

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету
Цирицьківа В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«11» лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри
Шаран І.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«11» лютого 20 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристично-екскурсійний готель з інноваційними
належностями екотуризму в м. Одеса»

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

Москаленко Дарина Максимівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Сивчук Тетяна Анатоліївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

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

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Гурманова Ю.П.
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач Д. Москаленко
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанної та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа“
Освітньо-професійна програма „Готельна і ресторанна справа“
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/ В.о. завідувача

кафедри

ГРС

проф. Доценко В. Ф.
„09” жовтня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Москаченко Дарині Максимівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Туристично-екскурсійний готель з інноваційними послугами екотуризму в м. Одеса“

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від „09” 10 2020 року № 812-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 01 жовтня 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Одеса; тип заводу розширення - туристично-екскурсійний готель; інновації - інноваційні послуги екотуризму.

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

5. Перелік графічного матеріалу
Архив 1 - план на фігури 0,000. Архив 1а - специфікація обладнання. Архив 2 - план планування в 3D-проекті. Архив 3-8 - матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т.А., професор	<i>[підпис]</i> 09.10.20	<i>[підпис]</i> 09.10.20
Розділ 2	Сильчук Т.А., професор	<i>[підпис]</i> 09.10.20	<i>[підпис]</i> 09.10.20
Розділ 3	Сильчук Т.А., професор	<i>[підпис]</i> 09.10.20	<i>[підпис]</i> 09.10.20
Розділ 4	Сильчук Т.А., професор	<i>[підпис]</i> 09.10.20	<i>[підпис]</i> 09.10.20
Розділ 5	Нікітіна Т.А., доцент	<i>[підпис]</i> 09.10.20	<i>[підпис]</i> 09.10.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, Розділ 1 Інформаційний	09.10 - 30.10	Викон.
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	Викон.
3	Розділ 3 Організаційно-технічний	15.11 - 05.12	Викон.
4	Розділ 4 Інформаційно-технічний	06.12 - 12.12	Викон.
5	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	Викон.
6	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12 - 26.12	Викон.
7	Гарячі дедлайни	27.12 - 27.01	Викон.
8	Завершення написання роботи. Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	28.01 - 01.02.2021 01.02.2021	Викон.

Здобувач

[підпис]
(підпис)

Керівник роботи

[підпис]
(підпис)

Москаленко Д.І.
(прізвище та ініціали)

Сильчук Т.А.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Москаленко Дарини Максимівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Туристично-екскурсійний готель з інноваційними послугами енотуризму в м. Одеса»

Керівник роботи: д.т.н, проф. Сильчук Т.А.

Дата захисту « » лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проаналізовано особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії та проведено дослідження ринку готельних послуг у місті Одеса. Розглянуто поняття енотуризму, передумови його появи і становлення, особливості та перспективи розвитку в Одеському регіоні. За результатами досліджень здійснена оцінка конкурентного середовища та обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Об'єкт дослідження – туристично-екскурсійний готель з інноваційними послугами енотуризму в м. Одеса.

Мета роботи – проаналізувати особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії; виявити основні напрямки та чинники, що впливають на ефективність функціонування проектного туристично-екскурсійного готелю.

Для ефективного функціонування запропонованих інновацій у проекті готелю передбачено дегустаційний зал, туристично-екскурсійне бюро, борошняний цех. Розроблено програми екскурсій по основних винних маршрутах досліджуваного регіону, складено винну карту, розроблено та вдосконалено рецептуру житньо-пшеничного хліба з додаванням порошку топінамбура.

На підставі дослідженого матеріалу проведена оцінка досягнутих результатів, визначено період окупності та рівень рентабельності поточних витрат, надано рекомендації щодо поліпшення ефективності функціонування запропонованих інновацій.

Кваліфікаційна дипломна робота викладена на 160 сторінках пояснювальної записки та містить 61 таблицю, 11 рисунків, 6 додатків. Графічний матеріал – 8 акрушів.

Ключові слова: готельний бізнес, енотуризм, житньо-пшеничний хліб, чатбот.

Abstract

Innovation in the hotel industry was analysed and a research of the hotel market in Odessa was conducted. Concepts of enotourism, prerequisites of its emergence and development, peculiarities and prospects of development in the Odessa region are considered. On the basis of the results of the research, the competitive environment was evaluated and the company's concept of activity was justified.

The object of the research is a tourist-excursion hotel with innovative services of enotourism in Odessa.

The aim of the work is to analyse the characteristics of innovation in the hotel industry; to identify the main directions and factors influencing the efficiency of the planned tourist-excursion hotel.

For the efficient functioning of the proposed innovations in the project of the hotel there is a tasting hall, tourist and excursion office, a flour shop. Programmes of excursions on the main wine routes of research region have been developed, a wine map has been drawn up, the recipe of rye-wheat bread with the addition of Jerusalem artichoke powder have been developed and improved.

Based on the material examined, assessment of achieved results was conducted, payback period and operating cost-effectiveness was determined, recommendations to improve the performance of proposed innovations was given.

The graduation thesis consists of 160 pages of an explanatory note and contains 61 tables, 11 figures, 6 appendices. A graphic material are in 8 sheets.

Keywords: hotel business, enotourism, rye-wheat bread, chatbot.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	9
1.2 Розвиток винного туризму у світовій практиці індустрії гостинності.....	11
1.3 Перспективи розвитку енотуризму в Україні	14
1.4 Житньо-пшеничний хліб з додаванням порошку топінамбура за власною рецептурою як інновація	21
1.5 Впровадження у готелі у якості інновації систему chatbot.....	23
1.6 Інноваційний потенціал готелю.....	25
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	26
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	26
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	31
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	37
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	39
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	41
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	41
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	45
SeficW406J.SH	47
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	50
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах.....	58
ресторанного господарства засобу розміщення.....	58
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства	58
засобу розміщення	58
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	59
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	80
3.4.4 Проектування борошняного цеху закладу ресторанного господарства ..	85
3.4.5 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	88
3.4.6 Визначення загальної площі підприємства харчування	90

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	92
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	93
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	94
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	95
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	99
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	99
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	101
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	112
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	115
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	115
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	120
5.3 Розробка плану з праці	122
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	128
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	132
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	134
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	136
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	139
ДОДАТКИ.....	139

ВСТУП

Готельний бізнес на сьогодні є основною складовою туристичної галузі та найбільш динамічним сектором економіки України. У сучасному готельному бізнесі стрімко розвиваються та впроваджуються нові форми інновацій. Рівень обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства не відповідає світовому рівню. Активізація конкуренції в готельній індустрії вимагає використання більш ефективних методів управління конкурентоспроможністю готельних підприємств та застосування різноманітних інновацій, як одного з інструментів конкурентоспроможності підприємств готельного типу. Вітчизняні підприємства готельної індустрії потребують на модернізацію послуг що надаються. Отже, саме інновації готельних послуг можуть сприяти підвищенню ефективності функціонування готелю. Тому актуальним є дослідження і поглиблення знань щодо застосування інновацій заради підвищення конкурентоспроможної діяльності закладів готельного господарства.

Актуальність теми. В наш час індустрія гостинності перебуває в умовах жорсткої конкурентної боротьби. Підприємства готельного господарства змушені доволі стрімко реагувати на зміни зовнішніх умов господарювання. Проте незважаючи на нестабільні економічну та політичну ситуації у світі готельна індустрія продовжує активно розвиватися. Це зумовлено зростанням світового туризму та розширенням послуг, що пропонуються закладами готельного господарства.

За даними Всесвітньої туристичної організації починаючи з 2021 року однією з актуальних інноваційних послуг підприємств гостинності є впровадження тематичних турів, особливо винних турів, що сприятиме розвитку готельного бізнесу та енотуризму в цілому. Винний туризм являє собою пізнавальну програму, пов'язану з вивченням вирощування і збору винограду, його переробкою, подальшої дегустацією готової продукції.

Доцільно припустити, що енотуризм – новий вид спеціалізованого тематичного туризму, стане конкурентом розважального та зеленого туризму. Впровадження енотуризму та винних турів в готельних підприємствах, як нового

виду інновацій в готельній індустрії, є своєчасним і актуальним питанням сьогодення.

Необхідно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий і європейський ринок різними методами, в тому числі за допомогою винних турів всередині самої країни, які будуть розширювати уявлення про українське виноградарство та виноробство як для вітчизняних, так і для іноземних туристів (споживачів).

Мета роботи – проаналізувати особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії; виявити основні напрямки та чинники, що впливають на ефективність функціонування проектного туристично-екскурсійного готелю.

Об’єкт дослідження – туристично-екскурсійний готель з інноваційними послугами енотуризму в м. Одеса.

Предмет дослідження – підвищення конкурентоспроможності та прибутку проектного готелю за рахунок сприяння розвитку винного туризму в Одеському регіоні, введення інновацій – хліба за власною рецептурою та chatbot.

Завдання дослідження визначають основні етапи дослідження для досягнення поставленої мети. При формулюванні завдань дослідження необхідно враховувати, що опис вирішення цих завдань складе зміст розділів і підрозділів дипломної роботи, назви яких співзвучні поставленим завданням.

Методи дослідження. Теоретичною та методичною основою дослідження є система загальнонаукових і спеціальних методів. Зокрема, метод аналізу, узагальнення та наукової абстракції застосовано для визначення сутності інновації як інструмента підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства. Методи аналізу та синтезу покладено в основу дослідження розвитку винного туризму, як світового, так і в Україні. Методи аналізу та прогнозування застосовані при наданні пропозицій щодо вдосконалення інноваційних технологій в діяльності проектного закладу готельного господарства.

Структура роботи: вступ, 5 розділів, висновки та пропозиції, список використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатки, графічна частина.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Інноваційний процес – це сукупність процедур та засобів, в ході яких інновація перетворюється від ідеї до конкретного продукту, технології або послуги. Поняття «нововведення» не є тотожним до поняття «інновація», оскільки воно є обов'язковою складовою та вважається результатом інновації.

Отже, діяльність, яка забезпечує перетворення ідеї в інновацію можна вважати інноваційною діяльністю. Інноваційний процес складається із таких етапів: наукове відкриття, розроблення ідеї, впровадження результатів у практичну діяльність. Одним з інструментів підвищення конкурентоспроможності підприємства є впровадження інновацій у виробництво. Інновації в готельній індустрії вважаються ефективними якщо вони збільшують прибуток готелю через збільшення доходу та/або скорочення витрат, тим самим сприяють зростанню конкурентоспроможності готелю на ринку готельних послуг.

У науковій літературі [1] виділяють чотири види інновацій (див. рис.1.1), які існують в готельному бізнесі. До них відносяться: продуктові, маркетингові, ресурсні та організаційні.



Рис. 1.1 – Види інновацій у готельному бізнесі

Інновації продуктові [1] спрямовані на відтворення нових послуг та впровадження інноваційних технологій обслуговування, таких як: застосування сучасних прибиральних технологій; впровадження енергозберігаючих технологій; використання екологічних матеріалів. Маркетингові інновації [1] пов'язані з появою технології розподілу в електронних системах бронювання, що дозволяють

онлайн керувати процесом бронювання. Інноваційна діяльність ресурсів [1] включає впровадження електронних систем управління готелями та систем планування ресурсів підприємств. Організаційні інновації [1] пов'язані з розвитком готельних компаній у системах та структурах управління: новітні методи навчання працівників, придбання прав на франшизу готелів та створення власної мережі готелів.

Інноваційні технології характеризуються зниженою капіталомісткістю, більшою екологічністю та меншими енергетичними потребами. Стрімкий розвиток інноваційної діяльності пов'язаний з тим, що перед підприємствами готельного бізнесу поставлено два основних завдання: підвищення прибутку та залучення нових гостей. Вирішити ці завдання можна за допомогою впровадження нових інноваційних технологій.

Виходячи з вищевикладеного, найбільш ефективною інноваційною політикою для підприємств буде впровадження різних видів інновацій одночасно. Мається на увазі, що інноваційний підхід не повинен обмежуватися лише впровадженням інформаційних технологій та створенням нових послуг, він повинен включати низку нововведень, які стосуються всіх напрямів управлінської діяльності.

Аналіз закладів готельного господарства, які характеризуються успішною інноваційною діяльністю, показав, що основним важелем для розроблення інноваційних рішень слугує прагнення керівництва здійснювати стратегічну діяльність загалом, особливо інноваційну. Наступною важливою умовою для впровадження інновацій є ефективна маркетингова політика, тому що цей критерій забезпечує безпосередній зв'язок закладу готельного господарства зі споживачем маючи на меті щоразу виявляти як нові та явні, так і приховані потреби споживачів щодо якості продукції та послуг.

Запровадження інновацій є визначальними для поточного виробничо-технологічного стану готелів. Отже, для підтримання конкурентоспроможності на ринку підприємствам готельної індустрії важливо здійснювати інноваційну діяльність, дотримуючись її основних принципів та напрямів.

1.2 Розвиток винного туризму у світовій практиці індустрії гостинності

Наразі одним з найперспективніших напрямків туризму вважається винний туризм – це спеціалізований вид туризму, який включає в себе відвідання виноградних плантацій, дегустацію та споживання вин із різних сортів винограду, купівлю вина безпосередньо у виробника.

Цей вид туризму пов'язаний з розумінням історії, технологій та культури вживання алкоголю в певній місцевості, а також з дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника з відвідуванням спеціальних закладів та заходів, як дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, тощо [2].

Енотуризм зародився в Європі на початку XX ст. з розвитком винних маршрутів у Німеччині та Франції. Новий розвиток ця галузь отримала в 80-90-ті роки XX ст., коли європейці почали відчувати наслідки стрімкої урбанізації та ностальгію за традиційними галузями виробництва, а також споживанням натуральних продуктів харчування та проведення відпочинку в сільській місцевості. Тобто в цей період активно розвивався зелений туризм у Європі. Чільне місце в його забезпеченні відігравали традиційні галузі виробництва – виноробство, сироваріння, хлібопечення, миловаріння, виробництво посуду та інших натуральних продуктів харчування й товарів народного вжитку, включаючи розвиток етнічних ремесел, а також вивчення місцевих звичаїв та обрядів, що мають вагоме мистецько-художнє та культурно-естетичне значення.

Споживання вина у світі [3] з 2008 по 2019 рр. має тенденцію до зростання – з 227,0 до 252,0 млн. гл. (табл.1.1). Пік споживання припав на 2016 р. – 254,2 млн. гл. Згідно з прогнозами, до кінця 2020 р. виробництво вина може досягти 280,0 млн. гл., з яких 165,0 млн. будуть вироблені в Європі.

Таблиця 1.1 – Загальний обсяг споживання вина у світі в 2008 - 2020 роках

Рік	Загальний обсяг споживання вина, млн гл.	Темпи росту, %
1	2	3
2008	227,0	-
2014	239,5	+5,9
2015	242,3	- 0,86
2016	254,2	+1,2
2017	243,0	- 8,5

1	2	3
2018	238,7	- 1,77
2019	252,0	+6,2
2020 (прогноз)	262,1	+ 3,95

Статистичні дані виробництва вина в світі за 2008-2020 роки (табл.1.1) показують, що за кордоном ідеально сформоване підґрунтя для розвитку винного туризму. Проте найпопулярніші винні готелі світу розташовані у найрозвиненіших виноробних регіонах Європи: Франції, Італії, Іспанії. Саме тому винні тури по цих країнах користуються високим попитом серед туристів з різних країн світу. Також для туриста, який подорожує винним маршрутом, пріоритетним є якість цих маршрутів, а отже і зупинятися він буде в готелях, які розташовані поблизу виноробних господарств з найкращим рейтингом [4].

В сучасних умовах економічного розвитку винний туризм інтенсивно розвивається в різних регіонах світу та Європи зокрема. Це пов'язано з тим, що Європа є найбільшим в світі виробником і експортером вин і лідируючим регіоном за кількістю відвідин туристів. Туризм і виробництво виноробної продукції в сукупності складають досить значну статтю доходу в бюджеті Франції, Італії, Іспанії, Німеччини, Португалії, Греції, Австрії та Угорщини. Він є джерелом значних прибутків, оскільки може поєднуватися з усіма іншими видами туризму, а також може слугувати доповненням туристичних програм та маршрутів для дорослих туристів. Окрім того, значення цього виду туризму посилюється й в культурно-пізнавальному та гастрономічному плані. Адже виноробство є давньою господарчо-етнічною традицією. Тому кожна країна завдяки винному туризму може популяризувати свою культуру, звичаї, національну специфіку господарства та гастрономічних інтересів. Це також стимулює розвиток відсталих аграрних районів Європи й світу загалом та зумовлює потік коштів до місцевих бюджетів, що є актуальним і для України [5].

За оцінками фахівців, доходи від продажу вина в Європі становлять близько 6,5 млрд. євро в рік. На думку експертів, винний туризм використовує тільки 25% свого потенціал, який можна реально збільшити в найближчому майбутньому [6].

З наукової погляду та функціональної спрямованості й залежно від мети подорожі, винні тури бувають: культурно-пізнавальні; рекреаційно-оздоровчі та лікувальні; гастрономічні; винний сільський зелений туризм та агротуризм; винно-розважальні; освітні та науково-ділові та технологічні тощо [5].

Рекреаційно-оздоровчий та лікувальний енотуризм базується на цілющих властивостях вина, на основі медицини, лікування та профілактики на основі винної терапії та послуг краси. Винотерапія є досить популярною в Європі та США, оскільки базується на комплексі лікувальних, оздоровчих та косметологічних технологій, які зміцнюють здоров'я, забезпечують тілу молодість і пружність, з використанням лікувальних властивості вина [7].

Винний туризм є однією з перспективних галузей туристичного обслуговування в Європі, яка базується на основі винного виробництва та поєднання усіх інших галузей туристичної індустрії. Завдяки розвитку винного туризму з'являються нові туристичні райони та центри, особливо у сільській місцевості, що є поштовхом для їх розвитку. Роль цього виду туризму щорічно зростає, розширюється географія та спектр його послуг. Лідерами з винного туризму в Європі є Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція та Німеччина, а також нарощують свій туристично-винний потенціал Хорватія, Болгарія, Угорщина, Словенія, Румунія та Україна. Відбувається стандартизація винного туризму в Європі у результаті спільної співпраці між європейськими господарчо-туристичними підрозділами в галузі винного туризму, що потребує подальших наукових досліджень [5].

1.3 Перспективи розвитку енотуризму в Україні

Україна вважається європейською державою, що має досить розвинений виноградарсько-виноробний комплекс, який виробляє різноманітну виноробну продукцію. Проте на європейський і світовий ринки наша виноробна продукція просувається повільними темпами, в силу ряду об'єктивних економічних і політичних причин: недостатнє фінансування виноробства з боку держави, відсутність податкових пільг, високі акцизні ставки, скорочення площ виноградників та обсяги виробництва виноматеріалів (див. табл.1.2, табл.1.3).

Сьогодні площі виноградників в Україні [14] становлять близько 41 тис га, що у чотири рази менше порівняно з 1990 роком.

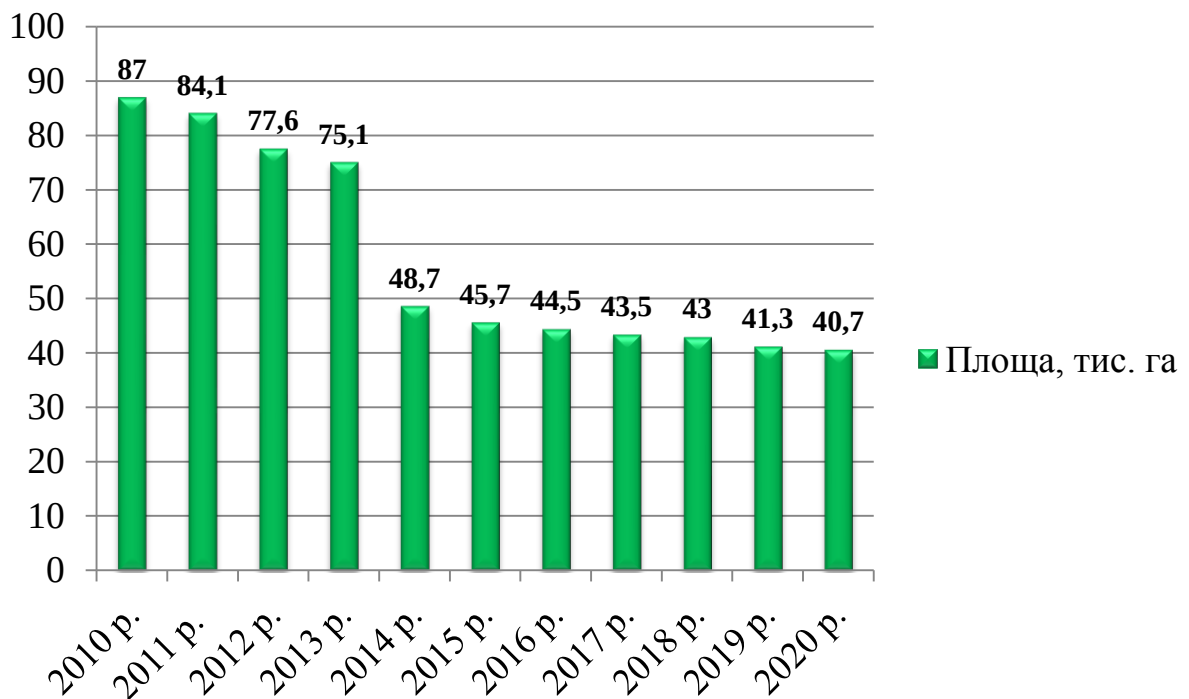


Рис. 1.2 – Динаміка площ виноградників за 2010-2020 роки (2014-2020 роки без урахування АКР)

Згідно даних рис. 1.2 починаючи з 2014 року Україною було втрачено близько 20 тис. га плодоносних площ. Ми вважаємо, що найвагомішою причиною для такого різкого скорочення виноградних площ стала анексія Криму, оскільки там налічувалося близько 30% виноградників від загальної площі по Україні. На сьогодні, загальні площі виноградників становлять 40,7 тисяч га. Найбільші припадають на Одеську (понад 27 тисяч га), Миколаївську (майже 6 тисяч га), Херсонську (близько 5 тисяч га) та Закарпатську (понад 3 тисячі га) області.

Варто зауважити, виноградарство – досить складна та витратна справа. Затрати на закладку одного гектару виноградника не обмежуються лише коштами на придбання саджанців та інвестуванням в робочу силу при посадці. Догляд за виноградниками ведеться 11 місяців на рік, причому на одному га працює близько 20 людей. І лише через чотири-п'ять років кропіткої праці, після вступу виноградників у плодоношення збирається урожай, який можна використовувати у виробництві вина.

Не зважаючи на це, розвиток винного туризму суттєво впливає на рівень соціально-економічного розвитку виноробних регіонів і країни в цілому, є важливою складовою агропромислового комплексу України. Динаміку обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012-2019 р. наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Динаміка обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012-2019 роки

Рік	Обсяг виробництва вина, млн. літрів	Обсяг споживання вина, млн. літрів
2012	295,6	264,7
2013	170,0	186,8
2014	125,1	113,5
2015	117,2	86,6
2016	72,7	65,6
2017	64,7	53,8
2018	65,6	77,2
2019	66,4	68,0

Згідно даних таблиці 1.2. та рис. 1.3. починаючи з 2012 року зменшуються обсяги виробництва вина. У 2013 році було вироблено 170 млн. літрів вина, а це майже у двічі (42,5 %) менше у порівнянні з 2012 роком. Станом на 2019 рік цей показник складає лише 66,4 млн. літрів, тобто 22,5 % від загального обсягу за 2012 рік. Ми вважаємо, що такий різкий спад обсягу виробництва винної продукції пов'язаний з анексією Криму, оскільки на території АРК до 2013 року вироблялося до 35 % від загального обсягу по Україні. Причиною скорочення обсягів виробництва вина, на нашу думку, може бути імпорт дешевої продукцією з невисокими показниками якості, оскільки вона стала серйозним конкурентом вітчизняного винного бізнесу.

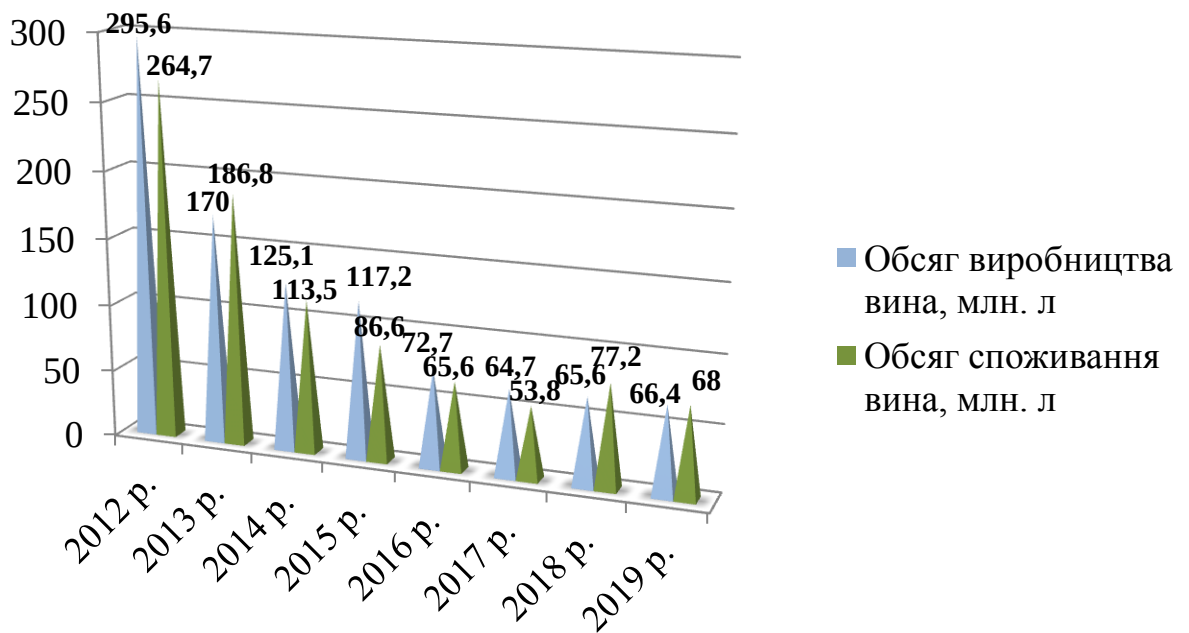


Рис. 1.3 – Динаміка обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012-2019 роки

Важливе місце серед чинників, які впливають на стан виноробства, посідає рівень попиту і традиції культури споживання вина. Вину віддають перевагу лише 9% українців і за цією позицією країна знаходиться на 9-му місці. Аналітики давно звернули увагу на той факт, що обсяги споживання вина безпосередньо залежать від рівня достатку населення. Зростання добробуту громадян завжди супроводжувалося збільшенням частки споживання вина у загальній структурі споживання алкоголю [14]. Шкода, що цей взаємозв'язок не працює у зворотний бік. Проте загалом це лише частина проблеми.

Україна за споживанням вина поступається перед багатьма країнами Африки і навіть деякими країнами, де панують закони шаріату, що не відповідає та суперечить наявному ресурсному потенціалу виноградарства і виноробної промисловості [15]. Зрозуміло, що спостерігається взаємозв'язок фінансового добробуту громадян і рівня споживання вина, та причина криється і у вподобаннях споживачів.

Доцільно припустити, що енотуризм – новий вид спеціалізованого тематичного туризму, який є конкурентом розважального та зеленого туризму. Необхідно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий і європейський ринок різними методами, в тому числі за допомогою винних турів

всередині самої країни, які будуть розширювати уявлення про українське виноградарство та виноробство як для вітчизняних так і для іноземних туристів (споживачів). З іншого боку винний туризм може стати додатковою статтею доходів для місцевих і державного бюджетів України.

Вино і подорожі завжди були тісно пов'язані, адже пригощання гостей вином є елементом гостинності практично у всіх народів світу [2]. Фахівців-виноробів та організаторів туристичного бізнесу об'єднує той факт, що вино – це мистецтво, яке по праву можна вважати культурною спадщиною і необхідно зберігати для наступних поколінь. Але, на жаль, на сьогодні винні тури недостатньо широко представлені на українському туристичному ринку, а також існує низка проблем, які перешкоджають розвитку та просуванню винних турів на європейський та світовий ринки. Основними проблемами в просуванні українських винних турів є:

- низький рівень інформатизації туристичного бізнесу;
- ліцензування виноробного бізнесу;
- винні тури поки продукт немасовий і специфічний, вони в основному цікаві суто фахівцям – сомельє або людям, пов'язаним з ресторанним бізнесом;
- нераціональне використання ресурсного потенціалу рекреації і туризму;
- відсутність узгодженої маркетингової діяльності у сфері туризму.

Для вирішення наведених вище проблем необхідно пропонувати винні тури по Україні для всіх верств туристів, як іноземних, так і вітчизняних; розробляти інноваційні підходи до організації ено-турів, налагодити маркетингову діяльність у сфері туристичного бізнесу; належно оцінювати ресурсний потенціал рекреаційних регіонів України, а також розглядати винний туризм як принципово новий напрямок туристичної галузі України.

Виноробний туризм базується на використанні природних, соціально-економічних умов, а також етнічних особливостей різних регіонів України, де є виноградарсько-виноробні господарства та заводи, що спеціалізуються на випуску виноробної продукції.

В Україні налічується ряд регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для

виращування різних сортів винограду та виробництва вин. Саме в цих регіонах доцільно організовувати ено-тури.

Розглядаючи виноробну сферу України за кількістю виробленого вина у процентному співвідношенні (рис.1.4), можна визначити, що основні виноробні підприємства розташовані у Одеській (50%), Закарпатській (20%), Херсонській (15%) та Миколаївській (9%) областях. Ми вважаємо, що саме ці регіони є найбільш перспективними для розвитку енотуризму, оскільки. Ми вважаємо, що представлені регіони якнайкраще підходять для розвитку та просування винного туризму, оскільки вони є центрами розвитку винного туризму в Україні, в них наявні необхідна туристична інфраструктура та гарно розвинений виноробний комплекс, із власними виробниками, марками та брендами.

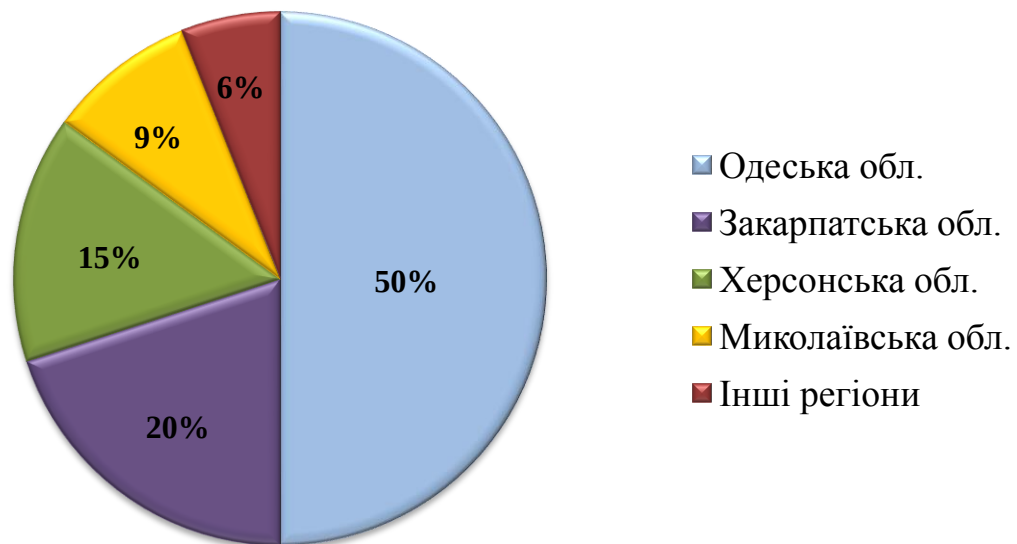


Рис. 1.4 – Розподіл виробництва вина по регіонах України у 2019 році

За даними асоціації «Виноградарі і винороби України» половина українського винограду вирощується в Одеській області, також тут виробляється 50% вітчизняної вин у розрахунку від загального обсягу. Найбільш відомими виноробними підприємствами півдня України вважаються «Одесавинпром» та «Одеський коньячний завод». Більша частина продукції виготовляється великими підприємствами, одне з яких – ТОВ «Промислово-торговельна компанія «Шабо». Щомісяця «Шабо» випускає близько 1 млн. пляшок вина та 1,6 млн. пляшок коньяку.

В основному підприємство працює на власній сировині, а у випадку нестачі закуповує виноград у місцевих фермерів.

Херсонська область - це родючий та особливий виноробний регіон України. Сприятливі природні та специфічні ґрунтово-кліматичні умови для вирощування винограду, дозволяють виробляти не лише тонкі, ніжні та свіжі столові вина, а також солодкі вина зі значною видобувною силою. Основним виробником вин в цій області є АТ «Князь Трубецький».

Миколаївська область представлена заводом «Коблево», який вважається одним з потужних виноробних підприємств України. Завод був побудований в 1982 році та налічує у своєму володінні понад 2500 гектарів виноградних плантацій. Також, в Миколаївській області випускається винна продукція АТ «Радсад» добре відома як в Україні, так і за кордоном.

Регіоном з найбільш «стійкими» традиціями виноградарства та виноробства є Закарпаття. Тут, на відміну від південних регіонів, практично немає великих підприємств. Велика частина виробних потужностей розташована у радгоспах або приватних садибах. У рік такі підприємства виробляють від 1 тис. до 25-30 тис. літрів вина. Серед відомих виноробних господарств: орендне підприємство «Ужгородський коньячний завод», АПТП «Бобовище», ДП АПФ «Леанка».

На основі проведеного дослідження варто зазначити, що Україна має в своєму розпорядженні значні ресурси для організації енотуризму. Кожен виноробний район виділяється своїми природними і соціально-економічними умовами формування. У чотирьох виноградарсько-виноробних регіонах України (Одеська, Миколаївська, Херсонська і Закарпатська області) є об'єкти, що відрізняються своєю індивідуальністю і виробляють певні марки вин.

Для якнайшвидшого та ефективного розвитку енотуристичного напрямку в Україні, необхідно [6]:

- на державному рівні врегулювати законодавчі питання, що стосуються якості продукції, відповідності її міжнародним стандартам та податкові питання, що стосуються акцизних зборів для виробників вин;
- створити інформативні багатомовні джерела інформації (карти, буклети, путівники по винних маршрутах і провідних винних підприємствах) для їх

- подальшого поширення серед дипломатичних і торгових представництв, туристів що подорожують Україною;
- популяризувати серед громадян України культуру споживання вина;
- стимулювати просування української виноробної продукції на світовий та європейський ринок різними методами;
- з урахуванням досвіду країн-лідерів даного виду туризму за державної підтримки розробити та втілити регіональні та національні програми розвитку винного туризму в Україні;
- розробити програми навчальних семінарів та майстер класів з питань організації екскурсій по основних винних маршрутах, професійних та споживчих дегустацій тощо.

Таким чином, втілення всіх пропозицій щодо розвитку винного туризму в Україні сприятиме кількісному та якісному зростанню країни, забезпечуючи стимулювання економічного розвитку виноробних регіонів, підвищення економічної ефективності діяльності виноробних підприємств, зростання соціально-культурного рівня суспільства.

Якщо розвивати цей туристичний напрям, він може стати додатковою статтею доходів для місцевих та державного бюджетів України. Враховуючи це, можна стверджувати, що проектування 4* туристично-екскурсійного готелю з інноваційними послугами енотуризму в м. Одеса буде цілком доцільне для даного регіону, оскільки у Причорноморському районі є сприятливі природно-кліматичні умови та велика кількість цінних рекреаційних ресурсів. Проектований готель матиме успіх серед конкурентів та сприятиме зростанню кількості туристів, які зацікавленні у винному туризмі.

1.4 Житньо-пшеничний хліб з додаванням порошку топінамбура за власною рецептурою як інновація

Хлібопекарське виробництво є однією із найпотужніших галузей харчової промисловості України. Цей вид промисловості характеризується виробничими потужностями, механізацією технологічних процесів, асортиментом хліба та хлібобулочних виробів. Проте на кожному хлібопекарському підприємстві є власна асортиментна програма.

Розширення асортименту продукції хлібопекарного виробництва викликане різними вимогами окремих категорій споживачів. Зростанню асортименту хлібобулочної продукції також сприяє жорстка конкуренція серед підприємств галузі, оскільки виробництва тільки стандартних різновидів хлібобулочної продукції стає замало для задоволення споживчого попиту [9].

Наразі інноваційним напрямом у хлібопекарському виробництві є приготування хліба на житньому борошні або використання суміші житнього та пшеничного. Житній хліб має підвищену харчову цінність завдяки вмісту великої кількості корисних речовин, необхідних людині: незамінних амінокислот, вітамінів групи В і РР, мікро- та макроелементів, харчових волокон. Крім того, жито володіє властивістю виводити з організму речовини токсичної природи, а це слугує фактором ліквідації різноманітних захворювань, допомагає знизити рівень холестерину в крові, покращує роботу серця та обмін речовин, може попередити ризик розвитку раку та діабету.

Дослідження ринку хліба показують, що сьогодні проблеми здорового способу життя та вживання лише натуральних харчових продуктів загострилися. Також в нашій країні зростає рівень захворюваності на цукровий діабет, у зв'язку з чим виникає необхідність розроблення нових функціональних зразків хліба.

Ефективним способом вирішення цього питання є використання порошку із бульб топінамбуру у виробництві хліба на суміші житнього та пшеничного борошна.

Топінамбур – цінна овочева культура, яка відома своїми смаковими і поживними властивостями [10]. Основна його цінність полягає у значному вмісті кальцію, калію, магнію, натрію, фосфору, алюмінію. Також тут містяться цінні

для нашого організму клітковина, природні жири, білки, пектин, харчові волокна, вітаміни групи В, вітаміни С та РР, інулін.

В борошняному цеху проектного засобу розміщення передбачено випікання хліба житньо-пшеничного власного виробництва. Для підвищення біологічної цінності хліба, запропоновано використання порошку бульб топіамбура в якості поліпшуючих інгредієнтів. Для того, щоб не знизити привабливість розробленого зразка та не перевищити допустиму кількість добавок (не більше 20% від маси виробу) в рецептурі, було прийняте рішення додати до рецепту 5 грамів порошку бульб топіамбура, 10 грамів насіння льону та 15 грамів насіння соняшника.

Під час проведення досліджень вивчили вплив порошку бульб топіамбура на якість готових хлібобулочних виробів та визначили оптимальне дозування цієї добавки (5% до маси борошна) при виробництві хлібобулочних виробів на суміші житнього та пшеничного борошна з додаванням густої житньої закваски. Позитивний вплив досліджуваної добавки на якість готових виробів можна пояснити його хімічним складом: наявністю легкодоступних вуглеводів, цінним вітамінним та мінеральним складом, що позитивно впливає на стан молочнокислих бактерій та інтенсифікує процеси дозрівання тіста, поліпшує формостійкість та пористість м'якуша. Однією із переваг застосування порошку топіамбура є уповільнення черствіння хліба на 5-6 годин.

Отже, основними перевагами зразка хліба житньо-пшеничного, який містить у собі порошок бульб топіамбура, насіння соняшника та льону є підвищена біологічна цінність та можливість його введення у харчовий раціон людей, хворих на цукровий діабет.

Хлібобулочні вироби – це продукти щоденного споживання, за допомогою вдосконалення їх хімічного складу можна покращити стан здоров'я людини. Тому розробка нових функціональних зразків наразі є дуже актуальним напрямом.

1.5 Впровадження у готелі у якості інновації систему chatbot

В умовах електронної комунікації виникають нові технології спілкування, приміром людини з машиною (комп'ютером), основною мовною формою яких являється діалог. Серед сучасних інформаційних технологій особливо актуальними є використання діалогових систем (чат-ботів). Ці системи представлені комп'ютерною програмою, що створена для імітації поведінки людини при спілкуванні з співрозмовником.

Чат-бот (англ. *chatbot*) – комп'ютерна програма, розроблена на основі нейромереж та технологій машинного навчання, яка веде розмову за допомогою слухових або текстових методів. Цю програму використовують для досягнення якої-небудь мети (наприклад, надання потрібної інформації) або задля розваги [11].

У закладах індустрії гостинності такі великі готельні мережі як «Hyatt», «Starwood», «Marriott» визнали зростаючу перевагу споживачів, які використовують мобільні додатки для обміну повідомленнями, та почали впроваджувати своїх чат-ботів в якості каналів зв'язку з службою обслуговування клієнтів [12]. При цьому застосування такої технології дозволяє опрацьовувати до 90% запитів без втручання персоналу готелю і суттєво заощаджувати [12]. Чат-бот з'явився в 12 готелях готельної мережі «Radisson Blu» у Великобританії. Edward, віртуальний консьєрж, майже повністю розвантажив співробітників, в обов'язки яких входило листування з гостями. Віртуальний співробітник може розповісти про послуги готелю, допомогти замовити обслуговування номера, надати рекомендації туристові щодо вибору закладу ресторанного господарства та прийняти від клієнта скаргу [12].

Аналіз зарубіжного досвіду використання діалогових систем в закладах готельного господарства свідчить про доцільність автоматизації комунікації з службою прийому та розміщення впровадженням технології chatbot на мобільному додатку, що дозволить покращити ефективність її роботи шляхом зменшення кількості звернень до рецепції та консьєржу. Впровадження голосових помічників з метою покращення роботи комунікації та якості надаваної інформації являє собою велику перспективу для розвитку засобу розміщення, а також

можливості збору і подальшої обробки даних для покращення обслуговування.. Оскільки технологія працює лише в цифровій формі, вона виконує такі функції: цілодобове функціонування, багатомовність та обробка більшої кількості одночасних запитів. Дослідження [12] компанії «TNS Global», які були здійснені у 2015 році показали, що співвідношення часу, витраченого на вирішення основних проблем за допомогою комп'ютерів у порівнянні з людиною, становить 1:10000. Оскільки програмний код реалізується комп'ютером, він може дати миттєву відповідь. У випадку, коли відвідувач зазнає труднощів у спілкуванні з ботом, поточна розмова переводиться до одного з працівників готелю. Співрозмовники, заздалегідь запрограмовані роботами для будь-яких популярних мобільних додатків (месенджерів), можуть поліпшити процес спілкування з гостями; допомогти швидко знайти місцезнаходження клієнтів на місці або в готелях; спілкуватися в будь-який час доби; відповідати на основні запитання, а якщо це необхідно, то з'язати туриста з персоналом готелю; розмовляти багатьма мовами, щоб покращити сервіс для іноземних туристів; спростити процес бронювання; підвищувати лояльність гостей.

На нашу думку, впровадження технології chatbot у проектованому туристично-екскурсійному готелі дозволить значно підвищити швидкість обслуговування гостей. Дані, які збиратимуться чат-ботом в процесі його використання, можна використовувати для вдосконалення роботи служби прийому та розміщення, поліпшення якості послуг готелю та розширення їх асортименту на підставі переваг відвідувачів. Цілком зрозуміло, що сучасні технології не в змозі виключити потреби гостей у спілкуванні з людьми, оскільки можуть виникати скарги, різноманітні винятки із правил, особливих прохання в непередбачених ситуаціях. Проте у подібних випадках бот завжди зможе перенаправити гостя на живого співробітника. Отже, впровадження чат-бота стане величезною перевагою для проектованого 4* готелю.

1.6 Інноваційний потенціал готелю

Інноваційний потенціал підприємства готельного господарства [13] – це система факторів та складових, яка забезпечує здатність підприємства впроваджувати та виробляти готельні інновації з метою досягнення успіху та підвищення рівня конкурентоспроможності.

Для впровадження та безперебійного функціонування запропонованих інновацій у проектованому засобі розміщення передбачатиметься така матеріально-технічна база: дегустаційний зал, обладнання та інвентар для проведення дегустацій вина, автобуси для перевезення туристів на екскурсії до винного заводу, інформаційний центр з обслуговування системи «chatbot».

Організацією винних екскурсій на винні заводи займатимуться працівники туристично-екскурсійного бюро, яке передбачена в проекті будівлі готелю.

Повноваження на проведення винних дегустацій та майстер класів належатимуть сомельє. Також до його обов'язків входить: вивчення ринку вина та інших алкогольних напоїв, співпраця з керівництвом фірм-постачальників (вибір вин та їх закупівля), складання винної карти та підтримка відповідно до неї запасу вин в закладі ресторанного господарства. Контроль за роботою та виконанням посадових обов'язків сомельє здійснюватиме директор служби ресторанного господарства.

Розробленням технологічної карти, вдосконаленням рецептури та розрахунком харчової та біологічної цінності хліба займатиметься шеф-кухар ресторану, а приготуванням тіста та випіканням безпосередньо пекар.

Впровадженням та керуванням комп'ютерної системи «chatbot» займатиметься інформаційний відділ готелю. Інформаційний центр входить до структури управління готелем і підпорядковуватиметься технічному директору.

Отже, щоб посилити конкурентоспроможність підприємств готельного господарства, потрібно здійснювати інноваційну діяльність. Запропоновані нами інновації спрямовані на підвищення ефективності управління готелем, рівня його конкурентоспроможності та отримання прибутку.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Одеса – місто обласного значення, центр Одеської області, найбільший морський порт в країні. Одне із найбільших міст України – Одеса була заснована в кінці XVII століття і дуже швидко стала крупним морським портом і важливим комерційним, промисловим, науковим и культурним центром. Місто розташоване на північно-західному узбережжі Чорного моря і є п'ятим в країні за кількістю мешканців. Населення міста складає понад 1,5 млн. осіб. Одеса є одним із найкращих курортних міст з великою кількістю архітектурних та історичних пам'ятників.

Маючи у своєму розпорядженні багато рекреаційних закладів готельного господарства з якісними послугами, безкоштовні чисті пляжам та розважальні центри, місто Одеса приваблює велику кількість туристів, особливо в літній період. Одеський клімат вирізняється м'якістю та великою кількістю сонячних днів. Курортна зона Одеси простягнулася на десятки кілометрів вздовж берега Чорного моря. По всьому узбережжю Одеси розташувалися пляжі: Лузанівка, Ланжерон, Отрада, Дельфін, Аркадія, група пляжів Великого Фонтану, Чорноморка, а також безліч пляжів санаторіїв і будинків відпочинку.

Значимою для економіки міста є рекреаційно-туристична галузь. Одеса традиційно є містом, де перспективи рекреаційної індустрії були і залишаються пріоритетними. Сприятливі природно-кліматичні умови та курортно-рекреаційні ресурси (Чорне море, пляжі, лікувальні грязі, мінеральні води) у поєднанні з вигідним географічним положенням, наявністю численних пам'яток історії, архітектури і культури є важливою передумовою для розвитку системи лікування, реабілітації та оздоровлення, яка орієнтована на обслуговування вітчизняних та іноземних туристів.

Приморський край – високорозвинена промислова зона, промисловість якої займає важливе місце в структурі Одеси та господарському комплексі Одеської області [17].

Туризм м. Одеса активно розвивається, впевнено входить у світову туристичну індустрію, стає все важливішим для економіки країни та характеризується останніми роками, за виключенням кризового 2014 року, позитивною та сталою динамікою.

Згідно даних Агенції з питань інвестицій та розвитку Одеської ОДА, станом на вересень 2019 р. в м. Одеса функціонує 276 готелів, що складаються із 7 000 номерів та вміщують одночасно 16,5 тисяч туристів [18].

Особливістю туристичного сезону 2019 р. стало збільшення туристичного потоку не тільки у м. Одесу, а й у область на нові регіональні дестинації – центр винного туризму «Шабо», центр зеленого туризму «Фрумушика-Нова», курорт Лебедівка тощо [19].

Виходячи з рис. 2.1 середнє завантаження готелів м. Одеси падає з 2010 року. Якщо у 2010 р. воно становило 38,99%, то у 2019 р. зупинилося на позначці 12,97%, що занадто мало (середній показник в Україні в 2018 р. склав 25%).

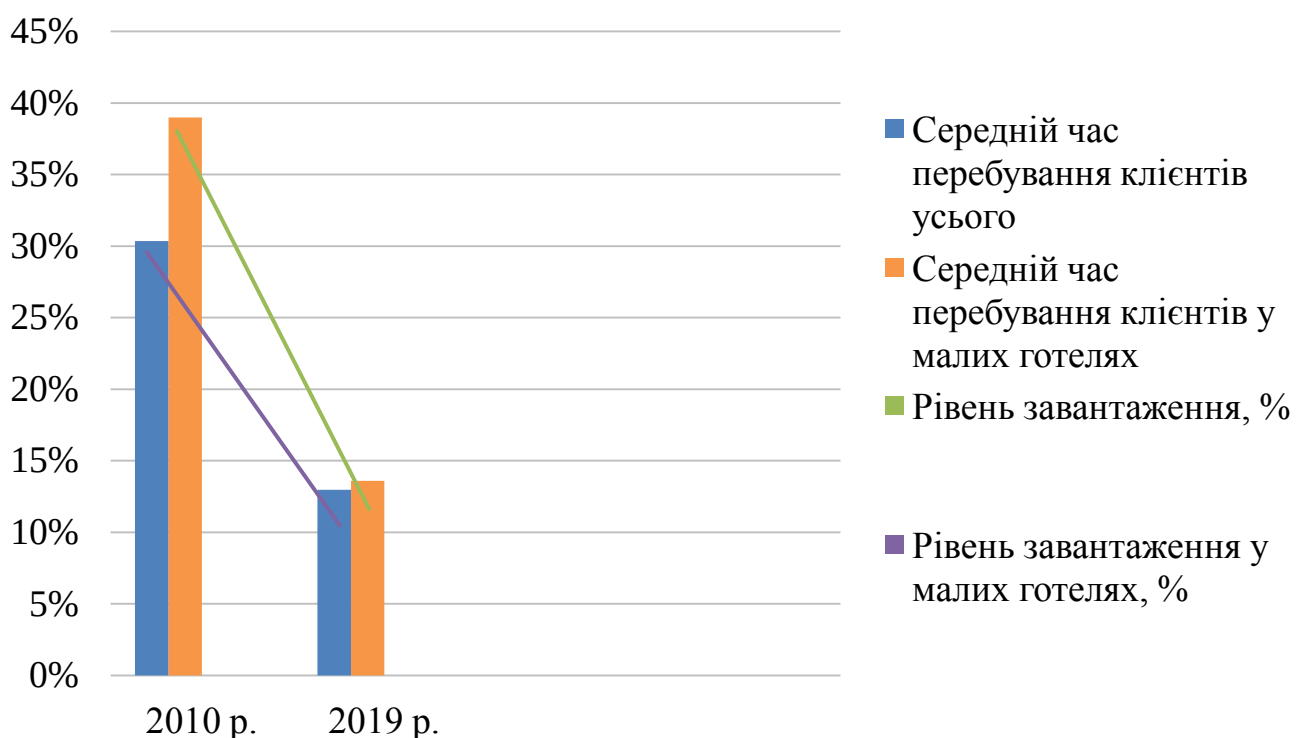


Рис. 2.1 – Динаміка середнього часу перебування клієнтів у готелях та аналогічних засобах розміщення м. Одеси та рівня завантаження за 2010-2019 рр.

У малих готелях також спостерігалось зниження завантаження: у 2010 р. показник склав 30,35%, а у 2019 р. – 13,59%, однак, рівень завантаження малих готелів все ж більше, ніж у решти засобів розміщення, які мають середній та великий номерний фонд за останні 10 років.

За 2010-2019 рр. спостерігається стрімке падіння середнього часу перебування клієнтів у малих готелях. Якщо у 2010 р. даний показник складав 2,46 дні, то вже у 2019 р. – 1,74 дні.

Як відомо, залучити нового клієнта коштує дорожче, ніж надавати послуги вже наявному, тобто малим готелям м. Одеси слід продумати політику заохочення більш тривалого перебування клієнтів.

Визначними місцями Одеси вважаються: Театр опери і балету, пам'ятник 12-му стільцю, Потьомкінські сходи, Одеський морський торговельний порт, Приморський бульвар, Одеські катакомби.

Для проектування готелю було обрано ділянку в м. Одеса, в Приморському районі, на пров. Курортному 4 (див рис.2.2), тому що:

- ділянка розташована у сприятливій кліматичній зоні та поряд з відомим курортом «Аркадія»;
- поруч знаходиться морське узбережжя та морський порт;
- територія місця для будівництва оточена великою кількістю паркових насаджень;
- у пішій доступності розташовані пам'ятки архітектури та культурні споруди;
- в цьому мікрорайоні доволі зручна транспортна розв'язка.

4 * готель буде знаходитися у 4 км від центра Одеси, 5 км від морського порту, в 15 хвилинах ходьби від знаменитого чорноморського пляжу «Аркадія» і центру розваг.

З вікон готелю виднітимуться неперевершені краєвиди та відчуватиметься чисте, морське повітря.

Відповідно до ДБН 360-92, у міських та сільських районах, як правило, необхідно забезпечити безперервні зелені насадження та інші системи

відкритого простору, щоб сформувати складні зелені насадження у поєднанні з заміськими зонами.

Оскільки, Приморський район є курортною зоною із великою кількістю зелених насаджень та привабливим регіоном для туристів, проєктований готель буде раціонально розмістити на даній ділянці з озелененою територією.

Велику роль у розвитку та функціонуванні проєктованого засобу розміщення гратиме розвинена міська інфраструктура району, яка включає транспортну мережу, у тому числі пасажирського транспорту, що дозволяє в короткий термін дістатися до місць відпочинку, лікування та оздоровлення, побутового і культурного обслуговування, а також широку мережу театрів, музеїв, кінотеатрів, торгових центрів, де приїжджі туристи можуть провести своє дозвілля.

На основі проведених досліджень можна передбачити, що проєктований готель буде користуватись популярністю серед туристів, адже матиме великі переваги порівняно з конкурентами.

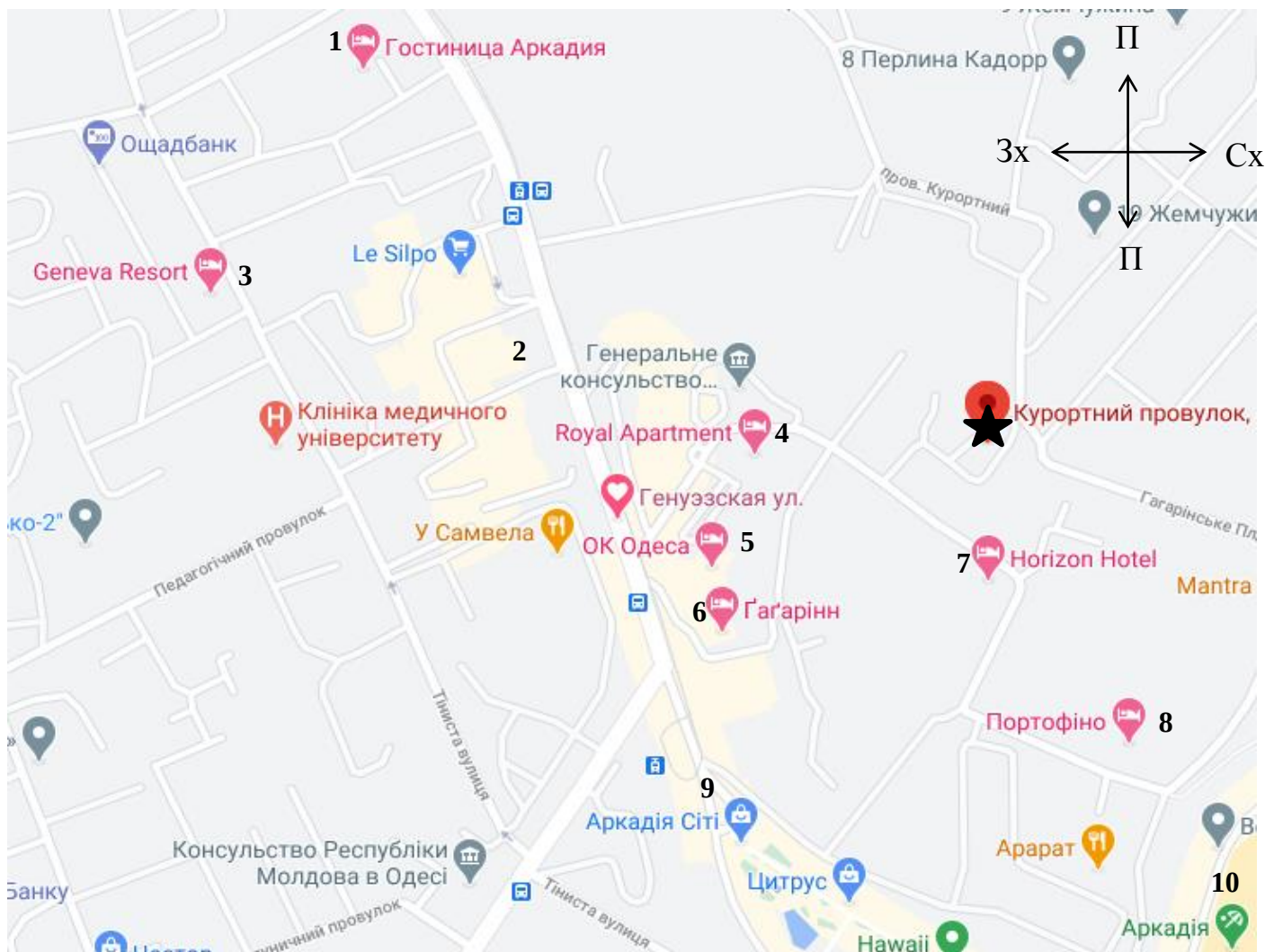


Рис. 2.2 – Ситуаційний план

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	Категорія 4*, 100 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель «Аркадія»	Категорія 3*, 276 номерів
2.	Готель «Вікторія»	Категорія 3*, 229 номерів
3.	Міні готель «Geneva Resort»	Категорія 3*, 21 номер
4.	Готель «Royal Apartment»	Категорія 4*, 18 номерів
5.	Готель «ОК Одеса»	Категорія 3*, 180 номерів
6.	Готель «Gagarinn»	Категорія 4*, 239 номерів
7.	Міні-готель Horizon	Категорія 3*, 14 номерів
8.	Готель «Portofino»	Категорія 3*, 33 номери
	III. Місця зосередження туристів	
9.	Торговий центр «Аркадія Сіті»	
10.	Пляж «Аркадія»	

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Після аналізу існуючої мережі готельних господарств обраного району в радіусі 2 кілометрів від ділянки під будівництво визначено тип, категорію та перспективи функціонування проєктованого готелю.. Результати дослідження наведені у таблиці 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, %
1	2	3	4	5	6	7
Готель «Аркадія»	вул. Генуезька 24	Курортний готель	3*	276 номерів (5 категорій) Економ (140 номерів) – 840 грн.; Стандарт (100 номерів) – 960 грн.; Сімейний (10 номерів) – 920 грн.; Напівлюкс (15 номерів) – 1600 грн.; Люкс (11 номерів) – 3100 грн.	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Банкетний зал; Літній майданчик з баром та басейном; 4 конференц-зали; Пральня та хімчистка; <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів; - інтернет; - організація банкетів та конференцій; - виклик таксі.	75
Готель «Вікторія»	вул. Генуезька 24А	Курортний готель	3*	229 номерів (4 категорій) Одномісний (140 номерів) – 550 грн., Стандарт (80 номерів) – 750 грн.,	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Бар; Конференц-зал <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів; - організація банкетів та	60

1	2	3	4	5	6	7
				Напівлюкс (7 номерів) – 1200 грн., Люкс (2 номери) – 1350 грн.	- інтернет; - прання прасування.	
Міні-готель «Geneva Resort»	вул. Тініста, 6/1	Курорт-ний готель	3*	21 номер (5 категорій) Standard (7 номерів) – 1200 грн., Classic (5 номерів) – 1100 грн., Superior (Twin) (4 номера) – 1400 грн., Superior (Double) (3 номера) – 1400 грн., Studio (2 номери) – 1500 грн.	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Конференц-зал. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів; - інтернет; - виклик таксі; - прання та прасування; - послуги няні; - послуги масажиста; - додаткове ліжко.	67
Готель «Royal Apartment»	вул. Генуезька 5	Апарт-готель	4*	18 номерів (3 категорії) Стандарт (10 номерів) – 1100 грн., Апартаменти-студіо (5 номерів) – 1670 грн., Апартаменти з 1 спальнею (3 номера) – 2085 грн.	<u>Інфраструктура:</u> Автостоянка <u>Послуги:</u> - розміщення; - трансфер з/до аеропорту; - прибирання; - інтернет; - прання та прасування.	58
Готель «ОК Одеса»	вул. Гагарінське плато 5	Курорт-ний готель	3*	180 номерів (4 категорії) Економ (80 номерів) – 870 грн.,	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Банкетний хол; Лобі-бар; Конференц-зал; Автостоянка; Номери для маломобільних груп населення.	80

1	2	3	4	5	6	7
				Стандарт (80 номерів) – 1000 грн., Напівлюкс (15 номерів) – 1700 грн., Люкс (5 номерів) – 2300 грн.	<u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів; - інтернет; - прання та прасування; - встановлення дитячого ліжка; - трансфер в/з аеропорту; - екскурсійне бюро	
Готель «Gagarinn»	вул. Гагарінське плато 5Б	Курортний готель	4*	239 номерів (4 категорії) Стандарт (120 номерів) – 1100 грн., Стандарт покращений (100 номерів) – 1200 грн., Люкс (14 номерів) – 2110 грн., Студіо (5 номерів) – 2100 грн.	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Бар; Конференц-зали; Салон краси; Тренажерний зал; Автостоянка. <u>Послуги:</u> - розміщення; - трансфер з/до аеропорту; - прибирання; - інтернет; - прання та прасування; - розміщення з тваринами; - послуги няні; - встановлення додаткового ліжка; - організація кавабрейків, бізнесланчів та банкетів; - організація екскурсій; - виклик таксі.	80
Міні-готель «Horizon»	вул. Гагарінське плато 5А	Курортний готель	3*	14 номерів (2 категорії) Стандарт двомісний (3 номера) – 770 грн.,	<u>Інфраструктура:</u> Ресторан; Конференц-зал; Автостоянка. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - прибирання номерів;	55

				Двомісний номер (7 номерів) – 630 грн., Сімейний тримісний номер (2 номери) – 840 грн.	- інтернет; - виклик таксі; - прання та прасування; - послуги няні.	
Готель «Portofino»	пров. Гагарінський 1	Бутик-готель	3*	33 номери (7 категорій) Економ (10 номерів) – 990 грн., Стандарт з видом на море (7 номерів) – 1155 грн., Сімейний стандарт (6 номерів) – 2145 грн., Номер студіо з видом на море (4 номера) – 1320 грн., Делюкс (1 номер) – 1485 грн., Сімейний люкс (4 номера) – 2475 грн., Люкс (1 номер) – 5200 грн.	<u>Інфраструктура:</u> Бар Ресторан; Банкетний зал; Конференц-зал; Мінеральний басейн; Піщаний пляж; Автостоянка. <u>Послуги:</u> - розміщення; - трансфер з/до аеропорту; - прибирання; - інтернет; - прання та прасування; - розміщення з тваринами; - послуги няні; - організація бізнес-ланчів та банкетів; - організація екскурсій; - виклик таксі.	62

Для визначення доцільності запропонованої інновації та переліку додаткових послуг необхідно проаналізувати спектр послуг конкурентів проектного готелю. У таблиці 2.2 наведено характеристики основних та додаткових послуг підприємств-конкурентів проектного підприємства готельного господарства.

**Таблиця 2.2 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів
проектованого підприємства готельного господарства**

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
1.	Готель «Аркадія»	- вдале місце розташування; - помірні ціни; - ввічливий персонал.	- відсутність власної автостоянки; - сніданок не входить у вартість номеру.
2.	Готель «Вікторія»	- помірні ціни; - вдале розміщення готелю; - ввічливий персонал;	- відсутність трансферу; - відсутність автостоянки; - несправність обладнання в номерах;
3.	Міні-готель «Geneva Resort»	- вдале місце розташування; - сучасний інтер'єр; - до інфраструктури готелю входить ресторан, конференц-зал	- відсутність власної автостоянки; - неналежна шумоізоляція в номерах
4.	Готель «Royal Apartment»	- вдале розміщення готелю; - стильний інтер'єр; - сучасна система безпеки; - наявність екскурсійного бюро; - наявність кухні в номерах	- платна автостоянка; - високі ціни;
5.	Міні-готель «Horizon»	- помірні ціни; - вдале місце розташування; - можливість розміщення із тваринами	- сніданок не входить у вартість номеру; - платна автостоянка
6.	Готель «ОК Одеса»	- вдале місце розташування; - орієнтація на подорожуючих та бізнес туристів; - розвинена інфраструктура: ресторан, бар, конференц-зали, концерт хол, салон краси та ін.	- високий рівень цін; - платна автостоянка; - неналежна шумоізоляція

7.	Готель «Gagarinn»	- зручне місце розташування; - сучасний інтер'єр; - добре розвинена інфраструктура	- високий рівень цін; - відсутність власної автостоянки
8.	Готель «Portofino»	- вдале розміщення готелю; - номери люкс та студіо мають власну кухню; - до інфраструктури готелю входить ресторан вільного вибору, бар, тренажерний зал, басейн, власний піщаний пляж	- високий рівень цін; - відсутня належна автомобільна стоянка; - відсутні послуги трансферу

Проаналізувавши готельні підприємства в радіусі 2 км. від місця будівництва можна визначити, що конкуренція доволі жорстока, адже більшість готелів має широкий спектр послуг, які надаються на відповідному рівні та помірні ціни. Проте метою проектового готельного підприємства є не лише поєднання ціни та якості послуг, а ще і створення комфортних умов для організації дозвілля та оздоровлення туристів. Оскільки, ділянка під проектування готелю оточена зеленими насадженнями та п'ятками архітектури, кожен гість зможе гарно відпочити та цікаво провести час.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Одеса є одним з найпривабливіших інвестиційних регіонів України. Розвиток туристичної та курортної галузей впродовж останніх декількох років характеризується позитивною стабільною динамікою.

Згідно даних Головного управління статистики в Одеській області [20] за підсумками всього 2018 року відвідування міста Одеса туристами збільшилося порівнюючи із 2017 роком на 28% – до 3,2 млн. осіб (в 2017 – 2,5 млн.). Із них 40% – іноземці, 60% – українці. У першій половині 2019 року порівняно з 2018 роком туристичний потік до Одеси збільшився на 3% - до 3,3 млн. осіб.

За місткістю готелів у 2019 р. Одеська область займала 3 місце в Україні, надаючи 7000 номерів та 12000 місць. У Одеській області за 2017-2019 рр. спостерігається збільшення готелів у загальній кількості на 15,5% , а кількість місць збільшилась на 33,9%.

За інформацією, наданою Адміністрацією Державної прикордонної служби України, протягом 2019 року Одещину відвідало понад 700 тис. іноземних туристів із 108 країн світу. Порівнюючи цей самий відрізок часу за 2018 рік кількість туристів зросла на 0,5%. Найбільше туристів (див. рис. 2.3) Одеса прийняла із США, Туреччини, Ізраїлю, Росії, Білорусі, Німеччини та Молдови.

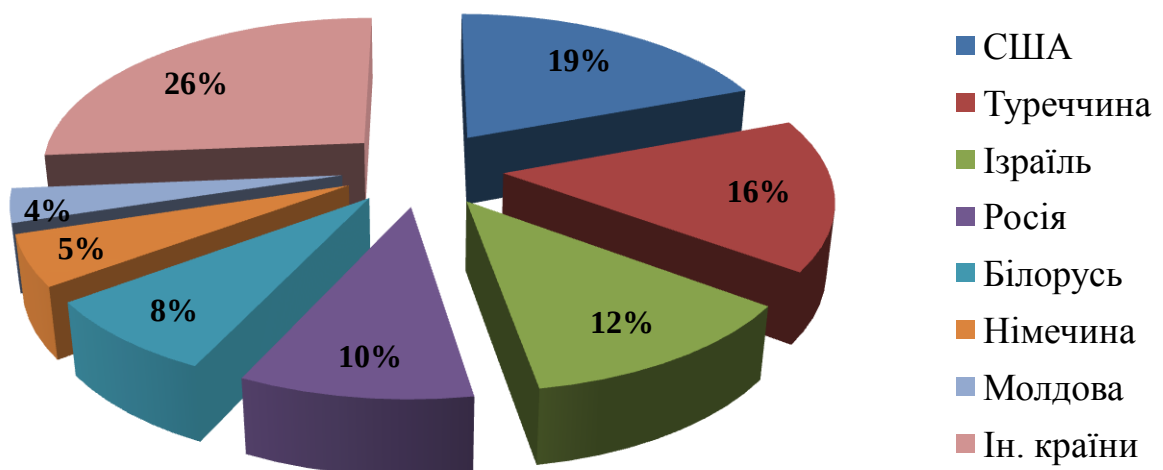


Рис. 2.3 – Розподіл іноземців за країнами світу, які відвідали готелі та аналогічні засоби розміщення м. Одеси у 2019 рр.

Перебуваючи у місті Одеса три дні, турист в середньому витрачає приблизно \$ 400. Найбільше коштів серед іноземців витрачають американці та німці – майже \$ 680 на такі готельні послуги як проживання та харчування, також витрати йдуть на розваги та сувенірну продукцію. Більш економними вважаються росіяни, турки та ізраїльтяни – їхні витрати за час подорожі в середньому становлять \$ 550. Найменше в Одесі витрачають молдовани – приблизно \$ 340. Найбільш привабливими у фінансовому плані вважаються бізнес туристи. Якщо звичайний подорожуючий турист Причорноморського регіону витрачає близько \$ 400, то бізнес турист – більше \$ 700.

Враховуючи все вище зазначене, можна дійти висновку, що потенційними споживачами послуг проектного закладу готельного господарства будуть туристи віком 18-50 років, які люблять активний відпочинок та мають дохід вище середнього.

За даними ОДА близько 55% туристичних відвідувань Одеси пов'язані з діловими цілями. Дана тенденція збережеться у довгостроковій перспективі і є підставою для того, щоб вважати діловий туризм важливим туристичним сектором Одеси, локомотивом розвитку всієї туристичної індустрії міста [21]. Беручи до уваги цей факт, можна припустити, що частка потенційних туристів проектного готелю припадатиме на ділових туристів.

На сьогоднішні день Одеський регіон володіє значними туристичними ресурсами, що також є об'єктивною передумовою розвитку його потенціалу, особливо у сферах бізнес-туризму, культурно-освітнього, санаторно-курортного та гастрономічного туризму.

Враховуючи досить значний потік туристів до Одеси визначаємо місткість та тип проектного готелю. Даний регіон має потребу в закладах розміщення для подорожуючих туристів, тому 4* туристично-екскурсійний готель з номерним фондом у 100 номерів (166 місць) задовольнить існуючі потреби туристів та дасть змогу підтримувати стабільне навантаження. Через сезонність туристичного руху більша місткість готелю може спричинити певні ризики, пов'язані з великими коливаннями попиту на готельні послуги.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

В ході дослідження було визначено концепцію проектного готелю, яка направлена на розвиток винного туризму в м. Одеса та полягає в: організації екскурсій по винних маршрутах з метою відвідування виноградних плантацій та виноробних господарств; проведенні дегустацій вина у власному дегустаційному залі; наданні різноманітних винних процедур в якості додаткових платних послуг.

Враховуючи концепцію проектного закладу, потреби споживачів та обов'язкові вимоги до готелів категорії 4 зірки визначено та наведено у табл. 2.3 основні та додаткові послуги проектного засобу розміщення.

Оскільки розташування та тип готелю можуть забезпечити гостям короткострокове та довгострокове проживання, важливо докласти максимум зусиль, щоб гості захотіли повернутися і знову скористатися послугами проектного засобу розміщення. Тому необхідно передбачити широкий спектр додаткових (платних) послуг. Додаткові послуги проектного готелю дають можливість бути популярним місцем відпочинку в будь-яку пору року.

Інтер'єр проектного готелю планується виконати стилі «скандинавський». Відмінною рисою інтер'єру стилю мінімалізм можна назвати велику кількість світла, простору, правильну геометрію ліній, простоту й лаконічність. Як правило, при оформленні таких інтер'єрів вибирають два кольори, один з яких білий або близький до білого. Білим кольором виділяються всі великі поверхні: стіни, стеля, підлога, а контрастом виділяється контур, оформляються фасади шаф, оббивка диванів, текстиль.

У таблиці 2.3. подана характеристика концептуальних засад діяльності проектного готелю.

Таблиця 2.3 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Туристично-екскурсійний
Спеціалізація	Орієнтація на обслуговування туристів, які віддають перевагу активному відпочинку
Категорія	4*
Кількість номерів	100 номерів

1	2
Місце знаходження: - фактичне	м. Одеса, Приморський район, пров. Курортний 4
- знакове	Поряд з курортним районом «Аркадія»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Скандинавський
Контингент споживачів	Туристи віком від 18 років, які ставлять за мету відвідання місць вирощування винограду, досліджування процесу його збору, переробки, виробництва і зберігання вина, його дегустацію, проведення оцінки та купівлю безпосередньо на місці виробництва або у готелі
Основні послуги	Розміщення, харчування, Інтернет, підйом багажу в номер, кабельне телебачення, встановлення дитячого ліжка, щоденне прибирання номерів, камера схову, виклик таксі, цілодобова охорона, паркінг
Додаткові послуги	Організація екскурсій до виноробних господарств, майстер клас з дегустації вина, доставка їжі у номер, послуги SPA-центру, прання та прасування одягу.
Інфраструктура	Ресторан вищого класу, дегустаційний зал, лобі-бар, туристично-екскурсійне бюро, SPA-центр, тренажерний зал, автостоянка.
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	9130 м ²

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_0 , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою [22, с.9]:

$$S_0 = n_3 \cdot N \quad (2.1) \quad [22, \text{с.9}]$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – місткість готелю, місць.

$$S_0 = 55 \cdot 166 = 9130 \text{ м}^2$$

Отже, необхідна площа для окремих будівель готелю складає 9130 м².

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Функціональна структура проектного готельного господарства відображатиме характеристики послуг та виробничого процесу, її визначено відповідно до типу, категорії, можливостей та переліку послуг, що надаватимуться проектним засобом. У таблиці 3.1 перелічені основні послуги готелю, організаційна структура готелю, визначено персонал та його обов'язки у функціональній структурі.

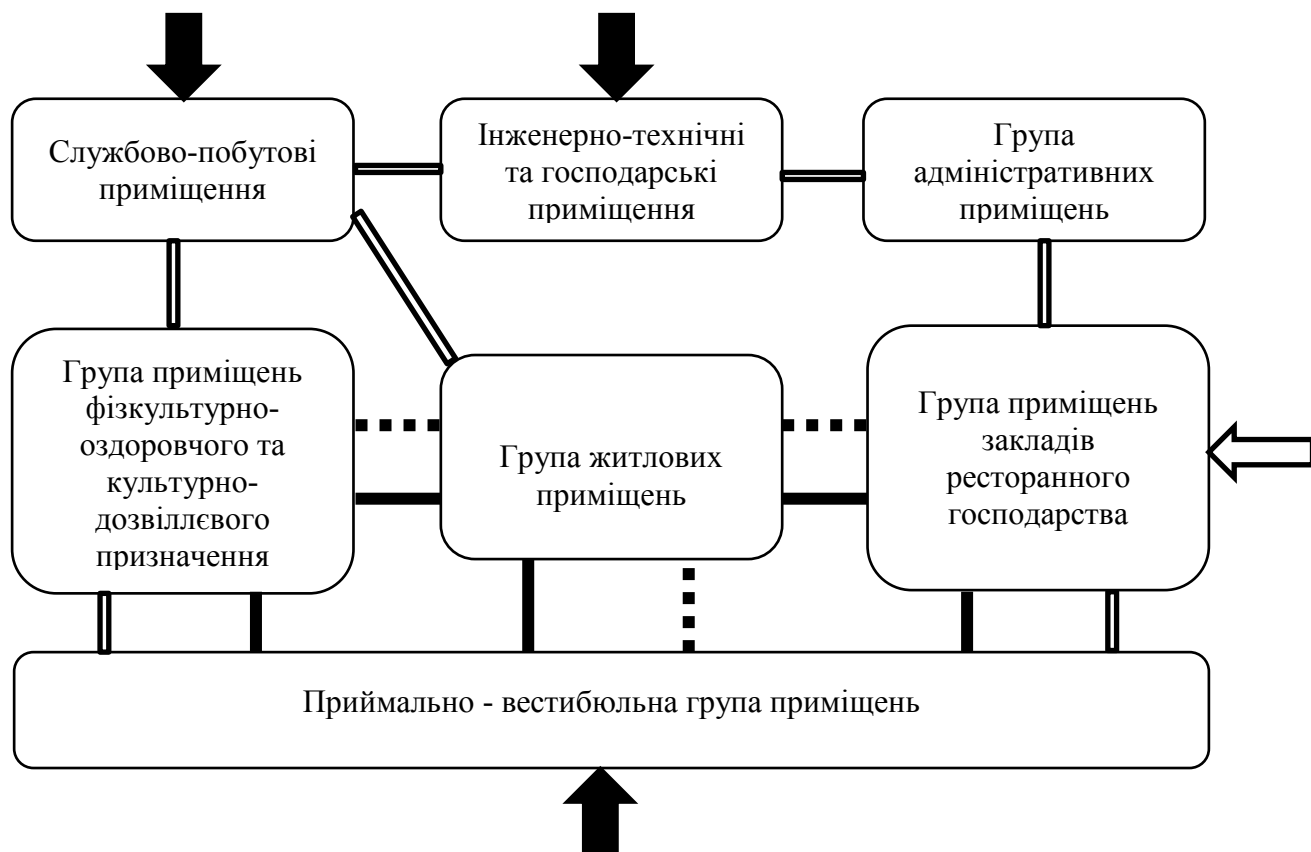
Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

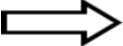
Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	менеджер служби прийому та розміщення, адміністратор, спеціаліст із бронювання номерів, консьєрж, носій багажу
Служба експлуатації номерного фонду	- вирішення питань, пов'язаних із бронюванням кімнат відповідної категорії; - обслуговування туристів у номерах; - підтримка належного санітарно-гігієнічного стану кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях; - надання побутових послуг гостям, організація їх відправки до транспортного центру подальшої мандрівки або до наступного пункту туру.	менеджер служби експлуатації номерного фонду, супервайзер, покоївки, працівники пральні, кастелянша
Служба ресторанного господарства	- обслуговування гостей у ресторанах, кафе або барах готелю; - вирішення питань з організації та обслуговування банкетів, кава-брейків, конференцій, презентацій тощо; - приготування страв та напоїв	менеджер служби ресторанного господарства, завідуючий виробництвом, кухарі, стюарти, адміністратор ресторану, бармен, офіціанти, сомельє

1	2	3
Рекреаційна служба	- надання платних спа-послуг, послуг масажиста та фітнес-тренера.	менеджер служби, адміністратор SPA-центру, спеціаліст зі спа-процедур, масажист, фітнес-тренер, медична сестра
Служба культурно-дозвільного призначення	- організація послуг туристично-екскурсійного бюро	гід-перекладач, працівники бюро
Адміністративна служба	- організація управління всіма службами готельного комплексу; - вирішення фінансових питань та питань кадрового забезпечення; - створенням відповідних умов праці для персоналу готелю; - здійснення оперативного і стратегічного планування, аналіз їх результатів; - контроль за безперебійним постачанням сировини та інвентарю; - контроль за дотриманням відповідних норм і правил з охорони праці та протипожежної безпеки	секретар, спеціаліст відділу кадрів, спеціаліст з маркетингу, спеціаліст відділу закупівель, спеціаліст з питань охорони праці, бухгалтер
Інженерно-технічна служба	- створення необхідних умов для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних засобів, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку.	головний інженер, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання
Служба безпеки	- забезпечує охорони та безпеки на підприємстві готельного господарства	начальник служби з питань безпеки, охоронці

В проектованому готелі буде застосовуватись лінійно-функціональна структура управління підприємством. У такій структурі відділ виробничої лінії може приймати рішення, а функціональний відділ може допомагати приймати різні рішення, заходи та плани управлінських рішень. На рисунку 3.1 (див. додаток А) зображено органіграму лінійно-функціонального типу організаційної структури управління проектованого підприємства готельного господарства.

Для того, щоб відобразити характеристики обслуговування та виробничого процесу в запроектованому закладі, на рисунку 3.2 наведена функціональна схема проектуваного туристично-екскурсійного готелю.



 - постійно діючий вхід;
  - вхід періодичної дії;
  - основні проходи для мешканців готелю;
  - службові проходи;
  - додаткові проходи для гостей.

Найголовнішими функціональними групами приміщень проєктованого готелю є:

- приміщення приймально-вестибюльної групи;
- приміщення житлової групи;
- приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілєвого призначення;
- адміністративні приміщення;
- службово-побутові приміщення;
- група інженерно-технічних та господарських приміщень

Усі перераховані групи приміщень повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу.

Група приміщень приймально-вестибюльної групи вважається зв'язувальним компонентом всіх груп приміщень готелю. Тут здійснюються: бронювання номерів, приймання та розміщення гостей приїжджаючих, проводяться розрахунки з проживаючими, здійснюється зберігання та видавання багажу.

Приміщення житлової групи є обов'язковими для готелів будь якої категорії та зірковості, вони займають зазвичай половину від усього простору готелю.

Група приміщень закладів ресторанного господарства буде розташована поряд з приймально-вестибюльною групою. Ці приміщення забезпечують простір та умови для створення та організації технічного процесу споживання їжі та напоїв у ресторані запланованого готелю.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілєвого призначення розташовуватимуться в одному об'ємно-планувальному просторі. Вони зблоковані сумісно в структурі приміщень приймально-вестибюльної групи і композиційно їх доповнюватимуть.

Адміністративні приміщення призначені для працівників адміністративно-побутових посад, які здійснюють управління готельним підприємством, організація процесу функціонування засобу розміщення.

Інженерно-технічні і приміщення забезпечуватимуть простір і умови праці, харчування, службово-побутових приміщень готелю, функціонування інженерно-технічних систем проектного закладу.

Важливе функціональне значення для проектного матиме прилегла територія. Структура важливих функціональних зон прилеглої території включає в себе паркову, входи у ресторани та готель, під'їзні шляхи, зелені насадження.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Бюро бронювання, реєстрації і розміщення та вестибюль готелю є основними місцями готелю, оскільки саме в цих зонах персонал дуже часто взаємодіє з гостями готелю та виконує функції, пов'язані з їх обслуговуванням. Особлива відповідальність полягає у професіоналізмі та кваліфікації співробітників, оскільки вони здійснюють перший візуальний контакт із гостями.

Основні функції працівників приймально-вестибюльної групи приміщень :

- прийом, оформлення, розміщення, розрахунок гостей;
- надання інформації загального характеру;
- приймання, доставка багажу;
- відпочинок та очікування гостей.

Розташування та взаємозв'язок функціональних зон вестибюлю вимагають різних типів планування приміщення. Структура та розмір функціональної зони залежить від категорії готелю, його місткості та концептуальних засад діяльності.

У відповідності до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», вибраної категорії готельного підприємства, його місткості та концепції обґрунтовано та наведено склад приміщень приймально-вестибюльної групи (див. табл. 3.2).

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [23, с. 16] :

$$S_{кор} = \sum p \cdot S , \quad (3.1) [23, с. 16]$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Перед стійкою реєстрації необхідно передбачити простір для прийому організованих груп (мінімум 6 m^2).

Для визначення корисної площі кожного з приміщень підбираємо відповідне обладнання та заносимо до табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Венеція	4	800х1600х650	5,12
Журнальний столик	Riva	2	1200х1200х600	2,88
Стелаж	RESAD-1	2	1995х1000х455	3,98
Пуфи	Венеція	2	450х450х460	0,41
Всього				12,39
Бюро прийому, реєстрації і бронювання				
Стійка реєстрації	Юнітекс	1	2000х800х1200	1,6
Шафа для зберігання ключів	TRIT-456b	1	800х500х1950	0,40
Стілець	Норд	3	620х485х1130	0,90
Тумбочка	Юнітекс	1	1200х500х1320	0,60
Всього				3,5
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку				
Стіл письмовий	Норд	1	1200х600х755	0,72
Стілець	Норд	2	460х490х1000	0,45
Шафа	Венеція	1	1200х450х1800	0,54
Комп'ютер	Acer Aspire 01	2	440х380х295	–
Телефон	Panasonic-9	1	200х175х75	–
Факс	Panasonic	1	352х224х121	–
Ксерокс	Canon PIXMA	1	700х300	–
Принтер	HP LaserJet Pro M15a	1	500х200	–
Всього				1,71
Кімната чергового персоналу				
Шафа	Венеція	1	1830х620х1800	1,13
Диван	Венеція	1	1500х840х1000	1,26
Стіл	Норд	1	1200х600х755	0,72
Стілець	Норд	2	460х490х1000	0,45
Всього				3,56
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Cersanit Eko	2	356х350х525	0,74
Умивальник	Cersanit Eko	2	400х400х500	0,32
Душова кабіна	Cersanit Eko	2	1200х1600х2000	2,24
Всього				3,3
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Венеція	1	1830х620х1800	1,13
Диван	Венеція	1	1500х840х1000	1,26
Стіл	Норд	1	1200х600х755	0,72
Стілець	Норд	1	460х490х1000	0,22
Всього				3,33
Швейцарська та приміщення посильних				
1	2	3	4	5

Шафа	Венеція	1	1200x450x1800	0,54
Стіл	Норд	1	1200x650x750	0,78
Стілець	Норд	3	620x485x1130	0,90
Всього				2,22
Камера схову				
Стелажі	PWO-34	3	1250x1300x1900	4,87
Сейф	SeficW406J.SH	2	470x150x490	0,14
Стіл	Норд	1	1200x650x750	0,78
Стілець	Норд	2	620x485x1130	0,60
Всього				6,39
Приміщення охорони				
Шафа	Венеція	1	1200x450x1800	0,54
Диван	Венеція	1	1500x840x1000	1,26
Стіл	Норд	1	1200x650x750	0,78
Стілець	Норд	2	620x485x1130	0,60
Всього				3,18
Комора прибирального інвентарю				
Шафа господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,50
Стелаж	PWO-34	1	1000x300x2000	0,30
Тумбочка	Arredo	1	500x500x650	0,25
Всього				1,05
Санвузол для жінок				
Шафка з вбудованим умивальником	CREA 50	2	1100x375x910	0,82
Унітаз	Cersanit ЕКО Е011	3	355x340x620	0,36
Сушарка для рук	Puff 8810	2	170x260x115	–
Всього				1,18
Санвузол для чоловіків				
Шафка з вбудованим умивальником	CREA 50	2	1100x375x910	0,82
Унітаз	Cersanit ЕКО Е011	2	355x340x620	0,54
Пісуар	Cersanit Apollo А100	2	558x325	0,36
Сушарка для рук	Puff 8810	2	170x260x115	–
Всього				1,72
Санвузол для людей з обмеженими можливостями				
Шафка з вбудованим умивальником	CREA 50	1	1100x375x910	0,41
Унітаз	Cersanit ЕКО Е011	1	355x340x620	0,20
Сушарка для рук	Puff 8810	1	170x260x115	–
Всього				0,61
Гардероб				
Гардеробний стелаж	Arredo	5	500x1500x1900	3,75
Тумбочка	Arredo	3	500x800x700	1,20

1	2	3	4	5
Стійка	Arredo	1	400x1500x1100	0,60
Стілець	Arredo	1	460x490x1000	0,30
Всього				5,78
Медпункт				
Кушетка	КРПТ	1	580x1800x730	1,04
Стіл маніпуляційний	СМ-3	1	630x520x850	0,32
Стелаж	ШМ-2С	1	955x400x1700	0,38
Шафа медична скляна	ЕСО-TR	1	400x1000x1600	0,40
Холодильник	Vestfrost	1	540x570x850	0,30
Стіл	Soggiorno	1	600x1200x700	0,72
Стілець	Норд	2	460x490x1000	0,30
Смітник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Умивальник	Cersanit Eko	2	400x400x500	0,32
Всього				3,72
Лобі-бар				
Стіл	Markskel	3	1400x700x750	2,94
Стіл	Markskel	12	700x700x750	5,88
Стілець	Astro	24	440x490x750	5,17
Крісло	Pomose	12	740x670x650	5,95
Барна стійка	Craft	1	2250x1000x1500	2,25
Стелажі для зберігання алкогольних напоїв	Gatten	3	750x200x1000	0,45
Холодильник	Tefcold	4	600x600x1000	1,44
Льодогенератор	Higel HER 200	1	600x600x1000	0,36
Всього				24,44

Далі на основі корисної площі проводимо розрахунок складу і площі приймально-вестибюльної групи приміщень.

Загальну площу розраховуємо за формулою 3.2 [23, с. 16] :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, \quad (3.2) [23, \text{с. 16}]$$

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

Коефіцієнт використання площі приміщення приймаємо 0,3.

Розраховану загальну площу приміщень порівнюємо з нормативною (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
1	2	3

1	2	3
Вестибюль	41,3	120,0
Бюро прийому, реєстрації і бронювання	11,6	14,0
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	5,7	6,0
Кімната чергового персоналу	11,9	8,0
Службовий санітарно-технічний блок	11,0	10,0
Кімната чергового адміністратора	11,1	16,0
Швейцарська та приміщення посылних	7,4	8,0
Камера схову	21,3	10,0
Приміщення охорони	10,6	16,0
Комора прибирального інвентарю	3,5	3,0
Санвузол для жінок	3,9	10,0
Санвузол для чоловіків	5,7	12,0
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	2,0	12,0
Гардероб	19,3	16,6
Медпункт	12,4	26,0

У випадках коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймаємо нормативну (табл. 3.4).

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	120,0
Бюро прийому, реєстрації і бронювання	14,0
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6,0
Кімната чергового персоналу	11,9
Службовий санітарно-технічний блок	11,0
Кімната чергового адміністратора	16,0
Швейцарська та приміщення посылних	8,0
Камера схову	21,3
Приміщення охорони	16,0
Комора прибирального інвентарю	3,5
Санвузол для жінок	10,0
Санвузол для чоловіків	12,0
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	12,0
Гардероб	19,3
Медпункт	26,0
Лобі-бар	81,5
Загальна площа	388,5

Отже, за розрахунками загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень складає 388,5 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд 4* готелю налічуватиме 100 номерів. Розрахунок номерного фонду проектного готелю подаю у вигляді табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристично-екскурсійного готелю категорії 4* на 100 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	4	4
Номер I категорії (одномісний)	1	1	30	30
Номер I категорії (двомісний)	1	2	60	120
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	1	2	3	6
Всього			100	166

Далі розраховуємо площу житлових номерів проектного готелю. Площа житлових приміщень визначається згідно габаритних розмірів підбраного обладнання..

Корисна площа номеру, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [23, с. 16] за формулою 3.1.

Розрахунок площ номерів визначених категорій подано у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, m^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Номер «Апартаменти»				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Пуф	Чарлі	1	360x360x470	0,13
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього		1,75		1,75
<i>Вітальня</i>				
Диван	Корал-2 dls	1	1480x600x820	0,88

Продовження табл.3.6

1	2	3	4	5
Крісло	Корал-1 dls	1	740x600 x820	0,44
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Стіл обідній	Savona	1	1200x800x750	0,96
Стілець	Halmar	4	390x500x450	0,21
Комод	Lion K-12	1	900x430x800	0,39
Торшер	Brille KL-19	1	220x200x360	0,04
Всього				3,55
Спальня				
Ліжко двоспальне	Modena	1	2250x1620x400	3,64
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	430x410x360	0,35
Шафа	Белла	1	1500x500x1800	0,75
Підставка під телевізор	Lion K-12	1	900x430x800	0,39
Всього				5,13
Кабінет				
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Крісло	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26
Настільна лампа	MAYTONI	1	245x460	–
Полиця навісна	Кіото	1	800x220x515	–
Всього				0,95
Основний санітарний вузол				
Ванна гідромасажна	Koller Pool Landora	1	1600x750x420	1,2
Душова кабіна	Cersanit Jota L	1	900x900x1950	0,81
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,21
Смітник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				2,92
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18
Меблі з вбудованим умивальником	Norway EOS-600	1	600x450x520	0,27
Дзеркало	Round	1	600x30x800	–
Смітник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				0,59
Всього по номеру				14,89
Номер «Люкс»				
Передпокій				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього				1,62
Вітальня				
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Стілець	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26

Продовження табл.3.6

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Настільна лампа	MAYTONI	1	245x460	–
Диван	Корал-2 dls	1	1480x600x820	0,88
Крісло	Корал-1 dls	1	740x600 x820	0,44
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Торшер	Brille KL-19	1	220x200x360	0,04
Всього				2,94
Спальня				
Ліжко двоспальне	Modena	1	2250x1620x400	3,64
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	430x410x360	0,34
Комод	Lion K-12	1	900x430x800	0,38
Всього				4,36
Основний санітарний вузол				
Ванна гідромасажна	Koller Pool Landora	1	1600x750x420	1,21
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,21
Смітник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				2,12
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18
Меблі з вбудованим умивальником	Norway EOS-600	1	600x450x520	0,27
Дзеркало	Round	1	600x30x800	–
Смітник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Дзеркало	Round	1	600x30x800	–
Всього				0,59
Всього по номеру				11,63
Номер «Напівлюкс»				
Передпокій				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього				1,62
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Modena	1	2250x1620x400	3,64
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	430x410x360	0,34
Крісло	Корал-1 dls	2	740x600 x820	0,44
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Стілець	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26
Настільна лампа	MAYTONI	1	245x460	–
Всього				6,0
Санітарний вузол				
Ванна	Cersanit Mito	1	1700x750x420	1,27
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18

1	2	3	4	5
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,93
Смiтник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				2,9
Всього по номеру				10,52
Номер I категорії (одномісний)				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього				1,62
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко односпальне	Modena	1	2000x1250x400	2,5
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	370x280x360	0,21
Крісло	Корал-1 dls	1	640x500 x620	0,32
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Стілець	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26
Всього				4,61
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	Cersanit Mito	1	1700x750x420	1,27
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,21
Смiтник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				0,91
Всього по номеру				7,14
Номер I категорії (двомісний)				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього				1,62
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко				
- двоспальне	Modena	1	2100x2250x400	4,72
- односпальне	Modena	2	2000x1250x400	(5,0)
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	370x280x360	0,21
Крісло	Корал-1 dls	1	640x500 x620	0,32
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Стілець	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26
Всього				6,83 (7,11)
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	Cersanit Mito	1	1700x750x420	1,27
Унітаз	Roca Gap	1	540x340x300	0,18

1	2	3	4	5
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,21
Смiтник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				0,91
Всього по номеру				9,36 (9,64)
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Кайзер	1	2200x600x2400	1,32
Підставка під багаж	Норд	1	510x590x600	0,3
Всього				1,62
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко багатофункціональне	Практик	1	2100x1500x400	3,15
Ліжко односпальне	Modena	1	2000x1250x400	2,5
Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	2	370x280x360	0,21
Крісло	Корал-1 dls	1	640x500 x620	0,32
Столик журнальний	Escada A	1	900x700x900	0,63
Стіл	Rays 34/9	1	1380x500x750	0,69
Стілець	Честер cf lb	1	540x490x600	0,26
Комод	Lion K-12	1	900x430x800	0,39
Смiтник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				8,29
<i>Санітарний вузол</i>				
Душова кабіна з опорними ручками	Elegant Home	1	1200x1200x2000	1,44
Унітаз з ручками для тримання	Kolo TOP	1	634x455x660	0,29
Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	1	900x430x670	0,38
Дзеркало з підсвіткою	Альфа	1	800x30x600	–
Рушникосушитель	Laris	1	450x480x512	0,21
Смiтник	Koloruna	1	250x570x290	0,14
Всього				2,46
Всього по номеру				12,37

На основі корисної площі, $S_{кор}$, за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа номерів [23, с. 16], $S_{заг}$, m^2 .

Далі отриману загальну площу номерів порівнюють з нормативною. Якщо розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймають нормативну. Остаточні площі номерів наведено у вигляді табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристично-екскурсійного готелю
категорії 4* на 100 номерів**

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	32,1	9,7	1,9	5,9	49,6
Люкс	24,4	7,0	1,9	5,4	38,7
Напівлюкс	20	9,6	–	5,4	35,0
Номер I категорії (одномісний)	15,3	3,0	–	5,4	23,7
Номер I категорії (двомісний)	22,7 (23,7)	3,0	–	5,4	31,1 (32,1)
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	27,6	8,2	–	5,4	41,2

Відповідно до обраної категорії та місткості готельного підприємства Було визначено площу та склад приміщень поповерхового обслуговування.

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у вигляді табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван	Поло	1	1850x800x800	1,48
Крісло	Поло	2	800x800x800	1,28
Журнальний столик	Прага	1	1200x700x640	0,84
Всього				3,6
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Шафа	Венеція	1	1830x620x1800	1,13
Диван	Венеція	1	1500x840x1000	1,26
Стіл	Норд	1	1200x600x755	0,72
Стілець	Норд	2	460x490x1000	0,45
Холодильник	Ardesto DFM-90X	1	450x470x850	0,21
Всього				3,77
<i>Кімната побутового обслуговування</i>				
Стелаж для зберігання постільної білизни	Атлант-400	2	1880x550x1800	2,07

1	2	3	4	5
Пилосос	Karcher NT 30	1	380x360x650	0,14
Всього				2,21
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Візок покоївки	SARO AF 258	2	1420x450x1120	1,28
Всього				2,56
<i>Приміщення для чищення взуття</i>				
Машина для чищення взуття	Bartscher	4	420x240x260	0,8
Всього				0,8
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Унітаз	Cersanit Eko	2	356x350x525	0,25
Умивальник	Cersanit Eko	2	400x400x500	0,32
Душова кабіна	RADAWAY Classic C	1	800x800x1850	0,64
Всього				1,21

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначено орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку порівняно з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	12,0	30,0
Кімната чергового персоналу	12,6	12,0
Комора брудної білизни	4,0	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0	4,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0	4,0
Кімната побутового обслуговування	7,36	8,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,53	12,0
Приміщення чищення взуття	2,66	6,0
Санвузол для персоналу	4,0	4,0

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведено у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщень	Площа, м²
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	12,6
Комора брудної білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
Кімната побутового обслуговування	8,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Приміщення чищення взуття	6,0
Санвузол для персоналу	4,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	4,0
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	90,6

Отже, за розрахунками загальна площа приміщень поповерхового обслуговування готелю складає 90,6 м².

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» визначаємо проєктовані заклади ресторанного господарства. В готелі буде спроектовано ресторан «вищого» класу на 148 місць, в якому з 7:00 до 10:00 буде проходити сніданок за типом «шведський стіл», а з 11:00 до 23:00 заклад буде доступний для всіх гостей готелю. Також в проєкті готелю передбачено лобі-бар та дегустаційний зал. Для організації харчування працівників готелю функціонуватиме їдальня для персоналу на 70 місць.

У таблиці 3.1. наведено характеристику загальних ознак обраних закладів ресторанного господарства для проєктованого готелю.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного обслуговування	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресторан	вищого	148	мешканці готелю та гості міста	сніданок «шведський стіл»; обід «а ля карт»; вечеря «а ля карт»	офіціантами, часткове, повне	європейська та українська кухні	06.00-22.00
Лобі-бар	вищого	36	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами, повне	—	цілодобово
Дегустаційний зал	—	20	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	офіціантами, часткове	—	15.00-22.00
Їдальня для персоналу	—	70	персонал готелю	—	самообслуговування	комплексне меню	06.00-22.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Складаючи перелік страв та напоїв у меню до уваги беруть концептуальні засади діяльності, тип та клас ресторану або іншого закладу ресторанного господарства проектного готелю, різновиди продуктів приготування для різних страв, попит, сезонність продуктів, типи страв на кожен день тижня, види термічної обробки продуктів, враховують особливості смаків різних етнічних груп населення, використовують діючі рецептури страв та напоїв зі Збірника рецептур страв і кулінарних виробів та іншої літератури.

Нижче наведено меню розширеного сніданку, меню вільного вибору страв та карту напоїв, меню їдальні для персоналу, винну карту та меню лобі-бару.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Асорті рибне (лосось, скумбрія, горбуша)	30/40/30
згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, ковбаса, бекон)	30/40/30
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (томати, огірки, солодкий перець)	25/25/25/25
згідно ТК	Асорті сирів (російський, радомер, моцарела, фета)	25/25/25/25
	Сир кисломолочний	75
	Сметана	25
	Кефір	75
	Йогурт	50
	Масло вершкове	15
	Молоко	100
Гарячі страви і закуски		
згідно ТК	Морепродукти відварні (креветки, мідії, кальмари, восьминоги)	100
згідно ТК	Сосиски відварні	75
459	Ячня (з шинкою/овочами/сиром)	30/40/30
467	Омлет (з м'ясом/овочами/сиром)	30/40/30
388	Гарбузова запіканка зі сметаною	100/15
згідно ТК	Каша вівсяна (на молоці/на воді)	125
згідно ТК	Каша рисова на молоці	125
Солодкі страви		
981	Суфле ванільне	125
492	Сирники зі сметаною	100/15
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	50/50/50/50
	Джем абрикосовий	15
	Джем малиновий	15
	Ванільні/шоколадні кульки	75
	Мікс сухофруктів та горіхів (курага, родзинки, сушений банан, кеш'ю, фундук, грецький горіх)	40

Продовження табл.3.12

1	2	3
Напої		
згідно ТК	Чай «Althaus» в асортименті (чорний, зелений, фруктовий, трав'яний) з медом/лимоном	250/15/15
згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
згідно ТК	Кава «Американо»	70
згідно ТК	Кава «Капучіно»	175
згідно ТК	Кава «Лате»	200
згідно ТК	Какао	200
	Молоко кип'ячене, 2,5 %	50
	Сік апельсиновий «Sandora»	200
	Вода мінеральна «Моршинська» негазована	500
Хлібобулочні вироби		
	Курасани	100
	Хліб житній тостовий	50

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу
на 148 місць**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
згідно ТК	Спрінг роли з креветками (хрусткі роли з тигровою креветкою з імбирем, часником, кінзою, соусом Чилі)	150/50
згідно ТК	Класичний томатний суп	250
Холодні закуски і салати		
згідно ТК	Маринований лосось (мариноване філе лосося, подається з лимоном та огірками)	100/15/15
згідно ТК	Мікс листя салату з лососем (маринований лосось, мікс листя салату, рукола, сир Пармезан, кедрові горіхи, томати чері, авокадо, оливкова олія, бальзамічний оцет)	180
згідно ТК	Хіяши Вакаме з вугрем (вугор, мікс салату, водорості Хіяши Вакаме, огірки, томати чері, кунжут, горіховий соус)	200
згідно ТК	Форшмак (класична закуска з оселедцю, цибулі, яєць, та вершкового масла, подається з житніми грінками)	75/20
згідно ТК	Карпачо з качки (мариноване філе качки, подається з міксом салату та кедровими горіхами)	75/60
згідно ТК	Цезар з куркою (салат Ромен, куряче філе, бекон, крутони, томати чері, сир Пармезан та соус Цезар)	200
згідно ТК	Сирна тарілка (брі, рокфор, сулугуні, подається з медом та горіхами)	35/30/35/15/25
згідно ТК	Салат «Грецький» (свіжі томати, огірки, солодкий перець, маслини, сир Фета, червона цибуля)	200
згідно ТК	Капрезе класичний (моцарелла, свіжі томати, каперси, соус Песто)	190

1	2	3
згідно ТК	Соління асорті (солоні огірки, томати, печериці та квашена капуста)	75
Гарячі закуски		
згідно ТК	Мідії новозеландські запечені з Пармезаном (мідії, вершкове масло, Пармезан, панірувальні сухарі)	75
згідно ТК	Фіш'н'Чіпс (філе тріски у клярі, картопля фрі, соус тар-тар)	100/50/25
згідно ТК	Крильця Баффало (курячі крильця запечені в томатному соусі, подаються із соусом Рокфор)	100/25
Перші страви		
згідно ТК	Уха (рибний бульйон на основі лосося, судака, коропа з додаванням овочів, зелені)	300
згідно ТК	Курячий бульйон (куряче філе, домашня локшина, перепелине яйце та зелень)	300
згідно ТК	Борщ з яловичиною (подається зі сметаною та пампушками)	280/15/30
згідно ТК	Грибний крем-суп (суп на бульйоні з білих грибів з вершками)	300
Другі гарячі страви		
згідно ТК	Лосось гриль (філе лосося гриль з міксом салату та лимоном)	160/50/30
згідно ТК	Філе судака з грибним соусом (смажене філе судака, соус з білих грибів та підсмажена картопля)	150/30/60
згідно ТК	Бефстроганов (філе яловичини, грибний вершковий соус та картопляне пюре)	250/50/100
згідно ТК	Качина ніжка з карамелізованими овочами та ягідним соусом (тушкована качина ніжка, з карамелізованими морквою і буряком та соусом зроблени зі свіжихлісових ягід)	170/80/25
згідно ТК	Куряче філе (запечене куряче філе, подається з міксом салату та горіховим соусом)	175/50/25
згідно ТК	Різотто з білими грибами (рис з білими грибами та сиром Пармезан)	200
згідно ТК	Спагеті Карбонара (класична рецептура з вершками та смаженим беконом)	270
згідно ТК	Гречана локшина з овочами (локшина з гречаного борошна, з морквою, цукіні, солодким перцем в кисло-солодкому соусі)	250
згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, баклажан, солодкий перець смажені на грилі)	220
Солодкі страви		
згідно ТК	Яблука фрі (яблука з цукром та корицею смажені в клярі)	120
згідно ТК	Сирники з родзинками (подаються зі сметаною)	150/25
згідно ТК	Вареники з вишнею (подаються зі сметаною та вишневим соусом)	250/25/25

1	2	3
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай «Althaus» в асортименті (чорний, зелений, фруктовий, трав'яний) з медом/лимоном	250/15/15
згідно ТК	Обліпиховий чай (обліпиха, сироп маракуйя, мед)	500
згідно ТК	Імбирно-цитрусовий чай (імбир, мед, лимон, грейпфрут, лайм)	400
згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
згідно ТК	Кава «Американо»	70
згідно ТК	Кава «Капучіно»	175
згідно ТК	Кава «Лате»	200
згідно ТК	Какао	200
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Класичний лимонад (лимонний сік, цукровий сироп, газована вода)	250
згідно ТК	Фреш (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний, морквяний)	250
Хліб та хлібобулочні вироби		
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний	50
	Чиабата	50
	Хліб «Бородинський»	50
Борошняні кондитерські вироби		
	Торт «Медовик»	90
	Торт «Наполеон»	120
	Чізкейк «Нью-Йорк»	130
	Тістечко «Еклер»	75
	Тістечко «Макарон» в асортименті (фісташка, малина, шоколад)	30

**Таблиця 3.14 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь
їдальні для персоналу**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
ПОНЕДІЛОК		
Сніданок		
згідно ТК	Сирна маса з курагою	125
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша гречана відварна	150
згідно ТК	Сосиски відварні	100
згідно ТК	Какао	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «Шопський» (помідор, огірок, цибуля, сир, олія)	150
згідно ТК	Борщ зі свинини	250
згідно ТК	Курячі котлети	125
згідно ТК	Рис відварний	150
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200

1	2	3
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Буряк відварний з олією	100
згідно ТК	Тушкована картопля з м'ясом	150
	Рогалик з повидлом	50
згідно ТК	Узвар	200
ВІВТОРОК		
Сніданок		
згідно ТК	Сирники зі сметаною	100/15
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша вівсяна	150
згідно ТК	Яйця зварені в круту	80
згідно ТК	Какао	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «Олів'є»	150
згідно ТК	Суп овочевий	250
згідно ТК	Курячі відбивні	100
згідно ТК	Булгур відварний	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Морква по-корейськи	100
згідно ТК	Плов зі свининою	150
згідно ТК	Булочка з цукром	50
згідно ТК	Компот суничний	200
СЕРЕДА		
Сніданок		
згідно ТК	Овочева запіканка	125
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша рисова молочна	150
згідно ТК	Сік апельсиновий	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «Весняний» (огірки, капуста, кріп, олія)	150
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	250
згідно ТК	Омлет паровий з шинкою та сиром	100
згідно ТК	Каша гречана	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Консервовані огірки та помідори	100
згідно ТК	Макарони по-флотськи	150
згідно ТК	Налисники зі сметаною	60/15
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
ЧЕТВЕР		
Сніданок		
згідно ТК	Оладки з повидлом та сметаною	125

Продовження табл.3.14

1	2	3
---	---	---

згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша пшоняна	150
згідно ТК	Куряче філе відварне	75
згідно ТК	Какао	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «Вінегрет»	150
згідно ТК	Суп гороховий	250
згідно ТК	Скумбрія запечена	100
згідно ТК	Картопляне пюре	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Капуста квашена	100
згідно ТК	Овочеve рагу з м'ясом	150
	Булочка з маком	50
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
П'ЯТНИЦЯ		
Сніданок		
згідно ТК	Гранола з йогуртом	100/50
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Омлет паровий	100
	Сік апельсиновий	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «Червоний» (помідори, синя капуста, петрушка, олія)	150
згідно ТК	Розсольник	250
згідно ТК	Млинці з грибами	100
згідно ТК	Картопля смажена	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Короп запечений	100
згідно ТК	Рис з овочами	150
	Ватрушка	60/15
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
1	2	3
СУБОТА		
Сніданок		
згідно ТК	Сирна запіканка	125
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша гречана відварна	150
згідно ТК	Сосиски відварні	100
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат з моркви, яблук та селери	150

Продовження табл.3.14

1	2	3
згідно ТК	Борщ зелений	250

згідно ТК	Гуляш	100
згідно ТК	Кус-кус	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Морська капуста	100
згідно ТК	Парові тефтелі з овочами	150
	Кекс	50
згідно ТК	Компот суничний	200
НЕДІЛЯ		
Сніданок		
згідно ТК	Сирники зі сметаною	100/15
згідно ТК	Масло вершкове	25
згідно ТК	Каша вівсяна	150
згідно ТК	Яйця смажені	80
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Булочка житня/пшенична	40
Обід		
згідно ТК	Салат «По-французьки» (помідори, яйця, шинка)	150
згідно ТК	Грибний суп-пюре	250
згідно ТК	Печінкові оладки	100
згідно ТК	Тушкована капуста	150
	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
	Хліб Український/Батон	50
Вечеря		
згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, баклажан, перець)	30/30/30
згідно ТК	Спагеті з куркою та сиром	150
згідно ТК	Желе «Пташине молоко»	75
згідно ТК	Узвар	200

Оскільки в закладі ресторанного господарства реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольні та безалкогольні напої складаємо карту напоїв (табл.3.15)

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2
Горілка і вино-горілчані вироби	
<i>Горілка</i>	
Staritsky & Levitsky	0,05
Finlandia	0,05
Grey Goose	0,05
<i>Настоянки</i>	
Becherovka	0,075

Продовження табл.3.15

1	2
Aperol	0,075

Jägermeister	0,075
<i>Джин</i>	
Tanqueray London Dry	0,075
Hendrix	0,05
<i>Віскі</i>	
Jameson	0,075
Jack Daniel's	0,075
<i>Коньяк</i>	
Martell V.S.O.P.	0,075
Hennessy V.S.O.P.	0,075
Martell V.S.	0,075
Hennessy V.S.	0,075
<i>Бренді</i>	
ARARAT 5*	0,05
Torres 5*	0,05
<i>Лікер</i>	
Malibu	0,05
Baileys Irish Cream	0,05
<i>Текіла</i>	
Olmecca Blanco	0,05
Espolon Reposado	0,05
<i>Вина</i>	
<i>Білі вина</i>	
Шардоне сухе Колоніст 2015, Україна	0,15
Тельті-курук сухе Шабо Резерв 2016, Україна	0,15
Криничне сухе Колоніст 2017, Україна	0,15
Трам'єр сухе Гранд Вале 2019, Україна	0,15
Совіньйон блан сухе Гранд Вале 2019, Україна	0,15
Val de Nora dry 2017, Іспанія	0,125
Pinot Grigio dry, Alto Adige, Італія	0,125
Petit Chablis dry 2015, Франція	0,125
Gewurztraminer Nimbus dry, Чилі	0,125
<i>Рожеві вина</i>	
Піно Мен'є Розе 2019, Україна	0,15
Pinot Noir dry 2015, Нова Зеландія	0,125
<i>Червоні вина</i>	
Мерло сухе Колоніст 2012, Україна	0,15
Каберне сухе Резерв Шабо 2016, Україна	0,15
Каберне сухе Колоніст 2018, Україна	0,15
Піно Гріджіо сухе Резерв Шабо 2016, Україна	0,15
Каберне сухе Гранд Вале 2019, Україна	0,15
Мерло сухе Гранд Вале 2019, Україна	0,15
Veneto Rosso dry 20112011, Іспанія	0,15
Le Pigeolet dry 2015, Франція	0,15
Merlot Hawkes Bay dry 2013, Нова Зеландія	0,15
<i>Ігристі вина</i>	
VERV Prosecco Treviso Extra Dry, Італія	0,15

Продовження табл.3.15

1	2
Шабо Класік витримане брют, Україна	0,15
Мінеральні води	

Вода «Моршинська» в асортименті (газована, негазована)	0,5
Вода «Моршинська Преміум» в асортименті (газована, негазована)	0,33
Вода «Боржомі»	0,33
Соки	
Сік «Jaffa» в асортименті (апельсиновий, яблучний, вишневий, томатний)	0,25
Сік «Sandora» в асортименті (апельсиновий, яблучний, вишневий, томатний)	1,0
Пиво	
<i>Пиво на розлив</i>	
Львівське 1715 (4,2 % об., Україна)	0,3/0,5
Kronenbourg 1664 Blanc (4,8 % об., Франція)	0,3/0,5
Warsteiner (4,8 % об., Німеччина)	0,3/0,5
<i>Пиво в пляшках</i>	
Corona Extra (4,5% об., Мексика)	0,33
Hoegaarden (4,7% об., Бельгія)	0,5
Leffe Brune (6,3% об., Бельгія)	0,33
Stella Artois (б/а)	0,5

Таблиця 3.16 – Винна карта ресторану вищого класу

Назва напою	Ємність пляшки, л
1	2
Шампанське (Champagne)	
Marguet Shaman Grand Cru Brut, France	0,75
Moet & Chandon Brut Imperial, France	0,75
Ігристі вина (Sparkling wines)	
VERV Prosecco Treviso Extra Dry, Italy	0,75
Шабо Класік витримане брют, Україна	0,75
Вина України (Ukraine wines)	
<i>Білі вина (White wines)</i>	
Шардоне сухе Колоніст 2015	0,75
Тельті-курук сухе Шабо Резерв 2016	0,75
Криничне сухе Колоніст 2017	0,75
Трам'єр сухе Гранд Вале 2019	0,75
Совіньон блан сухе Гранд Вале 2019	0,75
Рислінг напівсухе Колоніст 2012	0,75
Мускатне десертне Колоніст 2019	0,75
<i>Червоні вина (Red wines)</i>	
Мерло сухе Колоніст 2012	0,75
Каберне сухе Резерв Шабо 2016	0,75
Каберне сухе Колоніст 2018	0,75
Піно Гріджіо сухе Резерв Шабо 2016	0,75
Каберне сухе Гранд Вале 2019	0,75
Мерло сухе Гранд Вале 2019	0,75
Каберне-Совіньон напівсолодке Шабо Класік 2017	0,75
Одеське чорне десертне Колоніст 2009	0,75
Вина Іспанії (Spanish wines)	

Продовження табл.3.15

1	2
<i>Білі вина (White wines)</i>	
Val de Nora dry 2017	0,75

Dulce de Moscatel Gran Feudo sweet	0,5
Червоні вина (Red wines)	
Vina Arana Reserva dry 2008	0,75
Вина Італії (Italian wines)	
Білі вина (White wines)	
Pinot Grigio dry, Alto Adige	0,75
IL Marzocco Chardonnay 2015 dry, Toscana	0,75
Червоні вина (Red wines)	
Chianti Classico 2014 dry, Toscana	0,75
Veneto Rosso dry 2011, Veneto	0,75
Recioto della Valpolicella sweet 2014, Veneto	0,75
Вина Франції (French wines)	
Білі вина (White wines)	
Petit Chablis dry 2015, Burgundy	0,75
Chateau Les Arums de Lagrange dry 2014, Bordo	0,75
Рожеві вина (Rose wines)	
Whispering Angel dry, Provence	0,75
Cabernet d'Anjou semi sweet, Loire Valley	0,75
Червоні вина (Red wines)	
Le Haut Medoc de Giscours dry 2011, Bordo	0,75
Le Pigeoulet dry 2015, Rhone Valley	0,75
Вина Чилі (Chilean wines)	
Білі вина (White wines)	
Gewurztraminer Nimbus dry, Casablanca	0,75
Late Harvest sweet, Curico	0,75
Червоні вина (Red wines)	
Alpha M dry 2012	0,75
Вина Нової Зеландії (New Zealand wines)	
Білі вина (White wines)	
Sauvignon Blanc Marlborough Sun dry 2010	0,75
Gewurztraminer Pioneer Block semi dry	0,75
Sauvignon Blanc Iced sweet	0,75
Рожеві вина (Rose wines)	
Pinot Noir dry 2015	0,75
Червоні вина (Red wines)	
Merlot Hawkes Bay dry 2013	0,75

Таблиця 3.17 – Меню лобі-бару готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, напою, г/мл
1	2	3
Коктейлі		
Безалкогольні		
згідно ТК	«Оранж Спрітц» (Лимонний фреш, апельсиновий сік, апельсиновий сироп, газована вода)	150

Продовження табл.3.17

1	2	3
згідно ТК	Класичний Лимонад (Лимонний сік, цукровий сироп, газована вода)	200

згідно ТК	Холодний ягідний чай (Сік журавлини, ягідний сироп, газована вода, лід)	200
згідно ТК	Молочний коктейль (Морозиво, молоко, сироп на вибір)	200
Алкогільні		
згідно ТК	«Апероль Спрітц» (Апероль, просекко, газована вода)	200
згідно ТК	«Мохіто» (Сік лайма, м'ята, ром, сироп, газована вода)	350
згідно ТК	«Негроні» (Мартіні Россо, джин, Кампарі)	90
згідно ТК	«Маргарита» (Текіла, лаймовий сік, цукровий сироп)	90
згідно ТК	«Дайкірі» (Ром лаймовий сік, цукровий сироп)	90
Горілка		
	Staritsky & Levitsky	50
	Finlandia	50
	Grey Goose	50
Ром		
	BACARDÍ Carta Blanca	50
	Captain Morgan Spiced Gold	50
	Captain Morgan Spiced Black	50
Настоянки		
	Becherovka	50
	Aperol	50
	Jägermeister	50
Джин		
	Tanqueray London Dry	50
	Hendrix	50
Віскі		
	Jameson	50
	Jack Daniel's	50
Коньяк		
	Martell V.S.O.P.	50
	Hennessy V.S.O.P.	50
	Martell V.S.	50
	Hennessy V.S.	50
Бренді		
	ARARAT 5*	50
	Torres 5*	50
Лікер		
	Cointreau	50
	Malibu	50
	Baileys Irish Cream	50

Продовження табл.3.17

1	2	3
Текіла		
	Olmecca Blanco	50

	Espolon Reposado	50
Вина		
Білі вина		
	Шардоне сухе Колоніст 2015, Україна	150
	Тельті-курук сухе Шабо Резерв 2016, Україна	150
	Криничне сухе Колоніст 2017, Україна	150
	Трамінер сухе Гранд Вале 2019, Україна	150
	Совіньйон блан сухе Гранд Вале 2019, Україна	150
	Val de Nora dry 2017, Іспанія	125
	Pinot Grigio dry, Alto Adige, Італія	125
	Petit Chablis dry 2015, Франція	125
	Gewurztraminer Nimbus dry, Чилі	125
Рожеві вина		
	Піно Менье Розе 2019, Україна	150
	Pinot Noir dry 2015, Нова Зеландія	125
Червоні вина		
	Мерло сухе Колоніст 2012, Україна	150
	Каберне сухе Резерв Шабо 2016, Україна	150
	Каберне сухе Колоніст 2018, Україна	150
	Піно Гріджио сухе Резерв Шабо 2016, Україна	150
	Каберне сухе Гранд Вале 2019, Україна	150
	Мерло сухе Гранд Вале 2019, Україна	150
	Veneto Rosso dry 20112011, Іспанія	150
	Le Pigeoulet dry 2015, Франція	150
	Merlot Hawkes Bay dry 2013, Нова Зеландія	150
Ігристі вина		
	VERV Prosecco Treviso Extra Dry, Італія	150
	Шабо Класік витримане брют, Україна	150
Мінеральні води		
	Вода «Моршинська» в асортименті (негазована, газована)	500
	Вода «Моршинська Преміум» в асортименті (негазована, газована)	330
	Вода «Боржомі»	330/550
Соки		
	Сік «Jaffa» в асортименті (апельсиновий, яблучний, вишневий, томатний)	250
	Сік «Sandora» в асортименті	1000
Пиво		
Пиво на розлив		
	Львівське 1715 (4,2 % об., Україна)	300/500
	Kronenbourg 1664 Blanc (4,8 % об., Франція)	300/500
	Warsteiner» (4,8 % об., Німеччина)	300/500
Пиво в пляшках		
	Corona Extra (4,5% об., Мексика)	330
	Hoegaarden (4,7% об., Бельгія)	500
	Leffe Brune (6,3% об., Бельгія)	330

1	2	3
	Stella Artois (б/а)	500
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай «Althaus» в асортименті (чорний, зелений, фруктовий, трав'яний) з медом/лимоном	250/15/15
згідно ТК	Обліпиховий чай (Обліпихове пюре, сироп маракуйя, мед)	500
згідно ТК	Імбирно-цитрусовий чай (Імбир, мед, лимон, грейпфрут, лайм)	400
згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
згідно ТК	Кава «Американо»	70
згідно ТК	Кава «Капучіно»	175
згідно ТК	Кава «Лате»	200
згідно ТК	Какао	200
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
згідно ТК	Фреш яблучний	250
згідно ТК	Фреш морквяний	250
згідно ТК	Фреш лимонний	100
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	250
згідно ТК	Фреш овочевий	250
Холодні закуски		
згідно ТК	Круасан класичний	100
згідно ТК	Круасан з помідором, моцарелою та соусом «Песто»	120
згідно ТК	Круасан з лососем, Філадельфією та авокадо	130
згідно ТК	Круасан з шинкою та сиром	120
згідно ТК	Брускета з томатами та базиліком	90
Борошняні кондитерські вироби		
	Торт «Медовик»	90
	Торт «Наполеон»	120
	Чізкейк «Нью-Йорк»	130
	Тістечко «Еклер»	75
	Тістечко «Макарон» в асортименті (фісташка, малина, шоколад)	30

Погодинна кількість споживачів у торговому залі підприємства, n , осіб, визначається за формулою [23, с. 27] :

$$n = \eta \cdot k \cdot N \quad (3.3) [23, \text{с. 27}]$$

де N – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів в обідній залі на день подана в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 148 місць

Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	2	3	4
7-10	сніданок для мешканців готелю		166
10-11	перерва		
11-12	1,5	40	89
12-13	1,5	50	111
13-14	1,5	70	156
14-15	1,5	60	133
15-16	1,5	50	111
16-17	1,5	30	67
17-18	1,5	40	89
18-19	0,6	70	62
19-20	0,6	100	89
20-21	0,6	80	71
21-22	0,6	70	62
22-23	0,6	60	53
Всього відвідувачів за день:			1093
Денна оборотність місць:			7,4

В результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість відвідувачів ресторану за день становить 1093 особи, а оборотність місць – 7,4.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою [23, с. 27] :

$$N_{стр} = n_{снїд} \times k_{снїд} + n_{заг} \times k \quad (3.4) [23, \text{с. 27}]$$

де $n_{снїд}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб ;

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб;

$k_{снїд}$, k – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу)

$$N_{стр} = n_{заг} \times k = 1093 \times 3,5 = 3826 \text{ страв}$$

$$N_{стр \cdot снїд} = 166 \times 7 = 1162 \text{ страв}$$

Кількість страв, що загально реалізовані зрг протягом дня складає:

$$N_{стр. заг.} = 3826 + 1162 = 4988 \text{ страв}$$

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Груп страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		349
рибні		25	87
м'ясні		30	105
овочеві		25	87
молоко і кисломолочні продукти		20	70
<i>Гарячі страви:</i>	50		581
м'ясні, рибні		20	116
овочеві		25	145
круп'яні		25	145
яєчні, сирні		30	175
<i>Солодкі страви</i>	20		232
Всього	100		1162

Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Груп страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
<i>Холодні страви та закуски:</i>	27		1033
рибні		25	258
м'ясні		30	310
салати		35	362
кисломолочні продукти		10	103
<i>Гарячі закуски</i>	5		190
<i>Супи:</i>	25		957
прозорі		25	239
заправні		75	718
<i>Другі гарячі страви:</i>	27		1033
рибні		15	155
м'ясні		65	671
овочеві		5	52
круп'яні		10	103
яєчні, сирні		5	52
<i>Солодкі страви</i>	10		383
<i>Хліб власного в-ва</i>	6		230
Всього	100		3826

У табл. 3.21 та 3.22. на підставі номр споживання на одну особу розрахованого обсяг закупівельної продукції.

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 166 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>		0,25	41,5
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	41,5
мінеральна вода	л	0,125	20,7
натуральний сік		0,125	20,7
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	0,1	16,6
житній		0,05	8,3
пшеничний		0,05	8,3
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	кг	0,7	116,2
<i>Фрукти</i>	шт	0,07	11,6

Таблиця 3.22 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1093 відвідувача
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	54,6
<i>Холодні напої:</i>	л		
мінеральна вода		0,1	109,3
сік		0,05	54,6
власного виробництва		0,05	54,6
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,05	54,6
пшеничний		0,05	54,6
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,5	546,5
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,02	218,6
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	54,6
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	109,3
<i>Пиво</i>	л	0,025	27,3

На основі складеного переліку старв та напоїв і даних табл. 3.19-3.22 у таблицях 3.23-3.25. подається денна виробнича програма проектного засобу розміщення

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
	Холодні страви і закуски	349	—
згідно ТК	Асорті рибне (лосось, скумбрія, горбуша)	87	30/40/30
згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, ковбаса, бекон)	105	30/40/30
згідно ТК	Асорті свіжих овочів (томати, огірки, солодкий перець)	87	25/25/25/25
згідно ТК	Асорті сирів (російський, радомер, моцарела, фета)	12	25/25/25/25
	Сир кисломолочний	14	75
	Сметана	8	25
	Кефір	8	75
	Йогурт	10	50
	Масло вершкове	6	15
	Молоко	12	100
	Гарячі закуски	581	—
згідно ТК	Морепродукти відварні (креветки, мідії, кальмари, восьминоги)	66	100
згідно ТК	Сосиски відварні	50	75
459	Яєчня (з шинкою/овочами/сиром)	75	30/40/30
467	Омлет (з м'ясом/овочами/сиром)	100	30/40/30
388	Гарбузова запіканка зі сметаною	145	100/15
згідно ТК	Каша вівсяна (на молоці/на воді)	80	125
згідно ТК	Каша рисова на молоці	65	125
	Солодкі страви	232	—
981	Суфле ванільне	30	125
492	Сирники зі сметаною	80	100/15
	Фрукти (яблуко, апельсин, банан, виноград)	20	50/50/50/50
	Джем абрикосовий	20	15
	Джем малиновий	37	15
	Ванільні/шоколадні кульки	15	75
	Мікс сухофруктів та горіхів (курага, родзинки, сушений банан, кеш'ю, фундук, грецький горіх)	30	40
	Напої	312	—
згідно ТК	Чай «Althaus» в асортименті з медом/лимоном	40	250/15/15
згідно ТК	Кава «Еспресо»	20	30
згідно ТК	Кава «Американо»	16	70
згідно ТК	Кава «Капучіно»	25	175
згідно ТК	Кава «Лате»	25	200
згідно ТК	Какао	20	200
	Молоко кип'ячене, 2,5 %	20	50
	Сік апельсиновий «Sandora»	104	200
	Вода мінеральна «Моршинська» негазована	42	500
	Хлібобулочні вироби	249	—
	Курасани	83	100
	Хліб житній тостовий	166	50

**Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 148 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
	Фірмові страви	150	—
згідно ТК	Спрінг роли з креветками (хрусткі роли з тигровою креветкою з імбирем, часником, кінзою, соусом Чилі)	30	150/50
згідно ТК	Класичний томатний суп	120	250
	Холодні страви і закуски	1033	—
згідно ТК	Маринований лосось (мариноване філе лосося, подається з лимоном та огірками)	120	100/15/15
згідно ТК	Мікс листя салату з лососем (маринований лосось, мікс листя салату, рукола, сир Пармезан, кедрові горіхи, томати чері, авокадо, оливкова олія, бальзамічний оцет)	50	180
згідно ТК	Хіяши Вакаме з вугрем (вугор, мікс салату, водорості Хіяши, огірки, томати чері, кунжут, горіховий соус)	20	200
згідно ТК	Форшмак (класична закуска з оселедцю, цибулі, яєць, та вершкового масла, подається з житніми грінками)	138	75/20
згідно ТК	Карпачо з качки (мариноване філе качки, подається з міксом салату та кедровими горіхами)	310	75/60
згідно ТК	Цезар з куркою (салат Ромен, куряче філе, бекон, крутони, томати чері, сир Пармезан та соус Цезар)	110	200
згідно ТК	Сирна тарілка (брі, рокфор, сулугуні, подається з медом та горіхами)	103	100/15/25
згідно ТК	Салат «Грецький» (свіжі томати, огірки, солодкий перець, маслини, сир Фета, червона цибуля)	75	200
згідно ТК	Капрезе класичний (моцарелла, свіжі томати, каперси, соус Песто)	75	190
згідно ТК	Соління асорті (солоні огірки, томати, печериці та квашена капуста)	32	75
	Гарячі закуски	190	—
згідно ТК	Мідії новозеландські запечені з Пармезаном (мідії, вершкове масло, Пармезан, панірувальні сухарі)	40	75
згідно ТК	Фіш'н'Чіпс (філе тріски у клярі, картопля фрі, соус тар-тар)	70	100/50/25
згідно ТК	Крильця Баффало (курячі крильця запечені в томатному соусі, подаються із соусом Рокфор)	50	100/25
	Перші страви	957	—
згідно ТК	Уха (рибний бульйон на основі лосося, судака, коропа з додаванням овочів, зелені)	100	250

1	2	3	4
згідно ТК	Курячий бульйон (куряче філе, домашня локшина, перепелине яйце та зелень)	139	250
згідно ТК	Борщ з яловичиною (подається зі сметаною та пампушками)	400	250/15/40
згідно ТК	Грибний крем-суп (суп на бульйоні з білих грибів з вершками)	198	250
	Другі гарячі страви	1033	—
згідно ТК	Лосось гриль (філе лосося гриль з міксом салату та лимоном)	120	160/50/30
згідно ТК	Філе судака з грибним соусом (смажене філе судака, соус з білих грибів та підсмажена картопля)	138	150/30/60
згідно ТК	Бефстроганов (філе яловичини, грибний вершковий соус та картопляне пюре)	221	250/50/100
згідно ТК	Качина ніжка з карамелізованими овочами та ягідним соусом (тушкована качина ніжка, з карамелізованими морквою і буряком та соусом з лісових ягід)	200	170/80/25
згідно ТК	Куряче філе (запечене куряче філе, подається з міксом салату та горіховим соусом)	250	175/50/25
згідно ТК	Різотто з білими грибами (рис з білими грибами та сиром Пармезан)	50	200
згідно ТК	Спагеті Карбонара (класична рецептура з вершками та смаженим беконом)	60	270
згідно ТК	Гречана локшина з овочами (локшина з гречаного борошна, з морквою, цукіні, солодким перцем в кисло-солодкому соусі)	45	250
згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, баклажан, солодкий перець смажені на грилі)	52	220
	Солодкі страви	383	—
згідно ТК	Яблука фрі (яблука з цукром та корицею смажені в клярі)	53	120
згідно ТК	Сирники з родзинками (подаються зі сметаною)	180	150/25
згідно ТК	Вареники з вишнею (подаються зі сметаною та вишневим соусом)	150	250/25/25
	Гарячі напої власного виробництва	329	—
згідно ТК	Чай «Althaus» в асортименті (чорний, зелений, фруктовий, трав'яний) з медом/лимоном	50	250/15/15
згідно ТК	Обліпиховий чай (обліпиха, сироп маракуйя, мед)	30	500
згідно ТК	Імбирно-цитрусовий чай (імбир, мед, лимон, грейпфрут, лайм)	42	400
згідно ТК	Кава «Еспreso»	50	30
згідно ТК	Кава «Американо»	60	70
згідно ТК	Кава «Капучіно»	30	175
згідно ТК	Кава «Лате»	37	200
згідно ТК	Какао	30	200

1	2	3	4
	Холодні напої власного виробництва	109	—
згідно ТК	Класичний лимонад	51	250
згідно ТК	Фреш в асортименті	58	250
	Хліб та хлібобулочні вироби	329	—
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний (власного в-ва)	230	50
	Чіабата	200	50
	Хліб «Бородинський»	129	50
	Борошняні кондитерські вироби	547	—
	Торт «Медовик»	100	90
	Торт «Наполеон»	100	120
	Чізкейк «Нью-Йорк»	110	130
	Тістечко «Еклер»	130	75
	Тістечко «Макарон» в асортименті (фісташка, малина, шоколад)	106	30

**Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 148 місць (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2	3
Горілка і вино-горілчані вироби		
<i>Горілка</i>		
Staritsky & Levitsky	1/20	1,0/0,05
Finlandia	1/40	1,0/0,05
Grey Goose	1/20	1,0/0,05
<i>Настоянки</i>		
Becherovka	1/7	0,5/0,075
Aperol	1/7	0,5/0,075
Jägermeister	1/10	0,75/0,075
<i>Джин</i>		
Tanqueray London Dry	1/10	0,75/0,075
Hendrix	1/20	1,0/0,05
<i>Віскі</i>		
Jameson	1/10	0,75/0,075
Jack Daniel's	1/10	0,75/0,075
<i>Коньяк</i>		
Martell V.S.O.P.	1/10	0,75/0,075
Hennessy V.S.O.P.	1/10	0,75/0,075
Martell V.S.	1/10	0,75/0,075
Hennessy V.S.	1/10	0,75/0,075
<i>Бренді</i>		
ARARAT 5*	1/10	0,5/0,05
Torres 5*	1/10	0,5/0,05
<i>Лікер</i>		
Malibu	1/10	0,5/0,05
Baileys Irish Cream	1/10	0,5/0,05

1	2	3
Текіла		
Olmecca Blanco	1/10	0,5/0,05
Espolon Reposado	1/10	0,5/0,05
Вина		
Білі вина		
Шардоне сухе Колоніст 2015, Україна	7/35	0,75/0,15
Тельті-курук сухе Шабо Резерв 2016, Україна	8/40	0,75/0,15
Криничне сухе Колоніст 2017, Україна	7/35	0,75/0,15
Трамінер сухе Гранд Вале 2019, Україна	10/50	0,75/0,15
Совіньйон блан сухе Гранд Вале 2019, Україна	10/50	0,75/0,15
Val de Nora dry 2017, Іспанія	5/30	0,75/0,125
Pinot Grigio dry, Alto Adige, Італія	6/36	0,75/0,125
Petit Chablis dry 2015, Франція	5/30	0,75/0,125
Gewurztraminer Nimbus dry, Чилі	7/42	0,75/0,125
Рожеві вина		
Піно Менье Розе 2019, Україна	5/25	0,75/0,15
Pinot Noir dry 2015, Нова Зеландія	4/24	0,75/0,125
Червоні вина		
Мерло сухе Колоніст 2012, Україна	8/40	0,75/0,15
Каберне сухе Резерв Шабо 2016, Україна	10/50	0,75/0,15
Каберне сухе Колоніст 2018, Україна	6/30	0,75/0,15
Піно Гріджіо сухе Резерв Шабо 2016, Україна	10/50	0,75/0,15
Каберне сухе Гранд Вале 2019, Україна	10/50	0,75/0,15
Мерло сухе Гранд Вале 2019, Україна	10/50	0,75/0,15
Veneto Rosso dry 20112011, Іспанія	6/30	0,75/0,15
Le Pigeoulet dry 2015, Франція	6/30	0,75/0,15
Merlot Hawkes Bay dry 2013, Нова Зеландія	7/35	0,75/0,15
Ігристі вина		
VERV Prosecco Treviso Extra Dry, Італія	5/25	0,75/0,15
Шабо Класік витримане брют, Україна	10/50	0,75/0,15
Мінеральні води		
Вода «Моршинська» в асортименті	100	0,5
Вода «Моршинська Преміум» в асортименті	90	0,33
Вода «Боржомі»	79	0,33
Соки		
Сік «Jaffa» в асортименті	80	0,25
Сік «Sandora» в асортименті	25	1,0
Пиво		
Пиво на розлив		
Львівське 1715 (4,2 % об., Україна)	1/20	10,0/0,5
Kronenbourg Blanc (4,8 % об., Франція)	1/20	10,0/0,5
Warsteiner (4,8 % об., Німеччина)	1/20	10,0/0,5
Пиво в пляшках		
Corona Extra (4,5% об., Мексика)	18	0,33
Hoegaarden (4,7% об., Бельгія)	10	0,5
Leffe Brune (6,3% об., Бельгія)	7	0,33
Stella Artois (б/а)	10	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства (див. рис.3.2) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства [23, с. 31].

Це дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначити найкращу послідовність процесів, починаючи від прийому та зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції до приготування напівфабрикатів та стра, якісного та послідовного розумного процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства визначаємо потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах і продовольчих товарах та наводимо у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	філе качине	охолоджене
	філе куряче	охолоджене
	курячі крила	охолоджені
	яловичина (задня частина)	охолоджена
	яловичина (вирізка)	охолоджена
	свинина (ребро та корейка)	охолоджені
	качині голені	охолоджені
	печінка куряча	охолоджена
Риба та морепродукти	креветки	заморожені
	мідії	заморожені
	кальмари	заморожені
	восьминоги	охолоджені
	вугор	охолоджений
	філе лосося	охолоджене
	філе тріски	охолоджене
	судак	охолоджений
	короп	охолоджений
	скумбрія	заморожена
Рибна гастрономія	лосось	вакуумований, с/с
	скумбрія	вакуумована, х/к
	горбуша	вакуумована, с/с
	оселедець «Атлантичний»	пакетований, с/с

1	2	3
М'ясна гастрономія	шинка «Ювілейна»	фасована, в/с
	ковбаса «Імператорська»	фасована, в/с
	бекон	фасований, в/с
	сосиски «Молочні»	фасовані, в/с
Молоко, молочні та жирові продукти, яйця	яйця курячі	категорія С0,С1
	сир кисломолочний	пакетований, 2,5%
	сирна маса з курагою	пакетована, 5%
	сметана	пакетований, 2,5%
	йогурт	пакетований, 2,5%
	кефір	пакетований, 2,5%
	масло вершкове «Селянське»	пакетоване, 72,5%
	молоко питне	пакетоване, 2,5%
	вершки	пакетовані, 15%
	морозиво «Пломбір»	пакетоване, 15%
	сир «Російський»	вакуумований
	сир «Радомер»	вакуумований
	сир «Моцарела»	пакетований
	сир «Фета»	пакетований
	сир «Пармезан»	вакуумований
	сир «Брі»	вакуумований
	сир «Рокфор»	вакуумований
	сир «Сулугуні»	вакуумований
	майонез «Провансаль»	пакетований, 67%
Овочі та зелень	помідор ґрунтовий	свіжий
	помідор черрі	свіжий
	огірок	свіжий
	солодкий перець	свіжий
	гарбуз	свіжий
	часник	свіжий
	кінза	свіжа
	мікс листя салату	свіже
	рукола	свіжа
	цибуля ріпчаста (біла, синя)	свіжа
	печериці	свіжі
	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	буряк	свіжий
	петрушка	свіжа
	кріп	свіжий
	капуста білокачанна	свіжа
	капуста синя	свіжа
	білі гриби	свіжі
	цукіні	свіжі
	баклажани	свіжі
	зелений горошок	свіжий
	спаржева квасоля	заморожена
	кукурудза	заморожена
	селера	свіжа

1	2	3
Овочі та зелень	щавель	заморожений
	авокадо	свіжий
	м'ята	свіжа
	базилік	свіжий
Фрукти та ягоди	яблуко	свіже
	апельсин	свіжий
	банан	свіжий
	виноград	свіжий
	лимон	свіжий
	чорниця	заморожена
	ожина	заморожена
	вишня	заморожена
	обліпіха	заморожена
	лайм	свіжий
	грейпфрут	свіжий
Бакалійні товари	джем абрикосовий	пакетований
	джем малиновий	пакетований
	мікс сухофруктів та горіхів	пакетований
	кунжунт	фасований
	кедрові горіхи	фасовані
	кульки ванільні та шоколадні	пакетовані
	чай розсипний	фасований
	чай в пакетах	пакетований
	кава в зернах	фасована
	какао	пакетоване
	спеції та прянощі	пакеовані
	огірки	мариновані
	печериці	мариновані
	помідори	мариновані
	капуста білокачанна	мариновані
	водорості «Хіяши Вакаме»	мариновані
	волоські горіхи	фасовані
	морква по-корейськи	пакетована
	морська капуста	пакетована
	оцет бальзамічний	пляшковий
	олія соняшникова	пляшкова
	олія оливкова	пляшкова
	соус «Бальзамік»	пляшковий
	соус «Чилі»	пакетований
	соус «Песто»	пакетований
	соус «Тар-тар»	пакетований
	соус «Горіховий»	пакетований
	соус «Кисло-солодкий»	пакетований
	мед	пляшковий
	сироп «Маракуйя»	пляшковий
	сироп «Бузиновий»	пляшковий
	сироп «Ваніль»	пляшковий
	сироп «Шоколад»	пляшковий

Продовження табл.3.26

1	2	3
---	---	---

Слабоалкогольні напої	пиво «Kronenbourg 1664 Blanc»	бочкове
	пиво «Warsteiner»	бочкове
	пиво «Corona Extra»	пляшкове
	пиво «Hoegaarden»	пляшкове
	пиво «Leffe Brune»	пляшкове
	пиво «Stella Artois» б/а	пляшкове

Визначивши попит закладів ресторанного господарства проектного готелю на сировину, напівфабрикати та продукти харчування, було розроблено та описано виробничо-технологічну структуру ресторану (рис. 3.3).

Приймання товарів, напівфабрикатів та сировини буде відбуватися у завантажувальній, потім отримана сировина розподілятиметься по виробничих цехах для подальшої їх обробки та складських приміщення для подальшого їх зберігання. Документи на отриману продукцію зберігатимуться у припіщенні комірника, яке знаходиться у завантажувальній. Складські приміщення складатимуться з 5 неохолоджувальних комор та 3 охолоджувальних камер.

Заготівельні цехи будуть здійснювати первинну механічну обробку сировини та займатися виробництвом напівфабрикатів для її подальшої термічної обробки.

Працівники холодного цеху займатимуться нарізкою м'ясної, овочевої та рибної гастрономії, готувати холодні закуски та салати, солодкі страви, солодкі страви та напої з подальшим їх порціонування.

Гарячий цех готуватиме перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, проводити такі види термічної обробки старв, як: смаження, варіння, тушкування, пасерування, запікання тощо.

Працівники борошняного цеху займатимуться вироництвом вареників, випіканням пампушок, ватрушок та житньо-пшеничного хліба за власною рецептурою.

Побутові приміщення скомпоновані єдиним блоком ізолювано від виробничих приміщень. Для камер вентиляції передбачено безпосередній зв'язок з вентиляційними комунікаціями. Для технічних приміщень у проекті будівлі передбачено самостійний вхід із вулиці.

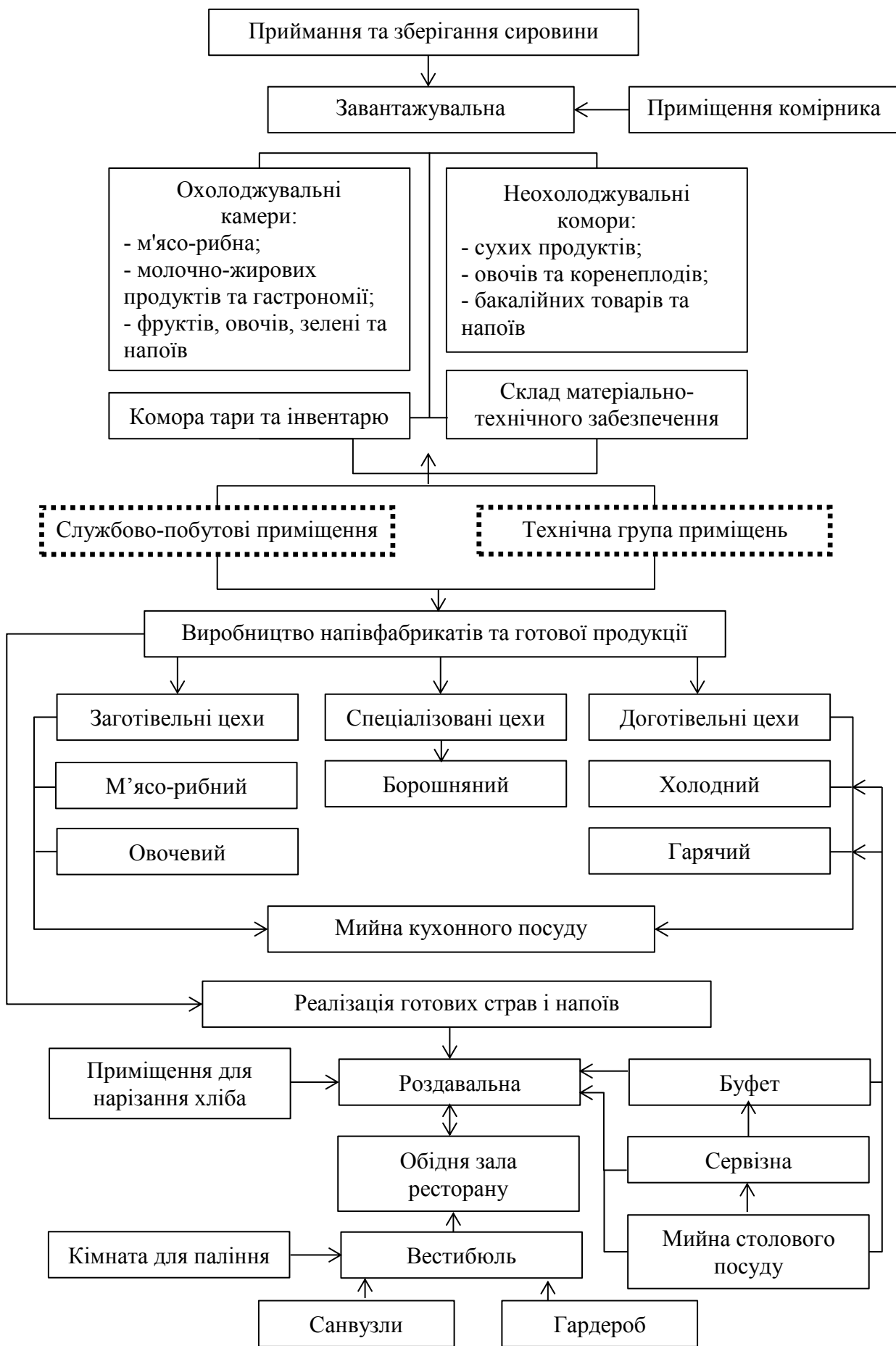


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

3.4.4 Проектування борошняного цеху закладу ресторанного господарства

3.4.4.1 Складання денної виробничої програми та організація роботи виробничого цеху

Для борошняного цеху виробнича програма – це кількість хліба та хлібобулочних виробів, що виробляються протягом дня. Виробнича програма борошняного цеху оформлена у вигляді таблиці 3.27.

Таблиця 3.27 – Денна виробнича програма борошняного цеху

Назва виробу або страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
1	2	3
Хліб житньо-пшеничний з додаванням порошку топінамбура, насіння соняшника та льону	50	230
Хліб бородинський	50	129
Чиабата пшенична	50	200
Булочка житня	40	40
Булочка пшенична	40	40
Круасан	100	83
Пампушки	40	800
Вареники з вишнею	250	150

Борошняний цех організовується для випуску наступних виробів: піріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів і ін. Цех борошняних виробів може організовуватися як на підприємствах ресторанного господарства, що виконують повний цикл виробництва, так і на заготовочних підприємствах поряд з кулінарними цехами. Технологічний процес виробництва в борошняному цеху здійснюється за наступною схемою: підготування продуктів, заміс тіста, формування і випікання напівфабрикатів, остигання та охолодження (заморожування) готових виробів.

В борошняних цехах невеликої потужності, як правило, виділяють такі лінії: лінію виробництва дріжджового і листкового тіста; лінію приготування фаршів та начинок; лінію формування виробів; лінію випікання виробів.

У цеху борошняних виробів встановлюють наступне обладнання: просіювач борошна, тістомісильну машину, електросковороди, жарочні шафи; з механічного обладнання – універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку. У цеху борошняних виробів роботу очолює бригадир, роботу виконують кухарі III-V розрядів, пекарі. Готові вареники, пельмені зберігають при температурі -2...-5°C.

3.4.4.2 Підбір обладнання та розрахунок площі цеху

Підбір обладнання здійснюється відповідно до виробничої процедури та виробничого плану виробничих цехів відповідно до наказу Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» [22, с. 34].

Корисна площа цеху, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [23, с. 16] за формулою 3.1.

Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі борошняного цеху

Необхідне устаткування				Площа обладнання, m^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Борошнопросіювач	FSM Fimak	1	600x510x600	0,31
Тістомісильна машина	GoodFood SM20T2V	1	730x390x900	0,28
Стіл для поділу тіста	Tehma	1	1200x600x850	0,72
Вистійна шафа	KB-10	1	600x400x600	0,24
Піч конвекційна	GALA 40	1	1240x1000x1200	1,2
Холодильна шафа	APACH 1400 TN	1	1400x800x1800	1,16
Вагонетка	Bu-01	1	635x805x1000	0,5
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	Tehma	1	1400x600x850	0,88
Виробничий стіл з ванною	Tehma	1	1000x600x850	0,6
Ваги товарні	GSC-100	1	400x300x230	0,12
Підтоварник	AISI403	1	1000x450x230	0,45
Бак для відходів	КИЙ-B50	1	615x745x1000	0,46
Всього				5,7

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначаємо орієнтовну загальну площу цеху [23, с. 16] .

Розраховуємо загальну площу борошняного цеху:

$$S_{заг.} = 5,7/0,3 = 19 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа борошняного цеху складатиме 19 м^2 .

Оскільки в проектуваному готелі передбачено борошняний цех, необхідно також передбачити приміщення для обробки яєць. В цьому приміщенні

передбачено розмістити стіл, який буде обладнано світловим овоскопом, щоб перевіряти якість замовлених яєчних продуктів та чотири мийні ванни, які призначатимуться для санітарної обробки яєць.

Підбираємо обладнання для приміщення для обробки яєць та розраховуємо його корисну площу, подаємо у вигляді табл.3.29

Таблиця 3.29 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщення для обробки яєць

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	Tehma	1	1000x600x850	0,6
Ванна мийна двосекційна	Tehma	2	1000x600x850	1,2
Підтоварник	AISI403	1	1000x450x230	0,45
Бак для відходів	КИЙ-B50	1	615x745x1000	0,46
Всього				2,71

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначаємо орієнтовну загальну площу [23, с. 16].

Розраховуємо загальну площу приміщення для обробки яєць :

$$S_{\text{заг.}} = 2,71/0,3 = 9 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа приміщення для обробки яєць складатиме 9 м².

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

У закладах ресторанного господарства проектованого готелю передбачаються такі форми (див. рис.3.3) та методи обслуговування: шведська лінія, обслуговування офіціантами (повне та часткове), самообслуговування.

Форма обслуговування шведська лінія з методом часткового обслуговування офіціантами застосовуватиметься під час сніданків. Поняття «шведська лінія» стосується лінії спеціалізованих прилавоків самообслуговування, які зроблені на замовлення і є складовими елементами дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства [24].

На сніданок в асортименті продукції «шведської лінії» передбачено якийсь із варіантів тижневого меню певних вижив сніданків: сухі сніданки, рибна гастрономія, м'ясна гастрономія, овочі натуральні, гарбузова запіканка, сир твердий та м'який різних сортів, сметана, йогурт, кефір, молоко, страви із яєць, каші молочні, випічка, чай, кава, какао [24]. Для обслуговування «шведського столу» в ресторані передбачено бригаду кухарів та офіціантів. Кожен працівник, виконує конкретну роботу (сервірування столів, отримує та поповнює асортимент страв та закусок під час сніданків, виносить та розставляє гарячі страви, сервірування десертні столу та поповнення їх десертними стравами і гарячими напоями, здійснює прибирання брудного посуду тощо). Тип обслуговування гостей під час методу «Шведський стіл» передбачає самообслуговування. Однак на прохання гостя офіціант повністю може обслужити його за столиком. Перевага цього виду обслуговування полягає в тому, що прискорює обслуговування туристів та інших мешканців будівлі готелю.

Оскільки у вартість номеру входить лише проживання та сніданок, для обіду та вечері передбачено меню «а-ля карт» та обслуговування офіціантами.

У дегустаційному залі передбачене часткове обслуговування офіціантами, а обслуговувати гостей у лобі-барі готелю буде бармен.

Метод самообслуговування буде застосовуватися у їдальні для персоналу.

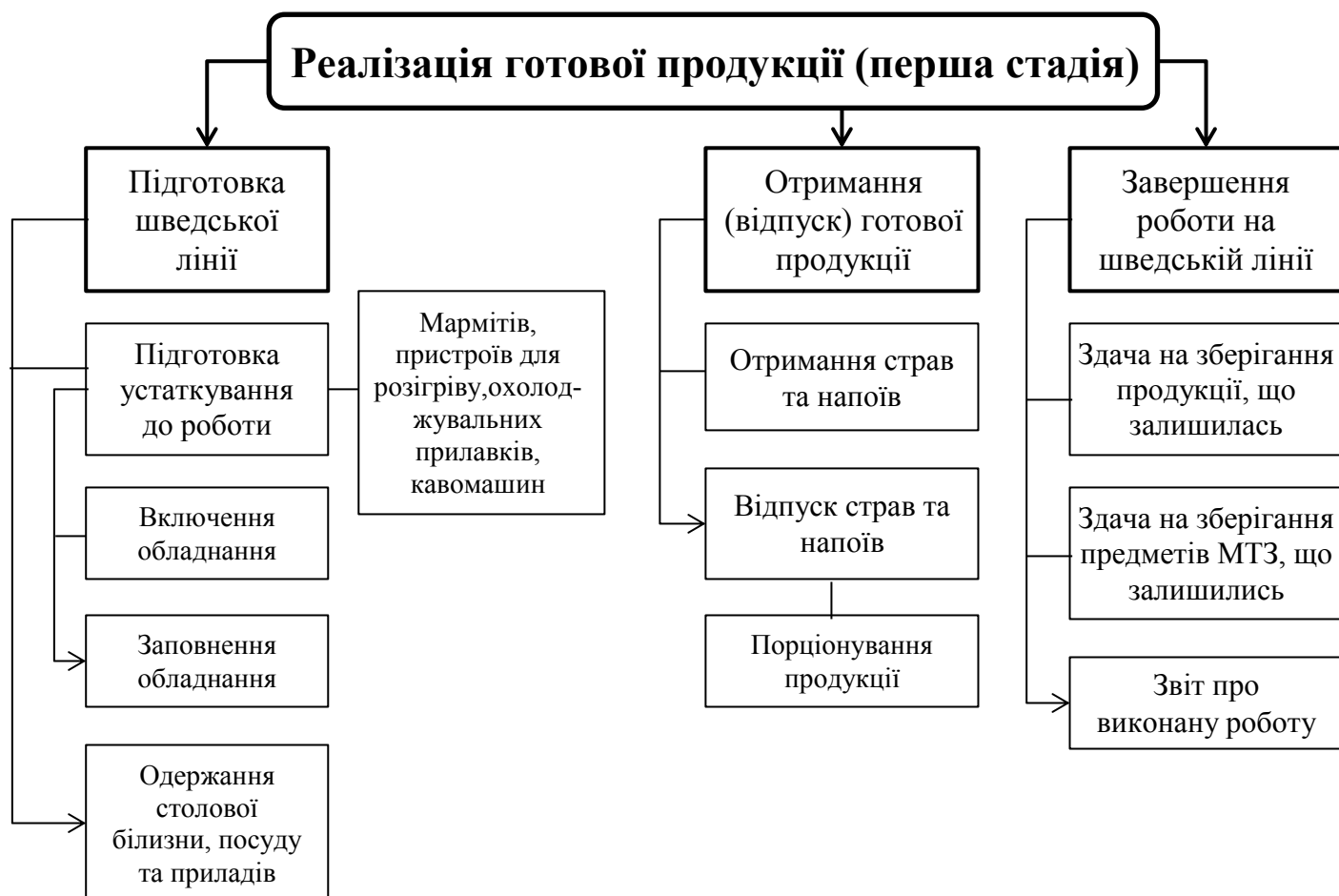


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування у ресторані

3.4.6 Визначення загальної площі підприємства харчування

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

Оскільки в проектів будівлі в якості інновації передбачено дегустаційний зал, спершу підбираємо для нього обладнання, розраховуємо корисну і загальну площу та подаємо у табл.3.30.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі дегустаційного залу

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Стіл	Astro	2	1200x600x750	1,44
Стілець	Astro	20	440x490x750	3,3
Шафа для зберігання вина	Tefcold	2	595x575x820	0,66
Стелаж для зберігання вина	Cavinor	4	1000x420x1200	1,68
Відерко для охолодження вина	Flamberg	2	200x200x220	—
Підставка під відерко	Flamberg	2	210x210x650	0,08
Разом				7,16
Загальна площа				18

На основі розрахованих даних визначено склад і площу приміщень основного закладу ресторанного господарства та подано у табл. 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 148 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
<i>Для відвідувачів 413</i>		
1	Вестибюль, в тому числі:	40
2	- гардероб	30
3	- вбиральня чоловіча	6
4	- вбиральня жіноча	5
5	- вбиральня для маломобільних груп населення	8
6	Аванзал	20
7	Кімната для паління	20
8	Обідня зала з барною стійкою	266

1	2	3
9	Дегустаційний зал	18
Виробничі		
10	Буфет	10
11	Роздавальна	12
12	Сервізна	10
13	М'ясо-рибний цех	12
14	Овочевий цех	20
15	Гарячий цех	37
16	Холодний цех	25
17	Борошняний цех	19
18	Приміщення для обробки яєць	9
19	Приміщення для нарізання хліба	4
20	Мийна кухонного посуду	12
21	Мийна столового посуду	12
22	Кабінет завідуючого виробництвом	8
Складські		
23	Завантажувальна	10
24	Приміщення комірника	8
25	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	6
26	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
27	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, сезонних овочів та напоїв	6
28	Комора сипучих продуктів	8
29	Комора овочів та коренеплодів	6
30	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	20
31	Комора тари та інвентарю	6
32	Комора матеріально-технічного забезпечення	6
Службово-побутові		
33	Кабінет менеджера служби та адміністратора ресторану	10
34	Бухгалтерія	8
35	Гардероб персоналу	10
36	Гардероб офіціантів	10
37	Санвузол персоналу	6
38	Душова персоналу	8
39	Приміщення персоналу	6
40	Їдальня персоналу	45
Технічні приміщення		
41	Машинне відділення холодильних камер	8
42	Електрощитова	10
43	Теплопункт	15
44	Вентиляційна камера припливна	24
45	Вентиляційна камера витяжна	12
Корисна площа закладу		857

Отже, загальна площа приміщень закладу ресторанного господарства проектового готелю складає 857 м².

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення приймаємо за ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл.3.32.

Таблиця 3.32 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	2	3	4
1	Вестибюль спа-центру	15	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою реєстрації, стільцем, диваном та журнальним столиком.
2	Тренажерний зал	80	Обладнаний функціональними тренажерами, лавами для фізичних вправ, гантелями.
3	Снарядна при тренажерному залі	10	Призначена для зберігання додаткового спортивного інвентарю.
4	Роздягальня з душовою та санвузлом	20	Обладнана шафами для одягу, лавою, душовими кабінами, унітазом, умивальником, урною для сміття.
5	Сауна	12	Обладнана лавою для сидіння та під для обігріву приміщення. Матиме штучне освітлення.
6	Кімната відпочинку при сауні	10	Обладнана стільцями та столом. Приміщення призначене для відпочинку гостей.
7	Косметологічний кабінет	20	Кабінет призначений для проведення косметологічних процедур. Матиме природнє та штучне освітлення. Буде оснащений вішалкою для одягу, стелажми для косметичних засобів, кріслом для процедур.
8	Масажний кабінет	20	Кабінет матиме природнє освітлення. Буде оснащений шафою для одягу, масажним столом, стелажми для косметичних засобів, рушників, спеціальною ширмою, рукомийником
9	Кімната персоналу	10	Призначена для відпочинку персоналу. Обладнана диваном, столом, холодильником та санвузлом.
10	Медичний кабінет	12	Кабінет буде обладнаний кушеткою для маніпуляцій, столом, стільцем, стелажми для ліків, холодильником та рукомийником.
Загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення		209 м²	

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Основною інновацією готелю є організація екскурсій на винні заводи, тому в готелі передбачено туристично-екскурсійне бюро. Перелік обладнання і розрахунок корисної площі туристично-екскурсійного бюро проектного готелю подано у таблиці 3.33.

Таблиця 3.33 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Туристично-екскурсійне бюро (приміщення гід-перекладача та працівників)</i>				
Стіл письмовий	Abbetved	3	1200x580x760	2,08
Стілець	Klarup	6	450x500x760	1,35
Диван	Egedal	1	1500x800x760	1,2
Шафа для документації	Almind	1	800x300x1600	0,24
Демонстраційна стійка	Bagenkop	1	800x100x1600	0,08
Підлоговий кулер для води	Design H1-LNB	1	350x350x950	0,12
Всього				5,07
Загальна площа				17

Туристично-екскурсійне бюро проектного засобу розміщення призначене для туристичного обслуговування гостей готелю та міста. В бюро працюватимуть гід-перекладач та 2 організатори екскурсій. До основних функцій працівників належатиме: зустріч та консультація гостей, надання інформації щодо актуальних екскурсій по Одеському регіону, створення програм екскурсій та їх організація в місцях тимчасового перебування туристів, розроблення маркетингових стратегій для просування та продажу туристичного продукту.

Офіс туристично-екскурсійного бюро проектного підприємства буде обладнаний сучасною комп'ютерною технікою, що використовуватиметься для розробки і бронювання екскурсій, обліку їх реалізації, оформлення туристської документації, розрахунків з клієнтами, бухгалтерського і касового обліку.

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові та побутові приміщення планується розмістити на цокольному поверсі будівлі туристично-екскурсійного готелю. Пректом готелю передбачено об'єднані ці приміщення за функціональними ознаками у групи:

- приміщення дирекції (кабінет генерального директора 20 м² та приймальня 8 м², кабінет виконавчого директора 16 м², кабінет секретаря виконавчого директора 10 м²);
- приміщення адміністративного підрозділу (кабінет начальника фінансово-економічного відділу 12 м², приміщення економіста, юриста та спеціаліста з маркетингу 15 м²; кабінет HR-менеджера 10 м²; приміщення працівників відділу МТЗ 12 м²; кабінет головного бухгалтера 8 м², бухгалтерія 16 м², приміщення каси 8 м²; кабінети начальника служби безпеки та пожежної охорони, директора служби управління номерним фондом, менеджера рекреаційної служби по 8 м²; менеджера служби управління присадибним господарством 8 м² та приміщення працівників 15 м²);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера та директор технічного відділу по 10 м², приміщення працівників інженерно-технічної служби 16 м²);
- приміщення архіву 14 м².
- санвузол адміністративного персоналу (жіночий та чоловічий по 8 м²).

Проектування групи фізкультурно-оздоровчих та господарських приміщень проєктованого готелю передбачено на цокольному поверсі. До групи господарського призначення та матеріального забезпечення приміщень належать: ремонтна майстерня, пожежний пост, вузол зв'язку, білизняна, побутові приміщення (склад прибирального інвентарю, видаткових засобів) з душовими для виробничого персоналу, санвузол, пральня.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Узагальнені показники результатів розрахунку загальних площ всіх приміщень проектного готелю представляються у вигляді табл. 3.34.

Таблиця 3.34 – Склад і площі приміщень готелю на 100 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
<u>Група А/1. Житлові номери</u>	
Апартамент	49,6
Люкс	2х38,7=77,4
Напівлюкс	4х35,0=140
Номер І категорії (одномісний)	30х23,7=711
Номер І категорії (двомісний)	60х31,1=1866
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	3х41,2=123,6
Всього	2967,6
<u>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</u>	
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	12,6
Комора брудної білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
Кімната побутового обслуговування	8,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Приміщення чищення взуття	6,0
Санвузол для персоналу	4,0
Кімната обслуговування номерів для маломобільних груп населення (на першому поверсі)	4,0
Всього на поверх	90,6
Всього на 5 поверхах	453
Разом по групі А	3420,6
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
<u>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</u>	
Вестибюль	120,0
Бюро прийому, реєстрації і бронювання	14,0
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6,0
Кімната чергового персоналу	11,9
Службовий санітарно-технічний блок	11,0
Кімната чергового адміністратора	16,0
Швейцарська та приміщення посильних	8,0
Камера схову	21,3
Приміщення охорони	16,0
Комора прибирального інвентарю	3,5
Санвузол для жінок	10,0
Санвузол для чоловіків	12,0
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	12,0
Гардероб	19,3

1	2
Медпункт	26,0
Лобі-бар	81,5
Всього	388,5
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Вестибюль, в тому числі:	40
- гардероб	30
- вбиральня чоловіча	6
- вбиральня жіноча	5
- вбиральня для маломобільних груп населення	8
Аванзал	20
Кімната для паління	20
Обідня зала з барною стійкою	266
Дегустаційний зал	18
Буфет	10
Роздавальна	12
Сервізна	10
М'ясо-рибний цех	12
Овочевий цех	20
Гарячий цех	37
Холодний цех	25
Борошняний цех	19
Приміщення для миття яєць	9
Приміщення для нарізання хліба	4
Мийна кухонного посуду	12
Мийна столового посуду	12
Кабінет завідуючого виробництвом	8
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	6
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, сезонних овочів та напоїв	6
Комора сипучих продуктів	8
Комора овочів та коренеплодів	6
Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	20
Комора тари та інвентарю	6
Комора матеріально-технічного забезпечення	6
Кабінет менеджера служби та адміністратора ресторану	10
Бухгалтерія	8
Гардероб персоналу	10
Гардероб офіціантів	10
Санвузол персоналу	6
Душова персоналу	8
Приміщення персоналу	6
Їдальня персоналу	45
Машинне відділення холодильних камер	8
Електрощитова	10
Теплопункт	15
Вентиляційна камера припливна	24

1	2
Вентиляційна камера витяжна	12
Всього	857
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль спа-центру	15
Тренажерний зал	80
Снарядна при тренажерному залі	10
Роздягальня з душовою та санвузлом	20
Сауна	12
Кімната відпочинку при сауні	10
Косметологічний кабінет	20
Масажний кабінет	20
Кімната персоналу	10
Медичний кабінет	12
Всього	209
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Всього	17
Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування)	12
Каса квитків на транспорт та культурні і спортивні заходи	6
Пункт обміну валют	6
Всього	24
Разом по групі Б	1495,5
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Всього	248
Група В/2. Господарські приміщення	
Ремонтна майстерня	70
Пожежний пост	15
Вузол зв'язку	32
Білизняна	30
Побутові приміщення (склад прибирального інвентарю, видаткових засобів) з душовими для виробничого персоналу	15
Санвузол	7
Пральня	25
Всього	194
Разом по групі В	442
Корисна площа готельного підприємства	5358

Корисна площа проектного засобу розміщення визначається як сума площ всіх приміщень, які необхідна для забезпечення сервісного та виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа засобу розміщення, $S_{роб}, м^2$ [23, с. 39]:

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (3.8) [23, с. 39]$$

де $S_{кор}$ – корисна площа підприємства, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5* $K_1\rightarrow\max$, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1\rightarrow\min$).

$$S_{роб} = 5358 \times 1,15 = 6156 \text{ м}^2$$

Для розрахунку площі, яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, м^2 [23, с. 39] :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.9) [23, \text{с. 39}]$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готельного підприємства, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5* $K_2\rightarrow\min$, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{заг} = 6156 \times 1,10 = 6772 \text{ м}^2$$

Визначивши площу ділянки під забудову туристично-екскурсійного готелю визначаємо кількість поверхів будівлі, що забезпечить ефективне функціонування засобу розміщення – 5 поверхів та цокольний поверх.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою [23, с. 40] :

$$a \times b = S_{нов} \quad (3.10) [23, \text{с. 40}]$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

$$S_{нов} = 113 \times 60 = 6780 \text{ м}^2$$

Отже, повна площа будівлі готелю складає 6780 м^2 . Площа першого поверху складає 1625 м^2 , площа 2-5 поверхів – по 1025 м^2 , площа цокольного поверху – 1055 м^2 .

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований туристично-екскурсійний готель категорії 4* на 100 номерів передбачено будувати на земельній ділянці у місті Одеса на території курортного району «Аркадія» за адресою: провулок Курортний 4. Обрана територія це чудова зона відпочинку з наявними природними заповідниками, медичними та оздоровчими ресурсами, історико-культурною спадщиною та кліматичними умовами, що забезпечує туристам привабливість.. Рельєф ділянки забудови спокійний, без насаджень, нахил – 5% у бік вул. Гагарінське Плато. Глибина промерзання ґрунту на 70-80 см за температури взимку -15 °С. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені чорноземами опідзоленими та сірими опідзоленими ґрунтами. Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці курортної місцевості, тому п'ятиповерхова будівля готелю гармонійно впишеться у архітектурний простір даної місцевості.

Розташування проектного готельного на обраній під будівництво ділянці буде здійснено відповідно до будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані [23, с. 41]. Негативного впливу на навколишнє середовище не буде, тобто з точки зору навколишнього середовища середовище розміщення об'єкту будівництва буде безпечним.

Беручи до уваги експлуатаційні деталі та можливості, ділянка під забудову туристично-екскурсійного готелю повинні мати достатню територію. Для спрощення процесу будівництва, було визначено що будівля готелю матиме прямокутну форму.

У готелі передбачено та забезпечено умови доступу і проживання маломобільних груп населення.. Для цього проектом передбачено на 1 поверсі розмістити 3 двомісних номери з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями [23, с. 41].

Ганки входу у готель та у ресторан обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12 [23, с. 41] . Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені [23, с. 41] .

Система відкривання, замикання та закривання центральних вхідних дверей забезпечує безперешкодний доступ до будівлі готелю для маломобільних людей на іновалідних візках.

Перед головним входом у проєктований готель буде розміщено тимчасова автостоянка. Майданчик для паркування автомобілів гостей буде під охороною та розрахований на 25 паркомісць. Для паркування автомобілів співробітників готелю передбачено окремий паркувальний майданчик.

Площа території для зелених насаджень складає 55% площі ділянки під будівництво туристично-екскурсійного готелю.

Пішохідні шляхи передбачено відокремити від під'їзних шляхів [23, с. 41]. Тротуари та пішохідні доріжки передбачено покрити тротуарною плиткою; для під'їзних шляхів було обране асфальтобетонне покриття [23, с. 41]. Технологічний під'їзд до будівлі запроектовано за тупиковою схемою з поворотним майданчиком 12х12м [23, с. 41] .

Навколишня територія готелю буде освітлюватися ввечері та вночі. Передбачено автоматичне вмикання та вимикання освітлення, воно здійснюватиметься за допомогою наземних ліхтарів та прожекторів, що планується розташувати перед входами у ресторан та готель, на даху будівлі готелю.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 3 – план благоустрою в 3D-проекції [23, с. 41] .

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Проектований засіб розміщення передбачається обладнати такими інженерними системами: водопостачанням, каналізацією, опаленням, вентиляцією, кондиціонуванням, енергозабезпеченням, системами безпеки та зв'язку [23, с. 41] .

Водопостачання. Його призначення полягає у забезпеченні закладу водою для здійснення технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

Системи водопостачання проектується згідно з дотриманням норма та правил, що прописані у ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013.

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води, $B_{заг}$, $м^3$, розраховуються за формулою [23, с. 42] :

$$B_{заг} = \sum \frac{q_{гн} \cdot N}{1000} \cdot T + B_n, \quad (4.1) [23, с. 42]$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n – витрати води на полив території, $м^3$.

$$B_{заг} = \frac{266 \cdot 166}{1000} \cdot 365 + 2833 = 18950 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води, $B_{гар}$, $м^3$ [23, с. 42] :

$$B_{заг} = \sum \frac{q_{гп}^{гар} \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (4.2) [23, с. 42]$$

де $q_{гп}^{гар}$ – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце).

$$B_{заг} = \frac{157 \cdot 166}{1000} \cdot 365 = 9513 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, B_n , $м^3$, визначають за формулою [23, с. 42] :

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710} \quad (4.3) [23, с. 42]$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном за годину, м^3 ($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$);

S_d – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

τ – час роботи поливного крана за добу, год. ($\tau = 2 \dots 3 \text{ год.}$);

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \cdot 4980 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 2833 \text{ м}^3$$

Водозабезпечення систем готелю здійснюється від комунального водогону від зональної станції «Головна».

У ввіді системи в готельний комплекс передбачено водомірний вузол з водоочисною установкою марки «BIOTAL 2BT B-50», лічильник «B-Meters 1/2 XB» та насосна установка «Grundfos SCALA2» для подавання води в разі зниження тиску в зовнішній мережі понад 0,1 МПа. Для проектного готелю розроблено та організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з нижнім розведенням [23, с. 43], що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Система поділяється на: господарсько-побутову систему водопостачання з труб із нержавіючої сталі діаметром 160 мм з приєднанням до змішувачів та кранів; виробничу – з труб із нержавіючої сталі діаметром 160 мм з приєднанням до технологічного устаткування; протипожежну з оцинкованих труб діаметром 160 мм з пожежними кранами.

Для проведення робіт з технічного обслуговування в частині водопровідної мережі слід встановити запірний клапан за 6 м від точки введення системи в будівлю до точки підключення технічного та санітарного обладнання.

Система гарячого водопостачання буде встановлена централізовано від нагрівача теплової станції та циркулюватиме в стояку так, щоб температура труби труби з нержавіючої сталі діаметром 160 мм була не нижче 40°C.

І магістральний трубопровід, і труба водопроводу будуть прокладені у паронепроникній теплоізоляції.

Каналізація. Вона призначена для збору, очищення та виведення промислових та побутових стічних вод, дощових вод, попереднього їх очищення збору та оброблення сміття.

Для майбутнього готелю передбачається організувати зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня складатиметься із побутової та виробничої системи каналізації та буде виконана відповідно до вимог ДБН В 2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування».

Внутрішня каналізація складатиметься з приймального обладнання; патрубків чавунних труб діаметром 100 мм; стояків чавунних труб діаметром 120 мм. Стояки передбачено встановити відкрито біля стін або приховано в борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,3 м над дахом будівлі. Стоки від побутової та виробничої каналізацій призначені для встановлення біля стін або бути заховуватися у борознах та спеціальних шахтах. Верхня частина стояка у вигляді вихлопної труби досягає висоти 0,3 м над дахом будівлі. Стічні води з побутових та промислових очисних споруд збираються та окремо скидаються у вуличну мережу. Включаючи приймальне обладнання; патрубків чавунної труби діаметром 100 мм; стояк труби чавунної труби діаметром 120 мм.

Система очищення стічних вод для громадських, промислових та комерційних цілей буде спроектована окремо від системи очищення стічних вод житлової частини готелю з незалежними виходами.

У виробничих приміщеннях стічні води приймаються від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання. У мийних кухонного та столового посуду, овочевому, м'ясно-рибному та гарячому цехах встановлюють трапи діаметром 100 мм, у цехах готової продукції – трапи діаметром 50 мм. Стічні води від миття посуду, м'яса, риби пропускають через відстійник і жирловловлювачі. У жироловлювач стічна вода надходить через вхідний патрубок.

Проектування системи зовнішньої каналізації готелю один з найважливіших аспектів функціонування засобу розміщення. Зовнішню каналізація виконує функцію відведення стічної рідини від усіх санітарно-технічних приладів у

загальну каналізаційну мережу району. Вона складається із полівінілхлоридних труб діаметром 110 мм з ухилом 2 см на кожен метр.

У готелі передбачено систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів). Вона складатиметься з приймальних клапанів та вертикального ствола, під яким розташована сміттєзбірна камера. Вертикальна магістральна лінія каналізації виконана з гладкої безнапірної труби діаметром 500 мм. Кімната для збору сміття матиме окремий зовнішній вихід і буде обладнана кранами для гарячої та холодної води, системами подачі та витяжки вентиляції. В ній буде встановлено пересувні контейнери, де сміття накопичуватиметься, сортуватиметься та щоденно видалятиметься та вивозитиметься спеціальним автотранспортом підприємства з частотою 2 рази на тиждень. Також для майбутнього готелю запроектовано дощову каналізацію, виведену у внутрішньо-квартирну мережу.

Передбачена в готелі система централізованого пиловидалення включає розміщену в підсобному приміщенні вакуумну установку марки «АТЕХ HE901I» з потужністю 5500 кВт і мережу пластикових труб діаметром 50 мм, вмонтованих у підлогу, стелю та стіни.

Опалення. Його планується організувати 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».

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_o , Гкал, проводиться за формулою [23, с. 44] :

$$Q_o = q_o \times V_o \times T_o \times \Delta t \times R_1, \quad (4.4) [23, \text{с. 44}]$$

де q_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³×°С) ($q_o=3,5254 \times 10^{-7} \dots 3,2674 \times 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі $q_o \rightarrow \min$);

V_o – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою [23, с. 44] :

$$V_o = S_{нов} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i \quad (4.5) [23, \text{с. 44}]$$

де S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{нов}$ – площа під забудову, м²;

h_i – висота i -го поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_1 дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_1=0,4\ldots0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_1=1/2$ висоти технічного поверху ($h_1=0,8\ldots0,9$ м); за наявності горіщного поверху – $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_1=1,7$ м));

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, діб (годин);

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

$$V_6 = 6780 \cdot 3,5 + 1625 \cdot 0,5 = 24380 \text{ м}^3$$

$$Q_o = 3,5254 \times 10^{-7} \times 24380 \times 4000 \times 15 \times 1,28 = 660,09 \text{ Гкал}$$

Теплопостачання передбачено від індивідуального опалювального пункту (котельні). Теплоносій, віддавши тепло через нагрівальні прилади повітрю помешкання, повертається по трубопроводах у котел, де його повторно нагрівають і він знову продовжує свій шлях. Як теплоносій у системах центрального опалення використовують воду, водяну пару і повітря. Мережа теплофікації – міський теплопровід знаходиться на вул. Мала Арнаутська, 88. Централізованим теплопостачанням охоплено близько 80% житлового фонду.

Для проектного засобу розміщення передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), який обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки «Sensus» та блоками автоматики для систем опалення, гарячого водопостачання і вєтиняції.

Для різних типів приміщєнь, що використовуються для житлових, громадських, промислових та комерційних цілей, у загальних місцях ІТП передбачена незалежна система або відділення системи опалення з лічильником споживання тепла.

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з теплогенератора – газового котла потужністю 24 кВт марки «BOSCH», замкненого опалювального контуру з метало-пластикових (ПВХ) труб діаметром

160 мм, системи термокранів з термостатичними головками марки «KOER», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої, пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

У житлових номерах, приймально-вестибюльній групі приміщень, лобі-барі, ресторани та дегустаційному залі передбачено використання центрального опалення з установленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки «Kermi Therm-X2» з нижнім розведенням трубопроводів. У фізкультурно-оздоровчих приміщеннях та приміщеннях ЗРГ влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримання в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря 30-60%.

Вентиляція. Вибір та обґрунтування вентиляції для засобу розміщення було здійснено 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».

Повітря з номерів готелю буде вичерпуватися через ванну кімнату. Витяжна вентиляція будівлі готелю має механічну потужність.

Для кожного приміщення санітарного вузла проект передбачає окрему вертикальну витяжну трубу і випускає вихлоп у збірний вентиляційний отвір.

Витяжний вентилятор (робочий і в режимі очікування) центральної системи буде встановлений на вищому технічному рівні та забезпечить безперервну цілодобову роботу та функцію автоматичного перемикачання та відкриття повітря в режимі очікування. Повітропровід центральної системи витяжної вентиляції з механічною стимуляцією сконструйований з пристроєм для гідравлічного балансу системи.

У будівельній конструкції є окремі вихлопні труби та збірні вентиляційні шахти. Оцинкований сталевий повітропровід буде розміщений у технічному приміщенні (над стелею) і може бути доступний для ремонтних робіт.

Проект забезпечує циркуляцію повітря для вітальні; витяжка - з ванної та туалету. Повітропровід центральної вертикальної вентиляційної системи подачі повітря готельного номера виконаний із сталевих труб.

Вентиляція громадських, виробничих та комерційних приміщень проектується окремо від вентиляції приміщення.

Завдяки вибору системи вентиляції з механічним приводом, особливістю проекту для вентиляторів та звукопоглинального обладнання є те, що він може запобігти потраплянню шуму в житлові приміщення, які перевищують допустимий рівень вночі.

У приміщеннях пральні та білизняної зазвичай накопичується пара, тому буде застосовано пристрої для її видалення, що складатимуться з вентилятора і нагрівача, який висушує вологе повітря.

Кондиціонування. У проєктованому засобі розміщення буде встановлено центральну систему кондиціонування. Система може не тільки охолоджувати та нагрівати повітря, а й фільтрувати та зволожувати повітря. Система складається з набору блоків-вентиляторів, встановлених у кожній кімнаті, як і внутрішні блоки звичайного побутового кондиціонера.

Стельова система кондиціонування буде встановлена на входах у готель та ресторна, щоб кожен гість почував себе комфортно після входу у вестибюль готелю чи ресторану спекотним літом чиморозною зимою.

Система кондиціонування для рецепції та ЗРГ повинна бути ефективною та максимально непримітною. Тому в цих приміщеннях передбачено вбудовані кондиціонери, які не порушуватимуть дизайнерський задум інтер'єру.

Для забезпечення комфортних умов перебування у житлових приміщеннях встановлені місцеві системи кондиціонування повітря. Вони призначені для підтримання та регулювання режимів температури, вологості, фільтрації повітря та хімічного складу повітря на постійному рівні.

Місцеві системи кондиціонування були встановлені для забезпечення комфортних умов проживання в житлових приміщеннях. Вони призначені для підтримання та регулювання на постійній основі: температури, вологості, фільтрації повітря та хімічного складу повітря. Крім того, системи кондиціонування встановлюються в адміністративних та виробничих об'єктах.

Енергозабезпечення. Енергозабезпечення готельного комплексу здійснюватиметься трансформаторною підстанцією компанії-постачальника електроенергії «ОдесЕнергoТрейд». Підстанція знаходиться на вул. Мала Арнаутська, 88.

Чотирипровідний кабель напругою 380/220Вув прокладений від підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій. На головній розподільній платі буде розміщено вимикачі загального призначення, лічильники споживання енергії, вимірювальне обладнання, автоматичні вимикачі та вимикачі для плати групи живлення.

Енергосистема закладу розміщення забезпечує два ізольованих енергетичних рішення – основне та резервне живлення (аварійне живлення).

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає стабілізатор напруги, газово-бензиновий електрогенератор, лічильник електроенергії та реле напруги.

В якості резервного джерела електропостачання обрано систему марки «POWERSET». Система складається з акумулятора великої ємності, стабілізатора напруги, інвертора і зарядного пристрій для забезпечення аварійного чи резервного електропостачання протягом 24 годин.

Електрична мережа ділиться на напругу живлення 380 В і напругу освітлення 220 В. Групувальні панелі для мережі електроживлення та освітлення виготовляються окремо. Мережа освітлення підключається за основною схемою. Забезпечене дистанційне управління освітленням. У гостьовій зоні готелю є освітлення, яке регулюється за яскравістю із диспетчерської.

У номерах готелю згідно з вимогами ДСТУ 4269:2003 буде передбачено не менше двох розеток та у санітарному вузлі розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (10 мА).

Номери готелів буде обладнано пристроями енергозбереження, які встановлюватимуться при вході в номер. Ними можна буде управляти за допомогою карток електронного карткового замка.

Холодильне обладнання буде підключено до окремої групової пластини за радіальною схемою.

Відповідно до вимог ДБН В.2.5-38: 2008, будівля готелю захищена від блискавки заземленням громовідводу, а його функція буде реалізована металевією покрівлею будівлі готелю. Передбачено спуски, заземлені по периметру будівлі.

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства. У приймально-вестибюльній групі приміщень буде застосоване загальне локалізоване освітлення. Як основне світло у вестибюлі буде подаватися за рахунок вбудованих світильників з матовими розсіювачами. Це дасть змогу забезпечити максимально комфортний перехід із вулиці в яскраво освітлене приміщення.

Стійка реєстрації, ресторан та лобі-бар використовуватимуть освітлення з широким спектром розподілу світла. Вони допоможуть чітко розрізнити навколишні предмети і не доставлятимуть дискомфорту гостям та працівникам готелю.

У дегустаційному залі передбачено як природнє, так і штучне освітлення за допомогою стельових та настінних світильників.

У холах та коридорах можна обійтися без яскравого освітлення. Тому в цих приміщення будуть застосовані стельові та настінні світильники з енергоощадними лампочками. Сходи освітлюватимуться за допомогою настінних світильників.

У номерах готелю використовуватимуться верхнє освітлення – люстри або настінні світильники, бра над ліжком, настільні лампи на приліжкових тумбах та письмових столах.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жп}$ за формулою [23, с. 46] :

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ав} \times N_{ав}) \times T, \quad (4.6) [23, \text{с. 46}]$$

де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{ав}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{ав}$ – кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,5 \times 166 + 1,03 \times 148 + 0,15 \times 209 + 0,05 \times 25) \times 365 = 97835 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку. Система безпеки проектного засобу розміщення включатиме велику кількість компонентів: службу охорони (персонал); систему відеоспостереження; систему контролю доступу (електронні замки в номерах); охоронну сигналізацію; систему протипожежних засобів.

У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації згідно з ВБН В.2.5-78.11.01-2003(пожежну та охоронну). Проект передбачає дистанційну сигналізацію. Ця система складається з датчиків, обладнання, яке передає сигнали тривоги на панель спостереження, розташовану в приміщенні охорони, та пульта дистанційного керування. Автоматичні охоронні датчики сигналізації встановлюються на вікнах, дверях та інших конструктивних елементах будівлі. Сигнал про спрацювання сигналу тривоги надходитиме на центральну станцію служби безпеки. Датчики пожежної сигналізації встановлені в номерах готелю, коридорах, холах, закладах РГ та виробничих приміщеннях. Якщо спрацює пожежна сигналізація, повідомлення надходить до центрального посередника районної пожежної частини.

Охоронна сигналізація повинна бути обладнана приміщеннями пожежних станцій, розподільними щитами, вентиляційними кімнатами, входами на технічний поверх та виходами на дах, входами в машинну кімнату ліфта, дверима

шафи пожежних гідрантів, що стоять на підлозі, та пультами керування вихідним сигналом або централізованими пультами спостереження.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі кольорових зображень камери, яка забезпечить спостереження в режимі реального часу та запису. Камери відеоспостереження будуть встановлені на в'їзді до парковки, переході від стоянки автомобілів до входу у засіб розміщення, головному та службовому входах, у зоні реєстрації гостей та у вестибюльній зоні, при завантажувальній, на дверях пожежних виходів, при камері схову, приміщеннях ЗРГ та фізкультурно-оздоровчих.

Для інтелектуального управління зонами доступу у приміщення для працівників та житлові номери передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з магнітною смужкою.

Номери готелів буде обладнано електронними картковими замками захищеними від систематичного повторювання подій, з функціями анти-паніки, анти-відкривання заціпки, автономним енергозабезпеченням. Також номери готелів будуть обладнані міні-сейфами.

У готелі є такі системи: міське радіо, телефон загального користування, порт Wi-Fi для бездротового підключення до Інтернету.

Для проектного засобу розміщення передбачено автоматичну систему пожежної сигналізації. Система включатиме в себе: засоби пожежогасіння; автоматичні установки пожежної сигналізації та пожежогасіння; пристрої для обмеження поширення вогню; системи раннього попередження та евакуації; засоби колективного захисту; системи димовидалення.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Будівля, внутрішній простір, меблі та технічне оснащення проектного 4* туристично-екскурсійного готелю будуть виконані у сучасному дизайнерському стилі «скандинавський».

Інтер'єр, запроектований в скандинавському стилі, має за основу прагматизм, функціональність і чисту естетику в мінімалістичному виконанні [24].

Головним кольором скандинавського дизайну є білий та його відтінки. Для урізноманітнення кольорової гами застосовуються світлі варіанти блакитного, синього, бежевого, сірого. Також можна зустріти колірний контраст з використанням червоного чи класичного чорного [24].

Велика увага дизайнерами приділяється організації освітлення. Цей стиль інтер'єру вимагає якомога більшої кількості світла як з природних, так і з штучних джерел. В якості штучного освітлення застосовуються: світильники різного типу і розмірів, які закріплені на стелі, люстри з металевими елементами, стильні торшери і бра, оригінальні підлогові та настільні лампи. Для доступу максимальної кількості сонячного світла віконні отвори не загромождаються важкими шторами, декоративними елементами чи рослинами [24].

Основою скандинавського стилю є втілення екологічності і натуральності. Тому при меблюванні та оформленні поверхонь вітається натуральна деревина або матеріали, які її імітують. При цьому поверхня повинна мати мінімальну обробку, щоб виглядати природно і просто [24].

Щоб дизайн інтер'єру відповідав обраному скандинавському стилю стіни повинні мати світлий теплий колір. Колір стелі бажано білий або виконаний у світлих і теплих відтінках білого, блакитного, сірого. Для обробки стелі використовується фарбування, штукатурка, натяжні стелі, гіпсокартонні конструкції, світлі дерев'яні панелі [24].

Суттєву роль у архітектурному рішенні відіграватимуть засоби реклами на фасаді будівлі готелю – назва, виконана чорним кольором у стилі «скандинавський» та інформаційне табло із зазначенням типу, назви та режиму роботи закладу.

Територія навколо будівлі озеленена декоративними деревами, кущами, газонами та клумбами. По всій прогулянковій зоні передбачено встановлення лавочок та альтанок. Фасад будівлі оздоблений декоративними панелями білого та сірого кольору. Двері будуть розсувні скляні з рамками коричневого кольору. Вікна передбачено металопластикові з рамками коричневого кольору.

Вестибюль, лобі-бар та дегустаційний зал будуть виконані у стриманих синьо-сірих тонах. У приймально-вестибюльній групі приміщень буде застосоване загальне локалізоване освітлення. Основне світло у вестибюлі буде подаватися за рахунок вбудованих світильників з матовими розсіювачами. Біля стійки реєстрації, у ресторані та лобі барі буде застосовано світильники з широким світлорозподілом. Вони допоможуть чітко розрізняти навколишні предмети та не викликать дискомфорт у гостей готелю та працівників. У дегустаційному залі передбачено як природне, так і штучне освітлення за допомогою стельових та настінних світильників. Меблі для лобі-бару, ресторану та дегустаційного залу передбачені з натуральних матеріалів. Столи будуть виготовлені із натуральної деревини. Стільці, крісла та дивани виконані з дерева у коричневих тонах.

Ліфтовий хол та коридори вирішено в теплих бежевих тонах з улаштуванням натяжної підвісної стелі та застосуванням оздоблювальних матеріалів природного походження. В цих зонах буде застосовано стельові та настінні світильники з енергоощадними лампочками. Сходи освітлюватимуться за допомогою настінних світильників.

Інтер'єр всіх готельних номерів передбачає використання білих тонів у поєднанні із сірими. У номерах категорії апартамент, люкс та напівлюкс передбачено панорамні металопластикові вікна із сірими рамками. В якості штучного освітлення для житлових кімнат застосовуватимуться люстри та бра з металевими елементами, настінні лампи виконані з натурального каменя у поєднанні з деревом.

У житлових приміщеннях підлога буде покрита дубовим ламінатом світло-сірих тонів, у ваннах та санвузлах – білою мармуровою плиткою. У вітальнях номерів категорій апартамент, люкс та напівлюкс будуть використані килими із телячої шкіри.

Серед предметів меблювання можна зустріти: шкіряні дивани та крісла на низьких ніжках; спеціально зістарені дерев'яні комоди; письмові та журнальні столи, виготовлені із застосуванням металевих та скляних елементів; вінтажні книжкові полиці; класичні приліжкові тумби, виконані з натурального дерева.

Для санітарних вузлів передбачене якісне «екологічне» оздоблення. Стіни будуть вкриті білою плиткою у вигляді «шестикутників», для підлоги передбачено використання плитки під дерево. Стільниця під умивальники виготовлена з натурального каменю. Сантехнічні вироби білого кольору будуть вдало поєднані бронзовими змішувачами.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи – це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу [23, с. 47] .

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності ($D_{o.d}$) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження [23, с. 47] :

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{н.ф}$):
- дохід закладів ресторанного господарства ($D_{з.р.г}$):
- дохід від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{ін.п}$):

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.d} = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п} \quad (5.1.)$$

Дохід, отриманий від операційної діяльності готелю, може бути збільшений за рахунок оренди площі, курсових різниць та інших доходів, отриманих як частина іншої операційної діяльності. Дохід, отриманий від готельного господарства, також включає дохід від надання інноваційних послуг за умови, що такий дохід може бути відокремлений від іншої готельної діяльності.

Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2020 рік представлено у табл.5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2020 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації, діб	Річна пропускна спроможність, людино-діб
1	2	3	4	5 = 3×4
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	4	4	365	1460
Номер І категорії (одномісний)	30	30	365	10950
Номер І категорії (двомісний)	60	120	365	43480

1	2	3	4	5 = 3×4
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	3	6	365	2190
Разом	100	166	–	60270

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) надано у табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів на 2020 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людинодіб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людинодіб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
1	2	3	4= 2×3	5	6=4×5
Апартамент	730	0,6	438	2500,00	1 095,000
Люкс	1460	0,6	876	2000,00	1 752,000
Напівлюкс	1460	0,6	876	1500,00	1 314,000
Номер I категорії (одномісний)	10950	0,6	6570	1100,00	7 227,000
Номер I категорії (двомісний)	43480	0,6	26088	1250,00	32 610,000
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	2190	0,6	1314	950,00	1 248,300
Разом	60270	–	36162	–	45 246,300

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів [23]:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2020 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна за порцію, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
1	2	3	4 = 2×3	5=2×30	6=4×30
Продукція власного виробництва					
Холодні страви і закуски	1382	180,00	248,760	41460	7 462,800
Гарячі закуски	771	195,00	150,345	23130	4 510,350
Перші страви	957	120,00	114,840	28710	3 445,200
Другі страви	1033	240,00	247,920	30990	7 437,600
Солодкі страви	615	100,00	61,500	18450	1 845,000
Гарячі напої	385	90,00	34,650	11550	1 039,500
Холодні напої	109	100,00	10,900	3720	327,000
Хліб власного виробництва	230	30,00	6,900	6900	207,000
Всього	—	—	875,815	—	26 274,450
Закупівельні товари					
Холодні напої	540	80,00	43,200	16200	1 296,000
Хліб та хлібобулочні вироби	578	20,00	11,560	17340	346,800
Борошняні кондитерські вироби	547	100,00	54,700	16410	1 641,000
Вино-горілчані вироби	1091	125,00	136,375	32730	4 091,250
Пиво	105	95,00	9,975	3150	299,250
Всього	—	—	255,810	—	7 647,300
Разом	—	—	1 131,625	—	33 921,750

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнено та подано у табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2020 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3 = 2×12 (місяців)
Продукція власного виробництва	26 274,450	315 293,400
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	7 647,300	91 767,600
Плановий роздрібний товарооборот (п.1+ п.2)	33 921,750	407 061,000

Склад і розмір доходу (виручки) від продажу послуг іншими підрозділів залежать від багатьох факторів, головним чином від типу та категорії готелів [23, с. 51] . Дохід від додаткових послуг подано у табл.5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг на 2020 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Кількість робочих днів для надання інновації	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4	5=2×3×4
Косметологічні процедури	10	300	500,00	1 500,000
Масаж	25	221	250,00	1 381,250
Сауна	15	317	150,00	713,250
Тренажерний зал	40	365	50,00	730,000
Організація екскурсій	20	187	250,00	935,000
Прання та прасування одягу	25	365	150,00	1 368,750
Всього	–	–	–	6 628,250

Дохід від надання інноваційних послуг наведено у табл.5.6., відповідно до обраної інновації

Таблиця 5.6 – Дохід готельного підприємства від надання інноваційних послуг на 2020 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Кількість робочих днів для надання інновації	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4	5=2×3×4

Продовження табл.5.6

1	2	3	4	5=2×3×4
Експерсії на винні заводи	20	183	500,00	1 830,000
Дегустація вина	30	260	300,00	2 340 000
Всього	–	–	–	4 170,000

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
1	2
Від продажу номерів	45 246,300
Ресторанного господарства	407 061,000
Інших господарських підрозділів	6 628,250
Дохід від надання інноваційних послуг	4 170,000
Всього	463 105,550

Отже, плановий дохід від операційної діяльності проектного 4* туристично-експерсійного готелю на 2020 рік очікується в розмірі 463 105,550 тис. грн.

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Баланс основних фондів проекту готелю та інших необоротних матеріальних активів відображається за первісною вартістю. Склад і первісна вартість основних засобів та ін. необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.8.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ЗРГ	ін. госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі, споруди	36 948,500	12 350,000	8 156,500	57 455,000
Машини та обладнання, в тому числі:	–	–	–	–
– Холодильне обладнання	6 855,400	31 066,900	4 550,250	42 472,550
– Механічне обладнання	5 600,400	8 848,800	32 110,800	46 560,000
– Теплове обладнання	5 570,200	25 550,100	3 350,200	34 470,500
– Торговельне обладнання	2 070,350	14 240,200	3 328,490	19 639,040
– Вимірювальні прилади	550,230	3 250,780	8 190,400	11 991,410
Меблі, інше офісне обладнання	50 900,200	15 533,450	12 500,890	78 934,540
Транспортні засоби	13 220,300	10 800,750	10 901,220	34 922,270
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	20 750,200	5 150,500	2 275,100	28 175,800
Телефони	12 156,000	334,550	3 381,360	15 871,910
Всього	154 621,780	127 126,030	88 745,210	370 493,020

Отже, первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020 рік складатиме 370 493,020 тисяч гривень.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл.5.9 з використанням даних табл.5.8.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	ЗРГ	ін. госп. підрозділів		готелю	ЗРГ	ін. госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9=6+7+8

Продовження табл.5.9

1	2	3	4	5	6	7	8	9=6+7+8
Будівлі, споруди	36 948,500	12 350,000	8 156,500	25	1 477,940	494,000	326,260	2 298,200
Машини та обладнання, в тому числі:	—	—	—	—	—	—	—	—
— Холодильне обладнання	6 855,400	31 066,900	4 550,250	10	685,540	3 106,690	455,025	4 247,255
— Механічне обладнання	5 600,400	8 848,800	32 110,800	8	700,050	1 106,100	4 013,850	5 820,000
— Теплове обладнання	5 570,200	25 550,100	3 350,200	10	557,020	2 555,010	335,020	3 447,050
— Торговецьке обладнання	2 070,350	14 240,200	3 328,490	10	207,035	1 424,020	331,849	1 962,904
— Вимірювальні прилади	550,230	3 250,780	8 190,400	10	55,023	325,078	819,040	1 199,141
Меблі, інше офісне обладнання	50 900,200	15 533,450	12 500,890	10	5 090,020	1 553,345	1 250,089	7 893,454
Транспортні засоби	13 220,300	10 800,750	10 901,220	10	1 322,030	1 080,075	1 090,122	3 492,227
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	20 750,200	5 150,500	2 275,100	5	4 150,040	1 030,100	455,020	5 635,160
Телефони	12 156,000	334,550	3 381,360	6	2 026,000	55,758	536,560	2 618,318
Всього	154 621,780	127 126,030	88 745,210	—	16 270,698	12 730,176	9 612,835	38 613,709

Отже, сума амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому на 2020 рік складатиме 38 613,709 тисяч гривень.

5.3 Розробка плану з праці

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський, виробничий (операційний), допоміжний [23, с. 54] .

План з праці складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу готелю складаємо штатний розпис та подаємо у табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Виконавчий директор	1
3	Секретар виконавчого директора	1
4	Головний бухгалтер	1
5	Бухгалтер	3
6	Касир	2
7	Директор служби готельного господарства	1
8	Директор служби ресторанного господарства	1
9	Головний інженер	1
10	Начальник фінансово-економічного відділу	1
11	Економіст	1
12	Юрист	1
13	Спеціаліст з маркетингу	3
14	Працівники відділу МТЗ	4
15	HR-менеджер	2
16	Начальник служби безпеки	1
17	Директор технічного відділу	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		26
Виробничий (операційний) персонал		
Працівники готельного господарства:		27
18	Менеджер служби готельного господарства	1
19	Адміністратор/ресепшійніст	4
20	Спеціаліст із бронювання	2
21	Порт'є	2
22	Швейцар	2
23	Завідуючий номерним фондом	1
24	Покоївка	12
25	Супервайзер	3
Працівники ресторанного господарства:		20
26	Менеджер служби ресторанного господарства	1

Продовження табл.5.10

1	2	3
27	Адміністратор залу (метродотель)	3
28	Старший офіціант	2
29	Офіціант	8
30	Бармен	4
31	Сомельє	2
Працівники кухні:		15
32	Шеф-кухар	1
33	Су-шеф	1
34	Кухар гарячого процесу	4
35	Кухар холодного процесу	3
36	Пекар	2
37	Кухарі 2 і 3 розряду	4
Інший виробничий персонал:		15
39	Працівники інформаційного відділу	3
39	Працівники туристичного бюро	3
40	Працівники SPA-центру	8
41	Лікар-терапевт	1
Разом по виробничому (операційному) персоналу		77
Допоміжний персонал		
42	Гардеробник	3
43	Охоронець	10
44	Прибиральник виробничих приміщень та торгівельної зали	2
45	Прибиральник службових приміщень	3
46	Кастелянша	3
47	Працівники пральні	2
48	Мийники столового та кухонного посуду	3
49	Вантажник	4
50	Двірник	2
51	Водій	2
52	Електромонтер	3
53	Технік-механік з ремонту устаткування	2
54	Слюсар-сантехнік	2
55	Ліфтер	2
Разом по допоміжному персоналу		43
Всього		146

Плановий фонд базової заробітної плати включає виплату заробітної плати, доплат та надбавок [23, с. 56]. При формуванні плану роботи готелю слід враховувати кваліфікацію працівників та характер їх роботи [23, с. 56] . Планування фонду основної заробітної плати персоналу подано у табл.5.11.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	35000,00	35000,00	–	–	35,000
Виконавчий директор	1	30000,00	30000,00	–	–	30,000
Секретар виконавчого директора	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Головний бухгалтер	1	25000,00	25000,00	–	–	25,000
Бухгалтер	3	20000,00	60000,00	–	–	60,000
Касир	2	20000,00	40000,00	–	–	40,000
Директор служби готельного господарства	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Директор служби ресторанного господарства	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Головний інженер	1	25000,00	25000,00	–	–	25,000
Начальник фінансово-економічного відділу	1	25000,00	25000,00	–	–	25,000
Економіст	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Юрист	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Спеціаліст з маркетингу	3	20000,00	60000,00	–	–	60,000
Працівники відділу МТЗ	4	20000,00	80000,00	–	–	80,000
HR-менеджер	2	20000,00	40000,00	–	–	40,000
Начальник служби безпеки	1	25000,00	25000,00	–	–	25,000
Директор технічного відділу	1	25000,00	25000,00	–	–	25,000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	26	390000,00	570000,00	–	–	570,000
Виробничий (операційний) персонал						
Працівники ГГ:	27	110000,00	345000,00	–	–	345,000
Менеджер служби готельного господарства	1	20000,00	20000,00	–	–	20,000
Адміністратор/ресепшійніст	4	15000,00	60000,00	–	–	60,000
Спеціаліст із бронювання	2	15000,00	30000,00	–	–	30,000

Продовження табл.5.11

1	2	3	4	5	6	7=4+5+6
Порт'є	2	10000,00	20000,00	—	—	20,000
Швейцар	2	10000,00	20000,00	—	—	20,000
Завідуючий номерним фондом	2	15000,00	30000,00	—	—	30,000
Покоївка	12	10000,00	120000,00	—	—	120,000
Супервайзер	3	15000,00	45000,00	—	—	45,000
Працівники РГ:	20	85000,00	245000,00	—	—	245,000
Менеджер служби ресторанного господарства	1	20000,00	20000,00	—	—	20,000
Адміністратор залу (метродотель)	3	15000,00	45000,00	—	—	45,000
Старший офіціант	2	15000,00	30000,00	—	—	30,000
Офіціант	8	10000,00	80000,00	—	—	80,000
Бармен	4	10000,00	40000,00	—	—	40,000
Сомельє	2	15000,00	30000,00	—	—	30,000
Працівники кухні:	15	90000,00	210000,00	—	—	210,000
Шеф-кухар	1	20000,00	20000,00	—	—	20,000
Су-шеф	1	15000,00	15000,00	—	—	15,000
Кухар гарячого процесу	4	15000,00	60000,00	—	—	60,000
Кухар холодного процесу	3	15000,00	45000,00	—	—	45,000
Пекар	2	15000,00	30000,00	—	—	30,000
Кухарі 2 і 3 розряду	4	10000,00	40000,00	—	—	40,000
Інший виробничий персонал:	15	55000,00	180000,00	—	—	180,000
Працівники інформаційного відділу	3	15000,00	45000,00	—	—	45,000
Працівники туристичного бюро	3	15000,00	45000,00	—	—	45,000
Працівники SPA- центру	8	10000,00	80000,00	—	—	80,000
Лікар-терапевт	1	10000,00	10000,00	—	—	10,000
Разом виробничий (операційний) персонал	77	335000,00	980000,00	—	—	980,000
Допоміжний персонал						
Гардеробник	3	10000,00	10000,00	—	—	10,000
Охоронець	10	10000,00	100000,00	—	—	100,000
Прибиральник виробничих приміщень та торгівельної зали	2	10000,00	30000,00	—	—	30,000
Прибиральник службових приміщень	3	10000,00	30000,00	—	—	30,000
Кастелянша	3	5000,00	10000,00	—	—	10,000

Продовження табл.5.11

1	2	3	4	5	6	7=4+5+6
Працівники пральні	2	10000,00	30000,00	—	—	30,000
Мийники столового та кухонного посуду	3	10000,00	40000,00	—	—	40,000
Вантажник	4	5000,00	10000,00	—	—	10,000
Двірник	2	5000,00	15000,00	—	—	15,000
Водій	2	10000,00	20000,00	—	—	20,000
Електромонтер	3	5000,00	15000,00	—	—	15,000
Технік-механік з ремонту устаткування	2	5000,00	10000,00	—	—	10,000
Слюсар-сантехнік	2	5000,00	10000,00	—	—	10,000
Ліфтер	2	5000,00	10000,00	—	—	10,000
Разом допоміжний персонал	43	110000,00	350000,00	—	—	350,000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	146	835000,00	1 900000,00	—	—	1 900,000
Разом річний фонд основної заробітної плати	146	10 020000,00	22 800000,00	—	—	22 800,000

У проекті плану праці має бути зазначена преміальна частина заробітної плати. У табл.5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної ЗП, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6 840,000	20	1 368,000
Виробничий (операційний) персонал	11 760,000	15	1 764,000
Допоміжний персонал	4 200,000	10	420,000
Всього	22 800,000	—	3 552,000

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені та наведені у табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020 рік

Показник	Одиниці вимірювання	Значення у розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4=3×12
Планова чисельність працівників усього, у т.ч.	осіб	146	146
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	26	26
Виробничий (операційний) персонал	осіб	77	77

Продовження табл.5.13

1	2	3	4
Допоміжний персонал	осіб	43	43
Фонд основної заробітної плати, усього, у т.ч.	тис. грн.	1 900,000	22 800,000
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	570,000	6 840,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	980,000	11 760,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	350,000	4 200,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	тис. грн.	296,000	3 552,000
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	114,000	1 368,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	147,000	1 764,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	35,000	420,000
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	тис. грн.	2 196,000	26 352,000
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	684,000	8 208,000
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1 127,000	13 524,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	385,000	4 620,000
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	тис. грн.	15,041	180,492
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	26,308	315,696
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,637	175,644
Допоміжний персонал	тис. грн.	8,954	107,448

Отже, всього місячний фонд оплати праці складає – 2 196,000 тис. грн., а річний – 26 352,000 тис. грн.

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Витрати готельного господарства – грошові витрати (зарплата, витрати на сировину, орендна плата, амортизація основних фондів тощо) для придбання готелем ресурсів, необхідних для виробництва та збуту організації [23, с. 58] .

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість закупних товарів, що були реалізовані [23, с. 59] . Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.14.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на 2020 рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4= 3/100	5= 2/(одиниця + 4)
Продукція власного виробництва	315 293,400	200	2	105 097,800
Закупні товари	91 767,600	100	1	45 883,800
Разом за рік	407 061,000	–	–	150 981,600

Стаття 2. Витрати на оплату праці – запланована сума фонду заробітної плати, включаючи основну заробітну плату та додаткові премії [23, с. 59]. Плановий фонд оплати праці наведений у табл.5.13.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці [23, с. 59] , (22%).

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл.5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги [23, с. 59] представлені в табл.5.15.

**Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю
на 2020 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергія, кВт	97835	1,68	164,363
Опалення, Г/ккал	660,09	1 813,94	1 197,364
Вода, м ³ в тому числі:	18950	–	–
холодна, м ³	9437	23,52	221,959
гаряча, м ³	9513	75,12	714,615
Разом	–	–	2 298,301

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів [23, с. 59]. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року [23, с. 59]. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства [23, с. 59]. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на 2020 рік наведено у табл.5.16.

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі
на 2020 рік**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4	5=2×3×4
Адміністративно-управлінський персонал	26	1	1400,00	36,400
Виробничий персонал	77	2	1100,00	169,000
Допоміжний персонал	43	2	850,00	73,100
Всього	146	–	–	278,500

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю наведено у табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на 2020 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у ЗРГ	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
Порцеляновий посуд	148	3	444	550,00	244,200
Столові прибори	148	3	444	430,00	190,920
Скляний посуд	148	3	444	620,00	275,280
Столова білизна	148	2	296	1000,00	296,000
Кухонний посуд	148	2	296	1250,00	370,000
Господарський інвентар	148	0,25	37	200,00	7,400
Канцелярське приладдя	148	0,1	15	75,00	1,125
Всього	–	–	–	–	1 384,925

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю [23, с. 59].

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають [23, с. 61] :

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту) складає 110,000 тис. грн.;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива) складає 1 376,514 тис. грн.

Отже, разом податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 1 486,514 тис. грн.

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо [23, с. 62] як 12,23% доходу (виручки) підприємства, тобто 56 639,038 тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 25% від доходу готелю [23, с. 62] , тобто 115 776,388 тис. грн. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на

інкасацію виручки, яка становить 3,5% доходу від реалізованої продукції, тобто 14 247,135 тис. грн. Всього інші поточні витрати складають 130 023,523 тис. грн.

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведено у вигляді табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	див. табл. 5.14	150 981,600
2. Витрати на оплату праці	див. табл. 5.13	26 352,000
3. Єдиний соціальний внесок	ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (п.2)	5 797,440
4. Амортизаційні відрахування	див. табл. 5.9	38 613,709
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	див. табл. 5.15	2 298,301
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	разом табл.5.16. + разом табл.5.17	1 663,425
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		1 486,514
8. Витрати на охорону		56 639,038
9. Інші поточні витрати діяльності		130 023,523
Всього		413 855,550

Отже, планові поточні витрати проектного готельного підприємства складатимуть 413 855,550 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток готелю – різниця між загальною виручкою та загальною вартістю витрат підприємства за певний період [23, с. 62] .

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю [23, с. 63] . Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам [23, с. 63] (від 7 до 12%). Розрахунок цільового прибутку готелю наведено у табл.5.19.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2020 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
Операційні доходи готелю, тис.грн.	див. табл. 5.7.	463 105,550
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	обираємо від 7% до 12%	8%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	37 048,444

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат [23, с. 63] . Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2020 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис.грн.	табл.5.7.	463 105,550
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл.5.18.	413 855,550
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1-п.2.	49 250,000
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за законодавством	8 865,000
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3-п.4.	40 385,000
6	Рентабельність операційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100	8,72%
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл.5.19	37 048,444

1	2	3	4
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	40 385,000
9	Рентабельність поточних витрат, %	$(п.5/п.2) \times 100$	9,76%
10	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (табл.5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл.5.20)	9,17 років

Отже, після проведення розрахунків, можна побачити, що чистий плановий прибуток перевищує цільовий, а це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності вважається нормальним в межах від 7% до 15%. Розрахований у кваліфікаційній роботі рівень рентабельності операційної діяльності складає 8,72%, а рівень рентабельності поточних витрат – 9,76%, це означає, що закладені витрати обґрунтовано розраховані.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9,17 років, це свідчить про те, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати..

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впровадженної інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень.

Розрахунок витрат на впровадження інновації наведено у табл.5.21.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
1	2	3	4	5
1	Обладнання для організації екскурсій на винні заводи			
2	Мікроавтобус	Mercedes-Benz Sprinter	2	2 200,000
3	Разом: обладнання для організації екскурсій на винний завод			2 200,000
4	Обладнання для проведення винних дегустацій			
5	Стіл	Astro	2	6,000
6	Стілець	Astro	20	30,000
7	Декантер	Berries	2	4,800
8	Штопор для вина	Vacu Vin	4	3,000
9	Серветки столові	Paisley	20	4,000
10	Скатертина столова	Paisley	4	4,400
11	Відерко для охолодження вина	Flamberg	2	1,200
12	Підставка під відерко	Flamberg	2	2,400
13	Шафа для зберігання вина	Tefcold	2	44,200
14	Стелаж для зберігання вина	Cavinor	4	200,000
15	Разом: обладнання для проведення винних дегустацій			300,000
16	Обладнання для функціонування системи chatbot			
17	Розроблення системи чат-бот	Hotbot.ai	1	136,000
18	Комп'ютер	HP Pavilion	2	33,400
19	Разом: обладнання для функціонування системи «chatbot»			169,400
20	Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновацій (п.3.+п.15.+п.19)			2 669,400
21	Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік			960,000
22	Разом витрати на впровадження інновацій (п.20+п.21)			3 629,400

В таблиці 5.22. наведено показники ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується.

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

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	2	3	4
1	Доходи від інноваційної діяльності, тис. грн.	табл.5.6.	4 170,000
2	Витрати на впровадженні інновацій, тис. грн.	табл.5.21.	3 629,400

Продовження табл.5.22

1	2	3	4
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1-п.2.	540,600
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	97,308
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності, тис. грн.	п.3-п.4.	443,292
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(\text{п.5}/\text{п.1}) \times 100\%$	10,63 %
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (табл.5.21.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (табл.5.22)	9,4 років

Отже, після розрахунків щодо визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується було встановлено, що термін окупності капітальних вкладень в інноваційну діяльність складає 9,4 років, рівень рентабельності від впровадження інновацій дорівнює 10,63%. Отримані показники цілком прийнятні, оскільки передбачається, що у майбутньому запропонована інновація повинна сприяти підвищенню конкурентоспроможності готелю на ринку, збільшенню його доходу та прибутку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельний бізнес на сьогодні є основною складовою туристичної галузі та найбільш динамічним сектором економіки України. В наш час індустрія гостинності перебуває в умовах жорсткої конкурентної боротьби. Підприємства готельного господарства змушені доволі стрімко реагувати на зміни зовнішніх умов господарювання. Проте незважаючи на нестабільні економічну та політичну ситуації у світі, готельна індустрія продовжує активно розвиватися. Щоб бути конкурентоспроможними на ринку, готелям необхідно впроваджувати інновації. Саме тому, у сучасному готельному бізнесі стрімко розвиваються та впроваджуються нові форми інновацій.

1. Для активного розвитку туристичного бізнесу та індустрії гостинності в місті Одеса необхідно впроваджувати інноваційні підходи до організації туризму та надання готельних послуг. На основі проведеного дослідження варто зазначити, що Україна має в своєму розпорядженні значні ресурси для організації енотуризму. Впровадження нового інноваційного підходу в 4* туристично-екскурсійному готелі з інноваційними послугами енотуризму в м. Одеса буде цілком доцільне в цьому місті, оскільки Причорноморський регіон характеризується наявністю сприятливих природно-кліматичних умов та великою кількістю цінних рекреаційних ресурсів. Туристично-екскурсійний готель матиме успіх серед конкурентів та сприятиме зростанню кількості туристів, які зацікавлені у винному туризмі.

2. Аналізуючи готельні підприємства, які знаходять в радіусі 2 км. від проєктованого готелю можна зробити висновок, що конкуренція доволі висока, адже більшість готелів має широкий спектр послуг, які надаються на відповідному рівні та помірні ціни. Проте метою проєктованого готельного підприємства є не лише поєднання ціни та якості послуг, але і максимальне забезпечення необхідних умов для організації дозвілля та оздоровлення туристів.

3. Дослідження ринку хліба показують, що сьогодні проблеми здорового способу життя та вживання лише натуральних харчових продуктів загострилися..

Також в нашій країні зростає рівень захворюваності на цукровий діабет, у зв'язку з чим виникає необхідність розроблення нових функціональних зразків хліба.

Одним із ефективних напрямків вирішення цієї проблеми може стати використання порошку із бульб топінамбуру у виробництві хліба на суміші житнього та пшеничного борошна.

На основі проведених досліджень вдалося встановити, що основними перевагами зразка хліба житньо-пшеничного, який містить у собі порошок бульб топінамбура, насіння соняшника та льону є підвищена біологічна цінність та можливість його введення у харчовий раціон людей, хворих на цукровий діабет.

4. На нашу думку, впровадження технології chatbot стане величезною перевагою для проектного 4* туристично-екскурсійного готелю, оскільки дозволить значно підвищити якість обслуговування гостей. Дані, які збиратимуться чат-ботом в процесі його використання, можна використовувати для вдосконалення роботи служби прийому та розміщення, поліпшення якості послуг готелю та розширення їх асортименту на підставі переваг відвідувачів.

5. Після проведення розрахунків, було встановлено, що чистий плановий прибуток перевищує цільовий, а це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. Розрахований у курсовій роботі рівень рентабельності операційної діяльності складає 8,72%, це означає, що закладені витрати обґрунтовано розраховані. Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9,17 років, це свідчить про те, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

6. Після розрахунків щодо визначення ефективності впровадження інновацій в готелі було встановлено, що термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації складає 9,4 років, рівень рентабельності від впровадження інноваційної діяльності дорівнює 10,63%. Отримані показники свідчать про те, що у майбутньому запропонована інновація повинна сприяти підвищенню конкурентоспроможності готельного підприємства на ринку, залученню все

більшої кількості гостей, зростанню завантаженості номерного фонду, що в свою чергу сприятиме збільшенню доходу та прибутку готелю в цілому.

7. Для оптимізації інвестиційного проекту готелю необхідно переглянути цінову політику підприємства, порівняти ціни на основні та додаткові послуги готелю, страви та товари закладу ресторанного господарства з цінами можливих конкурентів, визначити відхилення та усунути їх; оцінити можливості підвищення ціни у сприятливі сезони експлуатації готелю; покращити оснащення номерів та торговельного залу закладу ресторанного господарства, якості його сировини та товарів; переглянути заходи збільшення пропускної спроможності торговельної зали ресторану та оборотності одного місця.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Журавльова С. М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства [Електронний ресурс] / С. М. Журавльова // Економіка. Управління. Інновації. – 2012. – № 2. – Режим доступу до ресурсу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2012_2_15.pdf.
2. Губська А. В. Новітні різновиди туризму в Україні: винний туризм [Електронний ресурс] / А. В. Губська – Режим доступу до ресурсу: https://eprints.kname.edu.ua/49621/1/ilovepdf_com-115-116.pdf
3. Басюк Д. І. Теоретико-методологічні основи управління розвитком винного туризму в Україні : автореф. дис. ... д-ра екон. наук: спец. 08.00.03. «Економіка і управління національним господарством». НУХТ. Київ, 2015. 42 с.
4. Іщенко Т. І. Винні готелі — новітній напрямок в індустрії гостинності України / Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Ю. В. Шолудько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 52. – С. 42-47. – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14214>
5. Патійчук В. О. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі / В. О. Патійчук, А. В. Оболончик // Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Актуальні проблеми країнознавчої науки». – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <https://internationalconference2014.wordpress.com/2015/12/29/1242/>
6. Матвєєв В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В. В. Матвєєв. // Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки. – 2015. – №10. – С. Ч.4. – С.29–31. – Режим доступу до ресурсу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10\(4\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10(4)__8)
7. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студ. вищ. навч. закл. / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. – Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. – 472 с.

8. Офіційний сайт асоціації виноградарів і виноробів України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://awwu.org.ua>
9. Пугаченко О. Б. Особливості хлібопекарного виробництва та їх вплив на склад і облік запасів [Електронний ресурс] / О. Б. Пугаченко // Наукові праці КНТУ. Економічні науки, випуск 15, 2009. – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.kntu.kr.ua/jspui/bitstream/123456789/276/3/51.pdf>.
10. Топінамбур: лікувальні властивості, рецепти [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://healthday.in.ua/travi/topinambur-korisni-vlastivosti>.
11. Чат-бот [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Чат-бот>
12. Василець, С. Ю. Перспективи впровадження технології «Chatbot» в закладах готельного господарства / С. Ю. Василець, І. М. Медвідь, В. Ф. Доценко // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали ІХ міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 березня 2018 р. – Черкаси : Видавець Чабаненко Ю. А., 2018. – С. 150-153.
13. Галасюк К. А. Оцінка інноваційного потенціалу підприємств готельного господарства: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. ек. наук / Галасюк К. К. – Одеса, 2016. – 22 с.
14. Топалов М. Українське виноробство: у битві за виживання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2017/10/26/630499/>.
15. Бойко В. О., Аверчева Н. О., Бойко Л. О. Виноградарсько-виноробна галузь України – перспективний напрям агробізнесу. Економіка АПК. 2019. № 3. С. 61-70. – Режим доступу до ресурсу: <http://eapk.org.ua/contents/2019/03/61>
16. Місто Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.algol.com.ua/index.php?>
17. Приморський район (Одеса) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Приморський_район_\(Одеса\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Приморський_район_(Одеса)).

18. Море йде у відпустку: підсумки туристичного сезону в Одесі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ua.112.ua/statji/more-ide-u-vidpustku-pidsumky-turystychnoho-sezonu-v-odesi-268669.html>.
19. Гайворонська І. В. Інструментарій форсайту для прогнозування стратегічного розвитку туризму / І. В. Гайворонська, О. А. Гринюк // Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. - 2019. - Т. 18, вип. 1. - С. 135-152. - Режим доступу до ресурсу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rectpu_2019_18_1_11
20. Головне управління статистики в Одеській області [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/>
21. Одеська міська рада [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://omr.gov.ua/ua/acts/council/8975/>
22. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
23. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
24. Скандинавський стиль в інтер'єрі – основні характеристики та особливості стилю [Електронний ресурс] // Home-Grown Design. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.hgdesign.com.ua/dyzajn-inter-yeru-v-skandynavskomu-styli/>
25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

26. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
27. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2003. — 506 с.
28. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
29. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
30. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).
31. Причорноморські економічні студії : наук. журн. / Причорномор. н.-д. ін-т екон. та інновацій. – Одеса: [б. в.], 2020.
32. Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.3. – 591 с.

ДОДАТКИ

**Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури
управління туристично-екскурсійним готелем**

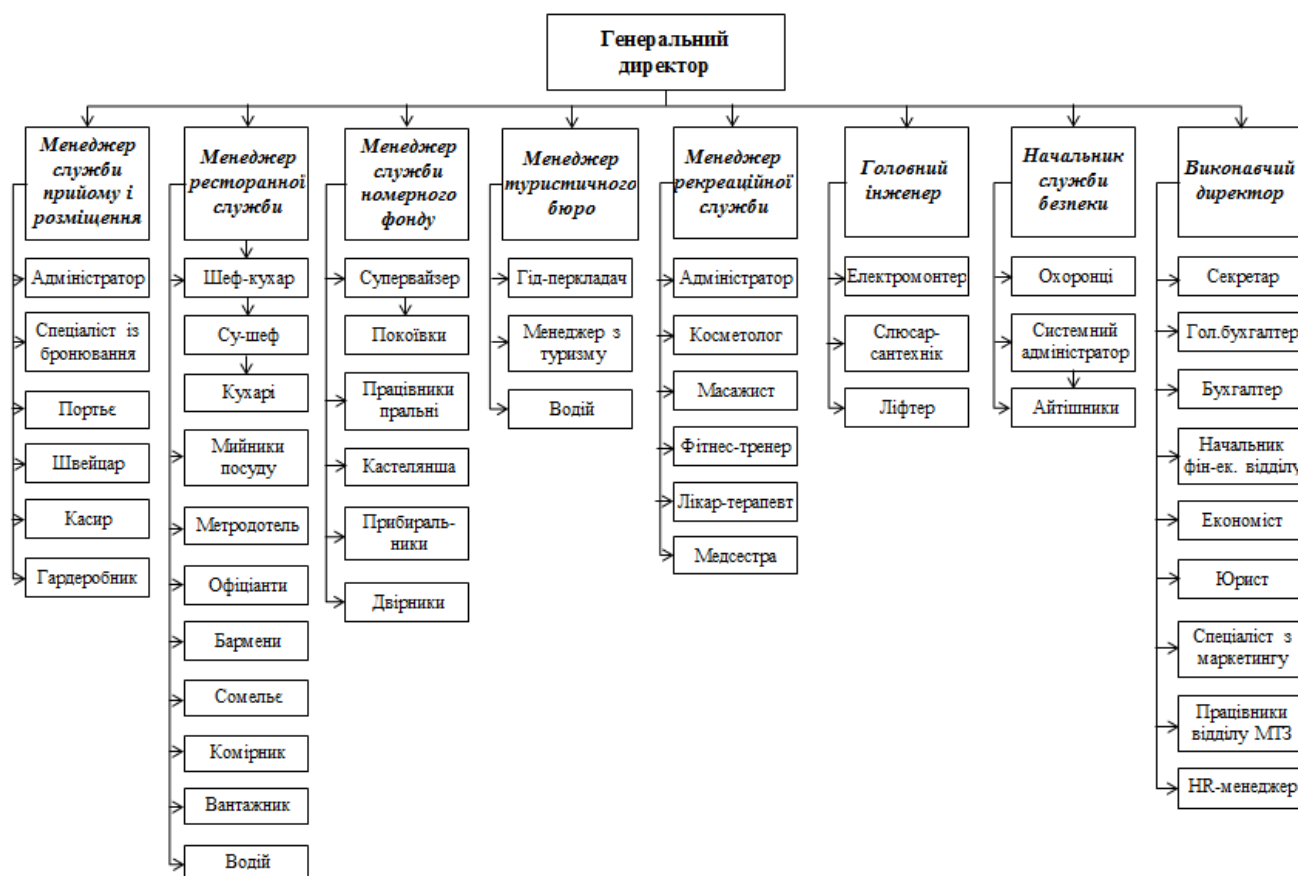


Рис. 3.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління 4* туристично-екскурсійним готелем

ПРИЧОРНОМОРСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
ЕКОНОМІКИ ТА ІННОВАЦІЙ

ПРИЧОРНОМОРСЬКІ ЕКОНОМІЧНІ СТУДІЇ

Науковий журнал

Випуск 58

Частина 2



Видавничий дім
«Гельветика»
2020

ЗМІСТ

**РОЗДІЛ 1. СВІТОВЕ ГОСПОДАРСТВО
І МІЖНАРОДНІ ЕКОНОМІЧНІ ВІДНОСИНИ****Вуришана**ПРЯМЫЕ ИНВЕСТИЦИИ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ В ЭКОНОМИКУ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ: ПРЕДПОСЫЛКИ, ДИНАМИКА, СФЕРЫ ИНВЕСТИРОВАНИЯ..... 7**Dumanska Ilona**ORGANIZATIONAL AND ECONOMIC PRINCIPLES OF OBTAINING
THE STATUS OF E-RESIDENT OF ESTONIA BY ENTREPRENEURS OF UKRAINE.....13**Yevdochenko Olena, Lahutin Volodymyr**THE MODERN TRADE POLICY OF THE USA AND ITS IMPACT
ON THE FOREIGN TRADE RELATIONS.....19**РОЗДІЛ 2. ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ
НАЦІОНАЛЬНИМ ГОСПОДАРСТВОМ****Базиліук Я.Б.**ЕКОНОМІЧНА БЕЗПЕКА ДЕРЖАВИ: НОВІТНІ ВИКЛИКИ
ТА ЗАСОБИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗАГРОЗ..... 26**Воронкова Т.Є., Басова М.К.**ПІДХОДИ ДО АНАЛІЗУ РИНКУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ
В УКРАЇНІ.....32**Казьмір В.А.**СУТНІСТЬ ТА СУБСИСТЕМИ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ
ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ ЗЕРНА.....36**Кононова О.Є., Власенко Ю.Г.**ОСОБЛИВОСТІ ТА ОПТИМІЗАЦІЯ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ ВІТЧИЗНЯНИМИ
ПІДПРИЄМСТВАМИ НА ЗАСАДАХ ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ..... 42**Нежид Ю.С.**ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ РЕГУЛЮВАННЯ ЗАЙНЯТОСТІ
В АГРАРНОМУ СЕКТОРІ ЕКОНОМІКИ..... 49**Омельяненко В.А., Ковтун Г.І.**

АНАЛІЗ ІННОВАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ..... 56

Панченко Н.Г., Паламарчук Р.М., Токмакова Є.В.ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ
ЕКОЛОГІЧНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ НА ЗАЛІЗНИЧНОМУ ТРАНСПОРТІ..... 62**Токмакова І.В., Паламарчук Ю.М., Тимків-Пасічник О.І.**МЕХАНІЗМ СОЦІАЛЬНО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ
НА ЗАЛІЗНИЧНОМУ ТРАНСПОРТІ.....68**Хитрова О.А.**

СОЦІАЛЬНИЙ ТУРИЗМ: СУТЬ, ВИДИ ТА ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД..... 74

Челядінова Н.Г., Дмитренко Н.М.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПИТАНЬ УПРАВЛІННЯ ЛОГІСТИЧНИМИ РИЗИКАМИ ПІДПРИЄМСТВ..... 79

Шраменко О.В., Савчук Н.І.

ІНФРАСТРУКТУРНА БЕЗПЕКА В ЕПОХУ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ..... 84

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ**Бакуліч О.О., Кіс І.Р.**

ЕКОЛОГІЧНИЙ РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ У ПРОЄКТАХ ТРАНСПОРТНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....90

Бірбіренко С.С., Орлов В.М., Балде Альфа ЯяОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО ТРАКТУВАННЯ КАТЕГОРІЇ
«ЕКОНОМІЧНА СТІЙКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА»: ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ.....96**Боденчук Л.Б., Чернова Л.О.**АНАЛІЗ СТАНУ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ
ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ..... 102

РОЗШИРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ EXPANSION OF INNOVATIVE SERVICES IN HOSPITALITY SPHERE

УДК 338.465.4

DOI: <https://doi.org/10.32843/bses.58-26>

Москаленко Д.М.

магістр

Національний університет харчових технологій

Сильчук Т.А.

д.т.н., професор кафедри

готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

Зуйко В.І.

к.т.н., доцент кафедри технології

ресторанної і аюрведичної продукції

Національний університет харчових технологій

Moskalenko Daryna

National University of Food Technologies

Sylchuk Tetiana

National University of Food Technologies

Zuiko Vira

National University of Food Technologies

Проаналізовано особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії. Розглянуто поняття енотуризму, передумови його появи і становлення, особливості та перспективи. Наведено характеристику та світову практику винного туризму. Показано мультиплікативний ефект взаємодії енотуризму та готельної індустрії. Особлива увага приділяється розвитку цього напрямку в Україні: розкривається потенціал регіонів, показується унікальність місцевого виноградарства та виноробних технологій, дається короткий експрес в історію винного туризму, описуються сучасний стан та державне регулювання галузі в країні. Розглянуто заходи підтримки для розвитку винного туризму в різних регіонах України. На підставі вивченого матеріалу проведено оцінку досягнутих результатів і запропоновано рекомендації щодо поліпшення ефективності функціонування готельних підприємств шляхом упровадження винних турів та розвитку енотуризму в Україні.

Ключові слова: готельний бізнес, індустрія гостинності, винний туризм, енотуризм, тематичні тури, виноробство.

Проанализированы особенности инновационной деятельности в сфере гостин-

ничной индустрии. Рассмотрены понятие энотуризма, предпосылки его появления и становления, особенности и перспективы. Приведена характеристика и мировая практика винного туризма. Показан мультипликативный эффект взаимодействия энотуризма и гостиничной индустрии. Особое внимание уделяется развитию этого направления в Украине: раскрывается потенциал регионов, показывается уникальность местного виноградарства и винодельческих технологий, дается краткий экскурс в историю винного туризма, описываются современное состояние и государственное регулирование отрасли в стране. Рассмотрены меры поддержки для развития винного туризма в различных регионах Украины. На основании изученного материала проведена оценка достигнутых результатов и предложены рекомендации относительно улучшения эффективности функционирования гостиничных предприятий путем внедрения винных туров, развития энотуризма в Украине.

Ключевые слова: гостиничный бизнес, индустрия гостеприимства, винный туризм, энотуризм, тематические туры, виноделие.

Innovation in the hotel industry was analyzed. It is established that today one of the current innovative services of hospitality companies is the introduction of thematic tours, especially wine tours, which will promote the development of hotel business and wine tourism in general. The concepts of enotourism, the preconditions for its appearance and formation, features and prospects are considered. The world practice of wine tourism is described. The statistical data of the total volume of wine consumption in the world in 2008 – 2020 was analyzed. The multiplicative effect of the interaction of enotourism and the hotel industry is shown. It means that winemakers and owners of wine restaurants and houses offer tourists not only to visit wine cellars and taste different wines, but also food, accommodation, purchase of souvenirs (usually related to grapes and wine), various food products and products of their processing, and in some cases, even horseback riding, cycling, field trips. As a result, tourists of wineries often spend a significant part of their money not on the purchase of wine products and their tasting, but on tourist and recreational services. Special attention is paid to the development of this direction in Ukraine: the potential of the regions is revealed, the uniqueness of local viticulture and wine-making technologies is shown, a short excursion into the history of wine tourism is given, the current state and state regulation of the industry in the country are described. Support measures for the development of wine tourism in various regions of Ukraine are considered. Trends in the development of foreign wine accommodation facilities, the experience of which can be useful for Ukrainian hoteliers, are analyzed. The possibility and expediency of construction of wine hotels in the Black Sea, Transcarpathian and Azov regions of the country are substantiated, which can be a significant impetus for the development of wine tourism in Ukraine. Based on the material studied, the results achieved were assessed and recommendations were made to improve the efficiency of the functioning of hotel enterprises through the introduction of wine tours, construction of wine hotels and the development of wine tourism in Ukraine.

Key words: hotel business, hospitality industry, wine tourism, enotourism, thematic tours, winemaking.

Постановка проблеми. Готельний бізнес сьогодні є основним складником туристичної галузі України. Проте вітчизняні підприємства готельної індустрії потребують модернізації послуг. Активізація конкуренції в готельній галузі вимагає використання більш ефективних методів управління конкурентоспроможністю готельних підприємств та застосування різноманітних інновацій як одного з інструментів конкурентоспроможності підприємств готельного типу. Саме тому у сучасному готельному бізнесі стрімко розвиваються та впроваджуються нові форми інновацій.

Сьогодні однією з актуальних інноваційних послуг підприємств гостинності є впровадження тематичних турів, особливо винних, що сприятиме розвитку готельного бізнесу та енотуризму в цілому.

Доцільно припустити, що енотуризм – новий вид спеціалізованого тематичного туризму – стане

конкурентом розважального та зеленого туризму. Упровадження енотуризму та винних турів у готельних підприємствах як нового виду інновацій у готельній індустрії є своєчасним і актуальним питанням сьогодення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням процесу виноробства, культури споживання вина та винним туризмом займалися такі закордонні вчені: Д. Гетс, Х. Джонсон, Б. Кемброн, М. Холл, а також Р. Паркер, Д. Ріджвей, Г. Вайнерчук, П. Мельтцер. Вітчизняні праці про виноробство та біологічні властивості вина, його вплив на здоров'я людини, питання поділу винного туризму за критеріями мети та технології організації подорожі представлені дослідженнями Г. Валуйка, В. Домарецького [1], В. Загоруйка, В. Рибінцева, Д. Баглей, О. Любіцевої, Д. Басюк [1; 2], Т. Божук.

Постановка завдання. Мета дослідження полягає у вивченні проблем та закономірностей розвитку винного туризму в Україні як досить перспективного напрямку туристично-готельного бізнесу, що може активізувати потенціал виноградарсько-виноробних регіонів України.

Виклад основного матеріалу дослідження. Нині індустрія гостинності перебуває в умовах жорсткої конкурентної боротьби. Підприємства готельного господарства змушені доволі стрімко реагувати на зміни зовнішніх умов господарювання. Проте, незважаючи на нестабільну економічну та політичну ситуацію у світі, готельна індустрія продовжує активно розвиватися. Це зумовлено зростанням світового туризму та розширенням послуг, що пропонуються закладами готельного господарства.

За даними Всесвітньої туристичної організації, починаючи з 2021 р. одним із найпопулярніших видів міжнародного туризму стануть тематичні тури, зокрема винні. Винний туризм являє собою пізнавальну програму, пов'язану з вивченням вирощування і збору винограду, його переробкою, подальшою дегустацією готової продукції, а також відвідуванням визначних пам'яток даного регіону.

Винний туризм зародився і найбільш розвинений у Європі (табл. 1). Це пов'язано з тим, що Європа є найбільшим у світі виробником і експортером вин та лідируючим регіоном за кількістю відвідин туристів. Туризм і виробництво виноробної продукції в сукупності становлять досить значну статтю доходу в бюджетах Франції, Італії, Іспанії, Німеччини, Португалії, Греції, Австрії та Угорщини.

Таблиця 1

Загальний обсяг споживання вина у світі в 2008–2020 рр.

Рік	Загальний обсяг споживання вина, млн гл.	Темпи росту, %
2008	227,0	-
2014	239,5	+5,9
2015	242,3	- 0,86
2016	254,2	+1,2
2017	243,0	- 8,5
2018	238,7	- 1,77
2019	252,0	+6,2
2020 (прогноз)	262,1	+ 3,95

Джерело: складено авторами

Споживання вина у світі [2] з 2008 по 2019 р. має тенденцію до зростання – з 227,0 до 252,0 млн гл. (табл. 1). Пік споживання припав на 2016 р. – 254,2 млн гл. Згідно з прогнозами, до кінця 2020 р. виробництво вина може досягти 280,0 млн гл., з яких 165,0 млн будуть вироблені в Європі.

Статистичні дані виробництва вина у світі за 2008–2020 рр. (табл. 1) показують, що за кордо-

ном ідеально сформоване підґрунтя для розвитку винного туризму. Проте найпопулярніші винні готелі світу розташовані у найрозвиненіших виноробних регіонах Європи: Франції, Італії, Іспанії. Саме тому винні тури по цих країнах користуються високим попитом серед туристів із різних країн світу. Також для туриста, який подорожує винним маршрутом, пріоритетною є якість цих маршрутів, а отже, і зупинятиметься він у готелях, які розташовані поблизу виноробних господарств із найкращим рейтингом [3]. Нині винні готелі перетворюються на багатофункціональні винні курорти: льохи і дегустаційні зали, басейни і кабінети для енотерапії (лікування хронічних захворювань за допомогою вина), екскурсійні програми та лекції, музеї та тематичні виставки, майстер-класи і навчальні курси [3].

В Україні такий напрям діяльності, як винний туризм, лише починає поширюватися, тому європейський досвід функціонування винних готелів може бути корисним для українських готельєрів, тим паче, що, за прогнозами деяких спеціалістів у цій галузі, за сприятливих факторів через кілька десяти років український винний туризм може досягти європейського конкуруючого рівня [3].

Про значення, яке для деяких районів виноградарства і виноробства має енотуризм, може свідчити такий факт: в Ельзасі близько 23% виробленого вина купують туристи, а в Бургундії ці показники становлять 12%. Подібні тенденції спостерігаються і в інших країнах. Дослідження, проведені в Італії, показали, що 80% охоплених аналізом господарів виноградників дозволяли туристам купувати тут же вироблене ними вино. Більше того, у 95% випадках турист мав можливість придбати, крім вина, й інші продукти. Районом Італії, в якому можна спостерігати швидкий розвиток енотуризму, є Ломбардія, де організовано 15 винних маршрутів. Подорожуючи ними в 2015 р., можна було відвідати 207 винних ресторанів зі спеціально підготовленою для туристів «культурно-гастрономічною» програмою, а також переночувати в 275 агротуристських господарствах, спеціалізованих на вирощуванні винограду та виробництві вина. У виноробному районі Ваполіселла (провінція Верона) туристи можуть відвідати 78 виноградників і 13 винних ресторанів. Винний туризм пропагується також у відомому виноробному районі Соаве (також розташованому в провінції Верона). Тут свої послуги пропонують 24 господарства, які спеціалізуються на виноградарстві та виробництві вина. У всіх із них можна проводити закупівлю вина, крім того, в деяких можна купити масло, сири, овочі та ін. Вищенаведені приклади свідчать про те, що винний туризм володіє мультиплікативним ефектом та не обмежується лише споживанням вина. Так, винороби і власники винних ресторанів та будинків пропонують туристам не

лише відвідати винні погребі та провести дегустацію різних вин, а й послуги харчування, ночівлі, придбання сувенірів (найчастіше пов'язаних із виноградом і вином), різних продовольчих товарів і виробів їх переробки, а іноді навіть прогулянки на конях, велосипедні прогулянки, екскурсії по території. У підсумку найчастіше туристи виноробних господарств значну частину своїх коштів витрачають не на покупку винних виробів та їх дегустацію, а на туристично-рекреаційні послуги. Існує також імовірність споживання туристами вина, яке вони скуштували під час винного туру, на постійній основі, тобто прихильності туристів до певного типу вина, виробленому в певному місці, що підвищує доходи винних господарств у разі і встановлює безпосередній контакт виробників і туристів. Також зазначається істотний вплив енотуризму на локальний ринок, що проявляється у зростанні податкових відрахувань, що сприяють розвитку інших видів послуг.

Україна вважається європейською державою, що має досить розвинений виноградарсько-виноробний комплекс, який виробляє різноманітну виноробну продукцію. Проте на європейський і світовий ринки наша виноробна продукція просувається повільними темпами в силу низки об'єктивних економічних і політичних причин, серед яких: недостатнє фінансування виноробства з боку держави, відсутність податкових пільг, високі акцизні ставки, скорочення площ виноградників та обсяги виробництва виноматеріалів. Незважаючи на це, розвиток винного туризму суттєво впливає на рівень соціально-економічного розвитку виноробних регіонів і країни у цілому, є важливим складником агропромислового комплексу України. Динаміку обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012–2019 рр. наведено у табл. 2.

Таблиця 2

Динаміка обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012–2019 рр.

Рік	Обсяг виробництва вина, млн літрів	Обсяг споживання вина млн літрів
2012	295,6	264,7
2013	170,0	186,8
2014	125,1	113,5
2015	117,2	86,6
2016	72,7	65,6
2017	64,7	53,8
2018	65,6	77,2
2019	66,4	68,0

Джерело: складено авторами за даними Державної служби статистики України [4]

Згідно з даними табл. 2, починаючи з 2012 р. зменшуються обсяги виробництва вина. У 2013 р. було вироблено 170 млн літрів вина, а це майже

вдвічі (42,5%) менше порівняно з 2012 р. Станом на 2019 р. цей показник становить лише 66,4 млн літрів, тобто 22,5% від загального обсягу за 2012 р. Ми вважаємо, що такий різкий спад обсягу виробництва винної продукції пов'язаний з анексією Криму, оскільки на території АРК до 2013 р. вироблялося до 35% від загального обсягу по Україні. Причиною скорочення обсягів виробництва вина, на нашу думку, може бути імпорту дешевої продукції з невисокими показниками якості, оскільки вона стала серйозним конкурентом вітчизняного винного бізнесу.

Доцільно припустити, що енотуризм – новий вид спеціалізованого тематичного туризму, який є конкурентом розважального та зеленого туризму. Необхідно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий і європейський ринки різними методами, у тому числі за допомогою винних турів усередині самої країни, які розширюватимуть уявлення про українське виноградарство та виноробство як для вітчизняних, так і для іноземних туристів (споживачів). З іншого боку, винний туризм може стати додатковою статтею доходів для місцевих і державного бюджетів України.

Слід також зауважити, що серед безлічі вигід, які несе енотуризм виробникам вина, на особливу увагу заслуговує виникнення у туристів (споживачів вина) прихильності до певного виду вина, виробленого в конкретному місці. Це сприяє не лише зростанню продажу вина і, відповідно, зростанню доходів виробника, а й дає можливість виникнення безпосереднього контакту між туристом і виробником (минаючи численних посередників), можливість отримання від туриста важливої інформації, що стосується оцінки пропонованого вина. Щодо втрат, пов'язаних із винним туризмом, які виникають серед виробників, можна відзначити додаткові фінансові витрати, пов'язані з прийомом туристів (головним чином, у зв'язку з необхідністю вкладення неминучих інвестицій), а також утратою часу.

Енотуризм має також певне культурне значення. З точки зору туриста такий вид подорожей дає йому змогу пізнати традиції виноградарства, які сягають корінням в античні часи. Стосуються вони не тільки способів обробітку винограду і виробництва вина, а й різних звичаїв, пов'язаних зі збором винограду, його переробкою на сік і т. д. Своєю чергою, з погляду регіонів і місцевостей, в яких вирощується виноград, інтерес туристів до вина і виноградарства дає змогу зберегти ці звичаї. Не слід забувати, що з вирощуванням винограду пов'язаний характерний тип «культурного пейзажу», на який накладаються не тільки виноградарство, а й певний тип міської забудови, планування споруд і будівель. Тим самим можна сказати, що винний туризм сприяє підтримці і зміцненню культурного пейзажу.

Вино і подорожі завжди були тісно пов'язані, адже пригощання гостей національними напоями, передусім вином, є елементом гостинності практично в усіх народів світу [5]. Фахівців-виноробів та організаторів туристичного бізнесу об'єднує той факт, що вино – це мистецтво, яке по праву можна вважати культурною спадщиною і необхідно зберігати для прийдешніх поколінь. Але, на жаль, сьогодні винні тури недостатньо широко представлені на українському туристичному ринку, а також існує низка проблем, які перешкоджають розвитку та просуванню винних турів на європейський та світовий ринки. Основними проблемами в просуванні українських винних турів є:

- низький рівень інформатизації туристичного бізнесу;
- ліцензування виноробного бізнесу;
- винні тури – продукт поки що немасовий і специфічний, вони переважно цікаві суто фахівцям – сомельє або людям, пов'язаним із ресторанним бізнесом;
- нераціональне використання ресурсного потенціалу рекреації і туризму;
- відсутність узгодженої маркетингової діяльності у сфері туризму.

Для вирішення наведених вище проблем необхідно пропонувати винні тури по Україні для всіх туристів, як іноземних, так і вітчизняних; розробляти інноваційні підходи до організації енотурів, налагодити маркетингову діяльність у сфері туристичного бізнесу; належно оцінювати ресурсний потенціал рекреаційних регіонів України, а також розглядати винний туризм як принципово новий напрям туристичної галузі України.

Виноробний туризм базується на використанні природних, соціально-економічних умов, а також етнічних особливостей різних регіонів України, де є виноградарсько-виноробні господарства та заводи, що спеціалізуються на випуску виноробної продукції [5].

В Україні налічується низка регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин. Саме у цих регіонах доцільно організовувати енотури.

Розглядаючи виноробну сферу України за кількістю виробленого вина у процентному співвідношенні (рис. 1), можна визначити, що основні виноробні підприємства розташовані в Одеській (50%), Закарпатській (20%), Херсонській (15%) та Миколаївській (9%) областях. Ми вважаємо, що саме ці регіони є найбільш перспективними для розвитку енотуризму, оскільки вони якнайкраще підходять для розвитку та просування винного туризму, є центрами розвитку винного туризму в Україні, в них наявні необхідна туристична інфраструктура

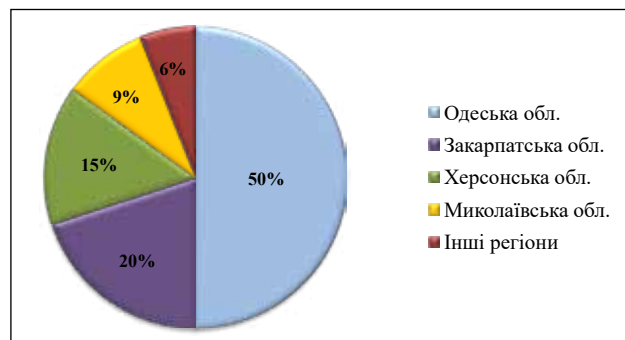


Рис. 1. Розподіл виробництва вина по регіонах України у 2019 р.

Джерело: складено авторами за даними Державної служби статистики України [4]

та гарно розвинений виноробний комплекс із власними виробниками, марками та брендами.

За даними асоціації «Виноградарі і винороби України» [6], в Одеській області вирощується в середньому половина українського винограду, і на цей же регіон припадає понад 50% виробництва вітчизняних вин. Найбільш відомими виноробними підприємствами Півдня України вважаються «Одесавинпром» та «Одеський коньячний завод». Більша частина продукції виготовляється великими підприємствами, одне з яких – ТОВ «Промислово-торговельна компанія «Шабо». Щомісяця «Шабо» випускає близько 1 млн пляшок вина та 1,6 млн пляшок коньяку. Підприємство працює переважно на власній сировині, а в разі нестачі закуповує виноград у місцевих фермерів.

Херсонщина – благодатна і своєрідна виноробна область України. Природні умови тут дуже сприятливі для обробки виноградної культури, а специфічні ґрунтово-кліматичні умови місцевості дають змогу виробляти як тонкі, ніжні, свіжі столові, так і досить екстрактивні десертні вина [7]. Основним винним виробником Херсонської області є АТ «Князь Трубецької», що виробляє марочні сухі таврійські вина.

Миколаївська область представлена заводом «Коблево», який вважається одним із потужних виноробних підприємств України. Завод був побудований у 1982 р. та налічує у своєму володінні понад 2 500 га виноградних плантацій [7]. Також у Миколаївській області випускається винна продукція АТ «Радсад», добре відома як в Україні, так і за кордоном.

Регіоном із найбільш стійкими традиціями виноградарства та виноробства є Закарпаття. Тут на відміну від південних регіонів практично немає великих підприємств. Велика частина виробних потужностей розташована у радгоспах або приватних садибах. У рік такі підприємства виробляють від 1 тис до 25–30 тис літрів вина, а площі, які задіяні під виноградні плантації, становлять від 0,2 до 7 га. Серед відомих виноробних госпо-

дарств – орендне підприємство «Ужгородський коньячний завод», АПТП «Бобовище», ДП АПФ «Леанка» [7].

Підсумовуючи вищесказане, можна стверджувати, що Україна володіє чималими туристичними можливостями і ресурсами для організації виноробного туризму. Для підвищення ефективності розвитку енотуристичного напрямку в Україні необхідно [8]:

- на державному рівні врегулювати законодавчі питання, що стосуються якості продукції, відповідності її міжнародним стандартам, та податкові питання, що стосуються акцизних зборів для виробників вин;

- створити інформативні багатомовні джерела інформації (карти, буклети, путівники по винних маршрутах і провідних винних підприємствах) для їх подальшого поширення серед дипломатичних і торгових представництв, туристів, що подорожують Україною;

- популяризувати серед громадян України культуру споживання вина;

- з урахуванням досвіду країн – лідерів даного виду туризму за державної підтримки розробити та втілити регіональні та національні програми розвитку винного туризму в Україні;

- розробити програми навчальних семінарів та майстер-класів із питань організації винних маршрутів, спеціалізованих атракцій, професійних та споживчих дегустацій тощо.

Таким чином, утілення всіх пропозицій щодо розвитку винного туризму в Україні сприятиме кількісному та якісному зростанню країни, забезпечуючи стимулювання економічного розвитку виноробних регіонів, підвищення економічної ефективності діяльності виноробних підприємств, зростання соціально-культурного рівня суспільства.

Висновки з проведеного дослідження. На основі проведеного дослідження варто зазначити, що Україна має у своєму розпорядженні значні ресурси для організації та розвитку енотуризму. Кожен виноробний район виділяється своїми природними і соціально-економічними умовами формування. У чотирьох виноградарсько-виноробних регіонах України (Одеська, Миколаївська, Херсонська і Закарпатська області) є об'єкти, що відрізняються своєю індивідуальністю і виробляють певні марки вин. Для якнайшвидшого та ефективного розвитку винного туризму необхідне створення інституційних важелів формування конкурентних переваг винних турів на рівні регіонів, областей і держави у цілому, а також упровадження кредитно-фінансових механізмів підтримки малого і середнього бізнесу як у сфері виноградарства та виноробства, так і у сфері туристичних і готельних послуг.

Європейський досвід функціонування винних готелів може бути корисним для українських готе-

льєрів, і за сприятливих факторів український винний туризм може досягти європейського конкурентного рівня.

Необхідно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий та європейський ринки різними методами, у тому числі за допомогою винних турів усередині самої країни, які розширюватимуть уявлення про українське виноградарство та виноробство як для вітчизняних, так і для іноземних туристів (споживачів). Енотуризм як інновація в готельному бізнесі може стати додатковою статтею доходів для місцевих та державного бюджетів України.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Винний туризм : підручник / С.В. Іванов та ін. Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
2. Басюк Д.І. Теоретико-методологічні основи управління розвитком винного туризму в Україні : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.03 «Економіка і управління національним господарством» ; НУХТ. Київ, 2015. 42 с.
3. Іщенко Т.І., Шидловська О.Б., Шолудько Ю.В. Винні готелі – новітній напрямок в індустрії гостинності України. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2013. №52. С. 42–47. URL : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14214> (дата звернення: 03.11.2020).
4. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 03.11.2020).
5. Губська А.В. Новітні різновиди туризму в Україні: винний туризм. *Матеріали XI Всеукраїнської студентської науково-технічної конференції «Сталлий розвиток міст»*, м. Харків, 24–26 квітня 2018 р. Ч. 4. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 316 с. URL : https://eprints.kname.edu.ua/49621/1/ilovepdf_com-115-116.pdf (дата звернення: 03.11.2020).
6. Офіційний сайт асоціації виноградарів і виноробів України. URL : <http://awwu.org.ua> (дата звернення: 04.11.2020).
7. Пергат А.П. Винный туризм Украины как составляющая винных туров Европы. *Культура народов Причерноморья*. 2013. № 248. С. 85–89. URL : <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/91211> (дата звернення: 04.11.2020).
8. Матвеев В.В. Винный туризм как рекламный фактор та інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки»*. 2015. Вип. 10(4). С. 29–31. URL : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10\(4\)_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10(4)_8) (дата звернення: 04.11.2020).

REFERENCES:

1. Ivanov S.V., Domareckij V.O., Basjuk D.I. та ін. (2012) *Vynnyj turyzm : pidruchnyk dlja studentiv vyshnykh navchalnykh zakladiv* [Wine tourism: a textbook for students of higher educational institutions]. Kam'janecj-Podiljskij : FOP Sysyn O. V. (in Ukrainian)

2. Basjuk D.I. (2015) Teoretyko-metodologichni osnovy upravlinnja rozvytkom vynnogho turyzmu v Ukraini [Theoretical and methodological bases for management of wine tourism development in Ukraine]. Doctor's thesis. Kyiv: NUFT (in Ukrainian)

3. Ishhenko T.I., Shydlovsjka O.B., Sholudjko Ju.V. (2013) Vynni ghoteli – novitnij naprjamok v industriji ghostynnosti Ukrainy [Wine hotels – the latest trend in the hospitality industry of Ukraine]. Naukovi praci Nacionaljnogho universytetu kharchovykh tekhnologhij (electronic journal), vol. 13, no. 52, pp. 42-47. Available at: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14214> (accessed 3 November 2020).

4. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy (2019) Pereroblennya vynohradu na vynomaterialy [Processing of grapes into wine materials]. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua> (accessed 3 November 2020).

5. Ghubsjka A.V. (2018) Novitni riznovydy turyzmu v Ukraini: vynnyj turyzm [The newest types of tourism in Ukraine: wine tourism]. Proceedings of the Materialy XI Vseukrajinsjkoji studentsjkoji naukovy-tekhnichnoji konferenciji «Stalyj rozvytok mist» (Ukraine, Kharkiv, April 24-28), Kharkiv: KhNUMGh im. O.M. Beketova, pp. 114-115.

Available at: https://eprints.kname.edu.ua/49621/1/ilove-pdf_com-115-116.pdf (accessed 3 November 2020).

6. Oficijnyj sajт asociaciji vynoghradariv i vynorobiv Ukrainy (2020) [Official site of the Association of Winegrowers and Winemakers of Ukraine]. Available at: <http://awwu.org.ua> (accessed 4 November 2020).

7. Pergat A.P. (2013) Vinnyy turizm Ukrainy, kak sostavlyayushchaya vinnykh turov Evropy [Wine tourism of Ukraine as part of European wine tours]. Proceedings of the Kul'tura narodov Prichernomor'ya (electronic journal), vol. 7, no. 248, pp. 85-89. Available at: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/91211> (accessed 4 November 2020).

8. Matvejev V.V. (2015) Vynnyj turyzm jak reklamnyj faktor ta instrument dlja stymuljuvannja rozvytku konkurentnogho potencialu vynorobnykh pidpryjemstv Ukrainy [Wine tourism as an advertising factor and a tool to stimulate the development of the competitive potential of Ukrainian wineries]. Naukovyj visnyk Khersonsjkogho derzhavnogho universytetu (electronic journal), serija: Ekonomichni nauky, vol. 10, no. 4, pp. 29-31. Available at: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10\(4\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_10(4)__8) (accessed 4 November 2020).

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова конференція
молодих учених, аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2020

2. Розширення асортименту хлібобулочних виробів в закладах ресторанного господарства

Дарина Москаленко, Тетяна Сильчук, Оксана Кирпиченкова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Хлібобулочні вироби – продукти щоденного споживання. За допомогою вдосконалення їх хімічного складу можна покращити стан здоров'я людини. Тому розробка нових функціональних хлібобулочних виробів та впровадження їх в закладах ресторанного господарства є дуже актуальним напрямом сьогодення [1].

Матеріали і методи. При проведенні досліджень аналізували хлібобулочні вироби з суміші житнього та пшеничного борошна. Житньо-пшеничне тісто готували з використанням густої житньої закваски спонтанного бродіння з масовою часткою вологи 50 %. Тривалість бродіння тіста склала 60 хвилин при температурі 28-30°C. Вистоювання вели до готовності напівфабрикатів. Випікали вироби при температурі 200°C. Визначення фізико-хімічних та органолептичних показників якості готових виробів проводили за загальноприйнятими методиками.

Результати. Проводили дослідження якості житньо-пшеничного хліба, виготовленого без додаткової сировини (контрольний зразок) та житньо-пшеничного хліба, збагаченого порошком топінамбуру, насінням льону та насінням соняшника (дослідний зразок). Обидва варіанти хліба готували за традиційною технологією з використанням густої житньої закваски спонтанного бродіння.

Шляхом пробних лабораторних випікань встановили, що підвищення харчової цінності хліба, покращення його органолептичних показників досягається при внесенні в рецептуру хліба 5 % порошку бульб топінамбура, 10 % насіння льону та 15 % насіння соняшника до маси борошна в тісті.

Встановили, що калорійність збагаченого житньо-пшеничного хліба у порівнянні з контрольним зразком збільшилась до 259 ккал на 100 г. Підвищилась харчова цінність хліба, збільшився вміст цінних мікро та макронутрієнтів у готових виробах. Вміст білка підвищився на 26 % та характеризувався більшим вмістом амінокислот. Вміст харчових волокон у хлібі збільшився в два рази, що сприятиме кращій роботі травної системи організму людини. Вміст β -каротину, вітаміну В₄, магнію та цинку підвищився в 2 рази, вітаміну Е – в 7,5 разів, ніж у хлібі, без добавок. В 100 г збагаченого житньо-пшеничного хліба містилось: вітаміну В₁ – 43,4%, натрію – 55,7 %, марганцю – 43,0 % та селену – 67,4 % від добової потреби організму в цих нутрієнтах. Проведені дослідження показали, що при внесенні порошку бульб топінамбура поліпшуються структурно-механічні та органолептичні показники якості напівфабрикатів та готових хлібобулочних виробів. Основними перевагами виготовлення житньо-пшеничного хліба, збагаченого порошком бульб топінамбура, насінням соняшника та насінням льону є підвищена біологічна та харчова цінність та можливість його введення у харчовий раціон людей, хворих на цукровий діабет.

Висновки. На основі теоретичних та експериментальних досліджень обґрунтовано можливість використання порошку топінамбура, насіння соняшника та насіння льону у технології житньо-пшеничних хлібобулочних виробів в умовах дискретного режиму виробництва з забезпеченням високої якості готових виробів.

Література

1. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія/ за ред. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 242 с.



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО –
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

ЗМІСТ

	Секція 1. «Готельна і ресторанна сфера: інновації та тренд»	13
1.	Тарасюк І.В. Франчайзинг як провідна форма управління в готельному бізнесі.....	14
2.	Шняк О.З. Впровадження інновацій при бронюванні готельних послуг.....	16
3.	Павлюк С.І. Перспективи розвитку анімаційного сервісу у закладах готельно-ресторанної індустрії.....	18
4.	Слатвінська Л. А. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.....	20
5.	Тарасюк Г.М., Чагайда А.О. Сучасні світові тренди індустрії гостинності.....	22
6.	Синьоока І. О. Перспективи розвитку в готельно-ресторанному бізнесі.....	24
7.	Заріцька М.Р., Пусікова О.А., Сучасні технології в ресторанному бізнесі.....	26
8.	Язіна В.А., Колісниченко Т.О. Функціонування та розвиток готельного господарства України у сучасних умовах.....	28
9.	Матвієнко Л.А. Впровадження інноваційної ідеї «щирий сервіс» в готельно-ресторанному бізнесі.....	30
10.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Адаптація готельно-ресторанного бізнесу в умовах карантину.....	32
11.	Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф., Безглютенова продукція в індустрії гостинності: актуальні питання, проблеми та перспективи їх вирішення.....	34
12.	Мазяр В.В., Сильчук Т.А, Назар М.І. Інноваційні напрями та форми розвитку в готельній індустрії.....	36
13.	Сильчук Т.А., Москаленко Д.М., Енотуризм як інновація в готельній індустрії.....	38
14.	Ковтун А.В., Шаран Л.О. Впровадження Spa-послуг з використанням продуктів переробки троянд на підприємстві гостинності.....	40
15.	Лакома К.М., Шаран Л.О. Впровадження послуг для особливих дітей в умовах підприємств гостинності.....	42
16.	Бударіна К.О., Шаран Л.О. Перспективи впровадження власної кав'ярні в діловому готелі.....	44
17.	Скрибченко А.В., Мирошник Ю.А., Шидловська О.Б., Іщенко Т.І. Реалізація концепції «здоровий спосіб життя» в межах рекреаційного готелю.....	46
18.	Марченко Н.І., Дітріх І.В. Впровадження wellness-інновації як інструменту підвищення конкурентоспроможності готелю.....	48

13. ЕНОТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЯ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

Сильчук Т.А., проф., д.т.н.,
Москаленко Д.М., магістрант

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Готельний бізнес на сьогодні є основною складовою туристичної галузі та найбільш динамічним сектором економіки України. Рівень обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства не відповідає світовому рівню. Вітчизняні підприємства готельної індустрії потребують модернізації послуг, що надаються. Активізація конкуренції в готельній індустрії вимагає використання більш ефективних методів управління конкурентоспроможністю готельних підприємств та застосування різноманітних інновацій, як одного з інструментів конкурентоспроможності підприємств готельного типу. Саме тому, у сучасному готельному бізнесі стрімко розвиваються та впроваджуються нові форми інновацій.

В наш час індустрія гостинності перебуває в умовах жорсткої конкурентної боротьби. Підприємства готельного господарства змушені доволі стрімко реагувати на зміни зовнішніх умов господарювання. Проте незважаючи на нестабільні економічну та політичну ситуації у світі готельна індустрія продовжує активно розвиватися. Щоб бути конкурентоспроможними на ринку, готелям необхідно впроваджувати інновації.

За даними Всесвітньої туристичної організації починаючи з 2020 року одним з найпопулярніших видів міжнародного туризму стануть тематичні тури, одним з яких є винні тури. Винний туризм являє собою пізнавальну програму, пов'язану з вивченням вирощування і збору винограду, його переробкою, подальшої дегустацією готової продукції, а також відвідуванням визначних пам'яток даного регіону. Доцільно припустити, що енотуризм – новий вид спеціалізованого тематичного туризму, який стане конкурентом розважального та зеленого туризму.

Теоретичною та методичною основою дослідження є система загальнонаукових і спеціальних методів. Зокрема, метод аналізу, узагальнення та наукової абстракції застосовано для визначення сутності інновації як інструмента підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства. Методи аналізу та синтезу покладено в основу дослідження розвитку винного туризму, як світового, так і в Україні. Методи аналізу та прогнозування застосовані при наданні пропозицій щодо вдосконалення інноваційних технологій в діяльності закладів готельного господарства.

В ході проведених досліджень, проаналізовано можливість впровадження нового виду інновацій в готельній індустрії, а саме енотуризму в готельних підприємствах міста Одеса.

Одеса – місто обласного значення, центр Одеської області, найбільший морський порт в країні. Завдяки чудовим санаторіями, пляжам і комплексам відпочинку Одеса приваблює, особливо в літній період, велику кількість туристів. Значимою для економіки міста є рекреаційно-туристична галузь, оскільки перспективи рекреаційної індустрії тут були і залишаються пріоритетними.

Концепція запропонованого готельного підприємства направлена на розвиток винного туризму в м. Одеса та полягає у відвіданні туристами винних плантацій, виноробних господарств; дегустацій вина у власному дегустаційному залі.

В Україні налічується ряд регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин. Саме в цих регіонах доцільно організовувати винні тури. На нашу думку, Одеську область можна вважати найбільш перспективним регіоном для розвитку енотуризму. За даними асоціації «Виноградарі і винороби України» [2], на Одещині вирощується в середньому половина українського винограду, і на цей же регіон припадає понад 50% виробництва вітчизняних вин. Найбільш відомими виноробними підприємствами півдня України вважаються «Одесавинпром» та «Одеський коньячний завод».

Для впровадження та безперебійного функціонування запропонованої інновації у готельному підприємстві передбачатиметься така матеріально-технічна база: винний погріб; дегустаційний зал; обладнання та інвентар для проведення дегустацій вина та сиру; автобуси для перевезення туристів на екскурсії до винного заводу.

Висновок. В ході дослідження було проаналізовано особливості інноваційної діяльності у сфері готельної індустрії. Для активного розвитку туристичного бізнесу та індустрії гостинності в місті Одеса необхідно впроваджувати інноваційні підходи до організації туризму та надання готельних послуг. На основі проведеного дослідження варто зазначити, що Україна має в своєму розпорядженні значні ресурси для організації енотуризму. Впровадження нового інноваційного підходу в 4* туристично-екскурсійному готелі, спрямованого на розвиток винного туризму в м. Одеса буде цілком доцільне для даного регіону, оскільки Причорноморський регіон характеризується наявністю сприятливих природно-кліматичних умов та великою кількістю цінних рекреаційних ресурсів. Туристично-екскурсійний готель матиме успіх серед конкурентів та сприятиме зростанню кількості туристів, які зацікавлені у винному туризмі.

Література

1. Гайворонська І. В. Інструментарій форсайту для прогнозування стратегічного розвитку туризму / І. В. Гайворонська, О. А. Гринюк // Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. - 2019. - Т. 18, вип. 1. - С. 135-152.
2. Офіційний сайт асоціації виноградарів і виноробів України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://awwu.org.ua>

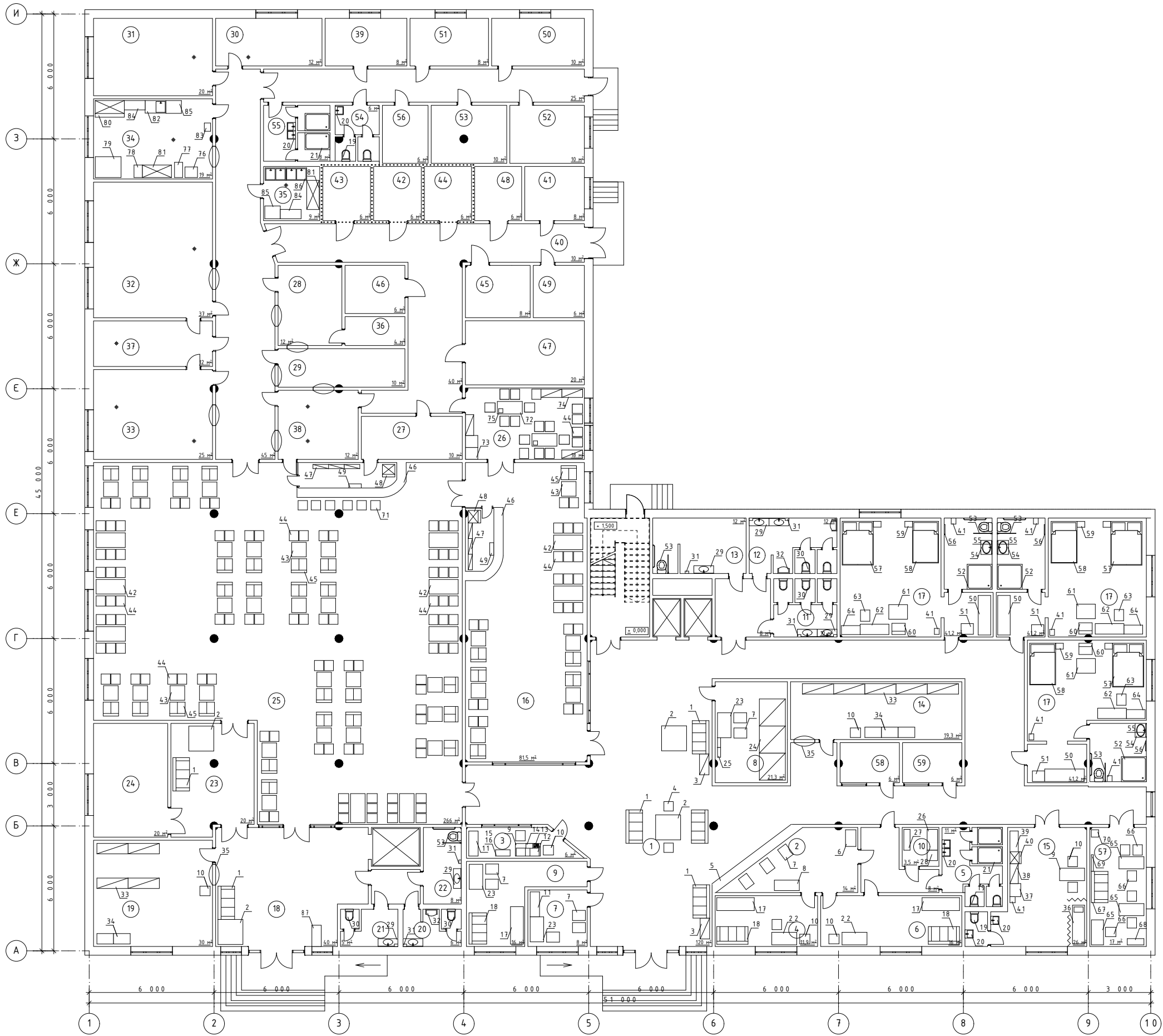
Сертифікат про проходження програми «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»

	Міністерство освіти і науки України Національний університет харчових технологій	Реєстраційний № 392/19 Успішно складала іспити за такими модулями: Модуль 1 Кондитерське виробництво та кейд-бар – як тренд готельно-ресторанного бізнесу Модуль 2 Інноваційні аюрведичні технології. Приготування страв за наукою аюрведи Модуль 3 Особливості пивоваріння в сучасному ресторані. Оцінка якості та дегустація пива. Модуль 4 Культурологічні аспекти споживання вин. Особливості роботи сомельє. Модуль 5 Особливості виробництва та оцінки якості морозива в ресторанах. Модуль 6 Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом. Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68 Тел.: (044) 289-95-55 www.nuft.edu.ua
Сертифікат		
Даним сертифікатом засвідчується, що Москаленко Дарина Максимівна з 16 березня по 25 червня 2019 року пройшла навчання за програмою «Технології в готельно-ресторанному бізнесі» обсягом 40 годин.		
Ректор НУХТ, професор Українець А.І.		
Підписано: 25.06.2019р. підписаною експертною комісією від 25.06.2019р.		

Сертифікат про проходження програми «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»

	Міністерство освіти і науки України Національний університет харчових технологій	Реєстраційний № 419/19
Сертифікат		Складала іспит з оцінкою 100 балів (А) за такими модулями:
Даним сертифікатом засвідчується, що		Модуль 1 Інноваційні аюрведичні технології. Приготування страв за наукою аюрведи
Москаленко		Модуль 2 Торговельний менеджмент, товарознавство та логістика
Дарина Максимівна		Модуль 3 Особливості пивоваріння в сучасному ресторані. Оцінка якості та дегустація пива.
з 19 жовтня до 14 грудня 2019 року пройшла навчання за програмою «Технології в готельно-ресторанному бізнесі» обсягом 3 кредити ЕКТС.		Модуль 4 Крафтове сироваріння. Технологія кавоваріння
	Рішення екзаменаційної комісії від 14.12.2019р.	Модуль 5 Кондитерське виробництво та кенді-бар – як тренд готельно-ресторанного бізнесу
		Модуль 6 Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом.
Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68 Тел.: (044) 289-95-55 www.nuft.edu.ua		

План на відмітці 0,000
М 1:200



Експлікація приміщень		
№	Найменування приміщення	Площа, м ²
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень		
1	Вестибюль	120
2	Бюро прийому, реєстрації і бронювання	14
3	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
4	Кімната чергового персоналу	11,9
5	Службовий санітарно-технічний блок	11
6	Кімната чергового адміністратора	16
7	Швейцарська та приміщення посылних	8
8	Камера схову	21,3
9	Приміщення охорони	16
10	Комора прибирального інвентарю	3,5
11	Санвузол для жінок	10
12	Санвузол для чоловіків	12
13	Санвузол для людей з обмеженими можливостями	12
14	Гардероб	19,3
15	Медпункт	26
16	Лобі-бар (36 посадочних місць)	81,5
Група А/1. Житлові номери		
17	Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	123,6
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства		
18	Вестибюль, в тому числі:	4,0
19	- гардероб	30
20	- вбиральня чоловіча	6
21	- вбиральня жіноча	5
22	- вбиральня для маломобільних груп населення	8
23	Аванзал	20
24	Кімната для паління	20
25	Обідня зала з барною стійкою (148 посадочних місць)	266
26	Дегустаційний зал (18 посадочних місць)	18
27	Буфет	10
28	Роздавальна	12
29	Сервізна	10
30	М'ясо-рибний цех	12
31	Овочевий цех	20
32	Гарячий цех	37
33	Холодний цех	25
34	Борошняний цех	19
35	Приміщення для миття яєць	9
36	Приміщення для нарізання хліба	4
37	Мийна кухонного посуду	12
38	Мийна столового посуду	12
39	Кабінет завідуючого виробництвом	8
40	Завантажувальна	10
41	Приміщення комірника	8
42	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	6
43	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
44	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, сезонних овочів та напоїв	6
45	Комора сипучих продуктів	8
46	Комора овочів та коренеплодів	6
47	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	20
48	Комора тари та інвентарю	6
49	Комора матеріально-технічного забезпечення	6
50	Кабінет менеджера служби та адміністратора ресторану	10
51	Бухгалтерія	8
52	Гардероб персоналу	10
53	Гардероб офіціантів	10
54	Санвузол персоналу	6
55	Душова персоналу	8
56	Приміщення персоналу	6
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення		
57	Туристично-екскурсійне бюро	17
Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі		
58	Каса кбтків на транспорт та культурні і спортивні заходи	6
59	Пункт обміну валют	6
Площа приміщень поверху		1284,1
Загальна площа поверху		1625

Примітки:
1. - Специфікація обладнання див. Аркуш 1а

Специфікація обладнання

№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт.	№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт.
1	Диван	Венеція	800x1600x650	6	65	Стіл письмовий	Abbetved	1200x580x760	3
2	Журнальний столик	Riva	1200x1200x600	4	66	Стілець	Klarup	450x500x760	6
3	Стелаж	RESAD-1	1995x1000x455	2	67	Диван	Egedal	1500x800x760	1
4	Пуфи	Венеція	450x450x460	2	68	Шафа для документації	Almind	800x300x1600	1
5	Стійка реєстрації	Юнімекс	2000x800x1200	1	69	Демонстраційна стійка	Bagenkop	800x100x1600	1
6	Шафа для зберігання ключів	TRIT-456b	800x500x1950	1	70	Підлоговий кулер для води	Design H1-LNB	350x350x950	1
7	Стілець	Норд	620x485x1130	10	72	Стіл	Astro	1200x600x750	2
8	Тумбочка	Юнімекс	1200x500x1320	1	73	Шафа для зберігання вина	Tefcold	595x575x820	2
9	Стіл письмовий	Норд	1200x600x755	4	74	Стелаж для зберігання вина	Cavinor	1000x420x1200	4
10	Стілець	Норд	460x490x1000	9	75	Відерко для охолодження вина	Flamberg	200x200x220	2
11	Шафа	Венеція	1200x450x1800	2	76	Борошнопросівач	FSM Fimak	600x510x600	1
12	Комп'ютер	Ascer Aspire 01	440x380x295	2	77	Тістомісильна машина	GoodFood SM20T2V	730x390x900	1
13	Телефон	Panasonic-9	200x175x75	1	78	Камера для вистійки тіста	KB-10	600x400x600	1
14	Факс	Panasonic	352x224x121	1	79	Піч конвекційна	GALA 40	1240x1000x1200	1
15	Ксерокс	Canon PIXMA	700x300	1	80	Холодильна шафа	APACH 1400 TN	1400x800x1800	1
16	Принтер	HP LaserJet Pro M15a	500x200	1	81	Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	Tehma	1400x600x850	2
17	Шафа	Венеція	1830x620x1800	3	82	Виробничий стіл з ванною	Tehma	1000x600x850	1
18	Диван	Венеція	1500x840x1000	3	83	Ваги товарні	GSC-100	400x300x230	1
19	Унітаз	Cersanit Eko	356x350x525	5	84	Підтоварник	AISI403	1000x450x230	2
20	Умивальник	Cersanit Eko	400x400x500	7	85	Бак для відходів	КИЙ-B50	615x745x1000	2
21	Душова кабіна	Cersanit Eko	1200x1600x2000	4	86	Ванна мийна двосекційна	Tehma	1000x600x850	2
22	Стіл	Норд	1200x600x755	2	87	Стійка для охорони	Юнімекс	1000x800x1200	1
23	Стіл	Норд	1200x650x750	3					
24	Стелаж	PWO-34	1250x1300x1900	3					
25	Сейф	SeficW406J.LH	470x150x490	2					
26	Шафа господарська	Arredo	1000x500x1850	1					
27	Стелаж	PWO-34	1000x300x2000	1					
28	Тумбочка	Arredo	500x500x650	1					
29	Шафка з вбудованим умивальником	CREA 50	1100x375x910	8					
30	Унітаз	Cersanit EKO E011	355x340x620	7					
31	Сушарка для рук	Puff 8810	170x260x115	8					
32	Пісуар	Cersanit Apollo A100	558x325	3					
33	Гардеробний стелаж	Arredo	500x1500x1900	9					
34	Тумбочка	Arredo	500x800x700	5					
35	Стійка	Arredo	400x1500x1100	2					
36	Кушетка	KPNT	580x1800x730	1					
37	Стіл маніпуляційний	CM-3	630x520x850	1					
38	Стелаж	ШМ-2С	955x400x1700	1					
39	Шафа медична скляна	ECO-TR	400x1000x1600	1					
40	Холодильник	Vestfrost	540x570x850	1					
41	Смітник	Koloruna	250x570x290	7					
42	Стіл	Markskel	1400x700x750	10					
43	Стіл	Markskel	700x700x750	31					
44	Стілець	Astro	440x490x750	140					
45	Крісло	Pomose	740x670x650	31					
46	Барна стійка	Craft	2250x1000x1500	2					
47	Стелаж для зберігання алкогольних напоїв	Gatten	750x200x1000	6					
48	Холодильник	Tefcold	600x600x1000	2					
49	Льодогенератор	Higel HER 200	600x600x1000	2					
50	Шафа	Каузер	2200x600x2400	3					
51	Підставка під багаж	Норд	510x590x600	3					
52	Душова кабіна з опорними ручками	Elegant Home	1200x1200x2000	3					
53	Унітаз з ручками для тримання	Kolo TOP	634x455x660	5					
54	Меблі з вбудованим умивальником	Bermuda 1 grey	900x430x670	3					
55	Дзеркало з підсвіткою	Альфа	800x30x600	3					
56	Рушникосушильник	Laris	450x480x512	3					
57	Ліжко багатofункціональне	Практик	2100x1500x400	3					
58	Ліжко односпальне	Modena	2000x1250x400	3					
59	Тумбочка біля ліжка	Kare Capri	370x280x360	6					
60	Крісло	Корал-1 dls	640x500 x620	3					
61	Столик журнальний	Escada A	900x700x900	3					
62	Стіл	Rays 34/9	1380x500x750	3					
63	Стілець	Честер cf lb	540x490x600	3					
64	Комод	Lion K-12	900x430x800	3					

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

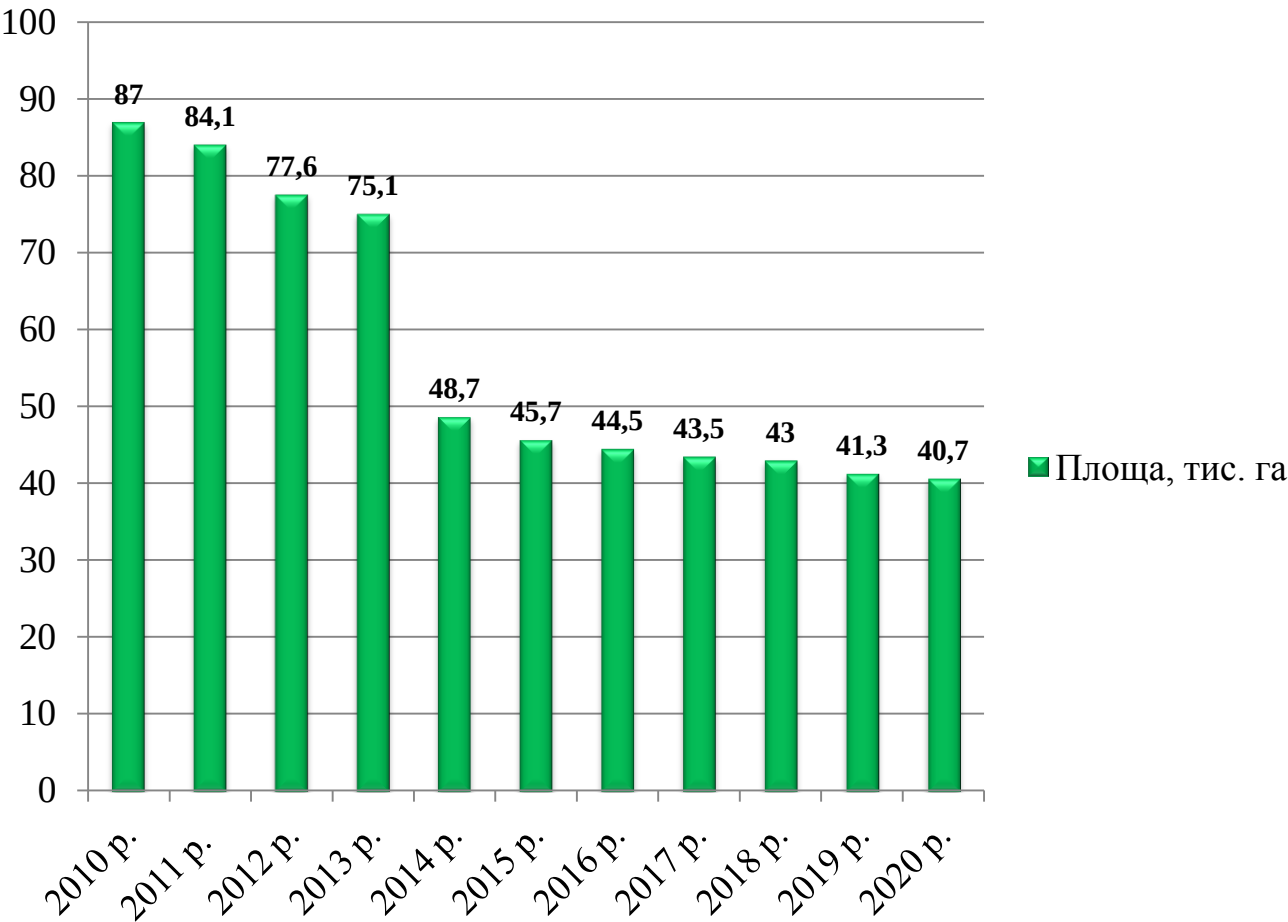


Рис. 1.2 – Динаміка площ виноградників за 2010–2020 роки (2014–2020 роки без урахування АРР)

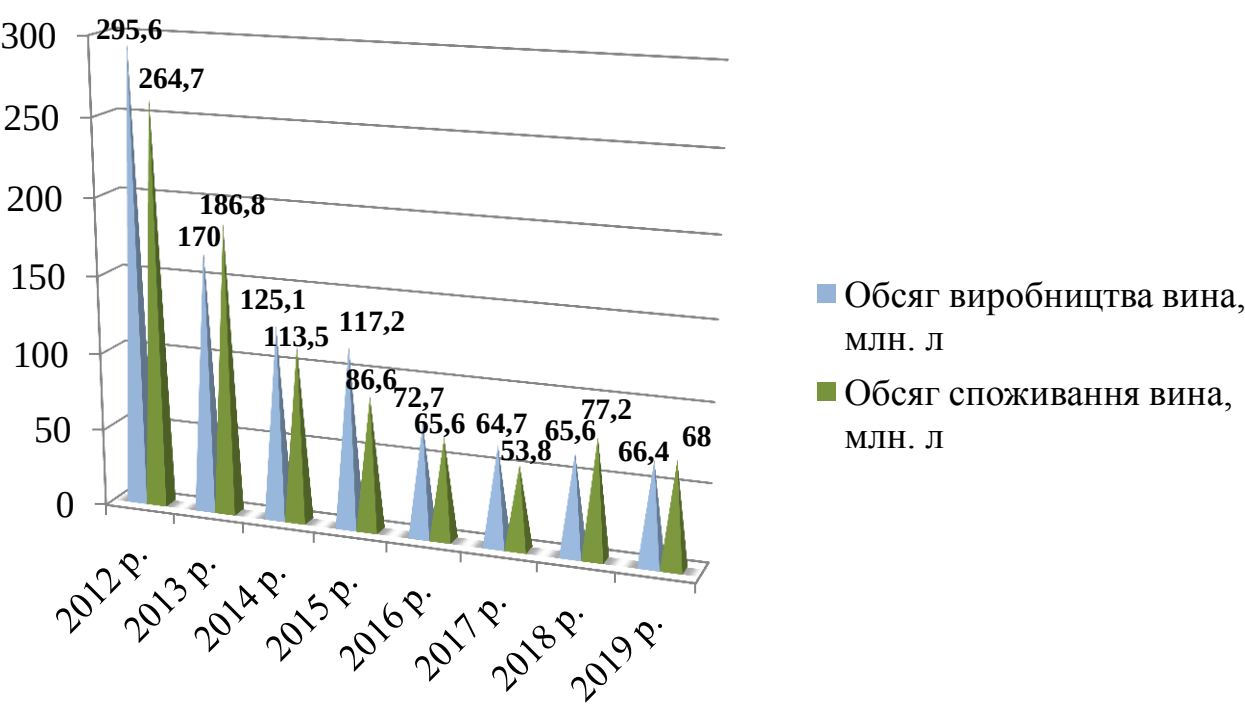


Рис. 1.3 – Динаміка обсягів виробництва та споживання вина в Україні за 2012–2019 роки

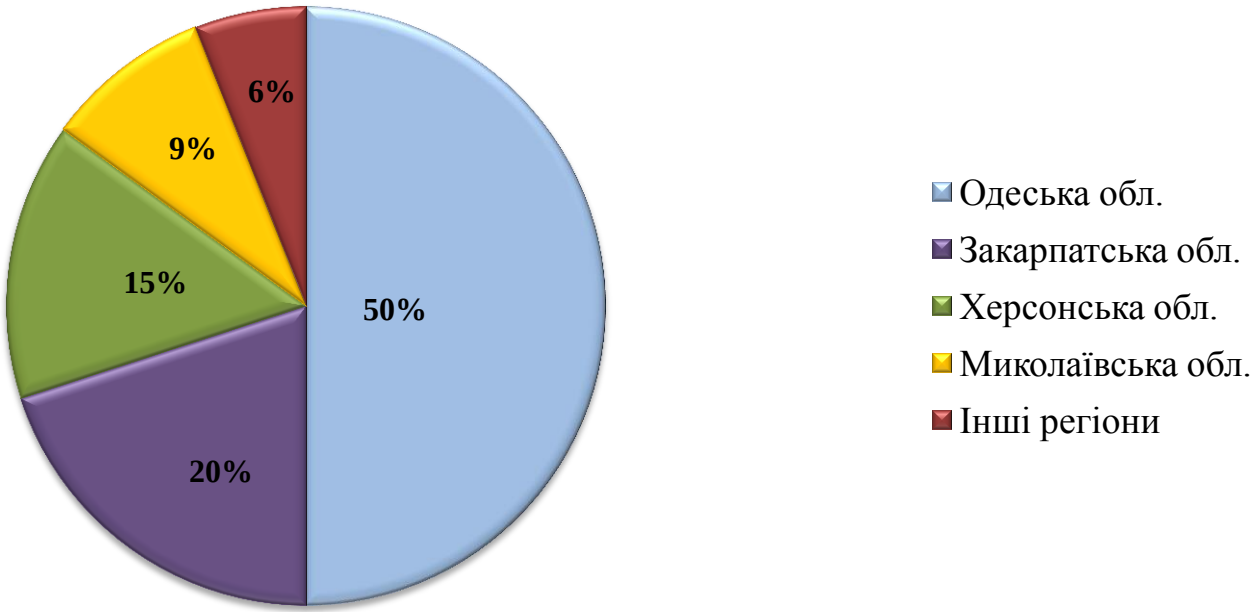


Рис. 1.4 – Розподіл виробництва вина по регіонах України у 2019 році

Матеріали інноваційних досліджень

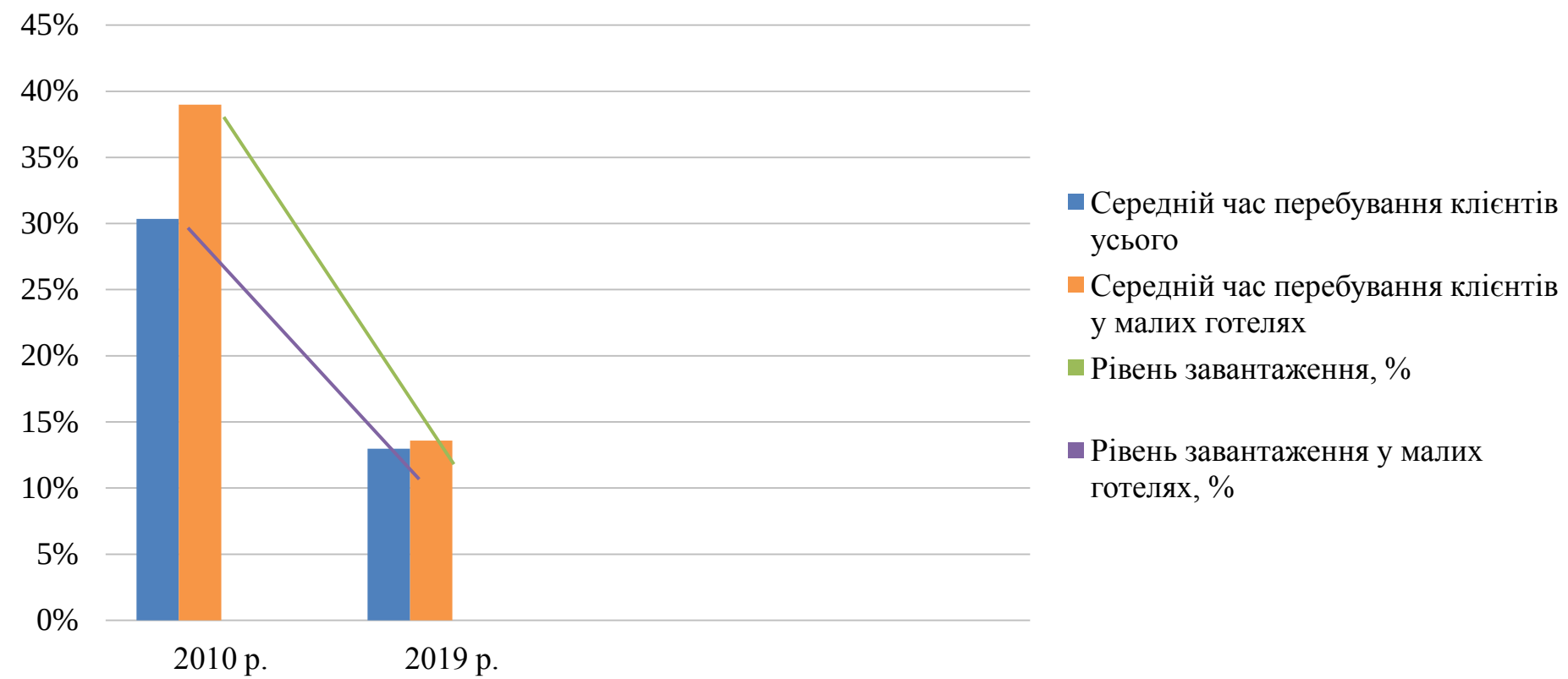


Рис. 2.1 – Динаміка середнього часу перебування клієнтів у готелях та аналогічних засобах розміщення м. Одеси та рівня завантаження за 2010–2019 рр.

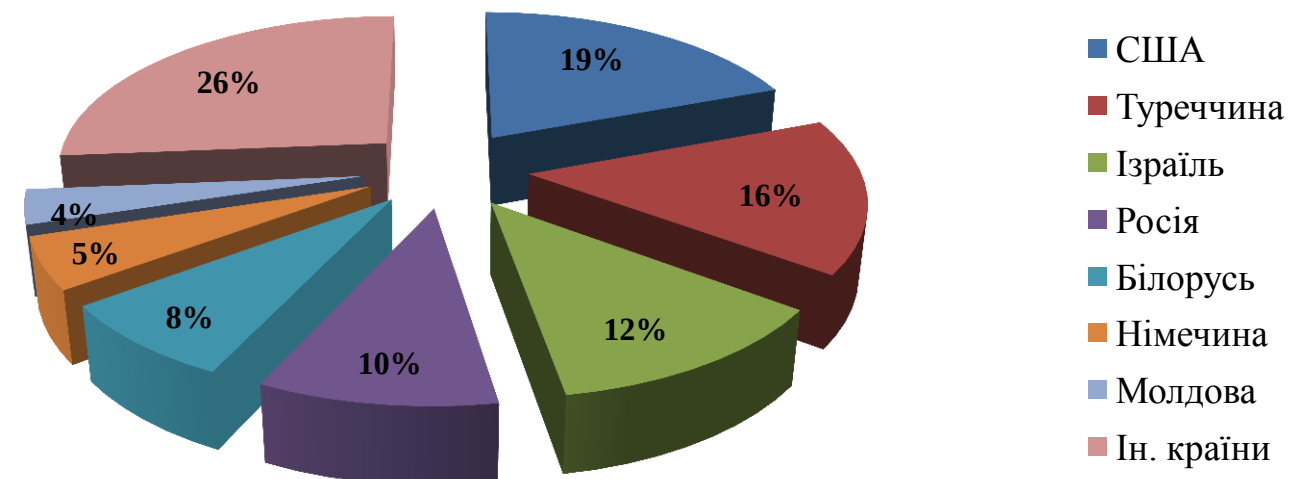
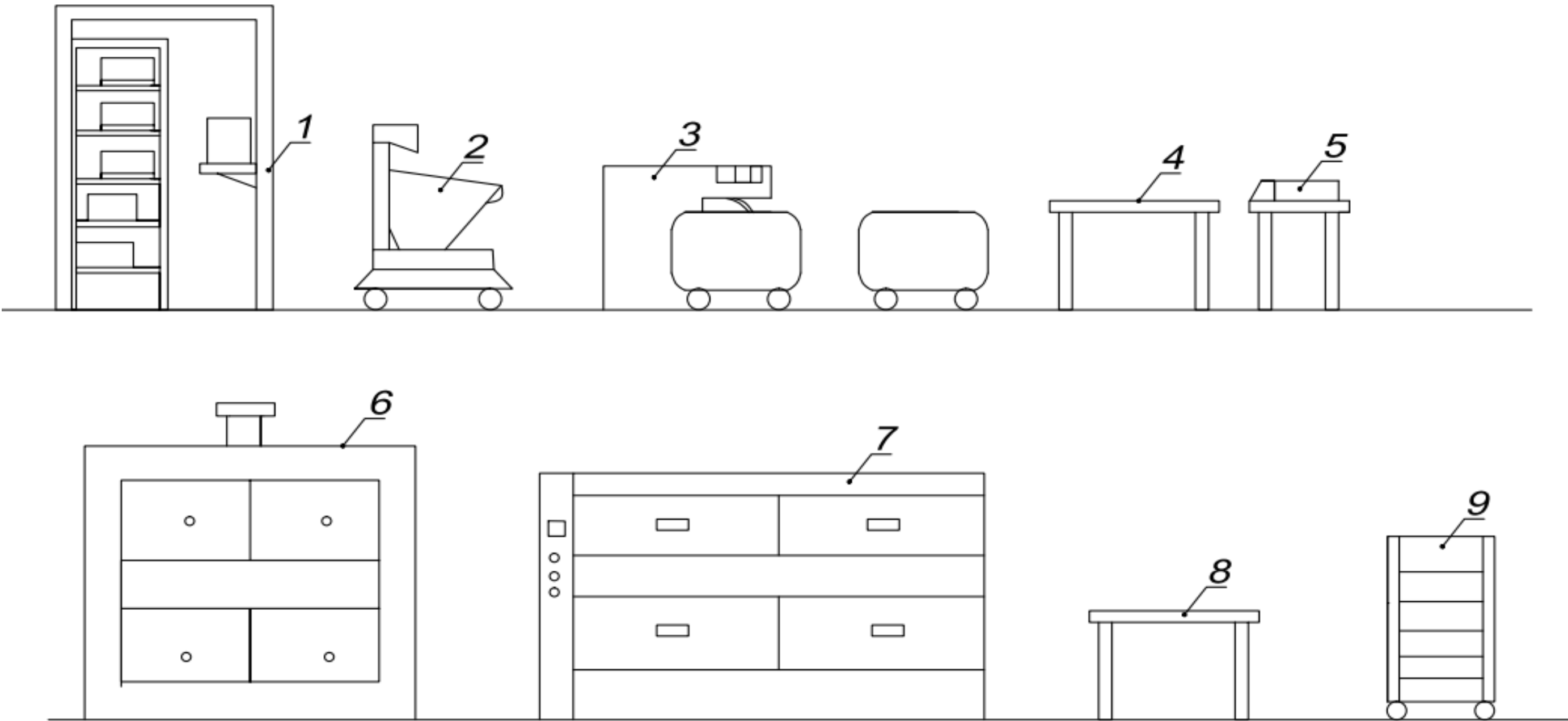


Рис. 2.3 – Розподіл іноземців за країнами світу, які відвідали готелі та аналогічні засоби розміщення м. Одеси у 2019 рр.

Матеріали інноваційних досліджень



Апаратурно-технологічна схема виробництва хліба житньо-пшеничного з додаванням порошку бульб топінамбура

Специфікація обладнання

№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт.
1	Комора сипучих продуктів			1
2	Борошнопросіювач	FSM Fimak	600x510x600	1
3	Тістомісильна машина	GoodFood SM20T2V	730x390x900	1
4	Стіл для поділу тіста	CMT-1	1200x600x850	1
5	Ваги товарні	GSC-100	400x300x230	1
6	Вистійна шафа	KB-10	600x400x600	1
7	Піч конвекційна	GALA 40	1240x1000x1200	1
8	Стіл для нарізання	XFF	1200x600x850	1
9	Вазонетка	Bu-01	635x805x1000	1

Матеріали інноваційних досліджень

(Візуалізація дегустаційного залу)



Матеріали інноваційних досліджень

(Візуалізація туристично-екскурсійного бюро)

