі через запити в пошукових системах, розкривають переваги, показуючи найбільш зручні способи оплати та обсяг запланованих на відпочинок витрат. 50% респондентів виявилось не важливим, хто допомагає в плануванні поїздки – живий оператор або чат-бот. Якщо сервіс вибору туру або бронювання готелю запропонує відповідний варіант, то ймовірність його придбання значно підвищується. Великі онлайн-сервіси продовжать розвивати власний ШІ, їх досвід поступово підхоплюють і більш дрібні гравці.

Використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій поступово стає необхідністю у всіх галузях готельного бізнесу. Згідно з дослідженнями McKinsey, ШІ та ІТ має значний вплив на маркетинг та продаж, а ринкові аналітики настійно рекомендують впроваджувати їх вже сьогодні.

1.4 Впровадження інновацій в готелі

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Інтерактивні технології, що використовуватимуться в готелі:

- **інтерактивні столи** - мультисенсорні пристрої з горизонтальною, похилою або поворотною робочою поверхнею, що працюють на проекційно-ємнісній або інфрачервоній технології.

Основною функцією інтерактивних столів в готелі є візуалізація інформації, в тому числі навігація. Такі столи дозволяють скоротити витрати на друк поліграфічних матеріалів, оперативно довантажуючи і оновлюючи необхідний контент. Оснащені роз'ємами для зарядки гаджетів. Основною функцією таких столів є візуалізація інформації, в тому числі навігація. Даний столи застосовуватимуться в дитячих кімнатах, що розташовані на першому поверсі готелю.

- **відео стіни** – мультимедійні пристрої, що складаються з щільно прилеглих один до одного панелей. Підключаються до відеоконтролеру, який може виводити кілька зображень на екран відео стіни одночасно.

Відео стіни є високотехнологічним інструментом для відображення інформації. Затребуваність таких пристроїв зростає за рахунок своєї універсальності у використанні. Цей пристрій використовують в якості сучасного

інструменту проведення масових трансляцій в готелі, організації презентацій, виставок, а також з метою моніторингу.

Унікальний пристрій приймає і виводить інформацію на екран з різних джерел, включаючи відеокамери. Відео контролер здатний передавати високоякісний сигнал на комп'ютер, за допомогою якого можна здійснювати віддалене управління інформацією. Дані стіни будуть встановлені в вестибюлі готелю та дитячих кімнатах.

- **інформаційна панель**

Вбудований модуль розпізнавання осіб збирає дані, на основі яких транслюється необхідний контент в режимі реального часу. Точність особи понад 95%. Вони використовуватимуться в кожному номері готелю.

- **інтерактивні прозорі екрани**

Розробки в сфері виробництва і застосування квантових точок дозволила інженерам компанії «OMG» створити унікальне підсвічування для LCD матриць, що дозволяє використовувати їх для створення прозорих телевізорів, мобільних телефонів, мультитач столів і панелей, в якості заміни традиційного скла. Дані присторії використовуватимуться в ваннах номерів готелю.



- **безконтактний диспенсер** з дисплеєм і функцією автоматичної дезінфекції рук «Nextaizer Pro»

В сучасних реаліях необхідна річ, для забезпечення санітарних норм в засобах розміщення та ресторанному господарстві.

- **технології, для маломобільних людей.** В готелі використовуватимуться сучасні технології – це візуально-звукова система Nextvision та Nextwatch для людей з поганим зором та Nextbook, пристрій, що розуміє текст та ефективно переводить на язык Брайля.

Таблиця 1.4 – Характеристика інтерактивних технологій, що впроваджуються в готелі

Назва	Характеристика	Зображення
Інтерактивний стіл «Inthboard Joy»	<ul style="list-style-type: none"> • діагональ 24-100 дюймів • к-кість одночасних дотиків від 2 до 64 • процесор Intel Core i3/i5/i7 • Ethernet, Wi-Fi • Матеріал дерево, метал, пластик, штучний камінь 	
Відео стіна «Trimbeat»	<ul style="list-style-type: none"> • досить яскравий відео модуль • висока тривалість безперервної роботи • діагональ 50-120 дюймів • підтримує дозвіл до 4000x4000 • одночасна робота користувачів – від 2 і більше • Ethernet, Wi-Fi 	
Інформаційна панель «Farmobile»	<ul style="list-style-type: none"> • камера з мікрофоном • антивандальний сенсорний екран • динаміки • безконтактний зчитувач • одночасна робота користувачів – від 2 і більше • Ethernet, Wi-Fi 	
Інтерактивні екрани «OMG»	<ul style="list-style-type: none"> • діагональ 24-100 дюймів • к-кість одночасних дотиків від 2 до 64 • процесор Intel Core i3/i5/i7 • Ethernet, Wi-Fi • вбудовані динаміки • вбудоване ПО 	
Безконтактний диспенсер «Nextaizer Pro»	<ul style="list-style-type: none"> • яскравість 300-1000 ніт • спрей, гель-мило, піна для рук • мультязиковий інтерфейс та звукове оповіщення • хмарний сервіс системи управління • вимір температури тіла • функція розпізнання обличчя • адаптація до маломобільних людей 	
Візуально-звукова система «Nextvision»	<ul style="list-style-type: none"> • перетворення потоку візуальної інформації в звукову, з метою полегшення навігації • розпізнання обличчя і об'єктів через ширококутну камеру, в тому числі і в темний час доби • розпізнавання дорожніх знаків, світлофорів, дорожньої розмітки, банкнот, QR-кодів • забезпечення екстрених дій, а саме повністю автоматичний виклик 	

	<ul style="list-style-type: none"> • допомоги забезпечення патронажних служб інформацією про місце знаходження користувача і можливість екстреного зв'язку з співробітниками готелю • можливість підключення до комп'ютера / смартфона для внесення налаштувань, оновлення прошивки, завантаження карт за допомогою бездротової мережі Wi-Fi, Bluetooth, з'єднувального кабелю 	
Інтерактивний пристрій «Nextbook»	<ul style="list-style-type: none"> • портативний та зручний: 158x108x18 мм • повна аудіо підтримка • інтуїтивно зрозуміле управління: кнопки вибору, прокрутки та управління меню • вміє розпізнавати будь-які текстові формати: від локальних та сітьових сайтів до онлайн-бібліотек та веб-сайтів • 16 динамічних комірок Брайля, технологія заснована на магнетизмі • 16 Гб вбудованої пам'яті для більш ніж 10 000 книг • Підтримка підключень: USB / Micro USB / Micro HDMI / SD Card /Wi-Fi/ Bluetooth 	
Інтерактивний пристрій «Nextwatch»	<ul style="list-style-type: none"> • аксесуар показує час у вигляді тактильної інформації зображеної шрифтом Брайля • дозволяє вивчати алфавіт Брайля • дає можливість встановлювати таймер • підключається до пристроїв iOS і Android через Bluetooth, що дає можливість скористатися корисними додатковими функціями розумного годинника в спеціальному мобільному додатку • дозволяє переглядати повідомлення, інформацію про вхідні дзвінки • визначати місце розташування свого телефону 	

Окрім інтерактивних технологій, готель, також буде оснащений штучним інтелектом. Номери готелю будуть обладнані сучасними інформаційними панелями, що зможуть вітати гостей по імені, використовуючи дані з мобільних телефонів, які реєструються через Wi-Fi готелю, в вестибюлі. Пропускна система буде ґрунтуватися на розпізнаванні осіб, а ключ-карту замінить її цифровий варіант.



Рис.1.4 – Приклад інформаційних панелей

За концепцією в готельному номері, в ванні буде встановлено інтерактивний екран, який можна зробити прозорим або непрозорим за допомогою програми на планшеті в номері або за допомогою голосових команд. Гості зможуть персоналізувати приміщення відповідно до свого смаку і настрою, оформити шпалери як відеофайли, наприклад у вигляді пляжних хвиль або космічного об'єкту. Звичайно, цю функцію можна використовувати для спокійного миття або інших особистих справ, які хочеться приховати.



Рис.1.5 – Інтерактивний прозорий екран

Все необхідне в номері можна буде замовити через вбудований в кімнату і-консьерж. Однією з його функцій буде включення і виключення світла, щоб людина могла спокійно спати.

Ще однією родзинкою закладу буде проведення інтерактивних виставок, семінарів, лекцій.

Інтерактивна виставка - це сучасний і дуже ефективний маркетинговий прийом. Гості готелю зможуть не тільки оглядати, а й взаємодіяти зі стендом, експонатами.



Рис.1.6 – Інтерактивна виставка

Для її обладнання використовуватимуться інтерактивні відео стіни, інтерактивні панелі та стіл.

Інтерактивна виставка - це налагодження контакту між виробником і потенційними споживачами. Інтерактивні виставки набувають сьогодні все більшу популярність. Відвідувачі отримують масу вражень від таких заходів.

Ще однією перевагою інтерактивних заходів - це можливість залучати відвідувачів в сам процес виставки. Іншими словами, це участь в майстер-класах, оцінка / оцінювання експонатів. Відвідувачі можуть висловлювати свою думку про експонати, брати участь в опитуваннях, вікторинах і конкурсах. Таким чином, виставка перетворюється в захоплюючий процес, в ході якого учасники можуть висловлюватися, обговорювати і вносити свої пропозиції.

Готель, щонеділі проводитиме виставки, запрошуватиме цікавих людей до проведення майстер класів, тощо. Таким чином стане першим готелем в Україні, що пропонує повний спектр послуг на основі інтерактивних технологій з

елементами штучного інтелекту та підлаштованими під людей з обмеженими
МОЖЛИВОСТЯМИ.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для будівництва готелю було обрано земельну ділянку на Бориспільському шосе, Київської області, по вулиці Озерна 4, с. Щасливе.

Щасливе - село в Україні, Бориспільського району Київської області. Населення становить 3234 осіб.

Україна, зокрема, Київ та Київська область, має великий туристичний потенціал завдяки унікальному географічному розташуванню (між Європою та Росією та іншими країнами СНД). Столичний регіон України – це привабливий туристичний центр, туристична інфраструктура якого вносить вагому долю в економіку міста. Київська область знаходиться на шляху розвитку туристичної сфери та інфраструктури.

Нинішня Київщина налічує біля 6000 пам'яток культурної спадщини, зокрема, 1194 пам'ятки різних епох-давніх поселень, городищ, могильників, курганів, змійових валів, місць битв та історичних подій, що входять до значних прошарків історії, які впродовж тисячоліть створювали підвалини сучасної цивілізації на території області.

Провівши аналіз Київської області, як туристичного та ділового центру, як території зі зручною транспортною розв'язкою, можна зробити такі висновки, що місце під будівництво задовольняє основні вимоги для розміщення готелю на його території.

Місце для розташування готелю було обумовлено наступними факторами:

- Близькість до центральної частини міста;
- Зручне транспортне сполучення;
- Доступність комунікаційних мереж;
- Місцезнаходження біля Аеропорту «Бориспіль».

Перш за все проєктований готель наближений до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення. В першу чергу, таким об'єктом є автошлях

Бориспільського шосе, яке є досить завантаженим та таким, що популярне у дорожніх маршрутах.

Заклади готельного господарства у передмісті Києва - це відмінне місце для бізнес-готелю та відпочинку для гостей, які приїхали з сім'єю. Такі заклади зазвичай об'єднують в собі декілька будівель і мають досить широку інфраструктуру, здатну задовольнити будь-які побажання своїх гостей.

На відносно невеликій відстані від місця будівництва закладу готельно-ресторанного господарства знаходиться аеропорт, автостанція, станція метро «Бориспільська», АЗС.

Враховуючи вищезначене, а також специфіку проектного готелю, зазначимо, що Київ та область є місцем, що приваблює туристів з різних куточків не лише України, а й країн СНД. Окрім того, саме Київ є столицею ділового туризму, а розташування готелю є вкрай вдалим саме для підприємців, бізнесменів та науковців, які прибувають на бізнесові та наукові конференції, семінари, конгреси з різних куточків світу, враховуючи близькість аеропорту Бориспіль та віддають перевагу активному відпочинку. Відповідно місцем готелю є створення максимально комфортного місця розміщення для справжнього відпочинку за містом ділових кіл України та світу.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Прямими конкурентами майбутнього закладу є ті, які розташовані у безпосередній близькості, а саме готель «KIDEV Park Hotel» та «Fiesta Hotel Borispol Aeroport», готель «Premium Village Residence», готель «Старий Порт», готель «Нон-Стоп». Порівнюючи основні характеристики діяльності конкурентів, можна відзначити, що середньорічний рівень завантаження даних засобів розміщення в середньому близько 70 %. Заклади-конкуренти знаходяться в радіусі 5 км від проектного готелю. Результати проведення досліджень наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Парк-готель «Kidev»	2 км магістралі Київ-Харків	Парк-готель	5*	289 номерів (Стандарт-5500 грн, класичний одномісний -7250, класичний двомісний-8300, одномісний на представниць копр поверсі - 8500, прем'єр твін -8750, прем'єр кінг -8750, двомісний на представниць кому поверсі-10400, де люкс-13200, тематичний номер 14600-17500, апартаменти-34800, президентські апартаменти-145000 грн.)	<ul style="list-style-type: none"> Ресторан Лобі-бар Спа, солярій Конференц цент Басейн, сауна Фітнес цент Банкетний зал Обслуговування номерів Хімчистка, прання Зручності для маломобільної групи населена Салон краси 	60
Fiesta Hotel Borispol Aeroport	Вулиця Мостова 5	Готель	3*	18 номерів (стандарт-650 грн,)	<ul style="list-style-type: none"> Ресторан Виклик таксі Доставка кореспонденції в номер 	80
Premium Village Residence	вулиця Яблунева, 27	Резиденція	5*	10 номерів (Від 2500 грн.)	<ul style="list-style-type: none"> Басейн, сауна Обслуговування номерів Спа-салон Трансфер Барбекю 	70
Готель «Старий порт»	вулиця Київський шлях, 2	Дорожній-готель	3*	9 номерів Стандарт (750 грн.), Номер Люкс (1350 грн.), Апартаменти (1850 грн.)	<ul style="list-style-type: none"> Банкетний зал Ресторан Пральня Бар 	75
Готель «Нон-стоп»	Вулиця Сосмістечко 276	Готель	3*	18 номерів Комфорт номер (850 грн.), Економ (550 грн.), Стандартний-двохмісний (1100 грн.),	<ul style="list-style-type: none"> Ресторан Виклик таксі Доставка кореспонденції в номер 	72

				Двохмістний-економ (760 грн.), Полулюкс з виглядом на сад (1350 грн.), Сімейний полулюкс (1600 грн.), Люкс (1900 грн.)		
--	--	--	--	---	--	--

З табл. 2.1 достатньо чітко видно, що всі готелі, незважаючи на їх категорію та місткість, надають досить стандартні послуги та мають однаковий тип, що не виділяє їх одне з-поміж іншого. Це створює потребу та доцільність відкриття готелю іншого типу, з більш широким асортиментом послуг або з їх унікальнішим характером. Тому на основі цього можна визначитись з типом та категорією підприємства, що проектується. Доцільно побудувати готель, який буде орієнтований на бізнес-гостей, які приїждять до готелю зазвичай по роботі, а саме бізнес-готель для задоволення потреб гостей в різні пори року. За категорією визначено проектувати чотирьох зірковий (4****) готель, що забезпечить його загальнодоступність для всіх верств населення.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Для визначення загальної місткості готелю, що проектується потрібно визначити та дослідити його потенційних споживачів. Докладна характеристика населення, величина туристичних потоків за рік, політика міської державної адміністрації, щодо розвитку туризму - все це повинно враховуватись при розрахунку номерного фонду готелю.

Як було визначено раніше, даний засіб розміщення буде проектуватись за адресою: Київська область, автошлях Бориспільське шосе, вулиця Озерна 4. Тому великим потоком потенційних споживачів мають бути українські та іноземні туристи.

Перевагою розташування проектного готелю є зручне місце розташування неподалік від аеропорту. Біля готелю розташована стоянка трансферу, що дозволяє швидко дістатися до аеропорту та прилеглих територій та закладів. Неподалік біля проектного закладу знаходиться Бізнес-Центр Київ Аеропорт Сіті.

Бізнес-Центр Київ Аеропорт Сіті - це сучасний, комфортний та функціональний Бізнес-Центр, обладнаний усім необхідним для успішного розвитку будь-якого бізнесу, а також якісного відпочинку після робочого дня. Грамотна організована внутрішня і зовнішня територія створює діловий настрій і допомагає сконцентруватися на вирішенні важливих питань.

Таблиця 2.2 – Потенційний контингент споживачів проектного закладу розміщення

Організація	Кількість відвідувачів, чол./добу	Кількість людей які користуються послугами готельного господарства, %	Потенційні споживачі, чол.
Бізнес-Центр Київ Аеропорт Сіті	5000	20	1000
Бізнес-Центр Крокус м. Бориспільська	2000	25	500

В сучасних умовах ринкових перетворень, значна кількість проблем з якими стикаються українські туристичні та готельні підприємства різних регіонів нашої країни, викликана відставанням від високорозвинених країн застосуванням процесу ефективного управління. Об'єктивною причиною цього є запізніле входження економіки нашої країни в ринкову систему. Внаслідок цього, існують деякі відставання туристичних та готельних підприємств стосовно запровадження у практичну діяльність різноманітних напрямків управлінської науки, зокрема територіальний маркетинг. Одним з найважливіших його аспектів є просування території. Він сприяє підвищенню привабливості туристичної території для певних груп цільових аудиторій: туристів, клієнтів, інвесторів, трудових ресурсів, що в кінцевому випадку дозволяє сформувати основу для розвитку туризму в місті і країні в цілому. Результати досліджень науковців і спеціалістів сьогодні дають можливість стверджувати про скорочення розриву між науковими і практичними підходами застосування положень територіального маркетингу. Але, якщо туристичні підприємства все частіше і більш активно застосовують окремі положення маркетингу на практиці, то його науково-методологічні підходи стосовно окремих місць і територій в нашій країні ще тільки формується.

Ринок складається із споживачів, які відрізняються один від одного за різними характеристиками.

Вони можуть мати різні бажання, можливості. Це дає можливість диференціювати їх за окремими групами-сегментами залежно від очікувань цих споживачів. Кожна група споживачів має свої вимоги до якості і асортименту страв, рівня обслуговування, тому заклади ресторанного господарства не можуть надавати послуги харчування всім на однаковому рівні.

Проаналізувавши всі дані по кількості бізнес-туристів, у структурі світового ділового туризму лідирують індивідуальні ділові поїздки (70.8 %). Далі — поїздки на семінари і конференції (12.6 %) та відвідування виставок (10,9 %). Інсенсив-туризм і конгресні тури займають приблизно по 3 %. У світовому туристичному потоці частка ділових туристів становить приблизно 20-25 %.

Люди, які подорожують з виробничої необхідності, приймають участь в конференціях та виставках або проводять інсенсив-подорожі, в основному розміщуються в готелях і пред'являють до них певні вимоги, тим самим формуючи специфічний сегмент ринку.

Дослідивши основних конкурентів та потенційних споживачів, доцільно буде проектувати готель категорії 4 зірки на 80 номерів.

Ситуаційний план наведено в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Концептуальні засади проєктованого готелю базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку.

$$S_0 = 142 \times 30 = 4\,260 \text{ м}^2$$

Характеристику обраним ознакам концепції функціонування майбутнього засобу розміщення надано у вигляді табл.2.3.

Таблиця 2.3 - Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	готель
Спеціалізація	бізнес
Категорія	4*
Кількість номерів	80
Місце знаходження:	
фактичне	с. Щасливе, Бориспільське шосе, вулиця Озерна, 4

знакове	стадіон «Княжа Арена»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Централізована
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм, Хай-тек
Контингент споживачів	Іноземні бізнес-туристи, індивідуальні бізнес-туристи, бізнес-туристи з сім'єю
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	допомога маломобільним, для комфортного перебуванні в готелі (інтерактивний пристрій «Nextbook», «Nextwatch» та «Nextvision»), проведення інтерактивних виставок, послуги організації дозвілля дітей
Інфраструктура	конференц зали, виставковий центр, приміщення для перемовин, кімната синхронного перекладу, ресторан, бар, підземний паркінг, дитячі кімнати, хімчистка, пральня
Режим роботи	Цілорічний
Площа земельної ділянки	4260 м ²

Ціль проєктованого закладу – сприяння комфортному проведенню часу для бізнес-туристів, що зупинилися тут для особистих зустрічей зі своїми партнерами, або просто в рамках робочого характеру.

Оформлення номерів, холів, ресторанів, барів, зроблено вишукано з використанням сучасних інтерактивних технологій на базі штучного інтелекту, щоб відповідати призначенню, але все ж основна увага була приділена саме універсальності закладу.

В наявності закладу є все, що може знадобитись для приємних ділових зустрічей в готелі. Кімнати для: конгресів, конференцій, самітів, з'їздів, симпозіумів, семінарів, фестивалів, форумів, учасниками яких є міжнародні і регіональні структури, творчі діячі, представники навчальних закладів, журналісти, індивідуальні підприємці. Отже можна сказати, що проєктований заклад повністю відповідає своїм цілям.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готельна індустрія як вид економічної діяльності включає надання готельних послуг і організацію за винагороду короткострокового проживання в готелях тощо. Основні служби закладу представлені в табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби бізнес-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	розробляє стратегію підприємства, формує управлінський стиль, відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу,	генеральний директор, заступник директора, черговий менеджер
Служба прийому та розміщення	займається вирішенням питань, пов'язаних з бронюванням і розподілом номерів, прийомом туристів, які прибувають в готель, їх реєстрацією та розміщенням по номерах, а також відправленням додому або до наступного пункту маршруту подорожі	менеджер, портьє, швейцари, нічні аудитори
Служба обслуговування	працює в близькому контакті з клієнтами і виконує всі функції, пов'язані з їх безпосереднім обслуговуванням, що включає зустріч гостя, супровід його до номера, надання необхідної інформації, виконання особистих доручень, підтримання необхідного рівня санітарно-гігієнічного стану номерів і рівня комфорту житлових приміщень, надання побутових послуг.	супервайзер, покоївки, менеджер служби, черговий по поверху
Служба ресторанного господарства	Підрозділ харчування і напоїв веде обслуговування в закладі, номерах, кейтеринг та організацію проведення банкетів. Важливе значення для служби харчування і напоїв має також обслуговування різного роду урочистих заходів: весіль, ювілеїв тощо.	кухарі, адміністратор, прибиральники, офіціанти, бармен
Комерційна служба	займається питаннями маркетингу послуг, встановлює контакти з партнерами і клієнтами, займається питаннями реклами готелю, планує використання приміщень, забезпечуючи максимальне завантаження готелю.	маркетологи, спеціалісти PR, менеджер служби
Інженерна служба	створює умови для функціонування таких систем готелю, як кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічне обладнання, системи телебачення і зв'язку, ремонту та будівництва.	інженер, ремонтники
Служба безпеки	відповідає за безпечне проведення часу в готелі	охорона

Служба культурно-дозвільного призначення	надає платні послуги, що підвищують конкурентоспроможний рівень готелю	робітники
--	--	-----------

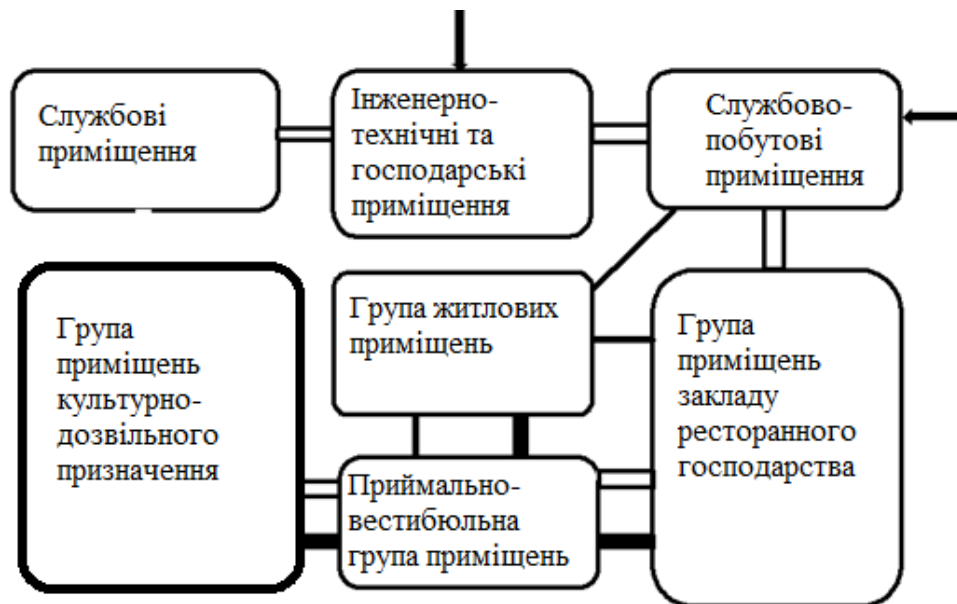


Рис.3.1 – Функціональна схема бізнес-готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль - приміщення багатофункціональне. У ньому розташований головний вхід в готель, здійснюються прийом і оформлення клієнтів, розрахунки з проживаючими.

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				
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	680x449x500	1,5
Інформаційна панель	Farmobile	4	569x569x1850	1,29
Інтерактивні екрани	OMG	4	1560x100	0,62
Дивани	Lotre	4	1164x593x628	2,76
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	4	560x340x970	0,76
Крісла	Lotre	6	593x593x628	2,1
Всього				9,03
Бюро прийому і реєстрації				

Стійка реєстрації	Lotre	1	567x2302x775	1,3
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Всього				3,14
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Стіл	Lotre	2	887x650x812	1,15
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Всього				3,33
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	4	560x340x970	0,76
Умивальник	Bien	4	557x459x669	1,02
Унітаз	Bien	4	680x589x614	1,6
Пісуар	Bien	2	557x432x578	0,48
Сушарки для рук	Bien	2	450x458x663	0,41
Всього				4,27
Службовий санітарно-технічний вузол				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	2	680x589x614	0,8
Всього				1,24
Гардероб				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Вішаки	Lotre	5	1478x342x1768	2,52
Всього				2,71
Сейфова				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Сейфи	Глобал	6	558x536x987	1,79
Всього				1,98
Швейцарська зона				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
Всього				3,93
Камера схову				

Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
Всього				3,89
Пост охорони				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Всього				2,6

Площу вестибюльної групи приміщень бізнес-готелю занесено в табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	30,1	158
Бюро прийому і реєстрації	10,4	12
Кімната чергового адміністратора	11,1	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	14,2	16
Службовий санітарно-технічний вузол	4,1	6
Гардероб	9	7
Сейфова	9	6
Швейцарська зона	13,1	4
Камера схову	12,9	11
Пост охорони	8,6	2
Всього	122,5	234

Отже, порівнюючи площі сталі та розраховані можемо зазначити, що лиш декілька не відповідають нормі, тому для подальших розрахунків обираєм для них сталу площу.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	158
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	9
Швейцарська зона	13,1
Камера схову	12,9

Пост охорони	8,6
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	256,6

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова частина готелю є корпус, що складається з повторюваних поверхів. Зв'язок між поверхами здійснюється за допомогою ліфтів і сходів.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	17	17
Номер I категорії	1	2	50	100
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	8	16
Всього			80	142

Житловий поверх складається з житлових номерів, допоміжних приміщень, горизонтальних комунікацій і вузлів вертикальних комунікацій.

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				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
				6,59
Вітальня				
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7

Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	1	680x449x500	0,3
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Комод	Lotre	1	843x458x850	0,38
				2,64
Санітарний вузол основний				
Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Ванна	Bien	1	1658x662x650	1,09
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				3,37
Санітарний вузол додатковий				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
				0,84
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				15,15
Люкс				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
				6,59
Вітальня				
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	1	680x449x500	0,3
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Телевізор	Sony	1	569x100	-
				2,26
Санітарний вузол основний				

Інтерактивні екрани	OMG	1	1560x100	0,15
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Ванна	Bien	1	1658x662x650	1,09
				2,08
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
				0,84
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				13,48
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	1	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x1000x650	2,43
Інтерактивний пристрій	Nextbook	1	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	1	20x23	-
Тумбочка	Lotre	1	446x432x650	0,19
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Дивани	Lotre	1	1164x593x628	0,69
				4,88
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	2	1478x342x1768	1,01
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				1,71
				8,72
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Lotre	1	2430x1000x650	2,43

Візуальна звукова система	Nextvision	1	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	1	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	1	20x23	-
Тумбочка	Lotre	1	446x432x650	0,19
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				5,24
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35
				0,85
				8,22
Номери І категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	1	2430x2000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				7,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35

				0,85
				10,84
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Ліжко	Lotre	2	2430x1000x650	4,86
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумбочка	Lotre	2	446x432x650	0,38
Телевізор	Sony	1	569x100	-
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Міні-бар	-	1	447x489x578	0,21
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				7,86
Санітарний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
Душ	Bien	1	1324x980x1764	1,29
				2,13
Передпокій				
Вішаки	Lotre	1	1478x342x1768	0,5
Крісла	Lotre	1	593x593x628	0,35
				0,85
				10,84

Загальну площу житлової групи приміщень бізнес-готелю відображено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 80 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	30,8	11,2	2,8	5,7	50,5
Люкс	29,5	6,9	2,8	5,7	44,9
Напівлюкс	16,2	7,1	-	5,7	29
Номер I категорії (одномісні)	17,5	7,1	-	2,8	27,4
Номер I категорії (двомісні)	26,2	7,1	-	2,8	36,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	26,2	7,1	-	2,8	36,1

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	2	680x449x500	0,61
Інформаційна панель	Farmobile	2	569x569x1850	0,64
Інтерактивні екрани	OMG	2	1560x100	0,31
Дивани	Lotre	2	1164x593x628	1,38
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
				4,02
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Lotre	1	887x650x812	0,57
Крісла	Lotre	2	593x593x628	0,7
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
				2,41
Комора брудної білизни				
Білизнопровід	-	1	456x459	0,2
Шкатулки для брудної білизни	Lotre	4	612x534x600	1,3
				1,5
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Lotre	1	1447x789x1860	1,14
Шкатулки	Lotre	4	612x534x600	1,3
				2,44
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
				2,47
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Bien	1	557x459x669	0,25
Унітаз	Bien	1	680x589x614	0,4
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	1	560x340x970	0,19
				0,84
Сервізна				
Візочки	-	3	1245x663x690	2,47
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
				5,03

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	13,4	30
Кімната чергового персоналу	8	12
Комора брудної білизни	5	8

Комора прибирального інвентаря	8,1	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,2	12
Службовий санітарно-технічний вузол	2,8	4
Сервізна	16,7	12

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8
Комора прибирального інвентаря	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Службовий санітарно-технічний вузол	4
Сервізна	16,7

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Національна грузинська кухня — це складний симбіоз культури і мистецтва. Вона є частиною сімейних традицій і яскравою пам'яткою країни, а також відрізняється різноманітністю і ситністю. Її основа — це трави, зібрані за особливими правилами. З трав народжуються складні суміші, які і надають стравам яскравий, пряний і автентичний смак.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	128	проживаючі та гості с. Щасливе	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	грузинська	з 8 до 23 години

Бар при вестибюлі	Перший	14	проживаючі та гості с. Щасливе	«a la carte»	барменами	грузинська	з 12 до 24 години
Їдальня для персоналу	-	22	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 до 24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Грузинська кухня — це, в першу чергу, м'ясо і овочі, приправлені величезною кількістю спецій.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рулетики з сьомги з кінзою, базиліком та соусом наршараб	50
згідно ТК	Лодочки з начинкою з курки (хліб, філе куряче, морква, цибуля, помідори, кріп, петрушка)	45
згідно ТК	Рулет з сиру сулугуні та овочами (лаваш, сир сулугуні, огірки, помідори, горіховий соус, естрагон, кінза, цицматі, м'ята, шпинат, базилік)	40
згідно ТК	Салат з стручкової квасолі та горіхів (фундук, стручкова квасоля, помідори, сметана, винний оцет, суміш салатних листків, базилік, мелений перець)	50
згідно ТК	Маринована диня з вершковим сиром та соусом (диня, цибуля-шалот, імбир, оливкова олія, винний оцет, мед, чилі, лемонграсс, кінза, рисовий оцет, вершковий сир)	50
згідно ТК	Карпаччо з курча з соусом сациві (курячий окорок, желатин, сіль, грецькі горіхи, цибуля, часник, вершкове масло, борошно, коріандр, хмелі-сунелі, кінза)	45
згідно ТК	Грузинські роли з соусом баже (млинець сулугуні, сир к/м, сметана, м'ята, кінза, чилі, грецькі горіхи, часник, хмелі-сунелі, мелений коріандр, уцхо-сунелі)	45
згідно ТК	Гебжалія (м'ята, мацоні, сир к/м харчо, сир чхінті)	40
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	15/15/15
згідно ТК	Мацоні з сухофруктами та вівсяними пластівцями (сухофрукти, вівсяні пластівці, мед, мацоні, кориця)	40
Гарячі страви		
згідно ТК	Індичка в тархуні, базиліку та петрушці (естрагон, стегно індички, петрушка, базилік, оливкова олія, кмін, імбир, мелений перець, лимонний сік, каррі)	45
згідно ТК	Язик варений в часниково-винному соусі (цибуля, яловичий язик, сухе вино, борошно, перець мелений, лавровий лист, часник, кінза, олія)	55
згідно ТК	Гливи по-кахетинські (естрагон, гливи, м'ята, кінза, перець, сухе вино, яйця, сіль)	50

згідно ТК	Кабачки на грилі з грецькими горіхами та лаймово-йогуртовим соусом (масло грецького горіха, часник, лайм, естрагон, грецькі горіхи, грецький йогурт, салатна цибуля, кабачки)	45
згідно ТК	Солодка вермішель (вермішель, вода, вершкове масло, цукор, кардамон, молоко, мигдаль, фісташки, лимонний сік)	40
згідно ТК	Ячня по-грузинські (помідори, оливкова олія, мелений перець, базилік, орегано, яйця, зелень)	45
згідно ТК	Борано (яйця, імеретинський сир, молоко, вершкове масло, сіль)	50
згідно ТК	Хачапурі з сиром сулугуні (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, дріжджі, цукор, сир сулугуні)	50
Солодкі страви		
згідно ТК	Чирі – в'ялена хурма	25
згідно ТК	Запечена айва з горіхами (айва, грецькі горіхи, цукор, вершкове масло, родзинки, молоко)	23
згідно ТК	Татара (виноградний сироп, білий виноградний сік, кукурудзяне борошно, цукор)	30
згідно ТК	Пеламуші (виноградний сік, кукурудзяне борошно, грецькі горіхи)	45
Напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
згідно ТК	Мацоні шейк (молоко, мацоні, мангове пюре, сироп з кориці, лід)	250
згідно ТК	Малина-мацоні (молоко, мацоні, малинове пюре, сироп з кориці, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пиріжки з сиром з листового тіста (яйця, сир сулугуні, без дріжджове листове тісто)	45
	Солодкий хінкал (борошно, цукор, сметана, вершкове масло, яйця, сода, цукрова пудра, рослинна олія)	40
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	40
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Ачма (борошно, яйця, вода, сіль, сир сулугуні, молоко, вершкове масло)	450

згідно ТК	Лобіані (мацоні, яйця, цукор, борошно, дріжджі, рослинна олія, квасоля, кінза, цибуля, часник, вершкове масло, хмелі-сунелі, мелений перець)	450
згідно ТК	Хачапурі з зеленню (борошно, молоко, вершкове масло, дріжджі, цукор, сіль, рослинна олія, сир сулугуні, імеретинський сир, яйця, зелена цибуля, кінза, петрушка, кріп)	400
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо-сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	170
згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	170
згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Хінкалі з яловичиною (борошно, вода, сіль, яловичина, сало, цибуля, кінза, уцхо-сунелі, зіра, аджика)	80
згідно ТК	Хінкалі з сиром (борошно, вода, сіль, сир сулугуні)	80
згідно ТК	Баклажани смажені з гранатом та зеленню (баклажани, кінза, часник, гранати, сіль)	85
згідно ТК	Смажений сулугуні (оливкова олія, сир сулугуні, вершкове масло)	85
Перші страви		
згідно ТК	Чихиртма (курка, цибуля, яйця, винний оцет, кукурудзяне борошно, масло вершкове, шафран, кінза, сіль, перець мелений)	250
згідно ТК	Суп з квасолею та куркою (куряча грудка, консервована квасоля, перець, морква, томатна паста, сіль)	250
згідно ТК	Суп «Харчо» (яловичина, цибуля, рис, помідори, кріп, петрушка, часник, кінза)	250
Другі страви		
згідно ТК	Осетрина в гранатовому соусі (гранати, гранатовий сік, осетрина, кінза, часник, сіль)	250
згідно ТК	Карп з тархуном та кефіром (естрагон, карп, вершкове масло, борошно, кефір, сіль, мелений перець)	240
згідно ТК	Чахохбілі (курка, цибуля, помідори, чилі, часник, кінза, базилік, хмелі-сунелі, сіль, мелений перець)	220
згідно ТК	Сациві з індички (індичка, грецькі горіхи, цибуля, уцхо-сунелі, часник, гвоздика, шафран, білий винний оцет)	245

згідно ТК	Оджахурі з яловичиною та гарбузом (гарбуз, яловичина, цибуля, перець, цукіні, рослинна олія, кінза, мелений коріандр, чебрець, часник, мелений перець, сіль)	220
згідно ТК	Кучмачі (яловиче серце, яловичі легені, яловичий рубець, цибуля, кінза, томатна паста, зерна гранату, уцхо-сунелі, мелений коріандр, чилі, чебрець, часник, сіль)	250
згідно ТК	Бараняча грудка з гречаною кашею (копчений бекон, бараняча грудка, гречана крупа, цибуля, цукор, м'ята, біле вино, куряча печінка)	225
згідно ТК	Тапа «Салхіно» (баранина, курдюче сало, баклажани, картопля, помідори, цибуля, кінза, м'ята, петрушка)	240
згідно ТК	Аджапсандалі (баклажани, перець, помідори, чилі, часник, цибуля, кінза, базилік, петрушка, мелений перець)	170
згідно ТК	Лобіо (кінза, мелений коріандр, червона квасоля, цибуля, часник, винний оцет, рослинна олія)	180
згідно ТК	Гомі (кукурудзяне борошно, вода)	175
Солодкі страви		
згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчхела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	120
згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	125
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
Холодні напої		
згідно ТК	Тархун (листя естрагону, цукор, вода)	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	250
згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	115
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	0,05
Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	0,05
Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	0,05
Вина	
Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Старый Тбилиси» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	0,1
Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	0,1
«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	0,1
Ігристі вина	
«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	0,05
«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	0,05
Bagrationi, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	0,05
Бренді	
«Іорелі», 40% об. Грузія	0,05
«Тбілісурі», 40% об. Грузія	0,05
«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	0,05
Віскі	
«Mac Ryan», 40%, Вірменія	0,05
«Мак Ингал», 40% Вірменія	0,05
Пиво	
«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	0,5
«Хевсурулі», янтарне, 4,9% об. Грузія	0,5
«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна «Jermuk» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Нарзан» газована / не газована	0,5
Вода мінеральна «Есентукі» газована / не газована	0,5
Вода фруктова сильно газована «Joso Mango», «Joso Apple»	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рец.	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогольні вироби		
	Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	0,05
	Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	0,05
	Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	0,05
	Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1

	«Старый Тбилиси» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
	«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	0,1
	Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
	Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
	«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	0,1
	«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	0,1
	«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	0,1
	«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	0,1
	«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	0,05
	«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	0,05
	Vagrations, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	0,05
	«Іорелі», 40% об. Грузія	0,05
	«Тбілісурі», 40% об. Грузія	0,05
	«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	0,05
	«Mac Ryan», 40%, Вірменія	0,05
	«Мак Ингал», 40% Вірменія	0,05
	«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	0,5
	«Хевсурулі», янтарне, 4,9% об. Грузія	0,5
	«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	15 30 120 150
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо-сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	170
згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	170
згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	50/50/50
Солодкі страви		

згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчхела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	120
згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	125
Холодні напої		
згідно ТК	Тархун (лист естрагону, цукор, вода)	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	250
згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	115

Кількість відвідувач під час сніданку дорівнює кількості місць в закладі, що стосується кількості місць в залі то їх 90% від кількості місць в готелі.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 128 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		142
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	77
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,5	50	96
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	134
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	115
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	96
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	58
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	77
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	54
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	100	77
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	80	61
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	70	54
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	50	38
Всього відвідувачів за день			937
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 142 \times 7 + 937 \times 3,5 = 994 + 3280 = 4274 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		298
рибні		25	75
м'ясні		30	89
овочеві		25	75
молоко та кисломолочні продукти		20	59
Гарячі страви	50		497
м'ясні, рибні		20	99
овочеві		25	124
круп'яні		25	124
яєчні, сирні		30	150
Солодкі страви	20		199
Всього	100		994

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	492
Холодні страви та закуски	30		984
рибні		25	246
м'ясні		30	295
салати		35	344
кисломолочні продукти		10	99
Гарячі закуски	5	100	164
Супи	10		328
прозорі		30	98
заправні		70	230
Другі гарячі страви	30		984
рибні		15	148
м'ясні		65	640
овочеві		10	98
круп'яні		10	98
Солодкі страви	10		328
Всього	100		3280

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 142 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	36
Холодні напої:	л	0,25	36
власного виробництва		0,25	36
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	14
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	99

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 937 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	47
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	47
мінеральна вода		0,08	75
власного виробництва		0,1	94
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
мчаді		0,05	47
кукурудзяний хліб		0,05	47
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	469
Вино-горілчані вироби	л	0,1	94
Пиво	л	0,025	23

Розрахувавши табл. 3.17-3.20, розраховуємо денну виробничу програму грузинського ресторану на 128 місць, 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	Рулетики з сьомги з кінзою, базиліком та соусом наршараб	75	50
згідно ТК	Лодочки з начинкою з курки (хліб, філе куряче, морква, цибуля, помідори, кріп, петрушка)	40	45
згідно ТК	Рулет з сиру сулугуні та овочами (лаваш, сир сулугуні, огірки, помідори, горіховий соус, естрагон, кінза, цицматі, м'ята, шпинат, базилік)	28	40
згідно ТК	Салат з стручкової квасолі та горіхів (фундук, стручкова квасоля, помідори, сметана, винний оцет, суміш салатних листків, базилік, мелений перець)	30	50
згідно ТК	Маринована диня з вершковим сиром та соусом (диня, цибуля-шалот, імбир, оливкова олія, винний оцет, мед, чилі, лемонграс, кінза, рисовий оцет, вершковий сир)	20	50

згідно ТК	Карпаччо з курча з соусом сациві (курячий окорок, желатин, сіль, грецькі горіхи, цибуля, часник, вершкове масло, борошно, коріандр, хмелі-сунелі, кінза)	49	45
згідно ТК	Грузинські роли з соусом баже (млинець сулугуні, сир к/м, сметана, м'ята, кінза, чилі, грецькі горіхи, часник, хмелі-сунелі, мелений коріандр, уцхо-сунелі)	29	45
згідно ТК	Гебжалія (м'ята, мацоні, сир к/м харчо, сир чхінті)	10	40
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	12	15/15/15
згідно ТК	Мацоні з сухофруктами та вівсяними пластівцями (сухофрукти, вівсяні пластівці, мед, мацоні, кориця)	8	40
Гарячі страви			
згідно ТК	Індичка в тархуні, базиліку та петрушці (естрагон, стегно індички, петрушка, базилік, оливкова олія, кмин, імбир, мелений перець, лимонний сік, каррі)	49	45
згідно ТК	Язик варений в часниково-винному соусі (цибуля, яловичий язик, сухе вино, борошно, перець мелений, лавровий лист, часник, кінза, олія)	50	55
згідно ТК	Гливи по-кахетинські (естрагон, гливи, м'ята, кінза, перець, сухе вино, яйця, сіль)	70	50
згідно ТК	Кабачки на грилі з грецькими горіхами та лаймово-йогуртовим соусом (масло грецького горіха, часник, лайм, естрагон, грецькі горіхи, грецький йогурт, салатна цибуля, кабачки)	54	45
згідно ТК	Солодка вермішель (вермішель, вода, вершкове масло, цукор, кардамон, молоко, мигдаль, фісташки, лимонний сік)	124	40
згідно ТК	Ячня по-грузинські (помідори, оливкова олія, мелений перець, базилік, орегано, яйця, зелень)	61	45
згідно ТК	Борано (яйця, імеретинський сир, молоко, вершкове масло, сіль)	49	50
згідно ТК	Хачапурі з сиром сулугуні (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, дріжджі, цукор, сир сулугуні)	40	50
Солодкі страви			
згідно ТК	Чирі – в'ялена хурма	49	25
згідно ТК	Запечена айва з горіхами (айва, грецькі горіхи, цукор, вершкове масло, родзинки, молоко)	56	23
згідно ТК	Татара (виноградний сироп, білий виноградний сік, кукурудзяне борошно, цукор)	34	30
згідно ТК	Пеламуші (виноградний сік, кукурудзяне борошно, грецькі горіхи)	60	45
Напої			
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	16	250

згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	20	15 30 120 150
згідно ТК	Мацоні шейк (молоко, мацоні, мангове пюре, сироп з кориці, лід)	17	250
згідно ТК	Малина-мацоні (молоко, мацоні, малинове пюре, сироп з кориці, лід)	19	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Пиріжки з сиром з листкового тіста (яйця, сир сулугуні, без дріжджове листкове тісто)	25	45
	Солодкий хінкал (борошно, цукор, сметана, вершкове масло, яйця, сода, цукрова пудра, рослинна олія)	26	40
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	48	40
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	14	20

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 128
місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Ачма (борошно, яйця, вода, сіль, сир сулугуні, молоко, вершкове масло)	192	450
згідно ТК	Лобіані (мацоні, яйця, цукор, борошно, дріжджі, рослинна олія, квасоля, кінза, цибуля, часник, вершкове масло, хмелі-сунелі, мелений перець)	155	450
згідно ТК	Хачапурі з зеленню (борошно, молоко, вершкове масло ,дріжджі, цукор, сіль, рослинна олія, сир сулугуні, імеретинський сир, яйця, зелена цибуля, кінза, петрушка, кріп)	145	400
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Сом в кідзмарі (сом, винний оцет, кінза, цибуля, лавровий лист, сіль)	246	150
згідно ТК	Теплий салат з куркою та баже з мигдалю (куряче філе, аджика, огірки, салат романо, оливкова олія, лимонний сік, горіховий соус, часник, оцет, уцхо- сунелі, кінза, каррі, мигдаль)	78	175
згідно ТК	Тбіліський овочевий салат (кінза, помідори, огірки, цибуля, оцет, базилік, петрушка, грецькі горіхи, часник, мелений перець)	55	170
згідно ТК	Салат «Броцеулі» (м'ята, тархун, петрушка, щавель, кріп, кінза, цицматі, огірки, зелена цибуля, помідори, зерна гранату, соус наршараб, сванська сіль)	48	170

згідно ТК	Салат «Газапхулі» (яблука, огірки, часник, зелена цибуля, кріп, лимонний сік, винний оцет)	49	175
згідно ТК	Пхалі з печених баклажанів (баклажани, фундук, грецькі горіхи, цибуля, кінза, часник, уцхо-сунелі, хмелі-сунелі, чилі)	114	175
згідно ТК	Яловичина в цахтоні (кінза, яловичина, сметана, часник, перець чилі, хмелі-сунелі)	295	150
згідно ТК	Сирне асорті (імеретинський, сулугуні, чхінті)	99	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Хінкалі з яловичиною (борошно, вода, сіль, яловичина, сало, цибуля, кінза, уцхо-сунелі, зіра, аджика)	42	80
згідно ТК	Хінкалі з сиром (борошно, вода, сіль, сир сулугуні)	36	80
згідно ТК	Баклажани смажені з гранатом та зеленню (баклажани, кінза, часник, гранати, сіль)	40	85
згідно ТК	Смажений сулугуні (оливкова олія, сир сулугуні, вершкове масло)	46	85
Перші страви			
згідно ТК	Чихиртма (курка, цибуля, яйця, винний оцет, кукурудзяне борошно, масло вершкове, шафран, кінза, сіль, перець мелений)	98	250
згідно ТК	Суп з квасолею та куркою (куряча грудка, консервована квасоля, перець, морква, томатна паста, сіль)	130	250
згідно ТК	Суп «Харчо» (яловичина, цибуля, рис, помідори, кріп, петрушка, часник, кінза)	100	250
Другі страви			
згідно ТК	Осетрина в гранатовому соусі (гранати, гранатовий сік, осетрина, кінза, часник, сіль)	78	250
згідно ТК	Карп з тархуном та кефіром (естрагон, карп, вершкове масло, борошно, кефір, сіль, мелений перець)	70	240
згідно ТК	Чахохбілі (курка, цибуля, помідори, чилі, часник, кінза, базилік, хмелі-сунелі, сіль, мелений перець)	140	220
згідно ТК	Сациві з індички (індичка, грецькі горіхи, цибуля, уцхо-сунелі, часник, гвоздика, шафран, білий винний оцет)	112	245
згідно ТК	Оджахурі з яловичиною та гарбузом (гарбуз, яловичина, цибуля, перець, цукіні, рослинна олія, кінза, мелений коріандр, чебрець, часник, мелений перець, сіль)	125	220
згідно ТК	Кучмачі (яловиче серце, яловичі легені, яловичий рубець, цибуля, кінза, томатна паста, зерна гранату, уцхо-сунелі, мелений коріандр, чилі, чебрець, часник, сіль)	136	250
згідно ТК	Бараняча грудка з гречаною кашею (копчений бекон, бараняча грудка, гречана крупа, цибуля, цукор, м'ята, біле вино, куряча печінка)	87	225
згідно ТК	Тапа «Салхіно» (баранина, курдюче сало, баклажани, картопля, помідори, цибуля, кінза, м'ята, петрушка)	40	240

згідно ТК	Аджапсандалі (баклажани, перець, помідори, чилі, часник, цибуля, кінза, базилік, петрушка, мелений перець)	48	170
згідно ТК	Лобіо (кінза, мелений коріандр, червона квасоля, цибуля, часник, винний оцет, рослинна олія)	50	180
згідно ТК	Гомі (кукурудзяне борошно, вода)	98	175
Солодкі страви			
згідно ТК	Козинакі (грецькі горіхи, мед, цукрова пудра)	77	90
згідно ТК	Пеламуші та чурчела (червоний виноград, борошно житнє, грецькі горіхи)	79	120
згідно ТК	Десерт «Казбек» (мацоні, вершки, желатин, цукор, кориця, мускатний горіх, козинакі, кленовий сироп)	171	125
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай «Do Ghazal Tea» чорний листовий «Букет Грузії», «Екстра» зелений листовий «Букет Грузії», «Екстра» фруктовий «Букет Грузії», «Екстра»	27	250
згідно ТК	Кава «Тука» рістретто еспрессо американо капучино	20	15 30 120 150
Холодні напої			
згідно ТК	Тархун (лист естрагону, цукор, вода)	45	250
згідно ТК	Вершковий лимонад (згущене молоко, лимон, газована вода)	29	250
згідно ТК	Гранатова настоянка б/а (гранати, гранатовий сік, гвоздика, фруктоза)	11	250
згідно ТК	Полуниця-майоні шейк (молоко, мацоні, полуничне пюре, сироп з корицею, лід)	9	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Пеновані (борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, яйця, сир сулугуні, імеретинський сир, цукор, сіль, дріжджі)	159	80
	Пиріг з тархуном (мацоні, яйця, вершкове масло, розпушувач, борошно, сіль, естрагон, зелена цибуля)	115	90
	Када (борошно, вершкове масло, яйця, молоко, цукор, сіль)	195	120
	Мчаді (кукурудзяне борошно, полента, цукор, молоко, сіль, вершкове масло)	47	115
	Кукурудзяні булочки мчаді (кукурудзяне борошно, вода, кінза, петрушка, квасоля, зелень)	47	50

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 128
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка Winiveria, Chacha Gianiani, 50% об. виноградна, Грузія	5	0,05
Горілка Chateau Mukhrani, Chacha, 43% об. виноградна, Грузія	9	0,05
Горілка Кварельський погреб, Чача, 40% об. виноградна, Грузія	8	0,05
Вина		
Winiveria, Tsinandali, біле, сухе, 12,5% об. Грузія	7	0,1
«Старый Тбилиси» Алазани, біле, напівсолодке, 11% об. Грузія	4	0,1
«Тамада» Піросмані біле напівсолодке, 12% Грузія	5	0,1
Pheasant's Tears, Rkatsiteli, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	6	0,1
Chateau Mukhrani, Rose, рожеве, сухе, 12,5% об. Грузія	8	0,1
«Тамада» Сапераві, червоне, сухе, 13% об. Грузія	9	0,1
«Шумі» Сапераві, червоне, сухе, 12,5% об. Грузія	7	0,1
«Шумі» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 11% об. Грузія	5	0,1
«Р.К.» Киндзмараулі, червоне напівсолодке, 12% об. Грузія	4	0,1
Ігристі вина		
«Askaneli» Brut, 13% об. Грузія, біле сухе	3	0,05
«Талисман» Блан де Блан, 11% біле напівсолодке, Грузія	2	0,05
Bagrationi, Rose Semi-sweet, 12% об Грузія, рожеве, напівсолодке	7	0,05
Бренді		
«Іорелі», 40% об. Грузія	1	0,05
«Тбілісурі», 40% об. Грузія	1	0,05
«Сокровище Тифліса», 40% об. Грузія	1	0,05
Віскі		
«Mac Ryan», 40%, Вірменія	1	0,05
«Мак Ингал», 40% Вірменія	1	0,05
Пиво		
«Зедазени», світле, фільтроване, 5% об. Грузія	8	0,5
«Хевсурули», янтарне, 4,9% об. Грузія	9	0,5
«Зедазени» Крафт, світле, крафтове, 4,5% об. Грузія	6	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Jermuk» газована / не газована	23	0,5
Вода мінеральна «Нарзан» газована / не газована	36	0,5
Вода мінеральна «Есентуки» газована / не газована	16	0,5
Вода фруктова сильно газована «Joso Mango», «Joso Apple»	47	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду етапів, або стадій, обробки продуктів, які різні за завданнями і можуть бути розділені в часі і просторі.

Основними стадіями технологічного процесу є прийом і зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів, виробництво готової продукції та її реалізація.

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
	курячий окорок	охолоджений
	стегно індички	охолоджене
	язик яловичий	охолоджений
	яловичина	охолоджена
	філе індички	охолоджене
	яловиче серце	охолоджене
	яловичі легені	охолоджені
	яловичий рубець	охолоджений
	бараняча грудка	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
Риба та морепродукти	сом	охолоджений
	осетрина	охолоджена
	камп	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	сьомга с/с	вакуумована
	сало	вакуумоване
	копчений бекон	вакуумований
	курдюче сало	вакуумоване
Молоко, молочні та жирові продукти	сир сулугуні	вакуумований
	сметана	вакуумована
	вершковий сир	вакуумований
	вершкове масло	вакуумоване
	сир к/м	вакуумований
	сир к/м харчо	вакуумований
	сир чхінті	вакуумований
	сир імеретинський	вакуумований
	яйця	свіжі, миті
	грецький йогурт	вакуумований
молоко	вакуумоване	
Овочі та зелень	мацоні	вакуумоване
	кінза	свіжа
	базилік	свіжий
	морква	свіжа
	цибуля	свіжа

Продовження таблиці 3.24

	помідори	свіжі
	кріп	свіжий
	петрушка	свіжа
	огірки	свіжі
	естрагон	свіжий
	цицматі	свіжий
	м'ята	свіжа
	шпинат	свіжий
	стручкова квасоля	свіжа
	салатні листки	свіжі
	цибуля-шалот	свіжа
	імбир	свіжий
	чили	свіжий
	лемонграс	свіжий
	часник	свіжий
	тархун	свіжий
	гливи	свіжі
	кабачки	свіжі
	лайм	свіжий
	квасоля	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	салат романо	свіжий
	щавель	свіжий
	баклажани	свіжі
	гарубз	свіжий
	перець	свіжий
	картопля	свіжа
Фрукти та ягоди	диня	свіжа
	хурма	свіжа
	айва	свіжа
	гранат	свіжий
	яблука	свіжі
	червоний виноград	свіжий
	лимон	свіжий
Бакалійні товари	соус наршараб	в пляшці
	горіховий соус	в пляшці
	винний оцет	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	мед	в пляшці
	рисовий оцет	в пляшці
	лимонний сік	в пляшці
	сухе вино	в пляшці
	масло грецького горіха	в пляшці
	виноградний сироп	в пляшці
	білий виноградний сік	в пляшці
	мангове пюре	в пляшці
	сироп з кориці	в пляшці
	малинове пюре	в пляшці
	аджика	в пляшці
	консервована квасоля	консервована
	томатна паста	консервована

	кленовий сироп	в пляшці
	згущене молоко	консервоване
	газована вода	в пляшці
	полуничне пюре	в пляшці
Сипучі продукти	фундук	фасований
	мелений перець	фасований
	желатин	фасований
	сіль	фасована
	грецькі горіхи	фасовані
	борошно	фасоване
	коріандр	фасований
	хмелі-сунелі	фасований
	уцхо-сунелі	фасований
	вівсяні пластівці	фасовані
	кориця	фасована
	каррі	фасоване
	лавровий лист	фасований
	вермішель	фасована
	цукор	фасований
	кардамон	фасований
	мигдаль	фасований
	фісташки	фасовані
	дріжджі	фасовані
	родзинки	фасовані
	кукурудзяне борошно	фасоване
	сванська сіль	фасована
	шафран	фасований
	рис	фасований
	гвоздика	фасована
	чебрець	фасований
	гречана крупа	фасована
	житнє борошно	фасоване
	зіра	фасована
	фруктоза	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	лаваш	фасований

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду стадій обробки продуктів, які відмінні за якісними особливостями. У повному обсязі технологічний процес включає наступні стадії:

- прийом і зберігання сировини;
- виробництво напівфабрикатів;
- виробництво готової продукції;
- реалізація готової продукції.

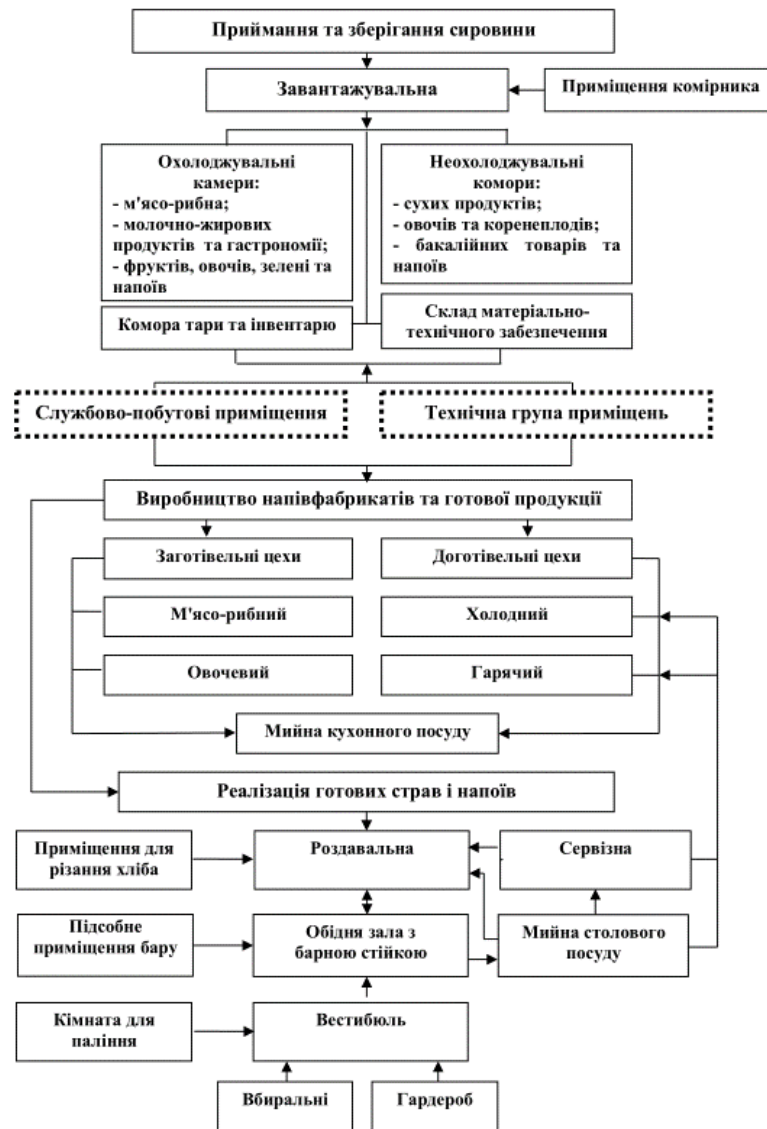


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при бізнес-готелі

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

Грузинський ресторан при бізнес-готелі, що розташований на першому поверсі поруч з вестибюльною групою приміщень, розрахований на 128 місць, та включає декілька сталій обслуговування клієнтів, на рис.3.4-3.4 представлено їх характеристика.

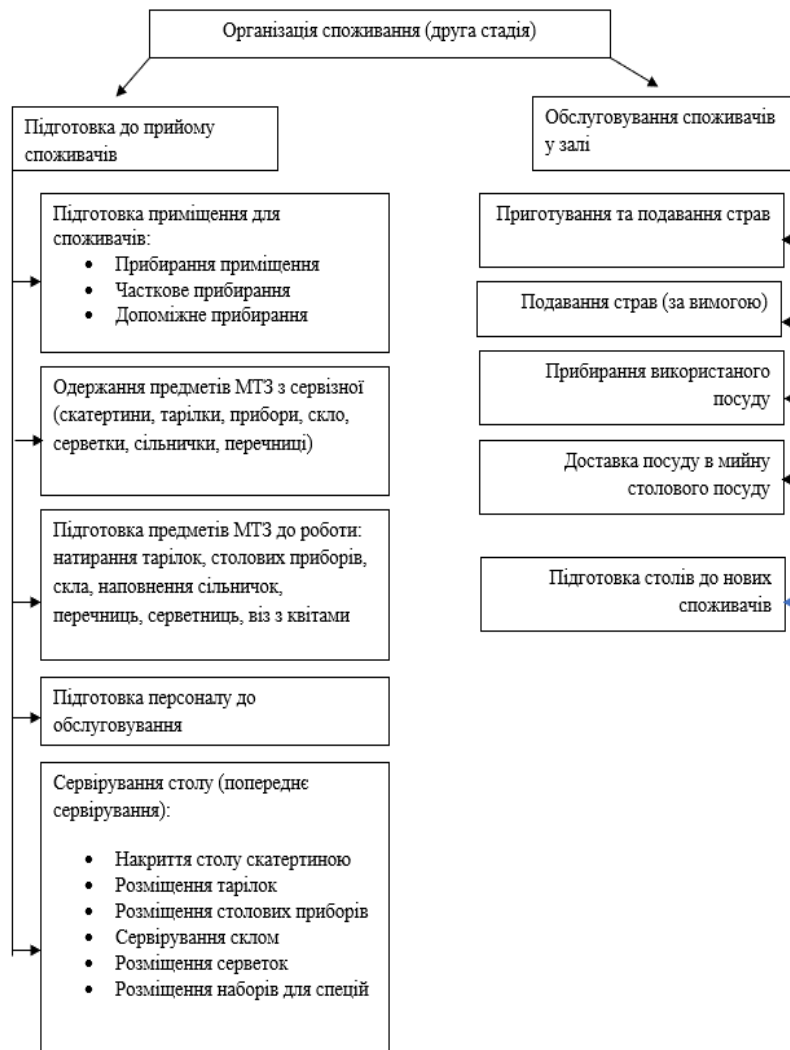
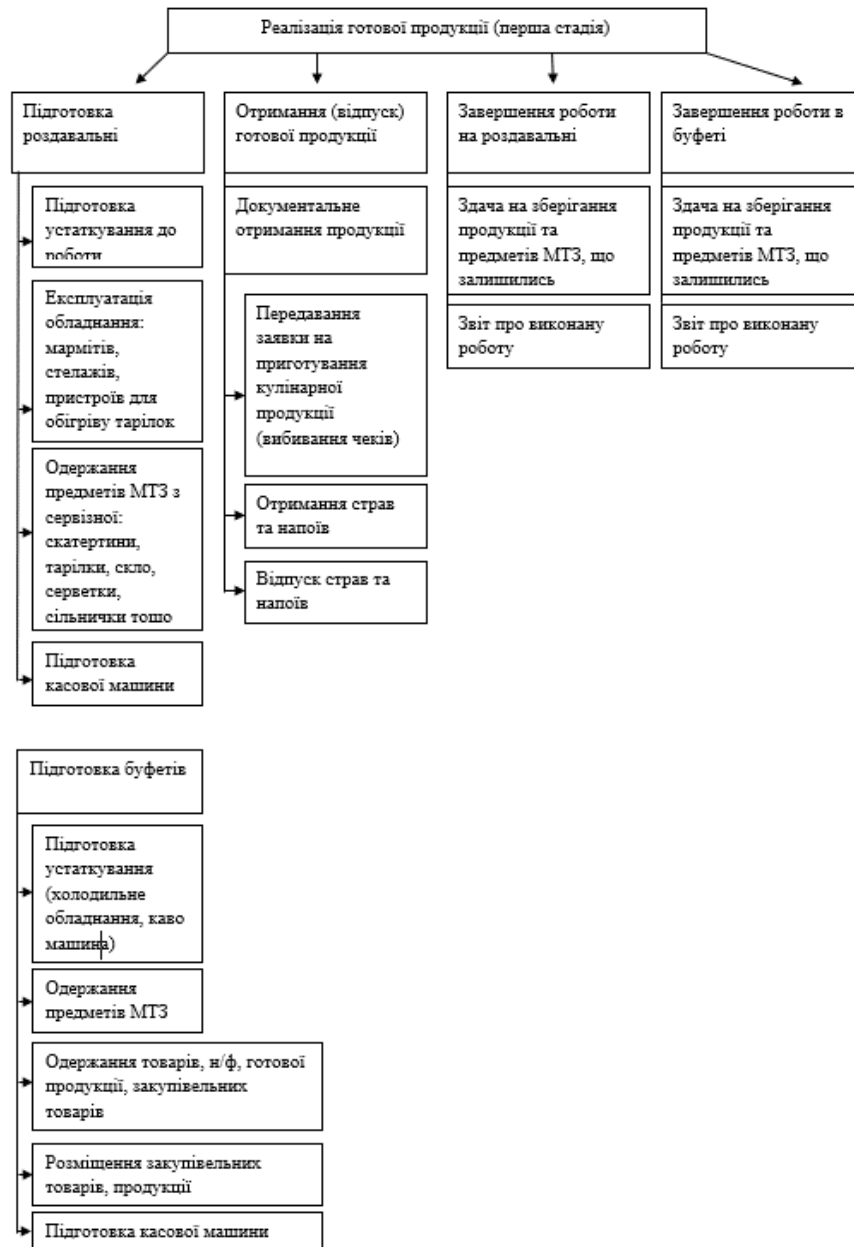


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



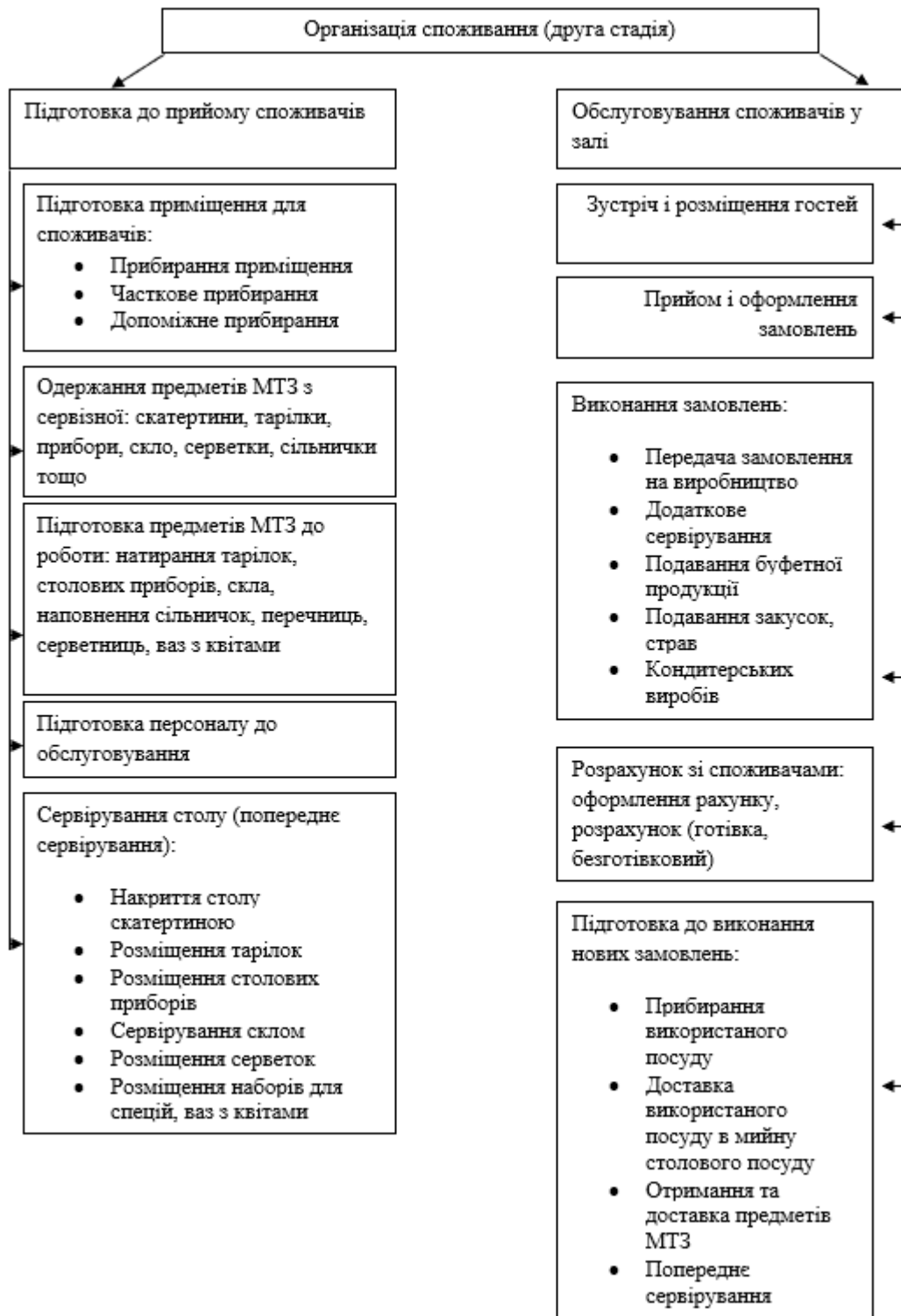


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторан бізнес-готелю

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан на 128 місць включає виробничі приміщення, для відвідувачів, складські та службово-побутові. Їх перелік з площами зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 128 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	230,4
Вестибюль	12
Гардероб	8
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Кімната для паління	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Всього	277,4
Виробничі:	
Гарячий цех	14
Холодний цех	13
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	12
Овочевий цех	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	10
Сервізна	8
Мийна кухонного посуду	13
Роздавальня	10
Всього	110
Складські приміщення:	
Завантажувальна	13
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	6
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	6
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	66
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	13
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	11
Гардероб	7
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
Всього	64
Всього	S кор. = 517,4

3.5 Характеристика приміщень ділового призначення

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості

однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень ділового призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Конференц зала				
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	15	965x678x700	9,8
Відео стіна	Trimbeat	2	1433x123	-
Інформаційна панель	Farmobile	2	569x569x1850	0,64
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Крісла	Lotre	30	593x593x628	10,5
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумба	Lotre	1	500x534x678	0,26
Всього				21,58
Виставковий центр				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Стелаж	Lotre	3	1543x555x1657	2,56
Дивани	Lotre	4	1164x593x628	2,76
Інтерактивні відео стіни	Trimbeat	2	1433x123	-
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	2	965x678x700	1,3
Всього				7
Приміщення для перемовин				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	965x678x700	3,27
Крісла	Lotre	10	593x593x628	3,5
Візуальна звукова система	Nextvision	2	120x120	-
Інтерактивний пристрій	Nextbook	2	45x45	-
Інтерактивний пристрій	Nextwatch	2	20x23	-
Тумба	Lotre	1	500x534x678	0,26

Всього				7,41
Кімната синхронного перекладу				
Безконтактний диспенсер	Nextaizer Pro	2	560x340x970	0,38
Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	5	965x678x700	3,27
Крісла	Lotre	10	593x593x628	3,5
Всього				7,15

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

За функціональним призначенням приміщення готелю поділяються на житлові і службові. Останні, в свою чергу, поділяються на громадські приміщення готелю; приміщення для гостей; приміщення для персоналу.

Службові та побутові приміщення готелю забезпечують умови роботи, побуту, харчування персоналу, включаючи господарські та підсобні потреби.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, бізнес-готель, що проектується на 80 номерів, 142 місця, має в своєму розпорядженні декілька груп приміщень, площа та перелік яких зазначено в табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень бізнес-готелю на 80 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	50,5 x 2 = 101
Люкс	44,9 x 2 = 89,8
Напівлюкс	29 x 1 = 29
Номер І категорії (одномісний)	27,4 x 17 = 465,8
Номер І категорії (двомісний)	36,1 x 50 = 1805
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	36,1 x 8 = 288,8
Всього	2779,4
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	8
Комора прибирального інвентаря	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Службовий санітарно-технічний вузол	4
Сервізна	16,7

Всього на поверхах	92,7
Всього на 5-ти поверхах	463,5
Разом по групі А	3242,9
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	158
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	9
Сейфова	9
Швейцарська зона	13,1
Камера схову	12,9
Пост охорони	8,6
Всього	256,6
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 128 місць	517,4
Бар при вестибюлі на 14 місць	63
Їдальня персоналу	46
Всього	626,4
Б3 – приміщення ділового призначення	
Конференц зала	71,9
Виставковий центр	23,3
Приміщення для перемовин	24,7
Кімната синхронного перекладу	23,8
Всього	143,7
Разом по групі Б	1026,7
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальна	18
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	10
Робочі приміщення	15
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	10
Всього	91
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	8
Склад прибирального інвентарю	8
Склад видаткових засобів	7
Складські приміщення	9
Санвузли та душові	7
Всього	39
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	8
Електрощитова	9
Вентиляція припливна	11
Вентиляція витяжна	14
Всього	42

Продовження таблиці 3.27

Разом по групі В	172
Корисна площа приміщень готельного підприємства	4441,6

$$S_{\text{роб.}} = 4441,6 \times 1,21 = 5\,374 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 5374 \times 1,06 = 5696 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для будівництва готелю було обрано земельну ділянку на Бориспільському шосе, Київської області, по вулиці Озерна 4, с. Щасливе.

Враховуючи специфіку проєктованого готелю, зазначимо, що Київська область є місцем, що приваблює туристів з різних куточків не лише України, а й країн СНД. Окрім того, саме Київ є столицею ділового туризму, а розташування готелю є вкрай вдалим саме для підприємців, бізнесменів та науковців, які прибувають на бізнесові та наукові конференції, семінари, конгреси з різних куточків світу, враховуючи близькість аеропорту Бориспіль та віддають перевагу активному відпочинку. Відповідно місією готелю є створення максимально комфортного місця розміщення для справжнього відпочинку за містом ділових кіл України та світу.

Ресурс території бізнес-готелю є достатнім для розташування готельного підприємства, зони відпочинку з альтанками, дитячого майданчику, приміщення охорони та автостоянки.

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.

Водопостачання

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 142 / 1000) \times 365 = 14,2 \times 365 = 5183 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 142 / 1000) \times 365 = 26,98 \times 365 = 9847,7 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2683,8 \times 2 \times 187 / 710 = 1526,81 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5183 + 9847,7 + 1526,81 = 16557,51 \text{ м}^3.$$

Для водопостачання використовуватимуться труби поліетиленові з захисним покриттям ПРОТЕКТ.

Захисне покриття нанесене на поверхню стандартної поліетиленової труби для напірного водопостачання, виготовлено згідно ДСТУ Б В.2.7- 151: 2008 або ГОСТ 18599-2001, в такому випадку застосовується покриття синього кольору. З

урахуванням у кілька разів більшої, ніж у ПЕ 100, стійкості до механічних пошкоджень, захисне покриття залишає саму трубу неушкодженою при використанні в самих жорстких умовах прокладки. При необхідності покриття легко видаляється з кінців труб, дозволяючи використовувати муфтове зварювання. Стикове зварювання допускається проводити без видалення покриття. Асортимент труби ПРОТЕКТ включає типорозміри від 110 до 1600 мм.

Переваги труби із захисним покриттям ПРОТЕКТ:

- повна герметичність, екологічна безпека;
- термін експлуатації до 100 років;
- стійкість до всіх видів корозії;
- відсутність відкладень, в результаті чого можна відмовитися від ізоляції і пристроїв систем електрохімічного захисту;
- можливість укладання в траншеї без піщаної засипки;
- найбільш безпечне застосування при безтраншейному протягуванні: горизонтальному направленому бурінні, проколах, релейнінгу, заміні з руйнуванням старого трубопроводу, інших безтраншейних технологіях, що зменшують витрати на монтаж, а також негативний вплив на навколишнє середовище;
- завдяки захисному шару піки напруги на внутрішній поверхні труб ПРОТЕКТ становлять тільки 50 % від напруги, спостережуваної на виробі без захисного покриття;
- при застосуванні захисного шару коефіцієнт запасу міцності зростає на 15-20 %, що дозволяє говорити про зростання опору до навантажень, зумовлених внутрішнім тиском.

Каналізація. В готелі, що проектується використовуватимуться труби ПВХ марки «Standartpark» для зовнішньої та внутрішньої каналізації. Дані труби легкі, міцні, зручні у використанні, хімічно стійкі до впливів навколишнього середовища і самих стоків. Труба каналізаційна зовнішня з ПВХ має діаметр 110 або 160 мм з товщиною пластикової стінки 3,2 мм.

Так, як матеріал виготовлення впливає на довговічність функціонування системи і її ефективність, Standartpark пропонує труби для зовнішньої та

внутрішньої каналізації з полівінілхлориду (ПВХ). ПВХ труби володіють особливими властивостями:

- Не бояться впливу домішок і хімічних речовин;
- Стійкі до перепадів температур. Можливість використання навіть при низьких температурах;
- Мають невелику вагу, що спрощує процес установки;
- Не піддаються корозії;
- Не деформуються внаслідок навантажень від транспорту і пішоходів;
- Міцні та ударостійкі;
- Мають довговічний термін експлуатації.

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

$$V = 517,4 \times 3,3 + 840,1 \times 3,3 \times 5 = 1707,42 + 13861,65 = 15569,07 \text{ м}^3 \text{ – будівельний об'єм готелю}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 15569,07 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 237,11 \times 12 = 2845,32 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція. В готелі використовуватиметься систем припливно-витяжної вентиляції з рекуператором, рис.4.1.

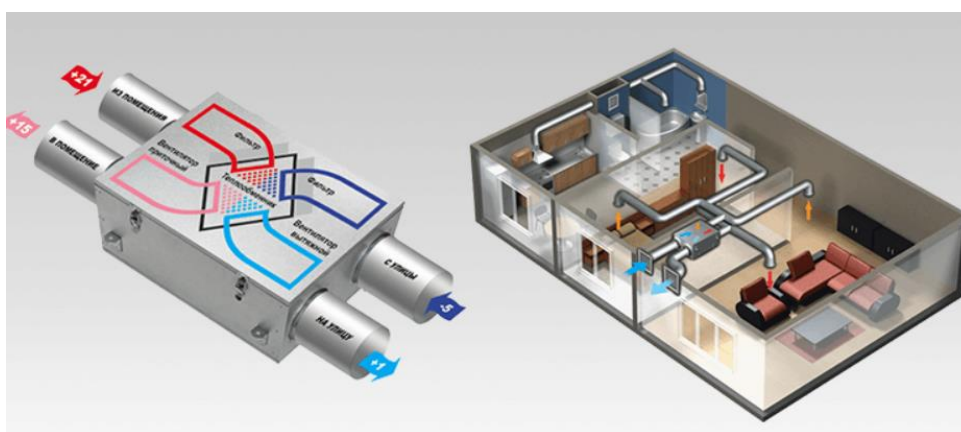


Рис.4.1 – Система припливно-витяжної вентиляції з рекуператором

Система припливно-витяжної вентиляції з рекуперацією має наступні переваги:

- Автоматична подача і усунення повітря. У більшості випадків виконується проста настройка в меню, після чого всі дії виконуються за допомогою дистанційного пульта управління.
- Ретельна фільтрація вхідних і видаляється потоку повітря. Здійснюється за допомогою спеціальних фільтрів глибокого очищення.
- Повне провітрювання приміщення. В залежності від настройки меню, через певний час у всіх кімнатах повітря освіжається і очищається від запахів. В результаті, у всій квартирі постійно чисте і свіже повітря.
- Повна відсутність неприємних запахів. Завдяки цьому, значно поліпшується стан здоров'я: проходять головні болі, алергія, поліпшується якість сну і відпочинку.
- Істотна економія на обігрів кімнат. Тепле повітря не виходить назовні, за рахунок чого витрати на опалення зменшуються на 30-40%.

Кондиціонування. В готелі використовуватимуться мультизональні системи кондиціонування Multi V, рис.4.2.



Рис.4.2 – Мультизональні системи кондиціонування Multi V

Мультизональні системи дозволяють кондиціонувати декілька приміщень і навіть цілу будівлю. В мультизональній системі кожен внутрішній блок має окремий терморегулюючий вентиль, що змінює об'єм хладагенту в залежності від теплового навантаження на даний блок. Завдяки цьому, мультизональна система точно підтримує задану температуру без перепадів, властивих звичайним

кондиціонерам, які регулюють температуру повітря шляхом періодичного включення та виключення.

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

$$P = (0,53 \times 142 + 1,03 \times 128 + 0,15 \times 143,7 + 15 \times 0,05) \times 365 = (75,26 + 131,84 + 21,55 + 0,75) \times 365 = 229,4 \times 365 = 83\,731 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Пожежна сигналізація призначена для раннього виявлення пожежі та по її первинним ознакам: задимленню, зростанню температури, появі відкритого полум'я. У випадку виявлення займання пожежна сигналізація:

- систему сповіщення і управління евакуацією людей при пожежі;
- відключає системи припливної вентиляції і кондиціонування, технологічне устаткування;
- установки пожежогасіння, димовидалення включає і ін. протипожежні системи;
- системи контролю доступу відключає, направляє ліфти на перший поверх.

В готелі, що проектується використовуватиметься стандартна дротяна сигналізація, рис.4.3.

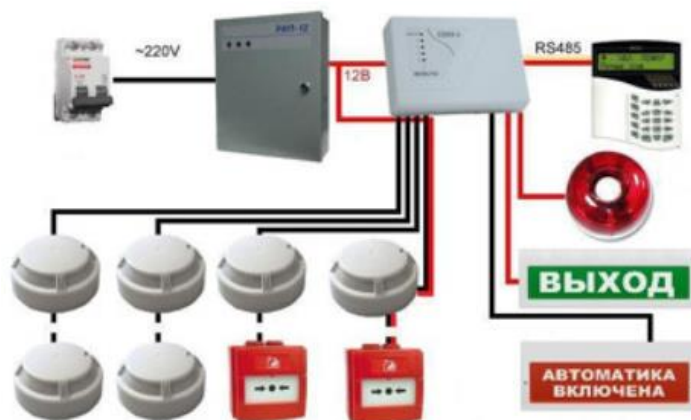


Рис.4.3 - Стандартна дротяна сигналізація

В готелі, що проектується буде наступний комплекс охоронних заходів, табл.4.1.

Таблиця 4.1 – Характеристика охоронних заходів в готелі

Найменування послуги	Опис
Охоронна сигналізація	Для запобігання проникнення сторонніх осіб слід обладнати всі важливі і технічні приміщення сигналізацією
Кнопка тривожної сигналізації	На випадок надзвичайної ситуації (напад, неадекватна поведінка відвідувачів і т. д.) слід встановити стаціонарні тривожні кнопки і видати персоналу радіо-кнопки
Відеоспостереження	Установка камер спостереження в місцях найбільшого скупчення людей (центральний вхід, ресепшн і т. д.), можливі місця проникнення, службові приміщення з матеріальними цінностями (для запобігання розкрадань серед співробітників)
Система контролю доступу	Дана система дозволить розмежувати доступ до приміщень в залежності від рівня доступу конкретного користувача. Наприклад, власник і керуючий своєю картою можуть відкрити будь-яке приміщення, прибиральник має доступ в приміщення з матеріалами для прибирання, а постояльцю доступ відкритий лише в орендований номер

Безпека – понад усе, саме тому одним з найбільш пріоритетних завдань персоналу, керівництва готелів і є забезпечення охорони закладу, безпеки проживаючих там клієнтів з урахуванням різних аспектів даного питання.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель, що проектується буде виконано в стилі хай-тек. Характеристика даного стилю:

- Чітка і максимально проста геометрія.
- Вбудовані меблі того ж відтінку, що і стіни.
- Трубочасті металеві складові полиць, сходів тощо.
- Авангардні світильники, хромована і скляні меблі з інтегрованою підсвічуванням.
- Розсувні перегородки і двері.
- Голі цегляні або бетонні стіни, можливо, з наявністю металевих конструкцій.
- Наявність матеріалів, частіше використовуються в промислових або офісних будівлях (скло, пластик, бетон).
- Велика кількість джерел світла, причому не тільки на стелі, але і в підлозі і на стінах, оскільки вони наповнюють приміщення світлом, створюючи відчуття простору і легкості.



Рис.4.4 – Номер в стилі хай-тек

Всі атрибути даного дизайну інтер'єру відображають стилістику «високих технологій»: виступаючі елементи конструкцій, інженерного обладнання; металеві поверхні і хромовані труби.

Геометричні лінії, абстрактні фігури в дусі конструктивізму і кубізму, високотехнологічні інноваційні матеріали предметів меблів з вбудованою технікою - все це яскраві риси стилю хай-тек.

Ключові матеріали - метал, скло, пластик. Повна відсутність аксесуарів відшкодовується якісними перевагами матеріалу: красива гра світла на склі, блиск хромованих і металевих поверхонь.

Штори в стилі хай-тек повинні бути прямими і жорсткими, без драпіровок і вигинів. Для відповідності стилю їх покривають пиловідштовхуючим і сонцезахисними матеріалами. Перевагою користуються синтетичні тканини, новинки текстильної промисловості. Дуже добре, якщо колір їх імітує сяйво металу: ртуті, латуні, алюмінію, міді.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

У сучасному уявленні суть управління доходами готелю зводиться до розробки точного прогнозу продажів і прибутку, який відображає зміни в попиті на готельний продукт. Тоді тактика побудови ціни і обсягу номерів в специфічні періоди може бути націлена на оптимізацію результату. Надзвичайно важливо «продавати правильний продукт, в правильний час, за правильну ціну, правильному гостю». Тому управління доходами готелю тісно пов'язане з прогнозуванням, ціноутворенням і застосуванням тактик.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 4* бізнес- 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
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер I категорії (одномісний)	17	17	365	6205
Номер I категорії (двомісний)	50	100	365	36500
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8	16	365	5840
Всього	80	142	-	51830

Оцінка прибутковості готелю включає в себе ряд заходів:

- проведення аналізу стану готельного ринку, конкуренції і своєї позиції на ринку готельних послуг;
- визначення основних цілей на даний період (зростання завантаження номерного фонду, підвищення рентабельності, проведення реконструкції готелю і т.д.);
- розробку стратегії по досягненню цих цілей;
- розробку контрольних показників ефективності роботи як готелю в цілому, так і його структурних підрозділів;
- підготовку прогнозного бюджету доходів і витрат, який містить планові показники діяльності, скоординовані по всіх структурних підрозділах готелю.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 4* 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	0,62	905,2	1480	1339,69
Люкс	1460	0,62	905,2	1256	1136,93
Напівлюкс	365	0,62	226,3	1320	298,71
Номер I категорії (одномісний)	6205	0,62	3847,1	985	3789,39
Номер I категорії (двомісний)	36500	0,62	22630	770	17425,1
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5840	0,62	3620,8	750	2715,6
Всього	51830	-	32134,6	-	26705,42

У готельному бізнесі виручку від реалізації прийнято диференціювати по так званих зон прибутковості. Виділення зон прибутковості (тобто основних джерел доходів готелю) дозволяє оцінити структуру доходів готелю в цілому і величину доходів від додаткових послуг.

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	492	166	81,67	14760	2450,1
Холодні закуски	984	122	120,04	29520	3601,2
Гарячі закуски	164	110	18,04	4920	541,2
Супи	328	66	21,64	9840	649,2
Другі страви	984	155	152,52	29520	4575,6
Солодкі страви	328	55	18,04	9840	541,2
Гарячі напої	47	50	2,35	1410	70,5
Холодні напої	94	32	3	2820	90
Всього	3421	-	417,3	102630	12519
Закупівельні товари					
Холодні напої	122	44	5,36	3660	160,8
Хліб та хлібобулочні вироби	94	22	2,06	2820	61,8
Борошняні кондитерські вироби	469	60	28,14	14070	844,2
Вино-горілчані вироби	94	114	10,71	2820	321,3

Пиво	23	50	1,15	690	34,5
Всього	802	-	47,42	24060	1422,6
Разом	4223	-	464,72	126690	13941,6

В індустрії гостинності потрібно фокусуватися головним чином на доході від продажу номерного фонду, відповідно 85-90% ініціативи управління доходами має бути направлено на номерний фонд. І це виправдано, оскільки прибутковість від продажу номерів найвища в готельному бізнесі. Доходи номерного фонду включають доходи, одержувані в результаті здачі номерів готелю всіх категорій в оренду на певний період часу.

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	12519	150228
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1422,6	17071,2
Плановий роздрібний товарооборот	13941,6	167299,2

Багато готелів прагнуть диверсифікувати спектр послуг, що надаються. Для цього готель може здавати приміщення в оренду, надавати за окрему плату послуги зв'язку, Інтернет. Сюди ж відносяться доходи, одержувані готелем від продажу різних квитків, від надання транспорту клієнтам, послуг пральні / хімчистки, ремонту одягу тощо.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Пральня	245	300	73,5
Хімчистка	287	500	143,5
Разом	532	-	217

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Конференц зала	689	400	275,6
Виставковий центр	564	220	124,08
Приміщення для перемовин	398	380	151,24
Кімната синхронного перекладу	220	210	46,2
Разом	1871	-	597,12

Важливо відзначити, що зони прибутковості готелю безпосередньо пов'язані з подієвим календарем місцевості. Подієвий календар місцевості складається на рік з урахуванням подій, що відбуваються в місці розташування готелю (проведення виставок, щорічних конференцій, свят і т.п.), і впливає на його завантаження. Важливо відзначити, що зони прибутковості готелю безпосередньо пов'язані з подієвим календарем місцевості. Подієвий календар місцевості складається на рік з урахуванням подій, що відбуваються в місці розташування готелю (проведення виставок, щорічних конференцій, свят і т.п.), і впливає на його завантаження.

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	26705,42
Ресторанного господарства	167299,2
Інших господарських підрозділів	217
Доходи від надання інноваційних послуг	597,12
Разом	194818,74

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

За роллю у виробничо-експлуатаційному процесі основні фонди поділяють: на виробничі і невиробничі.

До виробничих основних фондів відносяться засоби праці, які або беруть участь у виробничо-експлуатаційному процесі, або сприяють його здійсненню (будівлі готелів, обладнання). Виробничі основні фонди створюють матеріальні умови для надання готельних послуг.

До невиробничих основних фондів відносяться фонди, які служать для задоволення побутових і культурних потреб працівників.

За функціональним призначенням виділяють наступні види основних фондів:

- будівлі;
- споруди;
- передавальні пристрої;
- машини та обладнання;
- транспортні засоби;
- інструмент;
- виробничий і господарський інвентар;
- інші.

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	184650	62500	24630	271780
Машини та обладнання, в тому числі:	1659	1331	558	3548
- Холодильне обладнання				
- Механічне обладнання	669	358	210	1237
- Теплове обладнання	1594	711	243	2548
- Торговельне обладнання	469	369	58	896
- Вимірвальні прилади	298	200	46	544
Меблі, інше офісне обладнання	5112	1444	665	7221
Транспортні засоби	1987	664	36	2687
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	659	425	226	1310
Телефони	205	82	34	321
Разом	197302	68084	26706	292092

Амортизація - це найважливіше джерело відтворення науково-технічного розвитку господарства. Це пов'язано не тільки з її сумарною величиною (її частка в собівартості продукції складає в середньому по промисловості від 20% до 40%), але і з мінімальною в порівнянні з прибутком залежністю від результатів поточної господарської та фінансової діяльності, отже, надійністю отримання грошових коштів.

**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	184650	62500	24630	20	9232,5	3125	1231,5	13589												
Машини та обладнання, в тому числі:	1659	1331	558	5	331,8	266,2	111,6	709,6												
- Холодильне обладнання		669			358	210	5	111,5	71,6	42	225,1									
- Механічне обладнання								1594	711	243	5	318,8	142,2	48,6	509,6					
- Теплове обладнання												469	369	58	5	93,8	73,8	11,6	179,2	
- Торговельне обладнання																298	200	46	2	149
- Вимірювальні прилади	5112		1444	665																4
Меблі, інше офісне обладнання	1987	664	36	5	397,4	132,8	7,2													537,4
Транспортні засоби	659	425	226	2	329,5	212,5	113	655												
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини					205	82	34	2	102,5	41	17	160,5								
Телефони																				
Всього																18642,65				

5.3 Розробка плану з праці

Останнім часом управління персоналом набуває особливого значення, так як сучасні готельні підприємства, які активно діють у постійно мінливому середовищі, орієнтовані на високу якість послуг, все більшою мірою залежать від людського фактору. Успішні готельні підприємства вкладають великі кошти в розвиток трудових ресурсів, розглядаючи їх не як витрати, а як свої активи. Саме людський капітал забезпечує конкурентоспроможність і економічну ефективність підприємств сфери гостинності.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Заступник директора	3
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Спеціалісти PR	2
Менеджер служби маркетингу	2
Інженер з охорони праці	2
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення (для інновації)	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Черговий менеджер	3
Портсь	3
Швейцари	2
Нічні аудитори	2
Супервайзер	2
Покоївки	9
Черговий по поверху	2
Кухарі	9
Адміністратор зали	2
Офіціанти	10
Бармен	2
Охорона	4
Робітники служби культурно-дозвільного призначення (для інновації)	6
Разом виробничий (операційний) персонал	56
Допоміжний персонал	
Прибиральники	6
Ремонтники	5
Мийники	4
Працівники пральні	4
Працівники хімчистки	4
Разом допоміжний персонал	23
Всього	95

На даний момент наявність професійного кадрового ядра стає перевагою будь-якого готельного підприємства, оскільки пристосуватися до змін в ринковому середовищі може тільки творчий, орієнтований на розвиток персонал. У свою чергу, ця обставина різко підвищує вимоги до всієї кадрової роботи в готелях. Керівникам готелів необхідно гнучко переходити від сформованих професійних стереотипів - адміністратора і керівника, до принципово нових ролей - стратега і підприємця.

**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						
Генеральний директор	1	29,6	29,6	-	-	29,6
Заступник директор	3	19,7	59,1	-	-	59,1
Менеджер служби прийому та розміщення	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Спеціалісти PR	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби маркетингу	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Інженер з охорони праці	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	2	15,4	30,8	-	-	30,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	273,5	-	-	273,5
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий менеджер	3	12,9	38,7	-	-	38,7
Портєс	3	10,6	31,8	-	-	31,8
Швейцари	2	11,2	22,4	-	-	22,4
Нічні аудитори	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Супервайзер	2	9	18	-	-	18
Покоївки	9	9	81	-	-	81
Черговий по поверху	2	8	16	-	-	16
Кухарі	9	16	144	-	-	144
Адміністратор зали	2	12,6	25,2	-	-	25,2
Офіціанти	10	8	80	-	-	80
Бармен	2	14	28	-	-	28
Охорона	4	15	60	-	-	60
Робітники служби культурно-дозвільного призначення	6	16	96	-	-	96
Разом по виробничому персоналу	56	-	670,5	-	-	670,5
Допоміжний персонал						
Прибиральники	6	8	48	-	-	48

Ремонтники	5	9,9	49,5	-	-	49,5
Мийники	4	8,7	34,8	-	-	34,8
Працівники пральні	4	6,6	26,4	-	-	26,4
Працівники хімчистки	4	6,6	26,4	-	-	26,4
Разом по допоміжному персоналу	23	-	185,1	-	-	185,1
Разом місячний фонд основної заробітної плати	95	-	1129,1	-	-	1129,1
Разом річний фонд основної заробітної плати	95	-	13549,2	-	-	13549,2

Орієнтація на управління людськими ресурсами змінює завдання, функції та структуру служби управління підприємства. Найважливішими функціями управління персоналом у зв'язку з зростанням ролі людського фактору стають його розвиток, а не просто приведення чисельного складу працівників у відповідність з наявністю робочих місць; формування внутрішньої мотивації і корпоративної культури, яка може стати сильним мотивуючим фактором.

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

Група працівників	Плановий річний розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	273,5 x 12 = 3282	40	1312,8
Виробничий (операційний) персонал	670,5 x 12 = 8046	30	2413,8
Допоміжний персонал	185,1 x 12 = 2221,2	25	555,3
Разом	1129,1 x 12 = 13549,2	-	4281,9

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	95	95
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16
Виробничий (операційний) персонал	осіб	56	56
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1129,1	13549,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	273,5	3282
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	670,5	8046
Допоміжний персонал	тис. грн.	185,1	2221,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	356,82	4281,9

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	109,4	1312,8
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	201,15	2413,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	46,27	555,3
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1485,92	17831,1
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	382,9	4594,8
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	871,65	10459,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	231,37	2776,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	15,64	187,69
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,93	287,17
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,56	186,78
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,05	120,71

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість реалізованої продукції являє собою повну собівартість товарної продукції мінус приріст плюс зменшення собівартості залишків нереалізованої продукції в планованому періоді.

Розрахунок собівартості одиниці продукції називається калькуляцією. Калькуляції бувають кошторисні, планові, нормативні.

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	29401,2	55	0,55	18968,51
Холодні закуски	43214,4	55	0,55	27880,25
Гарячі закуски	6494,4	55	0,55	4189,93
Супи	7790,4	55	0,55	5026,06
Другі страви	54907,2	60	0,6	34317
Солодкі страви	6494,4	55	0,55	4189,93
Гарячі напої	846	55	0,55	545,8
Холодні напої	1080	55	0,55	696,77
Всього	150228	-	-	95814,25
Закупівельні товари				
Холодні напої	1929,6	50	0,5	1286,4
Хліб та хлібобулочні вироби	741,6	50	0,5	494,4
Борошняні кондитерські вироби	10130,4	50	0,5	6753,6
Вино-горілчані вироби	3855,6	50	0,5	2570,4
Пиво	414	50	0,5	276

Всього	17071,2	-	-	11380,8
Разом за рік	167299,2	-	-	107195,05

Особливе місце серед фінансових витрат на утримання готелю займає оплата комунальних рахунків, в першу чергу - електроенергії. Деякі готельєри прагнуть скоротити цю статтю витрат, наприклад, використовуючи менш потужні лампочки. Такий захід дає економію в 8-10%, але можна досягти і більш значних показників.

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	83731	168	14066,8
Опалення, Г/ккал	2845,32	1654,41	4707,32
Вода, м ³ в тому числі: гаряча, м ³	5183	97,89	507,36
холодна, м ³	9847,7	22,99	226,39
Разом	-	-	19507,87

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	889	14,22
Виробничий (операційний) персонал	56	2	654	73,24
Допоміжний персонал	23	2	459	21,11
Всього	95	-	-	108,57

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	128	3	384	445	170,88
Столові прибори	128	3	384	460	176,64
Скляний посуд	128	2	256	567	145,15
Столова білизна	128	2	256	540	138,24
Кухонний посуд	128	2	256	449	114,94

Канцелярське приладдя	128	2	256	135	34,56
Всього	-	-	-	-	780,41

Загальні витрати бізнес-готелю з рестораном грузинської кухні наведені в табл.5.18.

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

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	107195,05
Витрати на оплату праці	17831,1
Єдиний соціальний внесок	3922,84
Амортизаційні відрахування	18642,65
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	19507,87
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	888,98
Податки, збори	120,79
Витрати на охорону	58,44
Інші поточні витрати	2227,73
Разом	170395,45

$P_d = 27 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 17,73$ тис. грн. – збір бізнес-готелю за парко-місця;

$P_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42$ тис. грн. – ліцензія бізнес-готелю на право здійснення торговельної діяльності

$P_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6$ тис. грн. – плата бізнес-готелю за торговельний патент

$P_d = 1,5\% \times (3855,6 + 414) = 0,015 \times 4269,6 = 64,04$ тис. грн. – плата бізнес-готелю на розвиток виноградарства, садівництва

$V_{ox} = 0,03\% \times 194818,74 / 100 = 58,44$ тис. грн. – витрати бізнес-готелю на охорону.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Якщо робота з прогнозування доходу ведеться постійно, напрацьована інформація з кожним разом стає наближеною до реальності. Порівнюючи результати прогнозу і фактичні дані, можна отримати середній відсоток похибки по кожному з каналів продажів і при подальшому аналізі закладати його в якості

коефіцієнта коригування. При цьому прогноз повинен мати як кількісний, так і якісне вираження.

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

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	194818,74
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	19481,87

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	194818,74
2	Поточні витрати, тис. грн.	170395,45
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	24423,29
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4396,19
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	20027,1
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	19481,87
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	20027,1
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$292092 / 20027,1 = 14,5$

Отже, бізнес-готель, що проектується з рестораном грузинської кухні та інноваціями у вигляді штучного інтелекту окупиться через 14,5 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Інтерактивний стіл	«Inthboard Joy»	12	125
Відео стіна	«Trimbeat»	5	60
Інформаційна панель	«Farmobile»	10	45
Інтерактивні екрани	«OMG»	6	60
Безконтактний диспенсер	«Nextaizer Pro»	150	89
Візуально-звукова система	«Nextvision»	115	110
Інтерактивний пристрій	«Nextbook»	115	110
Інтерактивний пристрій	«Nextwatch»	115	110
Разом			709

Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.	258
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.	967

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

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	1 рік	2 рік	3 рік
Дохід від інноваційної діяльності	597,12	597,12	597,12
Витрати на впровадження інновації	967	369,88 + 258 = 627,88	30,76+258 = 288,76
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	- 369,88 (збиток)	-30,76 (збиток)	308,36
Податок на прибуток	-	-	55,5
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	252,86
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	42,3
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	709 / 252,86 = 2,8 + 2 = 4,8

Отже, інноваційна діяльність бізнес-готелю, що пов'язана з штучним інтелектом та інтерактивними технологіями окупиться через 4,8 років.

ВИСНОВКИ

Для будівництва готелю було обрано земельну ділянку на Бориспільському шосе, Київської області, по вулиці Озерна 4, с. Щасливе.

Ціль проєктованого закладу – сприяння комфортному проведенню часу для бізнес-туристів, що зупинилися тут для особистих зустрічей зі своїми партнерами, або просто в рамках робочого характеру.

Оформлення номерів, холів, ресторанів, барів, зроблено вишукано з використанням сучасних інтерактивних технологій на базі штучного інтелекту, щоб відповідати призначенню, але все ж основна увага була приділена саме універсальності закладу.

Стрімкий розвиток нових технологій в цифрову епоху несе з собою численні можливості для різних галузей. Готельна справа зарекомендувала себе в якості однієї з найпрогресивніших в частині впровадження інноваційних рішень. Штучний інтелект та інтерактивні технології відносяться до числа подібних інновацій і вже надають практичний вплив на різні процеси в туризмі.

В якості інновації пропонуємо використання штучного інтелекту та інтерактивних технологій.

Інтерактивні технології, що використовуватимуться в готелі:

- інтерактивні столи;
- відео стіни;
- інформаційна панель;
- інтерактивні прозорі екрани;
- безконтактний диспенсер;
- технології, для маломобільних людей.

Окрім інтерактивних технологій, готель, також буде оснащений штучним інтелектом. Номери готелю будуть обладнані сучасними інформаційними панелями, що зможуть вітати гостей по імені, використовуючи дані з мобільних телефонів, які реєструються через Wi-Fi готелю, в вестибюлі. Пропускна система буде ґрунтуватися на розпізнаванні осіб, а ключ-карту замінить її цифровий варіант.

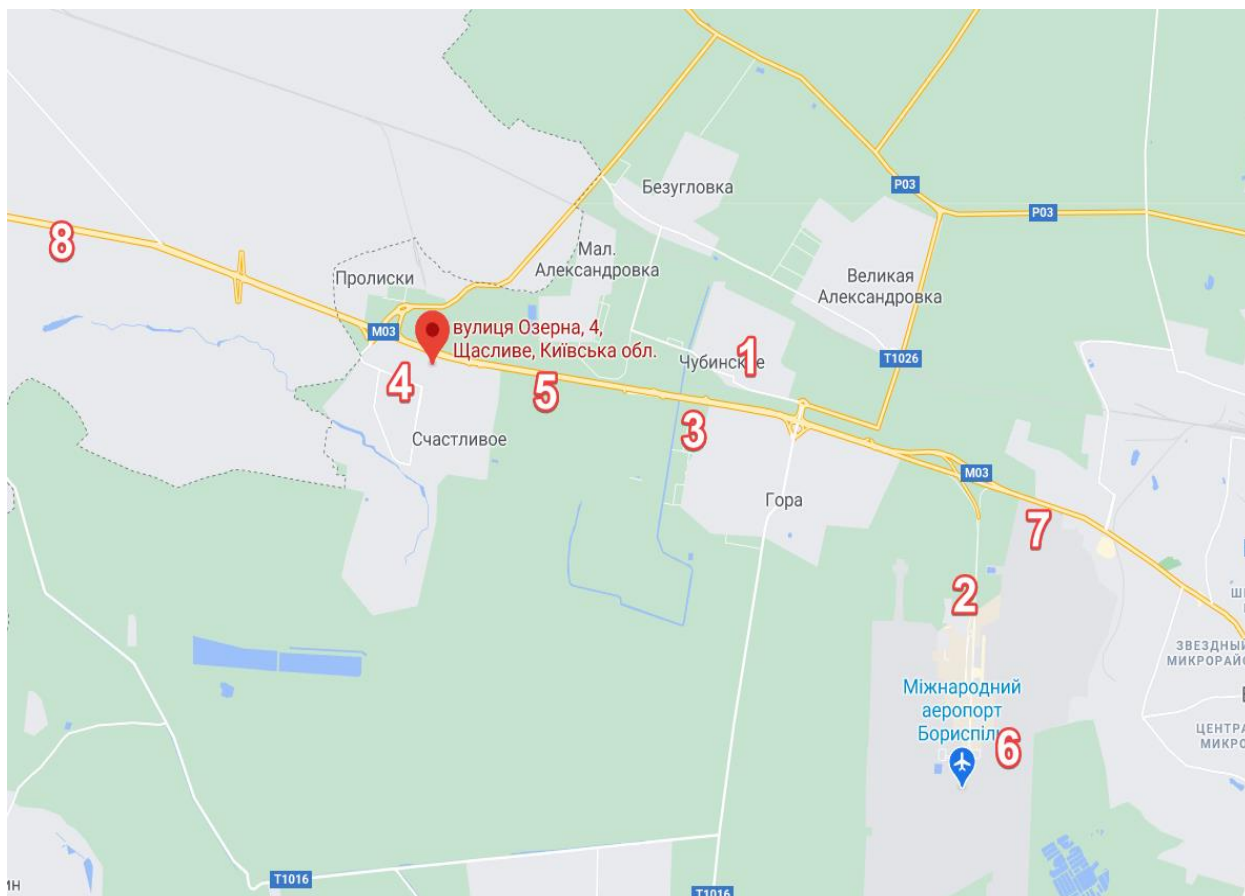
Бізнес-готель, що проектується з рестораном грузинської кухні та з розширеним переліком приміщень ділового призначення займає площу в 5696 м².

Термін окупності бізнес-готелю складає 14,5 років. Що стосується інновації, то її термін окупності складає – 4,8 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. COVID-19 І ТУРИЗМ: АНАЛІЗ СИТУАЦІЇ ТА ЕКОНОМІЧНІ ШЛЯХИ ВИХОДУ З КРИЗИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/7_2020/54.pdf.
2. Штучний інтелект змінить сферу туризму раз і назавжди [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://yandex.ru/turbo/crowler-pcworld.com/s/shtuchnij-intelekt-zminit-sferu-turizmu-raz-i-nazavzhdi/>.
3. Глобалізації, інновації та інтернет-технології в сфері туризму [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://ua-referat.com/Глобалізації_інновації_та_інтернет-технології_в_сфері_туризму.
4. Штучний інтелект неминуче стане новим видом розумних істот [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zen.yandex.ru/media/id/5cdd410394ef4400b4941f87/shtuchnii-ntelekt-neminuche-stane-novim-vidom-rozumnih-stot-5d67ce8bbd639600af259ce6>.
5. Віртуальна та доповнена реальність: як нові технології надихають вчитися [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://osvitoria.media/opinions/virtualna-ta-dopovnena-realnist-yakoyu-mozhe-butu-suchasna-osvita/>.
6. 5 отелей, в которых уже работают роботы [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zen.yandex.ru/media/holiday/5-otelei-v-kotoryh-uje-rabotaiut-roboty-5c7a8eae58236b00b392ad9d>.
7. Щасливе (Бориспільський район) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Щасливе_\(Бориспільський_район\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Щасливе_(Бориспільський_район)).
8. Напірні поліетиленові труби із захисним покриттям для водопостачання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://polyplastic.ua/img/pf/pipe-protect-58.pdf>.
9. ТРУБИ ПВХ ДЛЯ ЗОВНІШНЬОЇ КАНАЛІЗАЦІЇ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.standartpark.ua/catalog/sewage_pipes_pvc/.

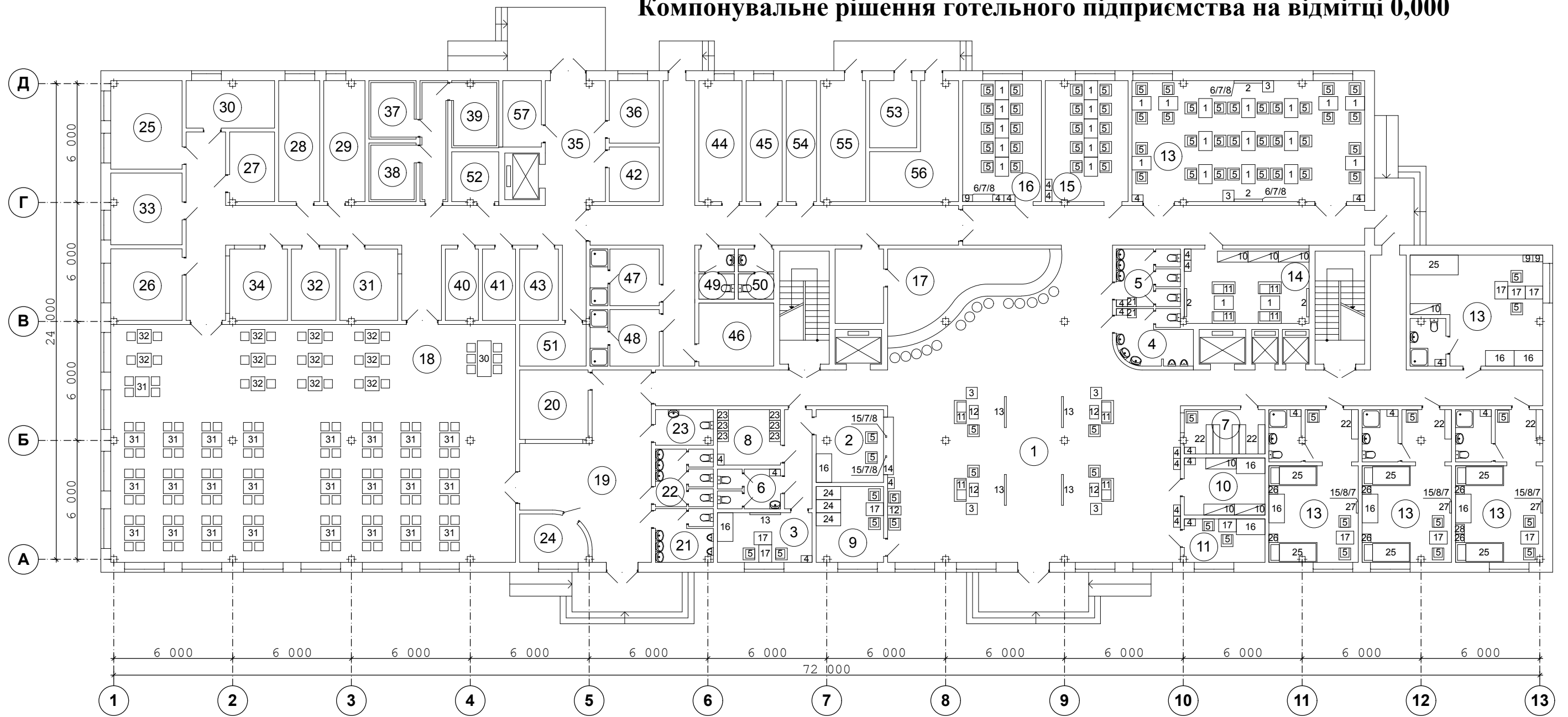
10. Види припливно-витяжної вентиляції та її особливості [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vencon.ua/ua/articles/raznovidnosti-i-osobennosti-pritочно-vytyazhnoy-ventilyacii>.
11. Мульти сплит-системы. Рассказываем, для чего они нужны. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://zen.yandex.ru/media/valles_ru/multi-splitsistemy-rasskazyvaem-dlia-chego-oni-nujny-5eec6c927da15b2125bccf93.
12. СИСТЕМИ ПОЖЕЖНОЇ ТА ОХОРОННОЇ СИГНАЛІЗАЦІЇ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://repositsc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/407/1/SPOS%202008.pdf>.
13. Стиль хай-тек в інтер'єрі. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://interiorfor.com/inshi-styli-interyeru/styl-haj-tek-v-interyeri/>.
14. Прибуток і рентабельність готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://buklib.net/books/27157/>.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	І. Заклад, що проектується	
	ІІ. Конкуренти	
1	Парк-готель «Kidev»	289 номерів
2	Fiesta Hotel Borispil Aeroport	18 номерів
3	Premium Village Residence	10 номерів
4	Готель «Старий порт»	9 номерів
5	Готель «Нон-стоп»	18 номерів
	ІІІ. Міця зосередження туристів	
6	Міжнародний аеропорт «Бориспіль»	
7	Бізнес-Центр Київ Аеропорт Сіті	
8	Бізнес-Центр Крокус м. Бориспільська	

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	158
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Кімната чергового адміністратора	12
4	Санвузол чоловічий	8
5	Санвузол жіночий	8
6	Службовий санітарно-технічний вузол	6
7	Гардероб	9
8	Сейфова	9
9	Швейцарська зона	13,1
10	Камера схову	12,9
11	Пост охорони	8,6
12	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	36,1
13	Конференц зала	71,9
14	Виставковий центр	23,3
15	Приміщення для перемовин	24,7
16	Кімната синхронного перекладу	23,8
17	Бар при вестибюлі на 14 місць з підсобним приміщенням	63
18	Обідня зала	230,4
19	Вестибюль	12
20	Гардероб	8
21	Санвузол чоловічий	6
22	Санвузол жіночий	6
23	Санвузол для маломобільних груп населення	8
24	Кімната для паління	7
25	Гарячий цех	14
26	Холодний цех	13
27	Приміщення для різання хліба	8
28	М'ясо-рибний цех	12
29	Овочевий цех	12

поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
30	Приміщення для завідуючого виробництвом	10
31	Мийна столового посуду	10
32	Сервізна	8
33	Мийна кухонного посуду	13
34	Роздавальна	10
35	Завантажувальна	13
36	Приміщення комірника	8
37	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	6
38	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
39	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
40	Комора сухих продуктів	6
41	Комора бакалійних товарів та напоїв	6
42	Комора тари та інвентарю	7
43	Комора овочів та коренеплодів	7
44	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	13
45	Кабінет бухгалтера	10
46	Приміщення персоналу	11
47	Гардероб чоловічий з душовими	9
48	Гардероб жіночий з душовими	9
49	Санвузол чоловічий	4
50	Санвузол жіночий	4
51	Білизняна	6
52	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
53	Теплопункт	8
54	Електрощитова	9
55	Вентиляція припливна	11
56	Вентиляція витяжна	14
57	Машинне відділення охолоджуючих камер	6

Специфікація обладнання

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Інтерактивний стіл	Inthboard Joy	965x678x700	15
2	Відео стіна	Trimbeat	1433x123	2
3	Інформаційна панель	Farmobile	569x569x1850	2
4	Безконтактний диспенсер	Nextalizer Pro	560x340x970	2
5	Крісла	Lotre	593x593x628	30
6	Візуальна звукова система	Nextvision	120x120	2
7	Інтерактивний пристрій	Nextbook	45x45	2
8	Інтерактивний пристрій	Nextwatch	20x23	2
9	Тумба	Lotre	500x534x678	1
10	Стелаж	Lotre	1543x555x1657	3
11	Дивани	Lotre	1164x593x628	4
12	Маленький інтерактивний стіл	Inthboard Joy	680x449x500	5
13	Інтерактивні екрани	OMG	1560x100	4
14	Стійка реєстрації	Lotre	567x2302x775	1
15	Візуальна звукова система	Nextvision	120x120	2
16	Шафа	Lotre	1447x789x1860	1
17	Стіл	Lotre	887x650x812	2
18	Умивальник	Bien	557x459x669	4
19	Унітаз	Bien	680x589x614	4
20	Пісуар	Bien	557x432x578	2
21	Сушарки для рук	Bien	450x458x663	2
22	Вішаки	Lotre	1478x342x1768	5
23	Сейфи	Глобал	558x536x987	6
24	Візочки	VD-7	1245x663x690	3
25	Ліжко	Lotre	2430x1000x650	2
26	Тумбочка	Lotre	446x432x650	2
27	Телевізор	Sony	569x100	1
28	Міні-бар	Nord	447x489x578	1
29	Душ	Bien	1324x980x1764	1
30	Стіл 6-місний	Merx	1800x700x700	1
31	Стіл 4-місний	Merx	1000x700x700	25
32	Стіл 2-місний	Merx	700x700x700	11
33	Стілець	Merx	430x430x750	128

План благоустрою в 3D-проекції


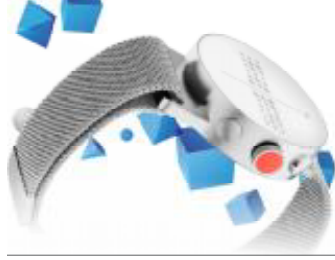
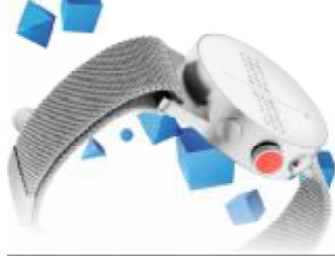


Матеріали інноваційних досліджень

Характеристика інтерактивних технологій, що впроваджуються в готелі

Продовження таблиці

Назва	Характеристика	Зображення
Інтерактивний стіл «Inthboard Joy»	<ul style="list-style-type: none"> діагональ 24-100 дюймів к-кість одночасних дотиків від 2 до 64 процесор Intel Core i3/i5/i7 Ethernet, Wi-Fi Матеріал дерево, метал, пластик, штучний камінь 	
Відео стіна «Trimbeat»	<ul style="list-style-type: none"> досить яскравий відео модуль висока тривалість безперервної роботи діагональ 50-120 дюймів підтримує дозвіл до 4000x4000 одночасна робота користувачів – від 2 і більше Ethernet, Wi-Fi 	
Інформаційна панель «Farmobile»	<ul style="list-style-type: none"> камера з мікрофоном антивандальний сенсорний екран динаміки безконтактний зчитувач одночасна робота користувачів – від 2 і більше Ethernet, Wi-Fi 	
Інтерактивні екрани «OMG»	<ul style="list-style-type: none"> діагональ 24-100 дюймів к-кість одночасних дотиків від 2 до 64 процесор Intel Core i3/i5/i7 Ethernet, Wi-Fi вбудовані динаміки вбудоване ПО 	
Безконтактний диспенсер «Nextaizer Pro»	<ul style="list-style-type: none"> яскравість 300-1000 ніт спрей, гель-мило, піна для рук мультиязыковий інтерфейс та звукове оповіщення хмарний сервіс системи управління вимір температури тіла функція розпізнання обличчя адаптація до маломобільних людей 	
Візуально-звукова система «Nextvision»	<ul style="list-style-type: none"> перетворення потоку візуальної інформації в звукову, з метою полегшення навігації розпізнання обличчя і об'єктів через ширококутну камеру, в тому числі і в темний час доби розпізнавання дорожніх знаків, світлофорів, дорожньої розмітки, банкнот, QR-кодів забезпечення екстрених дій, а саме повністю автоматичний виклик 	

	<ul style="list-style-type: none"> допомоги забезпечення патронажних служб інформацією про місце знаходження користувача і можливість екстреного зв'язку з співробітниками готелю можливість підключення до комп'ютера / смартфона для внесення налаштувань, оновлення прошивки, завантаження карт за допомогою бездротової мережі Wi-Fi, Bluetooth, з'єднувального кабелю 	
Інтерактивний пристрій «Nextbook»	<ul style="list-style-type: none"> портативний та зручний: 158x108x18 мм повна аудіо підтримка інтуїтивно зрозуміле управління: кнопки вибору, прокрутки та управління меню вміє розпізнавати будь-які текстові формати: від локальних та сітьових сайтів до онлайн-бібліотек та веб-сайтів 16 динамічних комірок Брайля, технологія заснована на магнетизмі 16 Гб вбудованої пам'яті для більш ніж 10 000 книг Підтримка підключень: USB / Micro USB / Micro HDMI / SD Card /Wi-Fi/ Bluetooth 	
Інтерактивний пристрій «Nextwatch»	<ul style="list-style-type: none"> аксесуар показує час у вигляді тактильної інформації зображеної шрифтом Брайля дозволяє вивчати алфавіт Брайля дає можливість встановлювати таймер підключається до пристроїв iOS і Android через Bluetooth, що дає можливість скористатися корисними додатковими функціями розумного годинника в спеціальному мобільному додатку дозволяє переглядати повідомлення, інформацію про вхідні дзвінки визначати місце розташування свого телефону 	

Матеріали інноваційних досліджень



Інтерактивна виставка



Інформаційні панелі



Інтерактивний прозорий екран