

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я та прізвище)

«__» _____ 2023 р.

«__» _____ 2023 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: «Готель з впровадженням комплексу послуг ігрового дозвілля в
Голосіївському районі м.Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
Рассказов Ілля Костянтинович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Олена ШИДЛОВСЬКА
(ім'я та прізвище) (підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА
(ім'я та прізвище) (підпис)

_____ (ім'я та прізвище) _____ (підпис)

Рецензент Андрій ГАВРИШ
(ім'я та прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2023р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 26 ” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Рассказова Іллі Костянтинівича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з впровадженням комплексу послуг ігрового дозвілля в Голосіївському районі м.Києва»

керівник роботи Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент,

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м.Київ; тип засобу розміщення – готель; інновація – впровадження комплексу послуг ігрового дозвілля

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>28.12.22 р.</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>19.01.23 р.</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>23.01.23 р.</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>26.01.23 р.</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Нікітіна Т. А., доцент</i>	<i>26.12.22 р.</i>	<i>30.01.23 р.</i>

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
<i>1</i>	ВСТУП РОЗДІЛ 1 Інноваційний	26.12-28.12.2022	<i>Виконано</i>
<i>2</i>	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-19.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>3</i>	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	19.01-23.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>4</i>	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	23.01-26.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>5</i>	РОЗДІЛ 5 Економічний	26.01-30.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>6</i>	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	30.01-31.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>7</i>	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	31.01.2023	<i>Виконано</i>
<i>8</i>	Графічні додатки	31.01-02.02.2023	<i>Виконано</i>
<i>9</i>	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	<i>Виконано</i>
<i>10</i>	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	03.02.2023	<i>Виконано</i>

Здобувач _____ Ілля РАСКАЗОВ
(підпис)

Керівник роботи _____ Олена ШИДЛОВСЬКА
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Рассказов Ілля Костянтинович

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

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель з впровадженням комплексу послуг ігрового дозвілля в
Голосіївському районі м.Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шидловська О.Б.

Дата захисту “.....” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Голосіївському районі, м.Києва. За результатами отриманих даних та аналізу ринку було обгрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі аналізу були впровадженні іноваційні послуги ігрового дозвілля в готелі. Досліджено та використано іноваційний потенціал готелю, економічні розрахунки засобу розміщення. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 161 сторінках комп’ютерного тексту та містить 59 таблиць, 20 рисунків, 6 додаток. Графічний матеріал містить 6 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, ігри, іновації, технології, казино.

Abstract

Research was conducted on the market of hotel services in Holosiivskyi district, Kyiv. Based on the results of the obtained data and market analysis, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure and volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected.

Based on the analysis, innovative game leisure services were implemented in the hotel. The innovative potential of the hotel, economic calculations of the means of accommodation were studied and used. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The graduation thesis consists of 161 pages of an explanatory note and contains 59 tables and 20 figures, 6 appendices. A graphic material are in 6 sheets.

Keywords: hotel enterprise, games, innovations, technologies, casino.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Світовий досвід ігрового дозвілля в готелях.....	9
1.2 Аналіз готелів з ігровим дозвіллям в Україні.....	14
1.3 Характеристика ігор та впровадження іновацій.....	29
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	43
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	43
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	46
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	49
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	55
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	57
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	57
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	62
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	67
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	80
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	80
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	82
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	101
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	109
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	113

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	115
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	116
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	124
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	125
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	128
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	128
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	129
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	134
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	138
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	138
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	141
5.3 Розробка плану з праці.....	143
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	148
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	152
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	153
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	155
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	157
ДОДАТКИ.....	162

ВСТУП

Актуальність теми. Готельний бізнес вважають одним із перспективних видів діяльності в Україні. Сьогоднішня економічна ситуація, що склалася на тлі кризи останніх 4 років, змушує заклади готельного підприємства шукати нові шляхи розвитку надання послуг. Конкуренція в цьому бізнес-секторі значно посилилася, оскільки глобальні туристи зменшилися, і успіх сучасних готелів все більше залежить від обраного ними шляху інновацій, оскільки інновації є одним із найважливіших факторів конкурентоспроможності будь-якого бізнесу.

Споживачі сучасного туристичного продукту віддають перевагу все новим і новим формам туризму та відпочинку. Найчастіше уподобання туристів пов'язані з відпочинком, який дозволяє їм брати участь в анімаційних програмах, дозволити собі азартний та екстремальний відпочинок. У світі азартний відпочинок практикується на базі казино та казино-готелів, які задовольняють всі потреби туристів у задоволенні, грі, дорогих стравах та напоях. Саме у задоволенні всіх потреб в азартному відпочинку і полягає особливість казино-готелів[1].

Вже більше ніж два роки український гральний бізнес працює легально і, аналізуючи цей період, можна підбити попередні підсумки. Галузь вже встигла принести державній скарбниці більш ніж 2 мільярди гривень[6].

Хоч казино і азартні ігри, ще новий спектр надання послуг для готельних підприємств, але конкуренція вже є, і вона буде рости. Спираючись на те, що данна сфера є дуже перспективною та прибутковою, в проєктованому готелі пропонуються інноваційні послуги ігрового дозвілля, такі як наприклад, ігровий клуб з онлайн-казино, з метою покращення послуг казино в готелях України та розвитку туристичної галузі.

Мета роботи - створення готелю з впровадженням інноваційних послуг ігрового дозвілля в Голосієвському районі, м.Києва

Відповідно до поставленої мети роботи, та готелю що проєктується, поставлено наступні завдання:

- розробка комплексу інноваційних рішень, обґрунтувати їх ефективність та економічну доцільність;

- дослідження регіонального ринку послуг засобів розміщення обраного регіону;
- визначення концептуальних засад діяльності готелю;
- моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства та визначення складу його приміщень;
- розроблення принципів інженерно-технічних рішень щодо розміщення готелю в містобудівній структурі, і наведення характеристики його дизайну та інженерних систем;
- обґрунтування економічної ефективності функціонування готельного підприємства;
- відповідно до пропозицій, наведених в розділах роботи, розробка компонувального рішення готельного підприємства.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Світовий досвід ігрового дозвілля в готелях

Більшість компаній США, які займаються гральним бізнесом, – це традиційні готельні компанії. Порівняно із звичайними готелями, готелі при казино гарантують потужний приплив готівки та високий рівень доходності. Завдяки своїй специфіці вони також характеризуються високою заповнюваністю.

Наприклад, у Лас-Вегасі середньорічна заповнюваність міських готелів становить понад 84%. Ще 1970 року Конрад Хілтон відчув, що казино має стати найприбутковішим сегментом готельного бізнесу. Він придбав контрольний пакет акцій Flamingo і InternationalHotel, тепер відомого як LasVegasHilton. У ті роки це було найбільшим у світі казино загальною площею ігрових залів 3716 м². Корпорація «HiltonHotels», що є тепер однією з провідних готельних компаній світу, отримує 2/3 свого доходу від казино, серед яких «Flamingo», «Hiltons» та «LasVegasHilton» у Лас-Вегасі, «FlamingoHotel» Логліні, 2 готелі в Рено, а також 2 плавучі казино на Середньому Заході. Через свої відділення корпорація «HiltonHotels» управляє казино в Квінсленді (Австралія) та ще у 12 країнах, включаючи Туреччину, Індонезію, Єгипет, Гонконг, Грецію, Бельгію, Велику Британію, Малайзію, Уругвай.

Зараз казино приваблюють гостей низькими цінами за готельний номер, дешевизною ресторанів та фантастичними розвагами. Про казино в Атлантик-Сіті справедливо помічено, що поки ти граєш, все інше додається — хай не зовсім задарма, але за неймовірно низькими цінами[1].

Сьогоднішні тенденції у світовому гральному бізнесі можна охарактеризувати двома словами: більше та краще.

Для готелів з казино вважається нормальним готельний фонд у 500 номерів та більше. Багато з цих підприємств мають апартamenti, які за своїми розмірами значно більші за стандартні готельні номери та розкішніші за найрозкішніші з них. Тут встановлені міні-басейни та джакузі, кілька телевізійних установок великого екрану, дві та більше ванних кімнат, кілька холів та спалень, їдальня, бари. Природно, такі номери мають найкращий вид на місто. Приміщення декоровані під старовину або, навпаки, у стилі модерну. Такі апартamenti розміщуються в

ізолюваних частинах будівель і можуть мати самостійну службу бронювання та розміщення, свої бари та ресторани.

Більшість туристів і мандрівників у своєму відпочинку найбільше цінують дві речі: комфортне місце свого тимчасового проживання, а саме готель або готель, а також цікаві та захоплюючі розваги, які неодмінно запам'ятаються на все життя. При цьому найкращим варіантом є саме ті заклади та комплекси, в яких органічно поєднуються висококласні готелі та цікаві казино. У зв'язку з цим останні десятиліття саме готелі – казино стали особливо популярними серед туристів усього світу. На даний момент такого роду комплексів безліч по всьому світу, але навіть серед них є готельні комплекси з казино, які вражають своїми масштабами і пишнотою навіть найбувалих гравців і мандрівників.

Феномен успіху казино-готелів сягає корінням у далеке минуле. Перша згадка про казино та готелі на території сьогодишнього Лас-Вегаса відноситься до 1905 року. Коли залізничники планували Вегас, вони виділили один спеціальний квартал, де можна було зайнятися різними хибними речами: випити, зіграти в азартні ігри. найпопулярнішим серед закладів став клуб «Арізона». Коли місто досягла залізниця, потік азартних людей збільшився. Сьогодні в Лас-Вегасі є готель та казино «MainStreetStation», назва якого нагадує про "залізничне" походження міста.

На початку ХХ століття відбулося зміцнення Лас-Вегаса. Приплив грошей приваблював робітників, які будували гральні заклади, гравців, які бажали виграти великі суми, які на основі накопичень ставали джек-потами. Додаткові продажі алкоголю та відкриття ресторанів сприяли появі ще більшої кількості бізнесменів.

Легалізація азартних ігор принесла уряду штату Невада та уряду США контролювати грошовий потік та отримувати величезні прибутки. У було створено термін «мегаготель», характеризує з'єднання казино і готелю, як єдиного цілого. Першим «мегаотелем» Лас-Вегаса став побудований 1989 року готель «Mirage». Величезний готельний комплекс (3044 номери) став на той момент найдорожчим готелем у світі, його будівництво обійшлося в 630 000 000 доларів США. Також високий прибуток приносили не лише готелі та казино, а й магазини, ресторани, які не входять до їхньої структури[2].

Багато в чому феномен успіху казино-готелів укладений у самих будинках, а також інфраструктурі об'єктів, що розглядаються. Найбільш відомим і популярним готелем є розкішний BellagioHotelandCasino 5*. Вивчаючи структуру готелю можна виділити те, що місцевість, де розташований готель, відповідає його високому статусу: готель розташований на схилі пагорба поряд з озером. Багато хто, хто приїжджає до BellagioHotelandCasino 5*, здивований витонченістю та красою не тільки природи, а й самого готелю.

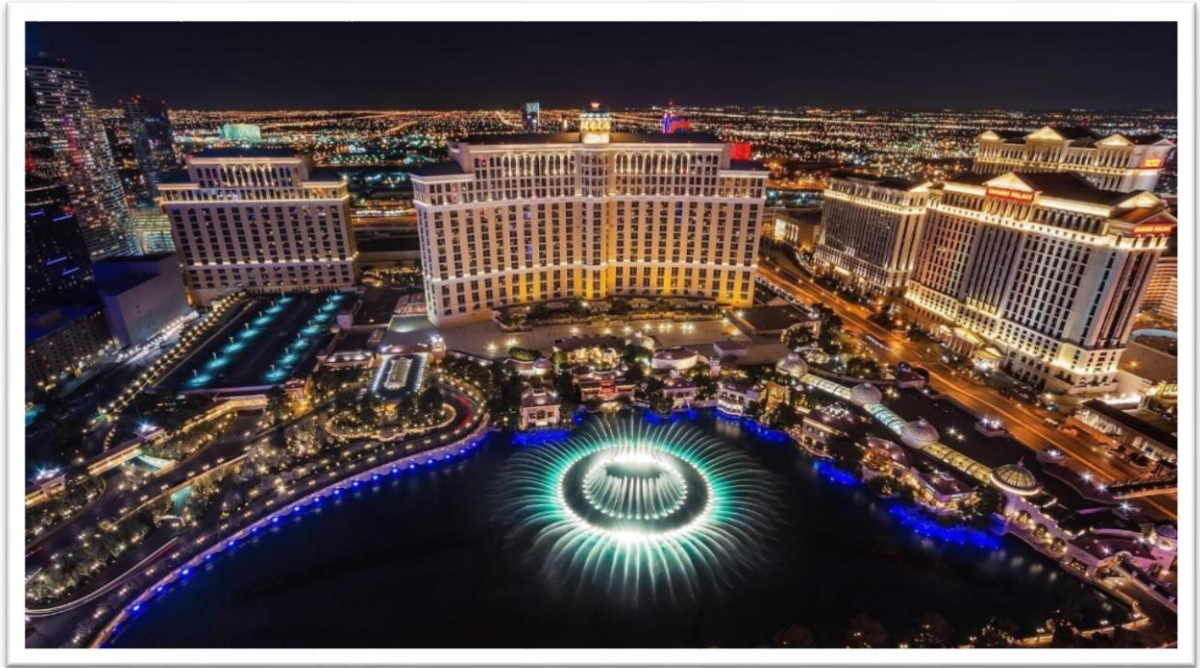


Рис.1.1- BellagioHotel, Лас-Вегас

Говорячи про саму будівлю, перш за все, варто відзначити унікальність архітектури. Найбільш відомий вестибюль готелю, прикрашений 2000 скляними руками, зробленими вручну. Композиція називається the Fiori di Como всевітньо відомого художника Дейла Чіхулі. Все підкреслює унікальність готелю, кожен елемент дозволяє відчувати себе унікальним, високостатусним гостем. Усіх постояльців оточують не лише увагою, а й усілякими зручностями. В якому б номері ви не зупинилися, висококваліфікований персонал готелю зробить все можливе, щоб зробити ваш відпочинок незабутнім.

Номерний фонд готелю складає 3933 номери різних категорій та площею не менше 79 м². Номери готелю оформлені у дизайнерському стилі. Для кожного гостя у номері будь-якої категорії запропоновано:

- банні халати, всі засоби індивідуальної гігієни;

- добре укомплектований лімітний міні-бар;
- телефон із кількома доступними лініями;
- порт даних, доступний для комп'ютера, а також можливість підключення до безкоштовного високошвидкісного Інтернету.

Вивчаючи те, як збудована інфраструктура готелю, можна відзначити, що все націлено на те, щоб гість отримав максимальне задоволення від перебування в готелі. Спеціально для гостей працюють 4 торгові ряди, що торгують одягом та аксесуарами відомих модельєрів, ювелірними прикрасами відомих фірм. У торгових лавах також розташовані кондитерські магазини авторської кулінарії. На території казино-готелю розташовані 24 ресторани та закуочні.

На території розташовані 10 ресторанів та закуочних, 7 цілодобових барів. Але найбільше значення для казино готелю мають 7 ресторанів високої та авторської кухні:

- «Circo» – італійська кухня;
- «Jasmine» – східна кухня;
- «LeCirque» – французька кухня;
- «MichaelMina» - каліфорнійська та середземноморська кухні;
- «Picasso» – французько-середземноморська кухня;
- «PrimeSteakhouse» – різноманітні м'ясні страви;
- «Shintaro» – японська кухня.

Окрім торгових рядів та ресторанів на території готелю відкриті ботанічний сад та внутрішній двір, що пропонують свої послуги з проведення різноманітних заходів, конференцій та ділових зустрічей. Необхідно відзначити, що в готелі є 50 простих переговорних кімнат меншого розміру.

Крім казино, в структурі готелю також є басейни різних розмірів з невеликими фонтанами, SPA-центри, фітнес-центр, невелике поле для гольфу, нічні клуби[3].

Аналізуючи BellagioHotelandCasino 5*, можна визначити, що феномен казино-готелів полягає не в тому, що залучає гральний бізнес, а в тому, що казино-готелі є центрами сімейного дозвілля. Поєднання казино, SPA і центру дитячого дозвілля призведе до того, що кожен член сім'ї, що прибула для відпочинку в подібну гральну зону, зможе знайти собі справу до душі, з цікавістю провести час. Подібні

казино готелі здатні прийняти велику кількість гостей, забезпечуючи для кожного з них високий рівень відпочинку.

Нині у світі діють кілька гральних зон, зокрема, у США, Макао та Сінгапурі. Одним із найпопулярніших у світі та провідним у США центром азартних ігор є Лас-Вегас (шт. Невада). Щороку місто відвідує майже 40 млн. туристів. У 1931 р. на території штату Невада були офіційно дозволені всі азартні ігри, тоді як вони залишалися поза законом у більшості інших штатів. 1941 р. у місті було відкрито перше казино El Rancho Vegas. З кожним роком кількість казино постійно зростала, і в даний час у місті працюють понад 120 казино, загальна кількість ліцензованих ігрових закладів перевищує 1700, кількість ігрових автоматів - понад 200 тис. У 2013 р. прибуток усіх гральних закладів Лас-Вегаса склав \$6 млрд. Найвідомішими казино вважаються Wynn Las Vegas, Flamingo, Planet Hollywood, Venetian, Bellagio, Luxor, Stratosphere, Circus Circus та ін.

Однією з найвідоміших афер у казино Лас-Вегаса є використання вдосконаленої системи підрахунку карток (розробленої у 1962 р. професором математики Едвардом Торпом). З її допомогою у 1990-х роках команда американських студентів, відома як MIT Team, обмінюючись закодованими словами та знаками, за кілька років виграла понад \$10 млн.

Найбільше пограбування казино Лас-Вегаса сталося в 1993 р. Тоді злочинці викрали вантажівку, припарковану біля казино Circus Circus, в якій знаходилося близько \$3 млн[4].

Інша велика гральна зона розташована в Макао. Азартні ігри на цій території, що належала свого часу Португалії, були дозволені з 1847 р. Активний розвиток грального бізнесу почався в 1962 р., коли синдикату Sociedade de Turismo e Diversões de Macau (STDM) було надано монополні права на проведення всіх видів азартних ігор. Після того, як 1999 р. суверенітет над Макао перейшов до КНР, політика у сфері азартних ігор не змінилася. У 2002 р. термін монополії Sociedade de Turismo e Diversões de Macau закінчився. Право працювати у сфері грального бізнесу отримали Sociedade de Jogos de Macau (дочірня компанія STDM), а також великі світові компанії цієї сфери: Wynn Resorts, Las Vegas Sands, Galaxy Entertainment Group, MGM Mirage.

Макао – єдине місце у Китаї, де можна легально грати в азартні ігри. Тут працюють 33 казино, в яких знаходяться понад 4 тис. автоматів та 850 ігрових столів. Найвідомішими є казино Galaxy, GrandLisboa та TheVenetian. Гральний бізнес приносить Макао понад 70% усіх доходів, що у 2013 р. становило \$45 млрд. Казино Макао щороку відвідують близько 30 млн туристів із різних країн світу.

В даний час третьою за величиною гральною зоною після Макао та Лас-Вегаса вважається Сінгапур. 40-річну заборону на азартні ігри було знято тут у 2005 р. Легально діють лише два казино. Вони були відкриті тільки в 2010 р., їхня прибутковість у 2013 р. перевищила \$6 млрд. У першому збудованому в Сінгапурі гральному комплексі ResortsWorldSentosa на о. Studios, MarineLifePark з найбільшим океанаріумом у світі та інші розважальні приміщення.

Другий комплекс - MarinaBaySands - являє собою три 55-поверхові вежі з величезним відкритим басейном на їх дахах, і включає понад 2,5 тис. номерів для відпочинку, сім ресторанів, виставковий центр, музей, два кінотеатри, дві льодові ковзанки, торгові площі.

З 2010 року офіційно дозволено гральний бізнес на Шрі-Ланці. У межах гральної зони столиці Коломбо знаходиться шість казино, відвідувати гральні заклади можуть лише іноземці.

Європі казино функціонують на законних засадах у 20 країнах. Найбільше казино Європи розташоване в Монте-Карло - LeCafedeParis, де всі бажаючі можуть грати цілодобово сім днів на тиждень[5].

1.2. Аналіз готелів з ігровим дозвіллям в Україні

Актуальність впровадження ігрового бізнесу в готелях України

Верховна Рада ухвалила законопроект №2285-д про державне регулювання грального бізнесу. Згідно з ним, в Україні можна організовувати та проводити:

- азартні ігри у гральних закладах казино;
- азартні ігри казино в інтернеті;
- букмекерську діяльність у букмекерських пунктах і в інтернеті;
- азартні ігри у залах ігрових автоматів;
- азартні ігри у покер в інтернеті.

Зали гральних автоматів можна розміщувати у готелях з 3-5 зірками. А казино — лише у готелях категорії «п'ять зірок» з номерним фондом не менше 100 номерів (у Києві — не менше 150 номерів), заміських комплексах відпочинку загальною площею не менше 10 тисяч квадратних метрів і спеціальних територіальних гральних зонах, створених за рішенням уряду.

Букмекерські пункти можна розміщувати у готелях 3-5 зірок, де є не менше 25 номерів (для Києва — не менше 50 номерів), а також на іподромах. Гральні зали мають бути на відстані від шкіл не менше 500 м.

Організовувати азартні ігри можуть винятково юридичні особи-резиденти України (тобто компанії, а не окремі люди, які зареєстровані в Україні). Організатори азартних ігор повинні ідентифікувати особу гравця і відвідувача грального закладу. Те ж стосується і гравців в інтернеті.

До участі в іграх не допускать тих, у кого виражена залежність від азартних ігор. Заклад азартних ігор має обов'язково компенсувати родині ігрозалежного суму його програшу у 10-кратному розмірі.

Вже більше ніж два роки український гральний бізнес працює легально і, аналізуючи цей період, можна підбити попередні підсумки. Галузь вже встигла принести державній скарбниці більш ніж 2 мільярди гривень. Також дедалі більше компаній виводять роботу з тіні і запроваджують принципи відповідальної гри[6].

Робота наземних та онлайн-казино в Україні легальна з 2020 року. За цей час ринок не встиг пройти всі етапи свого становлення, зокрема тому, що влада так і не ухвалила відповідного податкового законодавства.

Фактично гральний бізнес в Україні пропрацював за умов легального законодавчого поля один рік. У 2021 році оператори сплатили ліцензії на суму 1,7 млрд. грн. (\$60 млн.). З них майже 50% принесли оператори наземних та інтернет-казино[7].



Рис.1.2 - Діаграма доходів від продажі ліцензій на азартні ігри, млн.грн.

Перспектива ігрового бізнесу, яка відіграє ключову роль у повоєнному відновленні України

Експерти зазначають, що онлайн-казино та наземні заклади роблять досить багато для процвітання галузі. Вони несуть соціальну відповідальність перед гравцями та співробітниками, сплачують великі податки. Також українські заклади, наприклад, онлайн казино Goxbet, конкурують один з одним за кожного клієнта та пропонують бонуси під час реєстрації. Тому азартні люди завжди мають великий вибір майданчиків для проведення дозвілля.

Також ігрові компанії постійно вдосконалюють обладнання, купуючи інноваційні інструменти. Так, в Космолот онлайн ігрові автомати оснащені SingSation, унікальним інструментом, який виводить відеопокер на якісно новий рівень. Позитивно оцінюють експерти і те, що гральний бізнес не просто успішно адаптується до поточної ситуації, а й намагається допомогти країні, сплачуючи великі податки та працюючи повністю легально.

У теперішній редакції в **закон про легалізацію азартних ігор** та грального бізнесу включено низку положень, які мають повернути до життя готелі Києва, які зараз потерпають кризи[8].

У проектованому готелі за рахунок виручених коштів від послуг що надає готель, в тому числі і казино, плануються інвестиції в благодійні фонди в підтримку людей що постраждали від нападу ворога під час війни, та надання коштів у відновлення інфраструктури в містах України.

11 готелів України отримали дозвіл на відкриття гральних залів або казино

Дозвіл на приміщення - один з документів, який необхідний для відкриття в готелі казино або грального залу. Його повинен отримати власник приміщення, в якому знаходиться готель. Вже з цим дозволом оператор наземного грального бізнесу подається на ліцензію на проведення азартних ігор.

Про це свідчать рішення Комісії з регулювання азартних ігор та лотерей, передає профільне видання GamingPost.

Для того, щоб отримати дозвіл власнику потрібно подати правовстановлюючі документи, свідчення про встановлення категорії готелю і технічний паспорт на приміщення.

Всього за дозволом в КРАІЛ звернулися 18 готелів з Києва, Львова, Харкова, Одеси, Вінниці, Рівного та Білій Церкві. Дозволи отримали всього 11 готелів. Три готелю правильно оформили документи лише з другого разу. Це столичні готелі «Русь», «Турист» та «Либідь». Столичні готелі «Верховина» і «Братислава» також отримали відмову в дозволі на приміщення. Власники «Братислави» не подали правовстановлюючий документ на приміщення, а в технічному паспорті Комісія з регулювання азартних ігор не побачила необхідних для проведення азартних ігор приміщень. У готелю «Верховина» також проблема з технічним паспортом приміщення. Запорізький готель «Інтурист» зовсім не подав на розгляд завірений технічний паспорт приміщення. КРАІЛ відмовила готелі в розгляді заявки.

Львівський "PremierHotelDnister" неправильно заповнив технічний паспорт і подав документи без слів «згідно з оригіналом». А також не подав документи про встановлення готелю зірковості. Комісія відмовила у видачі дозволу на приміщення. Відмови отримали 10 готелів. Але три з них змогли виправити пакет документів, і КРАІЛ переглянула своє рішення.

В 2021 року у п'ятизірковому готелі "InterContinental-Kyiv" розпочало свою роботу перше у столиці легальне казино. Гральний заклад преміального рівня, розташований в історичному центрі Києва, має назву "Billionaire Casino". 16 ігрових столів та 50 слотів розташовані у п'яти затишних залах з розкішним інтер'єром, загальна площа – 506,8 кв. м. Першу в Україні ліцензію для відкриття наземного казино у Києві отримала компанія ТОВ "Білліонаре казино компанії". Будівельні та оздоблювальні роботи тривали півроку. "Billionaire casino" пропонуватиме відвідувачам класичний набір ігор: блекджек, техаський покер, ультимейт покер, покер на три карти, рулетка, а також сучасні слоти від IGT, EGT та Novomatic. За інформацією власників, розміри ставок та джекпотів будуть досить цікавими для вимогливих гостей закладу.

В яких готелях відкривають казино або ігорний зал:

Київ:

1) Готель «Либідь» отримав дозвіл на зал гральних автоматів або букмекерський пункт. Розташовуватися вони будуть на першому поверсі і в підвальному приміщенні готелю;

2) Готель «Русь» зможе розташувати в підвальному приміщенні залу гральних автоматів або букмекерський пункт;

3) У готелі «Турист» пограти в ігрові автомати або зробити ставку можна буде на першому і другому поверхах;

4) Готель «Опера» запропонує своїм гостям пограти на другому і третьому поверхах. Тут можна буде зробити ставку в букмекерському пункті або пограти в ігрові автомати.

Біла Церква:

У 4-зірковому CityParkHotel в Білій Церкві можуть розташуватися ігрові автомати або букмекерський пункт. КРАІЛ встановила, що для цього підходить цокольний поверх готелю.

Вінниця:

4-зірковий готель «Франція» у Вінниці під зал гральних автоматів або букмекерський пункт виділив цілий перший поверх. Загальна площа - понад 1000 квадратних метрів.

Рівне:

Готель «Україна» в Рівному може відкрити на другому поверсі зал ігрових автоматів або букмекерський пункт.

Львів:

1) Готель «Львів» отримав дозвіл на відкриття залу гральних автоматів або букмекерського пункту на цокольному поверсі.

2) 5-зірковий готель «GrandHotelLviv» зможе запропонувати не тільки зробити ставку або пограти в автомати, а й відвідати казино. Комісія з регулювання азартних ігор встановила, що другий поверх готелю підходить для відкриття залу казино.

Одеса:

Готель «Gagarinn» для проведення азартних ігор виділив два поверхи. Загальна площа приміщень понад 4200 квадратних метрів. КРАІЛ дала дозвіл на організацію в готелі залу казино, ігрових автоматів і букмекерського пункту.

Харків:

У Готелі «Харків» можуть відкрити гральні автомати або букмекерський пункт. Для цього готель виділила перший поверх будівлі[9].

Зараз в Україні працює всього чотири казино: два в столиці (BillionaireCasino і ShangriLa Kyiv) і по одному в Одесі (FirstCasino в готелі Gagarinn) і Львові (FirstCasino у львівському готелі GrandHotel)[10]. Але на даний момент в

Україні є тільки два діючі готелі з казино, це готель “Gagarinn” в Одесі, та 5* готель у Львові “GrandHotelLviv”. Проаналізувавши ці готелі ми зможемо зрозуміти їх переваги та недоліки, і виходячи з цього вдосконалити послуги нашого проєктованого готелю “JustEnjoy”

Аналіз готелю “Gagarinn”

Готель “Gagarinn” знаходиться в центрі Аркадії, курортного району Одеси, в пішій доступності до моря і знаменитого міського пляжу. Житловий фонд готелю представлений 254 комфортабельними номерами різних категорій: стандарт, покращений, люкс, студія, сімейний люкс.

Оформлення номерів виконано в стриманому стилі з використанням елегантних аксесуарів. В інтер'єрі переважають теплі і світлі відтінки. Кожен номер

укомплектований сучасною обстановкою, кондиціонером, міні-баром, а також власним санвузлом з усім необхідним набором гігієнічних засобів. З вікон номерів можна милуватися морськими або міськими видами. До послуг постояльців в «Gagarinn» 24/7 працює стійка реєстрації, безкоштовна мережа Wi-Fi, бар і камера зберігання багажу. Також тут надається безкоштовна парковка.

Гості «Gagarinn» можуть прекрасно провести час і оцінити майстерність місцевих кухарів в готельному ресторані FOODHUB.

Відстань від готелю «Gagarinn» до міжнародного аеропорту Одеси становить 10 км[11].

Послуги в готелі

Харчування, проживання, Бар, Послуги по догляду за дітьми, Інтернет, Конференц-зала, Магазили, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Трансфер в/з аеропорту, Розміщення з тваринами, Термінал для оплати карткою, Трансфер, Банкомат на території готелю, Послуги по прасуванню одягу, Щоденне прибирання номера, Електрогенератор[12].

Послуги казино

Найбільше казино в Україні і одне з найбільших в Європі - FirstCasino в GagarinnHotel в Одесі. Сотні видів ігор, десятки технологічних новинок і зали на кількох рівнях – в казино. Особливу атмосферу закладу створюють дизайнерські інтер'єри, звук, світло, температура і навіть аромати.

Додаткові емоції в казино при готелі дарують шоу-програми та виступи стендап-артистів на спеціальній сцені. Спілкування з гостями може відбуватися б мовами: англійською, німецькою, турецькою, арабською, японською, і звичайно ж українською. FirstCasino працює в готелі цілодобово.

FirstCasino розташоване на 8-му поверсі готелю Gagarinn, та складається з:

- 9 столів для гри в рулетку;
- 40 карткових та покерних столиків;
- 300 слот-машин;
- комфортабельні приватні зали;
- 3 бари та ресторан європейської кухні[13].

Ігрові провайдери First Casino:



Рис.1.3 - Ігрові провайдери FirstCasino

Чому користувачі вибирають ігрові автомати у FirstCasino

Більшість відвідувачів обирають саме для азартного відпочинку ігрові автомати. І тому є безліч причин. Адже у слотів велика кількість переваг:

Величезний вибір моделей. Неможливо підрахувати, що в сучасному світі азартних ігор представлено варіантів софту. Провайдери щодня випускають новинки. Тому гравці завжди мають, з чого вибрати, у що зіграти.

Простий процес гри. Частка крутки барабанів не потрібно мати спеціальні навички. З цим завданням успішно справляються новачки. Головне просто розібратися з інтерфейсом та вивчити набір кнопок, куди треба натискати для збільшення або зменшення розмірів ставок та вибору режиму гри.

Чесний ігровий сеанс. Гравці можуть бути впевнені у чесності результатів. Їх відповідає робота генератора випадкових чисел. В ігрових автоматах України з ліцензією навіть казино не можуть вплинути на результати раунду.

Графічний ефект. Кожен виробник азартного софту прагне зробити свій слот привабливим із візуальної точки зору. З цією метою використовуються тривимірні технології, анімаційні ефекти.

Досвідчені користувачі відзначають той факт, що найсуттєвіші за сумами виграші виплачують саме при грі на гроші в ігрові автомати. А якщо апарати новітні та відрізняються наявністю прогресивних Джекпотів, розміри нагород сягають мільйонів доларів. В казино FirstCasino клієнти знайдуть широкий асортимент слотів.

Сучасні гемблери люблять ігрові автомати в Україні за можливість оцінити своє везіння, простоту отримання заробітків та вміння зупинятися, коли це потрібно.

Класичні ігрові автомати на будь-який смак

Класичні слоти у повсякденному житті називають фруктовими. Це і не дивно, оскільки найчастіше їх основними символами є традиційні:

Фрукти;

Дзвіночки;

Три сімки та інші.

В даний час класика включає не тільки ті пристрої, які були зроблені давним-давно. Вона обходиться без слотів, які стосуються розряду нових. У них зазвичай є всього три обертові котушки.

Класичні варіанти ігрових автоматів здебільшого не оснащуються багатим функціоналом. Деякі виробники додають лише один варіант бонусної гри і все. Ні спеціальних символів, ні Джекпот, ні ризик-ігор тут не передбачено. Графіка та можливості у подібних ігрових автоматах максимально спрощені. Цим вони привабливі для новачків у казино FirstCasino.

У деяких ситуаціях до класики відносять ігрові автомати із п'ятьма барабанами, але традиційними знаками. Такі слоти провайдерами також створюються, і вони мають шалену популярність серед гравців.

Тематика ігрових автоматів

На вибір слотів у казино FirstCasino впливає найчастіше атмосфера, персонажі, музичне оформлення, картинки. Все це має бути витримане однією тематикою. Тема є основою формування сюжетної лінії. В даний час є кілька її варіантів, яких розробники дотримуються під час створення кожного свого шедевра:

Класика. Тут відкривається сюжет за участю фруктів, дзвонів та іншого. Ці моделі ігрових автоматів ніколи не вийдуть із моди, і завжди користуються попитом.

Дракони. Вони допомагають створювати унікальну атмосферу і часто стають головними героями фентезі, міфів, іншого.

Казки. Завдяки реалізації цієї теми користувачі потрапляють у світ чудес, де їм комфортно, і вони можуть відволіктися від повсякденної метушні та повірити у справжнє диво.

Кіно. Нерідко творці гральних автоматів на роботах надихаються кінематографом. А знайомі персонажі, сцени, ситуація так і притягують.

Комікси та супергерої. За мотивами історій про суперсили з картинками створено найбільше ігрових апаратів. І це не дивовижний момент. Адже шанувальникам азарту та пригод вони подобаються. Вони змушують їх насолодитися барвистими картинками і поринути у незвичайні історії, де добро перемагає зло.

Розкіш. Багатства у слотах завжди налаштовують гравців на те, що у Першому Казино вони теж можуть мати всі шанси розбагатіти. Тут представлені ігрові автомати Україна про королівські сім'ї, бізнес, олігархів та інше.

Дорогоцінності. Ця категорія слотів за тематикою пов'язана із розкішшю. Але тут нема персонажів як таких. Перед гравцями з'являються зображення гір блискучих діамантів.

У казино FirstCasino зустрічаються слоти з гарними дівчатами, святковими подіями тощо. Чим би не захоплювалися геймери, вони в будь-якому випадку знайдуть розвагу до душі на період відпочинку[14].

Настільні ігри в FirstCasino

Різновиди азартних карткових ігор

Головною перевагою гравця в даній категорії азартних ігор є свобода прийняття рішень та їх вплив на підсумковий результат. Так, наприклад, слот-машини, засновані на роботі генератора випадкових чисел, є абсолютно рандомною розвагою. У рулетці ви також можете вибрати тип і розмір ставки, і навіть спробувати підібрати стратегію, але визначення сектора для кульки також

відбувається автоматично. А от у карткових дисциплінах рішення гравця безпосередньо визначають, чим закінчиться кожен окремий розіграш. Уміння оцінювати розклад, рахувати карти в колоді, доцільно докуповувати або обмінювати карти, а також своєчасно пасувати або підвищувати ставку, дозволяє значно збільшити шанси на перемогу в протистоянні з віртуальним або ж реальним дилером.

Карткові ігри казино «FirstCasino» представлені найбільш популярними різновидами — покером, баккарою і блекджеком. Незважаючи на певну схожість ігрового процесу (гравець отримує кілька карт, які порівнюються з картами дилера), кожна з них вимагає особливого підходу і глибокого занурення в правила[15].



Рис.1.4 - Покер

Карибський покер це покер який пропонує зіграти FirstCasino. Карибський покер це - різновид покеру проти дилера, який грає в казино. Карибський покер ще називають Оазис покер (OasisPoker). Мета гравця - зібрати покерну комбінацію карток старше, ніж у дилера. Гравець може грати від однієї до п'яти рук одночасно[16].



Рис.1.5 - Бакара

Відома також як макао, дана гра нагадує класичний блекджек: гравцеві і дилеру видають на старті дві карти, завдання — набрати 8-9 очок. При цьому ставки можуть бути зроблені на гравця (перевага казино 1,24%), банк (трохи вище 1%) або нічию (7,14%). При грі на низьких лімітах відмінності в прибутковості практично непомітні, а ось нічия, хоч і обіцяє привабливий коефіцієнт, досить ризикований варіант, від якого краще утриматися.



Рис.1.6 - Блекджек

Всі карти, представлені в колоді, мають свою цінність. Завдання для гравця — отримавши дві стартові карти, обіграти протилежну сторону, набравши більшу кількість очок, сума яких при цьому не перевищить 21 бал. Перебір балів призводить до поразки. Запорукою успішної гри в блекджек є вміння підраховувати баланс карт, що залишилися в колоді, оцінюючи шанс випадання потрібного варіанту до поточного стеку. Для цього професійними гемблерами була розроблена базова стратегія, ознайомлення з якою рекомендується всім гравцям.



Рис.1.7 - Рулетка Американська

Особливості гри у рулетку

«FirstCasino» пропонує гравцям спробувати сили в різних видах настільних азартних ігор. Шанувальники рулетки знайдуть для себе великий вибір розваг — доступні відразу декілька різновидів столів, гра на яких ведеться за класичними європейськими та американськими правилами. Основною відмінністю між ними є кількість секторів на колесі — в першому випадку їх 37 (розрізнено нанесені числові значення від 1 до 36, що чергуються за кольором, плюс сектор «зеро»), у другому — 38 (додається «подвійне зеро»).

Правила гри, незалежно від обраної моделі, абсолютно ідентичні — завданням гравця є вгадування сектора, на якому зупиниться кулька в рулеточному колесі. Змінюється лише математична ймовірність виграшу ставки на конкретне число. Якщо у випадку з європейською рулеткою ваш шанс складатиме 2,7%, то на американському столі — 2,63%. Варто відзначити, що крім одиночних версій, на сайті також доступний варіант, розрахований на багато користувачів. Це CommonDrawRoulette від розробника BetSoft, який базується на правилах європейської рулетки. В даному додатку автоматичний запуск колеса відбувається кожні 35 секунд. Всі ставки повинні бути зроблені гравцем за 5 секунд до закінчення часу.

Рулетки казино «Ферст Казино» передбачають можливість здійснення внутрішніх і зовнішніх ставок. У першому випадку одна фішка закриває від одного до шести номерів на ігровому столі — ймовірність виграшу визначається кількістю варіантів, і варіюється від 2,7% (коефіцієнт виплати 1:35) до 16,22% (коефіцієнт 1:5). У другому випадку ставки роблять на блоки з ігрових полів, скомпоновані за певною ознакою (парне/непарне, червоне/чорне, більше/менше). Шанс на успіх підвищується до розкішних 48,65%, проте розмір виплати при цьому становить 1:1. Чому ймовірність виграшу не 50 на 50? Тому що на поле є ще і «зеро», що не потрапляє ні в одну з груп.

Гра в рулетку — захоплюючий процес, однак підібрати оптимальну стратегію, яка буде приносити успіх на дистанції, досить складно. На сьогоднішній день надійний варіант — використовувати тактику «5x6 lines», яка дозволяє підвищити

шанси на успіх в кожному розіграші майже до 80% і подвоїти розмір ставки при вдалому результаті[17].

Також в наземному казино в готелі Gagariin декілька раз на тиждень проводять різні заходи та шоу. В казино запрошують виступати різних артистів, музикальні групи, стендап-коміків и т.д. Ще в казино проходять різні конкурси та розіграші які привертають увагу відвідувачів. Все це створює дуже гарну та запам'ятовуючу атмосферу в казино та доповнюють неймовірні враження від візиту в готель.

Аналіз готелю “Grand Hotel Lviv”

5 * Гранд Готель з видом на місто розташований за 5 хвилин ходьби від Львівська національна галерея мистецтв імені Б.Г. Возницького в Львові. Готель пропонує насолодитися масажем і гідромасажною ванною або освіжитись у критому басейні, перш ніж відкрити для себе секрети української кухні, яку подають в ресторані для гурманів. У ресторані подають сніданок "шведський стіл" для чудового початку вашого дня. Гостям буде запропоновано страви європейської, східноєвропейської, центрально-європейської і польської кухні в Waszewski, який знаходиться у 5 хвилинах від готелю. Бар просто неба знаходиться на території. Цей готель надає сніданок-шведський стіл за додаткову плату. Кожен номер готелю «Гранд Готель» оснащений кондиціонером, міні-баром та телевізором із супутниковими каналами. На запит надаються послуги консьєржа та доставка їжі/напоїв в номер. Серед зручностей приладдя для чаю/кави та праска.

Інфраструктура

Ресторан, кафе / бар, крытыйбассейн, конференц-зал / банкетный зал, бизнес-центр, СПА-центр (сауна, баня, джакузи, хамам), автостоянка, сейф, бесплатныйWi-fi, лифт, прачечная, парикмахерская / салон красоты, удобства для людей с инвалидностью, номера для некурящих, трансфер в/изаэропорта, банкомат

Послуги в готелі

Харчування, проживання, Бар, Послуги по догляду за дітьми, Інтернет, Конференц-зала, Магазины, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Трансфер в/з аеропорту, Розміщення з тваринами, Термінал для оплати карткою, Трансфер, Банкомат на території готелю,

Послуги по прасуванню одягу, Щоденне прибирання номера, Електрогенератор[18].

Послуги казино

Казино Firsty “GrandHotelLviv” пройшло сертифікацію та отримало ліцензію, що гарантує гостям закладу коректність роботи ігрових автоматів. Фахівці з комісії регулювання азартних ігор та лотерей в Україні регулярно здійснюють перевірку всього програмного забезпечення, а також роботу генератора випадкових чисел. До гри допускаються лише гості, які досягли 21 року.

В розкішних залах казино розміщено близько 55-сло-машин, 12 столів для карткових ігор та рулетки. Виробники обладнання – провідні світові бренди – Novomatic, IGT, EGT.

Також до послуг гостей First– VIP-зал, бар та можливість замовлення страв від шеф-кухаря ресторану “GrandHotelLvivCasino&Spa”[19].

В готелі “GrandHotelLviv” розташовується теж саме “FirstCasino”, що і готелі “Gagarinn” в Одесі, це казино надає такі ж самі послуги що і в попередньому досліджуваному готелі.

Висновки та послуги дозвілля що пропонуються впровадити до проєктованого готелю “JustEnjoy” виходячи з аналізу досліджуваних готелів.

Проаналізувавши послуги казино що надаються в готелі “GrandHotelLviv” та “Gagarinn”, ми дізналися що в цих готелях розташовується FirstCasino. Це казино є одним із лідерів на ринку азартних ігор, і першим легальним казино в Україні. Аналізуючи послуги, асортимент ігор що надає казино, та спираючись на відгуки гостей, ми можемо охарактеризувати основні переваги та недоліки, які зазначені в таблиці 1.1.

Переваги+	Недоліки-
Великий асортимент ігор та гральних автоматів	● Попри всі основні переваги, так як FirstCasino, було першим легалізованим казино в Україні, воно перестало з того часу вдосконалюватися та пропонувати
Чудовий інтер’єр	
Часті бонуси та розіграші	
Цікаві слоти з доступним інтерфейсом	

Проведення шоу і концертів	своїм відвідувачів щось нове, і на 2023 рік по даним рейтингу вже займає 5 сходинку в топі найкращих казино в Україні.
Сучасні апарати з цікавими іграми	

Таблиця 1.1 - Переваги та недоліки FirstCasino

Роблячи висновки, ми розуміємо, що хоч це і відносно нова сфера в Україні, але конкуренція вже є, і тим більш є куди рости. Треба пропонувати нові послуги та не забувати покращувати ті що є, впроваджуючи інновації. Досліджувані готелі з казино вже мають успіх та приваблюють гостей, своїми послугами ігрового дозвілля, і можна з впевненістю казати що азартні ігри мають успіх і багато кому подобається такий вид відпочинку. Звичайно, більярдом, боулінгом, казино, азартними та інтелектуальними іграми вже нікого не здивуєш, але ігровий бізнес, зокрема казино, це нова сфера розвитку та конкуренції в готельному бізнесі, тому що закон про легалізацію азартних ігор вступив силу тільки декілька років тому. Деякі готелі вже використовують послуги ігрового бізнесу у себе в готелях, але в цьому спектрі послуг є куди рости, і є цікаві інновації послуг котрі я пропоную впровадити в сфері ігрового дозвілля[20].

1.3.Характеристика ігор та впроваджених інновацій

В проєктованому готелі “JustEnjoy” планується окрім звичайного наземного казино розмістити ще перший в Україні ігровий клуб з онлайн-казино та кіберспортивними іграми розташований в готелі. В готелі пропонується розташування казиноSlotsCity, яке буде працювати як наземне казино, так і в ігровому клубі як онлайн-казино.

ТОВ Геймдев — провідна міжнародна компанія у сфері грального бізнесу, яка працює на українському ринку під брендом SlotsCity.

SlotsCity — це мережа гральних клубів в Україні, що об'єднує наземні гральні зали преміум класу та онлайн-платформу для гри в інтернеті, організована за світовими стандартами та офіційними ліцензіями. Вони являються українським проєктом міжнародної керуючої команди з 25-річним досвідом управління казино, мають зали ігрових автоматів у країнах Європи, Латинської Америки та ін. У

компанії SlotsCity сильний локальний персонал з досвідом роботи і це буде важливою складовою успіху казино[20].

Чому саме казино від SlotsCity буде розташовуватись в проєктованому готелі:

- 1. Перша причина це тому що SlotsCity займає 1 місце в рейтингу найкращих ліцензійних казино в Україні серед наземних казино, та 2 місце серед онлайн-казино**
- 2. Друга причина це фонд який організувало казино SlotCity для підтримки ЗСУ**

Онлайн-казино SlotsCity робить посиленний внесок у загальну перемогу. З перших днів війни, змінивши свій стиль роботи, ця організація оголосила про благодійну акцію на допомогу військам Збройних сил України.

Її суть полягає в тому, що відвідувачі онлайн-казино SlotsCity, вносячи депозит для гри в ігрові автомати, автоматично відраховують 10 грн на армійські потреби. Відповідно, завдяки азартним гравцям, компанія майже відразу після початку війни отримала змогу передати військовим мільйон гривень[21].

- 3. І третя причина розвиток SlotsCity не стоїть на місці, вони отримують нові ліцензії на ігрові зали та розширюють асортимент ігор.**

Обравши представника послуг казино в проєктованому готельному підприємстві, ми можемо навести список послуг та ігор які будуть запропоновані гостям готелю.

Розваги які пропонуються в казино при готелі:

Розваги	Шт.
<i>Ігрові зали</i>	3
<i>Слот-машини</i>	60
<i>Карточні столи</i>	9
<i>Покерні столи</i>	3
<i>Рулетки</i>	5
<i>Електроні рулетки</i>	2

Таблиця 1.2 - Асортимент розваг в казино при готелі

Також гості можуть скористатися послугами бару, VIP-залу та насолодитися вечірніми шоу-програмами, майстер-класами з карткових ігор, та концертами.

Ще одною незвичайною послугою будуть майстер-класи по картковим іграм, надання широкого асортименту ігор, а також консультація в онлайн-казино.

Гість може записатися на майстер-клас не тільки азартної гри, а і на звичайні класи по інтелектуальним картковим іграм, який буде проходити декілька разів на тиждень. Готель пропонує широкий вибір різних і цікавих ігор для друзів чи сім'ї, де кожна компанія чи родина зможе обрати гру яка їй подобається, що також розширить спектр гостей які можуть користуватися послугами дозволя просто весело проводячи час, і купуючи смачні напої у барі неподалік. Гості зможуть отримати неймовірні емоції за допомогою карткових ігор, які виходять далеко за рамки покеру та рамі. Ігровий вечір може бути захоплюючим і сповненим захоплюючих головоломок і сюжетних ліній. Гості зможуть відкрити для себе незвичні та нові настільні ігри, такі як: “Місяць”, “Половинки” та “Дивний маленький ельф” Якщо ігри для всієї родини, то можна спробувати “GrabYourBreakfast” або “Halves”.



Рис.1.8 - GrabYourBreakfast



Рис.1.9 - Місяць

Обидва розширюють стратегічні навички, граючи проти людей, яких вони знають та люблять. Тим часом карткові ігри, орієнтовані на персонажів і історію, як-от “SplinteredLands” і “Feralis: ObscureLand”, змушують змагатися за ресурси та

час, залучаючи вас до розповіді та граючи на перемогу. У картковій грі “SplinteredLands” ви можете захистити пост-апокаліптичне суспільство та збирати свої природні ресурси.



Рис.1.10 - SplinteredLands

Але також в асортименті є і звичні для всіх ігри, такі як “Jenga”, “Uno”, “Alias”, “Монополія” і т.д.

Послуги інноваційного ігрового клубу з онлайн казино та кіберспортивними іграми.

Ще одною перевагою онлайн-казино, це те що воно не потребує великого переліку обладнання, персоналу, та гральних автоматів, лише якісні комп’ютери. На комп’ютерах в клубі гість зможе скористатися ще одною послугою, це грати і в звичайні комп’ютерні онлайн ігри, такі як Counter-StrikeGo, Dota 2, Fortnite, PUBGта інші. Послуги онлайн-казино та кіберспортивних ігор будуть надаватися в окремому приміщенні який буде називатися ігровим клубом.

Кіберспортивні ігри які будуть запропоновані в ігровому клубі наведено в таблиці 1.3.

	<p>Counter Strike Global Offensive</p>
	<p>DOTA 2</p>
	<p>Fortnite</p>
	<p>PUBG Battlegrounds</p>

Таблиця 1.3 - Список кіберспортивних ігор в ігровому клубі.

Список цих ігор буде поступово розширюватися відштовхуючись від зацікавленості гостей ігрового клубу та готелю.

В наші часи кіберспорт дуже швидко розвивається, та стає більш затребуваний серед прихильників по всьому світу. Це пов'язано як із пандемією так із швидким розвитком ігрової індустрії.

В Україні також за останні 3 роки кіберспорт дуже розвився, в нас є команди з різних кіберспортивних дисциплін, як наприклад команда Navi, яка являється однією з найкращих команд в світі. Також в нашій проводять безліч турнірів, за дуже вагомі грошові винагородження.

Це все свідчить про те, що Україна - це кіберспортивна держава. Наші професійні геймери неодноразово це доводили своїми неймовірними перемогами та рекордами. 2021 рік ознаменувався історичною подією для кіберспорту в Україні — у нас з'явилася перша національна збірна. Цьому передувало безліч важливих подій і досягнень кіберспортивної індустрії нашої держави[22].

Отже, в проектованому готелі не можна ігнорувати таку прихильність людей до цієї сфери, тому можливість пограти у свої улюблені ігри під час відпочинку, також приверне увагу гостей.

Послуги онлайн-казино SlotsCity в проектованому готелі

Ігрові Автомати Онлайн-Казино SlotsCity

Ігрові автомати завоювали популярність з моменту появи наземних і онлайн-казино і зберігають її по сьогоднішній день. Ігрові автомати онлайн цікавлять геймерів завдяки різноманітності, можливості грати в ігрові автомати цілодобово, на гроші і безкоштовно, в будь-якому місці і в будь-який час, з телефону або персонального комп'ютера, на офіційному сайті або в мобільному додатку.

Ігрові автомати: Гра без реєстрації легко

Ігрові автомати слоти, карткові ігри, рулетки та інші види азартних розваг, розміщені в онлайн-казино SlotsCity, відрізняються щедрістю, захоплюючим геймплеєм, доступними правилами, безліччю функцій і високою віддачею. В онлайн автомати можна грати безкоштовно і з грошовими ставками. Навіть без реєстрації користувачам доступні всі ігрові автомати казино для демогри, не обмеженої часом[16]. Характеристика роботи онлайн-казино наведена в таблиці 1.3.

Платформи:	Android, Windows, Mac OS
Ігрові автомати:	4500+ слотів
Популярні ігри:	Halloween, SunofEgypt 2, LordFortune, MagicApple, LegendofCleopatra, HotCoin: HoldandWin
Режими гри:	Демо-режим та на гроші
Бренди:	Apollo, Netgame, Evoplay, Blueprint, Platipus, EGT, OneTouch, Booongo, Microgaming, Playson
Депозит:	В гривні
Види ігор:	Слоти, рулетка, покер, life, скретч та інші

Таблиця 1.4 - Характеристика роботи онлайн-казино

Характеристика послуг онлайн казино

Демо ігрові автомати без реєстрації

ДемOVERсія, яку передбачають всі ігрові автомати, за винятком live казино, - це повноцінний ігровий процес онлайн безкоштовно без реєстрації, з тими ж функціями, можливостями, інструментами для гри на автоматах онлайн. Запускати ігрові автомати онлайн безкоштовно без реєстрації можна цілодобово, без перерви на свята і вихідні. Єдиний виняток онлайн ігрових автоматів в демо версії - відсутність реальних грошових ставок. Для них використовуються віртуальні монети, тому отримати реальний виграш гість не може.

Грати ігрові автомати в демонстраційній версії захоплююче, незважаючи на відсутність справжніх винагород. Але у ознайомчої, або тестової, версії ігрових автоматів казино інше призначення. Доступність ігрових автоматів онлайн без грошей і без реєстрації дає можливість:

- грати онлайн в будь-які ігрові автомати азартного клубу;
- запускати ігрові апарати без реєстрації на сайті;
- експериментувати з бонусними раундами, кількістю ліній, ризик-іграми, іншими функціями ігрових автоматів;
- грати в різні ігрові автомати казино, щоб вибрати найбільш цікавий для себе варіант;
- порівняти теоретичну віддачу ігрового апарату з фактичною;
- отримати бракуючий досвід азартної гри на автоматах казино;

- розробити свою тактику і стратегію гри на онлайн автоматах для подальшого використання з грошовими ставками;
- відточити і примножити вже наявні навички і знання онлайн ігри на автоматах;
- вивчити нові азартні ігрові автомати, дізнатися секрети, правила, характеристики будь-якого ігрового онлайн автомата.

Запускаючи автомати онлайн в демоверсії, не потрібно витратити час на відкриття аккаунта і ігрового рахунку. Почати грати онлайн в ігрові автомати безкоштовно без реєстрації може кожен гість сайту онлайн-казино SlotsCity. Відсутність необхідності в реєстрації означає, що для гри на ігрових автоматах онлайн без грошей не знадобитися надавати особисту і контактну інформацію.

Грати в ігрові автомати онлайн без вкладень зручно і тому, що гість казино Слотс Сіті, не ризикуючи грошима, може дізнатися всю інформацію про будь-якому ігровому автоматі. Кожен, хто вважає за краще грати в ігрові автомати онлайн безкоштовно без реєстрації, отримує можливість вивчити всі характеристики, нюанси, можливості ігрового автомата в казино. Гість, який вирішив активувати ігрові автомати в демо, може отримати достовірні дані про такі особливості ігрового апарату, як:

- асортимент ігрового залу;
- загальні правила гри на автоматі,
- виплати виграшів в автоматі казино;
- якість програмного забезпечення ігрових автоматів онлайн казино;
- ступінь інтересу гри на апараті;
- кількість символів ігрового автомата для гри онлайн і їх значення;
- можливість грати автомати онлайн, запускаючи ризик-гру, бонусні раунди і т.д.

Демонстраційна версія, завдяки якій можна грати в ігрові автомати без реєстрації і грошових вкладень, дає найповнішу і об'єктивну оцінку особливостей і переваг ігрового онлайн автомата. Це набагато ефективніше і корисніше, ніж вивчати огляди ігрового залу на сторонніх онлайн ресурсах Інтернету.

Таким чином, грати в автомати казино демоверсії, а отже - грати на ігрових автоматах онлайн безкоштовно і без реєстрації корисно як новачкам, так і досвідченим гостям будь-якого казино. Гра на ігрових автоматах в тестовій версії допомагає виробити впевненість, розширити кругозір, отримати досвід і особисто переконається в розмаїтті слотів.

Ігри онлайн казино і ігрові автомати

У казино Слотс Сіті ігрові автомати онлайн безкоштовно представлені в широкому асортименті. Тут знаходяться сотні ігор, адже у кожного виробника в портфолію є значна кількість різнопланових ігрових автоматів. Вибираючи симулятор онлайн, гості спочатку оцінюють модель візуально і вже потім звертають увагу на технічні характеристики. Кожен хоче знайти кращий ігровий автомат інтернет казино, проте це суто індивідуальний вибір. Об'єктивно перерахувати кращі ігрові автомати онлайн казино неможливо, оскільки у кожного гостя свої критерії їх оцінки, до того ж ігрові інтернет автомати надзвичайно різноманітні. Проте існує кілька параметрів, якими відрізняються слоти:

- кількість барабанів ігрового онлайн апарату;
- наявність спеціальних символів в автоматі казино;
- тематика гри онлайн казино;
- ризик-гра, бонусні раунди і інші опції автомата онлайн казино;
- кількість виграшних ліній ігрового апарату казино і можливість їх активувати.

Багато хто віддає перевагу грати в ігрові автомати зі стандартним функціоналом, інші люблять сучасні моделі з розширеними можливостями. В цілому всі ігрові автомати і онлайн ігри казино можна розподілити на кілька категорій:

- класичні ігрові онлайн апарати з 3-5 барабанами і мінімальною кількістю ліній (LuckyReals, UltraHotDeluxe, RoyalSevensSlots і ін.);
- сучасні тривимірні ігри онлайн казино з цікавими анімаційними ефектами і оригінальними саундтреками;
- онлайн ігри казино з численними, деколи незвичайними функціями, спрямованими на збільшення виграшу і підвищення інтересу гостей;

- онлайн автомати з накопичувальним джекпотом (StarsMegaSpin, JackpotCity, ScarabRiches і ін.).

Незважаючи на відмінність, всі інтернет автомати в онлайн-казино SlotsCity мають ряд загальних особливостей:

- високий рівень заявленої віддачі;
- чітку яскраву графіку, реалістичну візуалізацію, через що грати в автомати онлайн дуже захоплююче;
- приємний музичний супровід;
- легке управління, прості правила онлайн ігри на будь-якому слоті казино;
- можливість онлайн ігри безкоштовно і без реєстрації в казино.

Тематика ігрових автоматів казино, в які можна грати онлайн, варіюється від звичайних фруктів до самих оригінальних задумів. В асортименті Слотс Сіті можна знайти будь-які ігрові автомати: на тему казок і фентезі, сюжетів літературних, музичних і кінотворів, морських і сухопутних подорожей, пригод, міфів і легенд, загадок древніх цивілізацій. Багато сучасних ігр онлайн автоматів безкоштовно і на гроші мають 3D графіку, розбавлену анімаційними ефектами, і чудово відтворюють атмосферу місця, де розгортається дія. Це може бути королівський палац, затишний бар, антикварна крамниця або галасливий ринок зі своїм унікальним колоритом.

Багато ігрових автоматів для онлайн гри безкоштовно і з вкладеннями пропонують гостям респіни, бонусні раунди, спецсимволи з розширеними можливостями, додаткові обертання і інші опції. Показник віддачі гральних автоматів в хорошому казино відповідає світовим стандартам і рідко опускається нижче **95%**.

Тільки найкращі автомати інтернет казино

- SlotsCity піклується про гостей і прагне розширити їхню аудиторію, тому має велику колекцію ігрових автоматів та симуляторів. У неї входять:
- слоти, відеослоти;
- настільні ігрові автомати casino (карти, європейська рулетка);
- інші ігрові автомати казино (кено);

- живе казино - live гри на автоматах.

Кожен вид апаратів має численних прихильників. Найпопулярніші карткові ігри-автомати онлайн - це:

- Блек Джек. Результат гри в такі автомати більше залежить від удачі, але і дії гостя мають значення.
- Покер. Спортивний онлайн автомат казино - гра, яка вимагає знання правил, здатності контролювати емоції і мати витримку.
- Баккара. Дуже цікава гра, наповнена інтригою і адреналіном.

Найбільшу частину колекції складають слоти. Такі автомати інтернет казино залучають захоплюючим геймплеєм, платним і безкоштовним режимами гри, красивою яскравою графікою, зрозумілими правилами і щедрістю. Ігрові автомати онлайн казино мають багато особливостей - як загальних, так і унікальних.

Кожен гість Слотс Сіті хоче знайти ігрові автомати грати на яких буде найцікавіше. Можливість грати в ігрові автомати онлайн безкоштовно допоможе зробити правильний вибір без фінансового ризику. Незважаючи на випадковість результатів, під час онлайн гри на ігрових автоматах слід звертати увагу на такі фактори:

Теоретичну віддачу ігрового автомату (RTP онлайн слота). Вона не повинна становити менше 95%, хоча є винятки.

Волатильність. Гра на автоматі з високою волатильністю рідше принесе виграші, зате їх розміри будуть великими. Низьковолатильні моделі часто нагороджують гравців невеликими сумами.

Тематику. Вибір залежить від особистих переваг. У Слотс Сіті можна грати в автомати на будь-яку тему, тому кожен гість підбере бажаний варіант.

Функціонал. Багато гравців вважають за краще грати на класичних ігрових автоматах без грошей і платно, інші вибирають моделі з розширеними можливостями.

У казино SlotsCity пропонуються тільки кращі ігрові автомати онлайн, що дозволяють досягати успіху. Це апарати з високим RTP і захоплюючим геймплеєм.

Ігри онлайн казино на будь-який смак

Гості SlotsCity можуть не тільки запускати ігрові автомати через Інтернет, а й відвідувати наземні зали казино. У них представлені ті ж ігри казино, що і на сайті. Кожна гра казино сертифікована і додатково перевірена на справність. У міру виходу нові онлайн ігри з'являються в інтернет казино і в офлайн колекції SlotsCity. Всі онлайн ігри казино легко запускаються як з браузера персонального комп'ютера, так і в мобільній версії.

Ігрові автомати з мінімальним депозитом в Україні

Запускати ігрові автомати з мінімальним депозитом в казино України особливо зручно новачкам, ще не готовим витратити на гру великі суми. SlotsCity орієнтоване на гостей з будь-яким досвідом гри, тому мінімальна сума для поповнення рахунку складає всього одну гривню.

Онлайн-казино SlotsCity офіційно нараховує і виводить справжні, реальні гроші, тому користується попитом гостей, які цінують чесну гру. Майданчик затребуваний завдяки зручним і моментальним способам платежів, щедрим бонусам, грошовій і демогрі без вкладень, безпеці, широкому асортименту ігор.

Інтернет ігри в казино: найширший асортимент

Виробництвом інтернет ігор для казино займається безліч компаній. У ліцензованому казино Слотс Сіті можна знайти широко відомі і нові автомати від таких знаменитих розробників. Їх софт відрізняється якістю і різноманітністю.



Рис.1.11 - Відомі розробники Слотс Сіті:
Novomatic, Microgaming, NetEnt, Igrosoft.

Їх софт відрізняється якістю і різноманітністю.

Casinogames - тільки кращий софт для всіх

У SlotsCityCasinogames представлені тільки тими апаратами, які дозволяють досягати успіху. Для гри казино вибирає ігрові автомати з високим RTP і захоплюючим геймплеєм. Серед них є як класичні, так і сучасні моделі з 3D графікою, анімацією, додатковими опціями. При цьому освоїти правила зуміє навіть новачок, який ще не знає, як грати в ігрові автомати і які є ігрові автомати для гри онлайн. Найбільш популярні ігри наведені в таблиці 1.4.

	<i>Book OfRa</i>		<i>FruitCoc ktail</i>
	<i>Sizzling Hot</i>		<i>Columbus</i>

Рис.1.12 - Найбільш популярні ігри в онлайн-казино

Судячи по перевагах гостей, найбільш популярними є BookOfRa, Garage, FruitCocktail, Columbus, SizzlingHot і інші слоти.

Незалежно від того, які бувають автомати, вони регулярно забезпечують гравцям великі виграші.

Звичайно, це далеко не всі затребувані ігри, тим більше що кожен без винятку автомат має своїх шанувальників. Відповісти на питання, які ігрові автомати онлайн краще, дуже важко, якщо взагалі можливо, адже ігри дуже різні. Гості казино, яких цікавить, як грати в автомати на гроші, вважають за краще не тільки класику, а й новинки. Особливо популярні апарати казино Слотс Сіті винесені в окрему категорію. При цьому кожен користувач може розміщувати свої улюблені симулятори у вкладку «Вибране»[23].

Отже, підсумовуючись послуги казино та ігрового клубу з онлайн-казино, можна сказати що, проєктований готель буде перший готель який надає послуги казино та ігрового клубу з онлайн-казино та кіберспортивними іграми. Проаналізувавши ринок азартних ігор, ми обрали найкращого представника послуг казино, в готелі “JustEnjoy” буде розташовуватися казино SlotsCity. Ми дослідили ринок та конкурентів, відштовхуючих від досліджень, було підібрано і охарактеризовано послуги та ігри що надаватиме казино. Також проаналізували актуальність впроваджених послуг та інновацій в проєктованому готелі.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Нове готельне підприємство під назвою “JustEnjoy” для відпочинку буде розташоване в м. Київ, в Голосіївському районі, Конча-Заспа, Столичне шосе біля Центрального парку Конча-Заспа.

Голосіїво – один з найбільших за територією районів Києва. Він бере початок у центрі столиці – від Хрещатика і простягається аж до його південно-східних околиць. Таким чином, район є південними та південно-західними воротами Києва[24].

Територія району – 15 635,56 тис.га, що складає 18,7% від загальної площі м.Києва. Складається з наступних історичних місцевостей: Паньківщина, Передславине, Ямки, Саперна слобідка, Байкове, Забайков’я, Деміївка, Ширма, Цимбалів Яр, Добрий шлях, Голосіїв, Теремки, Феофанія, Лиса гора, Багринова гора, Мишоловка, Самбурки, Китаєво, Пирогів, Церковщина, Нижня Теличка, Корчувате, Віта, Острів Водників[24].

У Голосіївському районі м.Києва зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура, значна матеріальна база туризму, діють туристичні підприємства та організації різної форми власності. Сучасна туристична індустрія є однією з найбільш пріоритетних галузей економіки та культури, розглядається як невід’ємна складова частина соціальної сфери району, як дієвий засіб формування ринкових механізмів, поповнення бюджету, створення нових робочих місць.

„Зеленою скарбницею” Києва, його „візитною карткою” є найдавніший і один з найбільших у Європі - Голосіївський ліс – неоціненне багатство міста. Його цінність полягає в тому, що тут майже не відчувається втручання цивілізації. Ця унікальна пам’ятка природи об’єднує Феофанію, Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М.Т.Рильського та, власне, ліс. Зелений профіль Голосіївського лісу визначається більш як 250 видами дерев і кущів, що мають цінні санітарно-гігієнічні властивості. На ділянці між Голосієвом і Феофанією збереглося кілька унікальних дубів віком 1000, 400 та 200 років.

З метою збереження, відтворення та раціонального використання особливо цінних природних комплексів Київського Полісся та поліпшення екологічного стану м.Києва Указом Президента України від 27.08.2007 року № 794/2007 створено Національний природний парк “Голосіївський” загальною земельною ділянкою 4521,29 га[24].

Крім того, у Голосіївському районі знаходяться найбільші паркові масиви:

- Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського;
- Парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва „Феофанія”;
- Ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України;
- Парк-пам’ятка садово-паркового мистецтва Виставки досягнень народного господарства України (нині НК „Експоцентр України”)
- Парк „Лиса гора”;
- Лісопаркове господарство „Конча-Заспа”.

Територією Голосіївського району протікають річки Дніпро, Либідь, Віта, Коник. Каскади Голосіївських, Оріховатських та Китаївських ставків прикрашають територію району та міста.

Уздовж Дніпровської берегової смуги Голосіївського району знаходяться острови Жуків, Ольжин, Козачий.

Цілісні лісоозерні природні комплекси з комфортними мікрокліматичними характеристиками, сприятливі природні умови зумовили розвиток санаторно-курортного напрямку туризму. Всього на території району знаходиться **17** закладів санаторно-курортного і оздоровчого спрямування: 4 санаторії в т.ч. 1 дитячий, 3 санаторії-профілакторії, 1 бальнеологічна лікарня, 7 пансіонатів та баз відпочинку, 2 дитячих оздоровчих закладів. Найвідоміший - кліматичний рівнинний курорт „Конча-Заспа” загальною площею 1587 га, умови якого сприятливі для лікування захворювань органів кровообігу та нервової системи.

Невід’ємною частиною туристичної інфраструктури є музеї. Наразі в Голосіївському районі м. Києва функціонують:

Національний музей народної архітектури та побуту України, Київський літературно-меморіальний музей М. Рильського, Музей видатних діячів

української культури: Л.Українки, М.Лисенка, П.Саксаганського, М.Старицького, історико-меморіальний музей М.Грушевського, Національний музей бджільництва України при Національному науковому центрі „Інститут бджільництва імені П.І. Прокоповича”.

Готельні послуги в Голосіївському районі м. Києва надають **7** зіркових:

Готель „Холідей Інн”****, „Готель Парк „Голосііво”****, Готель „Мир”****, Готель „RamadaEncore”****, ПАТ Готель «Голосіївський»**, Готель «Раціотель Київ»***, Бізнес-готель «Рейкартц Аташе Київ»***. Крім того, діє 14 підприємств готельного сервісу.

На території Голосіївського району м. Києва діють **4** кінотеатра: Кінотеатр «Лінія кіно» у ТЦ “Магеллан”, кінотеатр “Баттерфляй Де Люкс», кінотеатр „СінемаСіті” у ТРЦ „Оушен-Плазі”, кінотеатр «Мультиплекс» у ТРЦ «Атмосфера».

У Голосіївському районі активно розвивається дитячий та молодіжний туризм. Функціонує 30 формувань туристично-краєзнавчого, спортивно-пішохідного спрямування, в яких займається близько 700 осіб. Загалом, туристичною роботою охоплено більше 8 тис. дітей та молоді району. Учасники туристичних гуртків та клубів здійснюють цікаві подорожі, велосипедні походи різними регіонами України; походи вихідного дня вихованців гуртків спортивного та історико-краєзнавчого туризму; байдарочні походи; спелеопходи печерами Криму, Тернопільської області, Кам’янець-Подільського, Львова; походи по спортивному скелелазінню; гірські сходження на вершини Карпат, Кавказу та Кримських гір; районі туристичні зльоти та фестивалі, змагання зі спортивного орієнтування та техніки пішохідного туризму; туристичні зльоти; екскурсії, культпоходи та інше[24].

Проаналізувавши наведену інформацію з джерела, ми можемо оцінити конкурентоспроможність регіону, стан туристично-рекреаційної галузі, туристичні потоки регіону, існуючий ринок готельних послуг для проектування готелю і обрати земельну ділянку.

Отже, готельне підприємство буде знаходитися в Конча-Заспі, Столичне шосе. Таке розташування можна охарактеризувати як елітне місце відпочинку на околиці міста Києва, з екологічно чистою зоною, завдяки рясним лісовим насадженням.

Чому елітне? Бо на території Конча-Заспи розташовані державні дачі колишніх урядовців, державних діячів, бізнесменів, дачі першого та другого президентів України, та спортивна база футбольного клубу «Динамо» (Київ). 5* зірковий готель буде розрахований не тільки на місцевих людей з високим рівнем доходів, а і для людей з усього міста які хочуть зануритися в чарівний світ з безліччю розваг, та з послугами які надаватиме готель “JustEnjoy”, гості якого зможуть отримати лише в цьому закладі готельного господарства.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспективи розвитку закладу для проектування, з'ясовуємо існуючу забезпеченість району готелями і ступінь їх завантаженості в радіусі 5-12 км від місця будівництва. Результати наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Бутік готель "BeerLogovo"	Вулиця Лісова, 76, Романків, Київська область, Україна, 08710	Туристичний	****	7-номерів, 6-домівок, 4-котеджи: Двомісний – 2500 грн Полулюкс – 3000 грн Люкс – 4500 грн Маленьке шале – 4500 грн Велике шале – 6000 грн Одноповерховий котедж- 7500 грн Двоповерховий котедж – 7500 грн грн)	Інфраструктура: Ресторан, Лазневий комплекс, Конференц-хол Послуги: Розміщення, харчування, паркінг, бронювання квитків, переведення в інший номер, дострокова зміна білизни, цілодобове обслуговування, регулярне прибирання номерів, міські дзвінки та внутрішній зв'язок, виклик таксі, банкомат на території, зберігання багажу, Wi-Fi та ін. Додаткові послуги: Конференц-хол для проведення	85

					заходів, Партизанська Баня	
Бутік-Готель “Manufactura ”	Ходосівка, Київська обл., Україна, 08173	Сімейний	****	37-номерів, 1-апартаменти: Стандарт Квін/Твін -3800 грн/4200 грн Апартаменти – 5400 грн Люкс – 5700 грн	Інфраструктура: Ресторани, кафе, конференц-зали, фітнес-центр, пізнавальний центр, тир, арт- галерея Послуги: Розміщення, харчування, безкоштовний WI- FI, міні-бар, міні- сейф, фен, LED телевізор з пласким екраном і супутниковими телебаченням, набір для приготування кави /чаю паркінг, бронювання квитків, переведення в інший номер, банкомат на території, зберігання багажу Додаткові послуги: Конференц-зали, кафе, стрілецький тир, фітнес-центр, пізнавальний центр для дітей, арт-галерея	75
«Аквариус», ресторанно- готельний комплекс	17-км, Дніпровсь ке, Підгірці, Київська обл., Україна, 08710	Туристични й	****	5 номерів, та котедж з 2 номерами Люкс Стандарт- 900 грн Комфорт- 1300 грн Сімейний – 1300 грн Люкс- 1700 грн Люкс-2- 1500 грн	Інфраструктура: Ресторан, літній майданчик, паркінг, посадочне місце для гелікоптеру, зарядна станція для електромобілів Послуги: Розміщення, харчування, паркінг, бронювання квитків, переведення в інший номер, дostroкова зміна білизни, цілодобове обслуговуван ня, регулярне	80

					прибирання номерів, виклик таксі, банкомат на території, зберігання багажу, Wi-Fi та ін. Додаткові послуги: Прання та прасування речей, виїзна реєстрація, дитяче дозвілля, банкетний зал, фотозони, польоти на гелікоптері	
Готель VIP-класу ChaletEquides, розташовані в кінному клубі EquidesClub	Вулиця Вишнева, 36, Лісники, Київська обл., Україна, 08172	Курортний	****	27-номерів Стандарт-3920 грн Двомісний номер з мансардним вікном-3570 грн Prestige – 9890 грн PanoramicView – 27900 грн Президентський люкс - 24800 грн	Інфраструктура: Ресторан, Конференц-зали, гольф-центр, СПА-центр, дитячий клуб, кінний клуб, паркінг. Послуги: Розміщення, харчування, паркінг, бронювання квитків, переведення в інший номер, дострокова зміна білизни, цілодобове обслуговування, регулярне прибирання номерів, міські дзвінки та внутрішній зв'язок, виклик таксі, банкомат на території, зберігання багажу, Wi-Fi та ін. Додаткові послуги: Прання та прасування речей, поштові послуги, трансфер, обмін валюти, конференцзал, поле для гольфу, екскурсії стайнею, СПА-центр	83%

Готель RamadaEncore	Столичне шосе, 103, Київ, Україна, 03131	Туристични й	****	264 - номери та 58 - апартаменти Стандартна кімната – 2534 грн Покращений номер – 2918 грн Двокімнатні апартаменти – 4838 грн Трикімнатні апартаменти – 6246 грн	Інфраструктура: Ресторан, бар, паркінг, конференц-зали, тренажерні зали Послуги: Розміщення, харчування, паркінг, бронювання квитків, переведення в інший номер, дострокова зміна білизни, цілодобове обслуговуван ня, регулярне прибирання номерів, виклик таксі, банкомат на території, зберігання багажу, Wi-Fi та ін. Додаткові послуги: Конференц- зал/Бенкетний зал. Бізнес-центр. Трансфер до / з готелю. Можливість замовлення сніданку в номер. Послуги з прання і прасування одягу. Факсимільні і копіювальні послуги. Послуги з продажу проїзних квитків. Доставка кореспонденції в номер. Виклик таксі, швидкої допомоги. Побудка до певного часу.	70%
------------------------	--	-----------------	------	---	--	-----

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Зі зрозумілих причин туристичний потік до міста Київ за цей рік значно скоротився. До 24 лютого 2022 року відбувалося стабільне зростання чисельності іноземних та внутрішніх туристів. Через російську агресію проти України кількість іноземних туристів, що відвідали Київ, зменшилася в 3 рази: з понад 300 тисяч осіб за I півріччя 2021 року до 98 тисяч осіб за I півріччя 2022 року. Вже традиційно,

іноземними відвідувачами столиці протягом останніх років в переважній більшості були громадяни Ізраїлю, Німеччини, Туреччини, США, Сполученого Королівства, Польщі, Франції, Італії, Азербайджану, Індії (60% загального потоку іноземців, які відвідали Київ). Суттєво скоротились й надходження до бюджету міста Києва від туристичного збору.



Рис.2.1 - Надходження до бюджету міста Києва від туристичного збору

Як ми бачимо з діаграми, у I півріччі 2022 року місто отримало 24,1 мільйона гривень від туристичного збору. Для порівняння, у 2021 році цей показник за рік становив 76 мільйонів гривень. Станом на 27 вересня він становить 30,5 мільйона гривень.

Наразі важко оцінити втрати туристичної сфери від впливу війни, оскільки підприємства галузі (туристичні фірми, заклади розміщення, авіакомпанії) понесли колосальні фінансові збитки. Надходження до бюджету міста Києва від туристичного збору та загалом надходження від сплати податків від діяльності підприємств туристичної сфери скоротились приблизно на 30 — 50%.

Із початку повномасштабного вторгнення київські готелі практично зупинили свою роботу, за винятком декількох закладів, в яких мешкали представники ЗМІ, міжнародних організацій, волонтери. Після завершення активних бойових дій в столиці та області місто почали відвідувати індивідуальні туристи. За експертними підрахунками середня завантаженість готелів, які працюють під час війни, становить не більше 20-30% від номерного фонду.

При цьому, питання безпеки, і, як наслідок логістики, стало ключовим. З 24 лютого 2022 року через високий рівень авіаційної небезпеки над Україною закрили повітряний простір для польотів цивільної авіації. Змін в роботі зазнали залізничне та авто сполучення. Все це безпосередньо впливає на можливість відвідування міста, особливо іноземцями. Питання безпеки для туристів — понад усе. Київ як столиця є досить добре захищеним містом завдяки роботі ЗСУ. Про це свідчать чисельні візити до столиці перших осіб та високопосадовців дружніх країн після 24 лютого і дотепер.

Водночас сьогодні Україна та її столиця Київ стали символами незламності й нескореності російській агресії, прикладом мужності й сили духу у відстоюванні своєї свободи і незалежності. Мільйони людей по всьому світу знають про Україну та підтримують українців. У багатьох виник інтерес до нашої історії, традицій, цінностей. Тож після нашої Перемоги, коли відкриються аеропорти, можемо сподіватися на великий потік туристів. Навіть сьогодні вже в місті з'являються індивідуальні туристи, які пересуваються залізничним та автотранспортом.

Наша країна вчиться жити та працювати під час воєнного стану. Віримо, що війна скоро закінчиться нашою Перемогою. І в перспективі нас очікує збільшення як зовнішніх, так і внутрішніх туристичних потоків завдяки постійно зростаючому інтересу до сучасного життя Києва й України, нашої історико-культурної спадщини[25].

У Голосіївському районі м. Києва де буде будуватися наше готельне підприємство зосереджено великий природно-рекреаційний, історико-культурний потенціал та потужну і розвинену туристичну інфраструктуру.

Туристична інфраструктура району є однією з найбільших серед районів м.Києва і включає в себе 286 суб'єктів підприємницької діяльності, в т.ч.: 179 – туроператорів, 95 – турагентів, 12 – туроператорів внутрішнього та в'їзного туризму; 38 закладів розміщення, з них 14 готелів, 24 заклади готельного сервісу в т.ч. хостели; 17 санаторно-курортних закладів. Мережа туристичних формувань Голосіївського району м.Києва нараховує 30 дитячих та молодіжних гуртків спортивного та краєзнавчого туризму.

На території Голосіївського району зареєстровано 778 пам'яток культури, архітектури, природи та містобудування, з них 106 – національного значення.

Більша частина території району — зелена зона, яка простягається від Голосієва до Конча-Заспи.

6 170,0 га району займають зелені насадження, туристично-рекреаційні зони, які включають великі лісопаркові масиви, 32 парки та сквери, 5 зон відпочинку, 2 міських пляжі, рекреаційні ландшафти, природно-заповідні об'єкти, території історико-культурного призначення.

Значну частину природного потенціалу Голосіївського району складає Національний природний парк «Голосіївський». Це унікальні ресурси для перспективного розвитку туризму та найбільш збережена частина природного довкілля столиці.

Туристичну привабливість Голосіївського району доповнюють 5 музеїв, серед яких найпопулярнішим туристичним об'єктом відвідування є Національний музей народної архітектури та побуту України, а також 43 діючих культових храмів, у т.ч. 5 монастирів.

Серед заходів подієвого туризму слід відзначити найрезонансніші районні масові дійства, що їх організовує управління культури, туризму та охорони культурної спадщини:

- широкомасштабний районний проект «День Києва в Голосієво», в рамках якого відбуваються мистецький фестиваль «Голосіївські сонячні дзвони» та туристичний фестиваль «Голосієво – перлина Києва»;

- патріотична акція «Територія Гідності» за участю громадських організацій волонтерів та ветеранів АТО, в рамках якої відбуваються соціально-патріотична широкомасштабна програма «Великдень єднає» та соціально-патріотична програма до Дня захисника України «Сила нескорених!»;

- мистецька патріотична програма до Дня Прапора та Дня Незалежності України;

- театралізоване дійство засвічення районної ялики «Новорічна зірка сяє - в Голосієво збирає» з використанням логотипу «Київ – місто, де все починається» та ін..

З метою розвитку внутрішнього та міжнародного туризму значну увагу управління культури, туризму та охорони культурної спадщини приділяє співпраці з національно-культурними товариствами.

Отже, враховуючи те, що Голосіївський район міста Києва є науковим, промисловим, культурним, навчальним та духовним осередком столиці, має історичну концентрацію значної кількості культурних об'єктів, ресурсів та творчих сил, Голосієво має усі можливості стати платформою туристичних та культурних ініціатив, а також перспективу стати провідним центром культури та інноваційних підходів, долучаючись до різнопланових проектів і програм, що буде вагомим підґрунтям розвитку туризму[26].

Тепер, коли виявлені особливості природно-рекреаційного, культурного потенціалів формують умови та сприяють розвитку різних видів туризму. Врахувавши потік туристів до Києву і зокрема Голосіївського району та загальну кількість і місткість готелів, визначимо місткість готелю, що проектується. Завдяки дуже зручному розташуванню проектування засобу розміщення серенього типу буде доцільним, це вплине на задоволення попиту туристів і завантаженість протягом року буде стабільна. Тому, аналізуючи усі фактори, та беремо обов'язково до уваги те, що наш готель має бути 5-зірковим і мати номерний фонд не менше 150 номерів, щоб відповідати усім вимогам до законопроекту №2285-д про державне регулювання грального бізнесу.

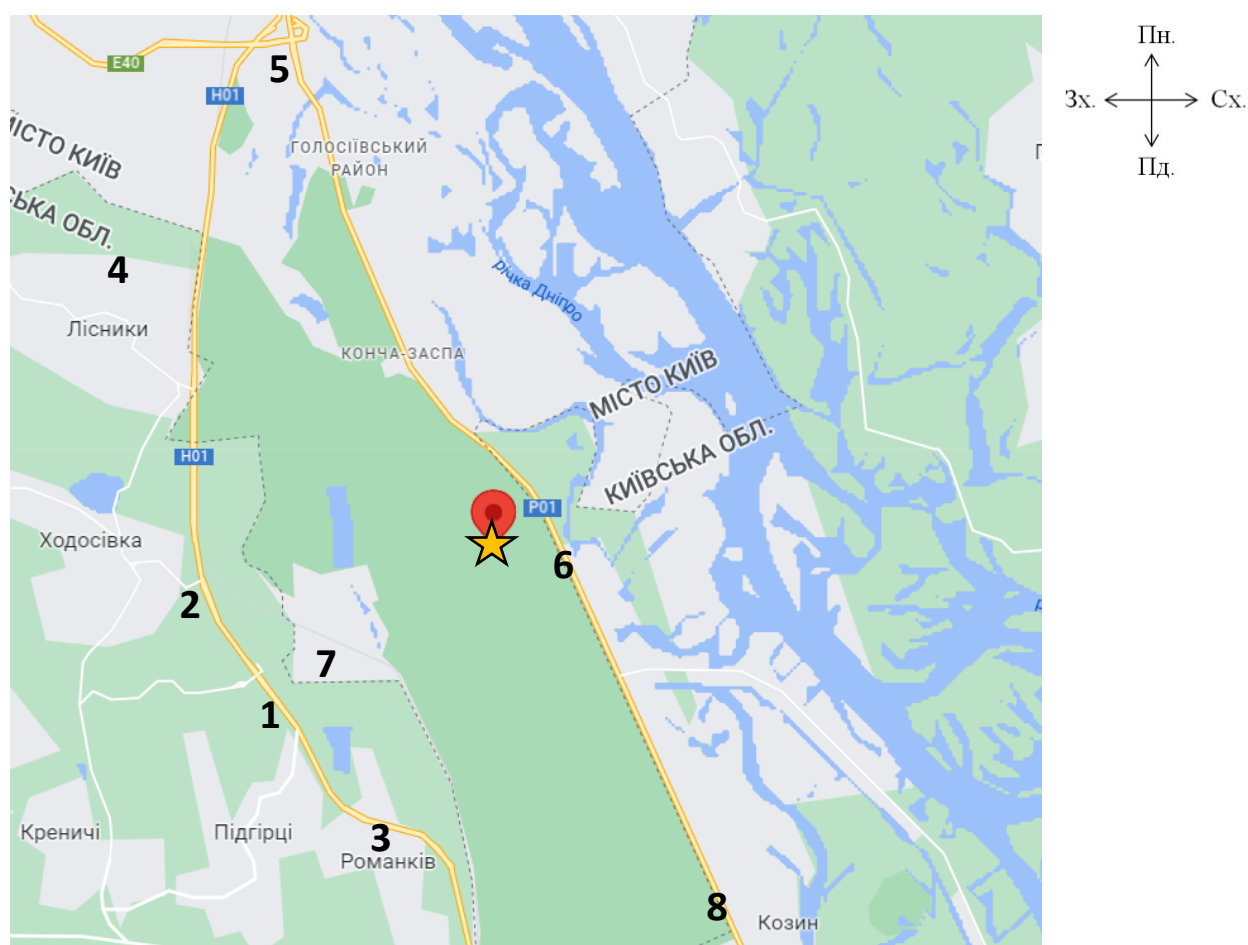
Підприємство готельного господарства, яке проектується в майбутньому буде орієнтуватися на обслуговування двох основних груп туристів: туристи що самостійно відвідують місто, та туристи з ціллю відпочинку

Таб.2.3 - Характеристика цільової аудиторії готелю (контингент гостей)

Стать	Жінки та чоловіки
Вік	21–70 років
Рід занять	Вітчизняні та іноземні приватні підприємці, власники малого, середнього і великого бізнесу, працівники держустанов, туристичної та офісної сфер тощо
Освіта	Середня і вища освіта
Рівень доходів	Середній і високий
Мета подорожі	Туристично-екскурсійні подорожі, відпочинок на околиці міста з високим рівнем наданні послуг дозвілля

Основний сегмент ринку на який орієнтується проєктований готель –це туристи, що самостійно відвідують Київ з метою відпочинку ближче до природи, ознайомлення з культурою та традиціями міста та країни в цілому, а також туристи які приїжджають відпочити і отримати послуги дозвілля. Туристи з середнім та високим рівнем доходу віком від 21-70 років, жінки та чоловіки. Даний сегмент включає, як вітчизняних туристів, так і іноземних.

Місця скупчення туристів та готельних підприємств, які є прямими конкурентами, в радіусі 12км, наведено на календарному плані у масштабі М 1:12000.



№	Найменування об'єкта	Характеристика
☆	I. Засіб розміщення, що проєктується	150 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Ресторанно-готельний комплекс "Аквариус"	5 номерів, категорія -
2.	Бутік-Готель "Manufactura"	37 номери, категорія 4*
3.	Бутік готель "BeerLogovo"	7 номерів, категорія 4*
4.	Готель "ChaletEquides", розташований в кінному клубі EquidesClub	27 номери, категорія 5*
5.	Готель "RamadaEncore"	264 номери, категорія 4*
6.	Центральний парк Конча-Заспа	-

7.	Seasons SPA Kiev	-
8.	Олімпійське селище	-

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Проектований готель категорії 5* «JustEnjoy» можна охарактеризувати як елітне місце відпочинку на околиці міста Києва, з екологічно чистою зоною, завдяки рясним лісовим насадженням. Готельне підприємство «JustEnjoy» буде гарантувати своїм гостям комфорт, повагу, піклування та безпеку. Кожен працівник буде намагатися зробити все, щоб наповнити та світлом гостинності, та відчутти себе як в якомусь голівудському фільмі про казино

Інтер'єр буде візуально світлим та затишним для гостей нашого засобу розміщення. Стилем виконання нашої будівлі та внутрішнього інтер'єру буде **Артдеко**. Характерною ознакою стилю артдекоє об'єднання в собі минулого та майбутнього.

Стратегія престижних цін буде обрана готелем з точки зору створення собі іміджу стабільного виробника і постачальника готельних послуг, і в результаті використання престижних цін буде досягнутий впевнений стабільний розвиток проектового підприємства. Цільовий контингент готелю – споживачі туристичних послуг з рівнем доходів середнім і вище середнього. Режим роботи готелю – цілорічний та цілодобовий. Характеристику обраним ознакам концепції функціонування підприємства гостинності надана у вигляді табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель для відпочинку
Спеціалізація	Комплекс ігрового дозвілля
Категорія	5 зірок
Кількість номерів	150 номерів
Місце знаходження: - фактичне	м. Київ, Голосіївський район, Конча-Заспа, Столичне шосе
- знакове	біля Центрального парку Конча-Заспа
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Артдеко

Контингент споживачів	Туристи, що самостійно відвідують Київ з метою відпочинку ближче до природи, ознайомлення з культурою та традиціями міста та країни в цілому, а також туристи які приїжджають відпочити і отримати послуги дозвілля. Туристи з середнім та високим рівнем доходу віком від 21-70 років, жінки та чоловіки. Даний сегмент включає, як вітчизняних туристів, так і іноземних.
Основні послуги	Розміщення, харчування.
Додаткові послуги	Побутові: прання, хімчистка, ремонт і прасування особистих речей, ремонт і чищення взуття, збереження речей і цінностей, доставка багажу в номер Транспортні: забезпечення стоянкою з охороною, паркінгом, трансфер з/до аеропорту чи вокзалу, виклик таксі. Послуги зв'язку та інформації: безкоштовний WI-FI у всіх номерах, послуга «будильник», міжміський та міжнародний зв'язок у всіх номерах, забезпечення ноутбуком Банківські: користування пунктом обміну валюти, відділенням банкомату. Дозвіллєві: організація ігрового дозвілля Послуги спортивно-оздоровчі : користування тренажерним залом, басейном, спа-салонем, виклик лікаря.
Інфраструктура	Ресторан, бар, конференц-зал, ігровий клуб, СПА-зона, казино, паркінг, більярд, кегельбани.
Режим роботи	Цілодобово
Площа земельної ділянки	

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$ [27].

N – місткість готелю, місць.

Для готелів на 100-500 місць площа земельної ділянки складає 30 $m^2/місце$ [28]. Місткість 5* готелю “JustEnjoy” при 150 номерів, буде складати 300 місць. Отже маючи всі дані та формулу, можемо обрахувати необхідну площу земельної ділянки готелю.

$$S_d = 30 \cdot 300 = 9000 m^2$$

Необхідна площа земельної ділянки становить $9000 m^2$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готель є найбільш досконалим типом із колективних засобів розміщення з замкнутою технологією виробництва і споживання готельних послуг. Моделювання сервісно-виробничого процесу в готелі “JustEnjoy” 5* представимо шляхом визначення організаційно-функціональної структури управління готелем, основних служб, що здійснюють діяльність в готелі, а також створення функціональної схеми засобу розміщення з технологічними зв'язками.

Найголовніше що відображає сервісно-виробничий процес готелю є його організаційна структура управління. Структура управління готелем “JustEnjoy” - лінійнофункціональна. Вона характеризується тим, що всю владу бере на себе лінійний керівник, однак при розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень та програм йому допомагає спеціальний апарат, який складається з функціональних підрозділів.

Управлінська структура готелю включає в себе посади заступників директора різноманітних відділів, що підпорядковуються лінійному керівникові, а той, в свою чергу, генеральному директору. Голови відділів відповідають за реалізацію політики функціонування підприємства, доведення завдань до нижчого рівня та за їхнє виконання. Нижчий рівень виконує роботу, яка покладена керівником на службу. Вищі керівники займаються вирішенням таких питань як визначення загальних напрямків політики підприємства, визначення сегменту ринку та прийняття рішень, що спрямовані на задоволення потреб споживачів, вирішення питань, що пов'язані з фінансами та економічним управлінням[29].

Переваги лінійно-функціональної структури управління:

- Встановлення чітких і простих зв'язків між підрозділами
- Єдність і чіткість розпоряджень
- Узгодженість дій виконавців
- Підвищення відповідальності керівника за результати діяльності очолюваного підрозділу
- Оперативність прийняття рішень
- Отримання виконавцями пов'язаних між собою розпоряджень і завдань, забезпечених ресурсами.

- Особиста відповідальність керівника за кінцеві результати діяльності свого підрозділу[30].

Характеристика основних служб, які входять до організаційно-функціональної структури управління готелем, наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	Служба відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, також займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних Норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	Секретар, кадрова служба, еколог, інспектори з протипожежної безпеки та техніки безпеки, головний бухгалтер, бухгалтер.
Служба прийому та розміщення	Займається бронюванням за запитом гостя, реєстрація та оформлення гостей, 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, спеціаліст з бронювання номерів, адміністратор, носій багажу.
Служба експлуатації номерного фонду	Займається вирішенням питань, пов'язаних з бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у кімнатах номерах.	Директор або менеджер по експлуатації номерів, служба покоївок, об'єднана сервісна служба (швейцари, коридорні, гардеробники, службовці гаражного господарства), служба порт'є, кастелянша, супервайзер, служба консьєржа, інспектор з прибирання кімнат.
Інженерно-технічна служба	Створення умов для функціонування систем	Головний інженер, служба поточного

	кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку.	ремонту, служба благоустрою території, служба зв'язку тощо.
Служба безпеки	Основним завданням служби безпеки готельної організації в сфері забезпечення режиму і охорони є організація і здійснення заходів із забезпечення безпечної діяльності та захисту майна готельного бізнесу і його клієнтів всіма можливими в конкретних умовах способами і засобами.	Начальник служби безпеки, служба охорони, головний інспектор безпеки, консультант з питань безпеки, начальник протипожежної охорони.
Рекреаційна служба	Забезпечує діяльність тренажерної зали, організація послуг SPA та сауни	Адміністратор, спеціаліст з SPA послуг, масажист, працівник басейну фітнес-тренер
Служба ресторанного господарства	Забезпечує обслуговування гостей в ресторанах, кафе або барах готелю, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій та ін.	Шеф-кухарі, бармени, офіціанти, комірник, стюарт, касир, служба банкетного обслуговування.
Служба організації дозвілля	Розробка розважальних програм; прогнозування подальшого розвитку; ведення документації; організація і управління казино та ігровим клубом; проведення програм та заходів; забезпечення послуги «консультант онлайн-казино»; проведення різних інтелектуальних та карткових ігор, забезпечення роботи більярдної і кегельбанів	Менеджер служби дозвілля; адміністратор; інспектор казино, круп'є, інструктор, піт-бос, оператор казино та ігрового клубу, консультант з послуг казино

Організаційно-функціональна структура готелю “JustEnjoy” 5* наведена на рис. 3.1 та відповідає типу лінійно-функціональної структури управління підприємством.

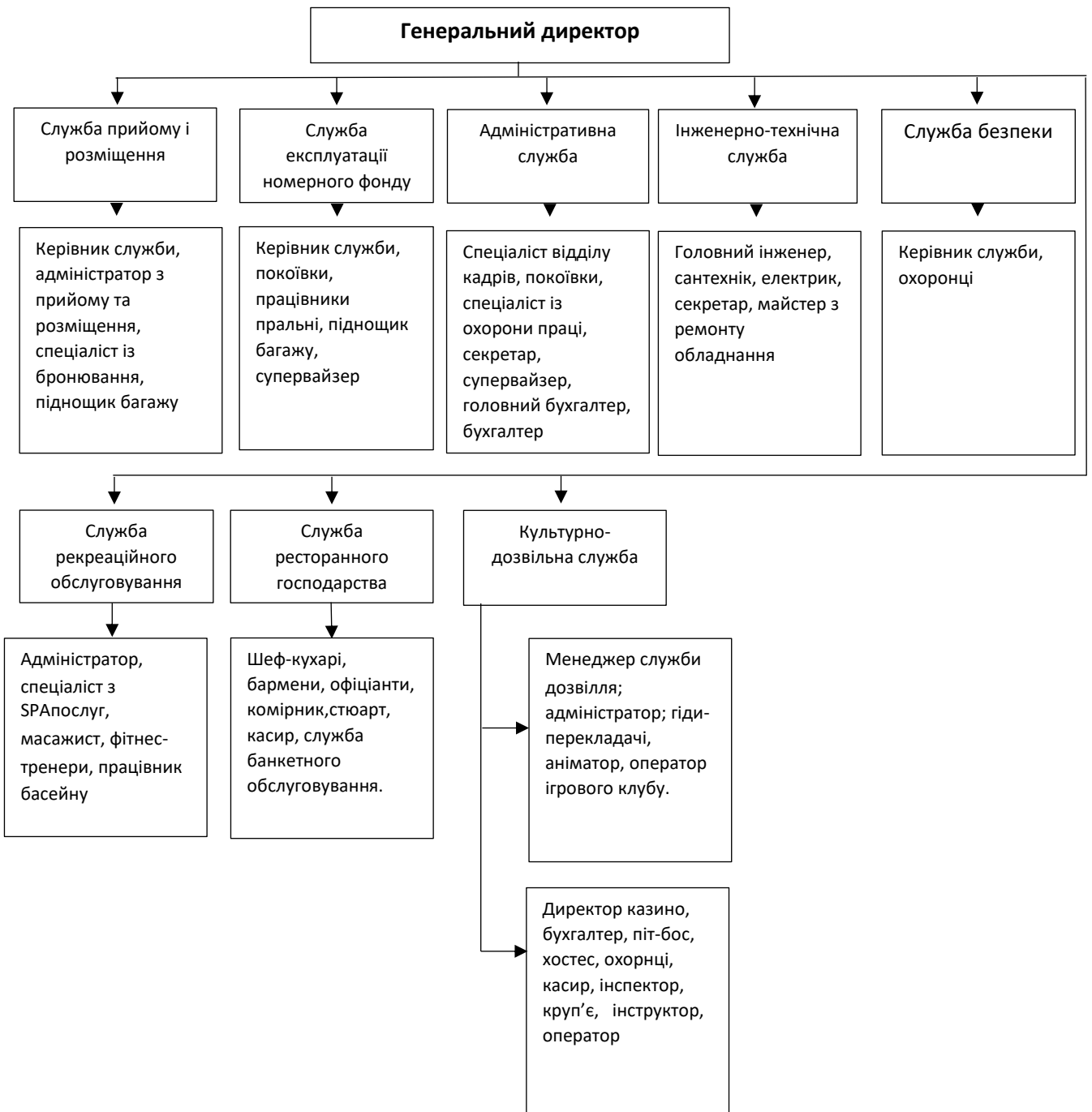


Рис.3.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем

Щоб відобразити особливості сервісно-виробничого процесу в готелі зображуємо схему функціональної структури підприємства (рис. 3.2).

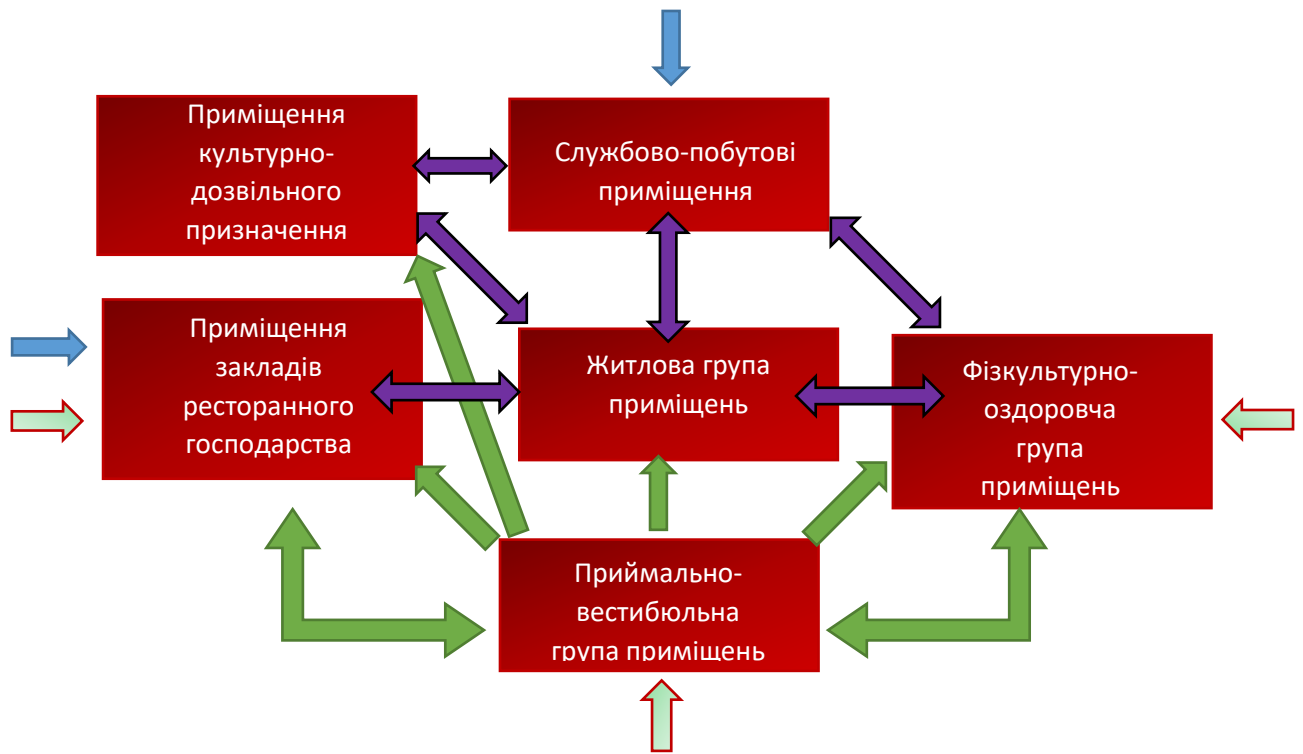


Рис. 3.2 – Функціональна схема готельного підприємства

→ - вхід для відвідувачів;
 → - службовий вхід;
 → - основні проходи;
 ↔ - додаткові проходи.

Готель буде містити у своєму складі такі групи приміщень: приймально-вестибюльну, житлову, культурно-дозвільного призначення, службово-побутове, фізкультурно-оздоровче, та приміщення ресторанного господарства. Дуже важливим в процесі проектування є правильне зонування всіх груп приміщень в просторі готелю та їх розташування, для того, щоб запобігти перетинанню основних (гостьових) та службових потоків (службових) закладу розміщення[31].

Житлова група приміщень буде мати зв'язки у вигляді проходів з приймально-вестибюльною групою приміщень, приміщеннями культурно-дозвільного призначення, службово-побутовою групою приміщень, фізкультурно-оздоровчою, та закладом ресторанного господарства.

Приймально- вестибюльна група приміщень буде мати прямий зв'язок з всіма іншими групами крім групи службово-побутових приміщень. Обов'язково будуть передбачені окремі проходи для службового персоналу та гостей готелю. Заклад ресторанного господарства буде мати вхід з готелю та з вулиці.

Окрім головних входів у ресторан буде передбачений вхід з господарського дворику, де будуть організовані транспортні комунікації для приймання сировини.

Приміщення культурно-дозвільного призначення матимуть внутрішній вхід із готелю.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень має зв'язок з житловою групою приміщень та з приймально-вестибюльною групою приміщень, та має вхід для відвідувачів з вулиці.

Службово-побутові приміщення будуть мати окремий вхід, а також зв'язок з житловою, культурно-дозвільною, та фізкультурно-оздоровчою групами приміщень. Ці зв'язки забезпечуватимуть ефективну діяльність персоналу та зручні умови для забезпечення його роботи.

До приймально-вестибюльної групи приміщень будуть передбачені, прокладені та організовані пішохідні та транспортні комунікації для зручного розташування транспорту гостей, а також створені всі умови для комфортного просування людей з обмеженими можливостями.

Для працівників підприємства буде передбачений окремий вхід з бокової сторони готелю. Всі групи приміщення закладу, що проектується будуть мати обов'язковий зв'язок між собою, у вигляді внутрішнього телефонного зв'язку, що пришвидшить роботу усіх служб готелю та покращить ефективність діяльності закладу в цілому.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо[32].

Згідно з ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначаємо склад приміщень приймально-вестибюльної групи готелю категорії 5* на 150 номерів[33]. Повний склад, обладнання приміщень та їх корисна площа наведено у табл. 3.2.

Технічна характеристика меблів, обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України або за довідниковою літературою[34].

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	
<i>Вестибюль</i>				
Диван DLS Монреаль	Merx	6	1250x850x1400	6,37
Крісло м'яке Корал Еліт	DLS	12	740x600x820	5,30
Стіл журнальний Аурога В	Signal	6	820x400x820	2
Квіткова зона	Planet	6	d=500	3
Pos-термінал	Detailk	1	515x300x720	0,15
Всього				16,82
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Диван прямий	DLS	1	800x770x1400	0,61
Шафа для канцелярії	ШМР-11	1	800x390x900	0,31
Сейф	FEROCON E139K2	1	450x390x1370	0,17
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Всього				2,24
<i>Бюро прийому і розміщення</i>				
Стійка реєстрації	AllBiz	1	1600x800x1100	1,28
Стілець	Niko	2	395x385x970	0,30
Шафа для зберігання ключів	Jeroen	2	650x420x1200	1,54
Всього				3,12
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальникмеблевий	Cersanit Como	2	350x660x800	0,46

Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Унітаз компакт	Cersanit Mito	2	350x670x750	0,47
Всього				0,93
<i>Душова</i>				
Душова кабіна з м'яким піддоном	Vivia	1	1000x1000x1950	1
Умивальник меблевий	Cersanit Como	1	350x660x800	0,23
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Вішак Otis	Signal	1	189x500x1700	0,10
Всього				1,33
<i>Гардероб</i>				
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Стационарна секція	ДомоВик	1	1900x800x1550	1,52
Стійка-вішалка для одягу гардеробна	ДомоВик	2	1700x800x850	2,72
Всього				6
<i>Приміщення Швейців</i>				
Візок для багажу	X-110A	4	790x1000x1250	3,16
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Диван прямиий	DLS	1	800x770x1400	0,61
Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Всього				4,92
<i>Камера схову</i>				
Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Шафа-стелаж	Merx	2	700x370x1700	0,52
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Всього				1,67
<i>Приміщення охорони</i>				
Стілець	Niko	2	395x385x970	0,30
Шафа для канцелярії	ШМП-11	1	800x390x900	0,31
Диспетчерський стіл з моніторами	Intarsio	1	1300x786x620	1
Диван прямиий	DLS	1	800x770x1400	0,61
Всього				2,22
<i>Консьєрж-сервіс</i>				
Стійка реєстрації	AllBiz	1	1600x800x1100	1,28
Стілець	Niko	2	395x385x970	0,30
Шафа для канцеляр:	ШМП-11	1	800x390x900	0,31
Всього				2
<i>Сейфова</i>				
Сейф	Griffon	4	450x390x1370	0,70

Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Шафа для Канцелярії	ШМР-11	1	800x390x900	0,31
Всього				2,16
<i>Пункт обміну валюти</i>				
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Всього				1,15
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Умивальник меблевий	Cersanit Como	1	350x660x800	0,23
Стелаж	Алеана	2	710x370x1700	0,52
Урна для сміття	Atma	2	220x260x560	0,15
Всього				0,90
<i>Санвузол для жінок</i>				
Умивальник меблевий	Cersanit Como	2	350x660x800	0,46
Унітаз компакт	Cersanit Mito	2	350x670x750	0,47
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				0,93
<i>Санвузол для чоловіків</i>				
Умивальник меблевий	Cersanit Como	2	350x660x800	0,46
Унітаз	Cersanit Mito	2	350x670x750	0,47
Пісуар Domino	Jika	2	315x315x665	0,10
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				1,03
<i>Санвузол для маломобільних груп населення (МГН)</i>				
Умивальник для МГН	ETIUDA	1	550x300x450	0,16
Унітаз підвісний для МГН	ETIUDA	1	655x400x630	0,26
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				0,42

На основі корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи визначаємо їх орієнтовну загальну площу (табл. 3.3). Коефіцієнт використання площі кожного приміщення приймаємо 0,3 [34].

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

Назва приміщень	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²	Площа прийнята для подальших розрахунків, м ²
Вестибюль	61,5	330	330
Кімната чергового адміністратора	7,4	16	16
Бюро прийому і реєстрації	10,3	14	14
Службовий санітарно-технічний блок	7,5	10	10
Гардероб	14,5	-	14,5
Приміщення Швейцарів	16,2	10	16,2
Камера схову	5,5	12	12
Приміщення охорони	7,3	-	7,3
Консьерж-сервіс	6,6	10	10
Сейфова	7,1	8	8
Пункт обміну валюти	3,8	-	3,8
Комора прибирального інвентарю	3,0	-	3,0
Санвузол для жінок	3,1	8,0	8,0
Санвузол для чоловіків	3,4	8,0	8,0
Санвузол для маломобільних груп населення	1,3	3,0	3,0
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень			463,8

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю “JustEnjoy” категорії 5* на 150 номерів (300 місць) становитиме 463,8 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження. Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не повинно допускатись. До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Призначення житлової зони - забезпечення умов для помешкання: надання житла, обслуговування номеру, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення[35].

Номерний фонд готельного підприємства формується залежно від його місткості та категорії згідно ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [36]. До складу приміщень житлової групи входять житлові номери, коридори, холи перед вертикальними комунікаціями (ліфтами, сходами) та приміщення поповерхового обслуговування [36]. Номерний фонд проектного готелю “JustEnjoy” наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 5 * на 150 номерів

Категорія номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даної категорії, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент президентський	3	2	1	2
Апартамент	2	2	3	6
Люкс	2	2	5	10
Суперіор (напівлюкс)	1	2	20	40
Стандарт двомісний	1	2	71	142
Стандарт одномісний	1	1	35	70
Стандарт для маломобільних груп населення	1	2	15	30
Всього			150	300

Визначимо площу житлової групи відповідно до перерахованого обладнання та меблів, яке планується встановити в цих номерах (табл.3.5.)

Таблиця 3.5 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<u>Номер «Апартамент президентський»</u>				
<i>Житлова кімната (спальня)</i>				
Королівське ліжко Bellagio	Alf Group	1	1650x2100x525	3,40
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа гардеробна	Forte Meble	1	2212x540x1535	1,19
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Смарт-ТВ	LG	1	2160x125x720	-
Всього				5,64
<i>Житлова кімната (вітальня)</i>				
Розкладний обідній стіл	Olberg	1	1100x590x780	0,65
Стілець обідній	Меблі Тиса	3	490x450x980	0,66
Диван Філіпп	Екмі	1	1125x748x825	0,84
Крісло м'яке Amadeo	Merx	1	758x865x1123	0,65
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Тумба MontNoir під телевізор	Alf Group	1	822x470x630	0,38
Торшер	Alfa	2	400x400x1580	0,50
Дизайнерська барна стілка	Partner	1	1520x555x2810	0,84
Барний стілець	Partner	2	476x348x1210	0,33
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Кавомашина	KRUPS	1	315x300x315	-
Електрочайник	TEFAL	1	170x170x245	-

Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настінний світильник	Altausse	3	262x150x210	-
Всього				5,3
Житлова кімната (кабінет)				
Крісло офісне Конгрес	Richman	1	530x520x1240	0,27
Стіл комп'ютерний	Intarsio	1	1500x625x760	1
Стілець обідній	Меблі Тиса	1	490x450x980	0,22
Шафа для канцелярії	Forte Meble	1	988x515x1910	0,50
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Макбук	Apple	1	393x267x25	-
Настільна лампа	Novodvorski	1	275x275x315	-
Всього				1,92
Основний санітарний вузол				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Душова кабіна Modern	Besco	1	900x900x2015	0,81
Біде підвісне	Nic Design	1	290x375x550	0,11
Ванна гідромасажна	Ego Neptun	1	950x1880x435	1,78
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				3,07
Додатковий санітарний вузол				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				0,37
Передпокій				

Шафа двохдверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Банкетка	Merx	1	470x395x920	0,18
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	3	262x150x210	-
Всього				1,72
Всього номеру				18,02
Номер «Апартамент»				
Житлова кімната (спальня)				
Ліжко двоспальне	Alf Group	1	1650x2100x525	3,40
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа гардеробна	Forte Meble	1	2212x540x1535	1,19
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Смарт-ТВ	LG	1	2160x125x720	-
Всього				5,64
Житлова кімната (вітальня)				
Розкладний обідній стіл	Olberg	1	1100x590x780	0,65
Стілець обідній	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Диван Філіпп	Екмі	1	1125x748x825	0,84
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Тумба MontNoir під телевізор	AIF Group	1	822x470x630	0,38
Торшер	Alfa	2	400x400x1580	0,50
Тумба кухонна	IKEA	2	620x620x815	0,76
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Кавомашина	KRUPS	1	315x300x315	-
Електрочайник	TEFAL	1	170x170x245	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Всього				4,13
Основний санітарний вузол				

Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Душова кабіна Modern	Besco	1	900x900x2015	0,81
Ванна	Besco	1	710x1550x435	1,1
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				2,28
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-

Полиця для ванни	Laris	1	355x70x220	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				0,37

<i>Передпокій</i>				
Шафа двохдверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Банкетка	Merx	1	470x395x920	0,18
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	1	262x150x210	-
Всього				1,72
Всього номеру				14,12

<i>Номер «Люкс»</i>				
<i>Житлова кімната (спальня)</i>				
Ліжко двоспальне	Alf Group	1	1650x2100x525	3,40
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа гардеробна	Forte Meble	1	2212x540x1535	1,19
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-

Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Всього				5,64
Житлова кімната (вітальня)				
Розкладний обідній стіл	Olberg	1	1100x590x780	0,65
Стілець обідній	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Крісло м'яке Amadeo	Merx	2	758x865x1123	1,30
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Тумба MontNoir під телевізор	AIF Group	1	822x470x630	0,38
Торшер	Alfa	2	400x400x1580	0,5
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Всього				3,83
Основний санітарний вузол				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Ванна	Besco	1	710x1550x435	1,1
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				1,47
Додатковий санітарний вузол				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Полиця для ванни	Laris	1	355x70x220	-

Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Всього				0,37
<i>Передпокій</i>				
Шафа дводверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Банкетка	Merx	1	470x395x920	0,18
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	1	262x150x210	-
Всього				1,72
Всього номеру				13,03
<u>Номер «Суперіор (напівлюкс)»</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	Alf Group	1	1650x2100x525	3,40
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Шафа гардеробна	Forte Meble	1	2212x540x1535	1,19
Крісло м'яке Amadeo	Merx	2	758x865x1123	1,30
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Стіл комп'ютерний	Intarsio	1	1500x625x760	1
Крісло офісне Конгрес	Richman	1	530x520x1240	0,27
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	1	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Всього				9
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Душова кабіна Modern	Besco	1	900x900x2015	0,81
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-

Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
Всього				1,18
<i>Передпокій</i>				
Шафа двохдверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	1	262x150x210	-
Всього				1,54
Всього номеру				11,72
<u>Стандарт одномісний</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко Ален односпальне	DLS	1	920x2100x500	1,93
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа дводверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Крісло м'яке Amadeo	Merx	2	758x865x1123	1,30
Стіл комп'ютерний	Intarsio	1	1500x625x760	1
Стілець	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
Всього				7,28
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18
Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Душова кабіна Modern	Besco	1	900x900x2015	0,81

Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
Всього				1,18
<i>Передпокій</i>				
Вішак підлоговий для верхнього одягу	DLS	1	800x330x1662	0,29
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	1	262x150x210	-
Всього				0,83
Всього номеру				9,29
<u>Стандарт двомісний</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко Ален односпальне	DLS	2	920x2100x500	3,86
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа дводверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Крісло м'яке Amadeo	Merx	2	758x865x1123	1,30
Стіл комп'ютерний	Intarsio	1	1500x625x760	1
Стілець	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-
Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
Всього				9,21
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник	Hatria	1	420x420x110	0,18

Унітаз підвісний	Catalano	1	350x550x365	0,19
Душова кабіна Modern	Besco	1	900x900x2015	0,81
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
Всього				1,18
<i>Передпокій</i>				
Вішак підлоговий для верхнього одягу	DLS	1	800x330x1662	0,26
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Всього				0,8
Всього номеру				11,19
<u>Стандарт для маломобільних груп населення (двомісний)</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко Ален односпальне	DLS	2	920x2100x500	3,86
Тумба приліжкова	Merx	2	610x450x370	0,54
Приліжкова лампа	Altalusse	2	312x312x645	0,19
Шафа дводверна для одягу	Юрвіт	1	1670x625x2400	1
Журнальний столик	Signal	1	1120x700x820	0,78
Крісло м'яке Amadeo	Merx	2	758x865x1123	1,30
Стіл комп'ютерний	Intarsio	1	1500x625x760	1
Стілець	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Кондиціонер	HYUNDAI	1	918x246x310	-
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Сейф меблевий	SteelNet	1	155x100x155	-
Міні-бар	Zoffo	1	433x365x415	-
ІР-телефон	Panasonic	1	170x212x50	-

Настільний будильник	Casio	1	90x115x28	-
Телевізор	Samsung	1	1500x60x835	-
Всього				9,21
<i>Санітарний вузол</i>				
Умивальник для МГН	ETIUDA	1	550x300x450	0,16
Унітаз для МГН	ETIUDA	1	655x400x630	0,26
Душова кабіна для МГН	ETIUDA	1	1100x1150x2120	1,26
Поручні для ванни	Lidz	4	55x1820x100	-
Рушникосушка	Laris	1	530x300x820	-
Тримач для рушників	Laris	2	355x60x125	-
Дзеркало з підсвіткою	Aqua Rodos	1	800x80	-
Полиця для ванни	Laris	2	355x70x220	-
Всього				1,68
<i>Передпокій</i>				
Вішак підлоговий для верхнього одягу	DLS	1	800x330x1662	0,63
Органайзер (підставка) для багажу	Springos	1	360x635x850	0,22
Дзеркало підложне	Merx	1	650x500x470	0,32
Настінний світильник	Altausse	2	262x150x210	-
Всього				1,17
Всього номеру				12,06

Коли ми дізналися корисну площу житлових номерів, ми можемо визначити загальну орієнтовану площу, враховуючи коефіцієнт використання площі для кожного номеру 0,3. Також збільшимо отриману нами загальну площу на 20% для гостей з вадами зору, незрячих та з інвалідністю на колісних кріслах. Розрахунки наведені в табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Загальна площа номерів готелю категорії 5* на 150 номерів

Категорія номера	Площа, м ²				загальна
	житлова	санвузлів		передпокою	
		основного	додаткового		
Апартамент президентський	60,0	10,3	3,4	5,7	79,4
Апартамент	45,0	8,1	3,4	5,7	62,2

Люкс	35,0	4,9	3,4	5,7	50
Напівлюкс	30	4,0	-	5,1	37
Стандарт одномісний	24,2	4,0	-	2,8	31
Стандарт двомісний	30,7	4,0	-	2,8	37,5
Стандарт для маломобільних груп населення (двомісний)	30,7	5,6	-	3,9	40,2

Площа і склад приміщень поповерхового обслуговування проектного готелю “JustEnjoy” наведено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Хол</i>				
Диван прямий	Елегант	2	2180*800*930	3,48
Крісло м'яке	Nobile	2	750*1000*640	1,5
Стіл журнальний	ALF-Group	2	1350*450*600	1,21
Горщик з квітами	ІКЕА	2	d=400	1
Всього				7,19
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл письмовий	Intarsio	1	786*1300*620	1,02
Стілець	Richman	1	710*490*880	0,34
Диван	Елегант	1	1050*800*930	0,84
Шафа	Accord	1	800*1460*540	1,16
Холодильник	Indesit	1	595*665*1763	0,39
Шафа з ящиками для білизни	Еверест	3	900*420*2100	1,13
Всього				4,88
<i>Комора брудної білизни</i>				
Шафа-стелаж	Merx	5	700x370x1700	1,3
Всього				1,3
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Стелаж	Merx	1	700x370x1700	0,26
Умивальник	Cersanit Como	1	350x660x800	0,23
Шафа	Accord	1	800*1460*540	1,16
Всього				1,65
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Шафа	Accord	1	800*1460*540	1,16
Візок для покоївок	Uctem	5	1330*520*1020	3,46
Всього				4,62

<i>Санвузол для персоналу</i>				
Душова кабіна з мілким піддоном	Vivia	1	1000x1000x1950	1
Умивальник	Cersanit Como	1	350x660x800	0,23
Унітаз	LaufenPro	1	360*560*835	0,2
Всього				1,43
<i>Сервізна</i>				
Сервант для посуду	IKEA	1	975*500*1335	0,48
Виробничий стіл	LeoMetal	1	1350*550*860	0,74
Рукомийник	Cersanit	1	350x660x800	0,23
Сервірувальний Візок для покоївок	Uctem	1	1330*520*1020	0,7
Всього				2,15
<i>Кімната побутового обслуговування</i>				
Стіл письмовий	Intarsio	1	786*1300*620	1,02
Стілець	Richman	1	710*490*880	0,34
Прасувальний консольний стіл	Silter TS DPS 37	1	1060*750*620	0,79
Шафа	Accord	1	800*1460*540	1,16
Всього				3,31
<i>Приміщення чищення взуття</i>				
Машинка для чищення взуття	BARTSCER	1	800*465*500	0,37
Стілець	Richman	1	710*490*880	0,34
Тумба для взуття	Компаніт	1	700*250*800	0,17
Шафа	Accord	1	800*1460*540	1,16
Всього				2,04

Проводимо розрахунок орієнтовної загальної площі кожного приміщення поповерхового обслуговування і порівнюємо її з рекомендованою нормативною згідно ДБН В:2.2-20:2008 [38] у табл. 3.8.

Таблиця 3.8 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Назва приміщень	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²	Площа прийнята для подальших розрахунків, м ²
1	2	3	4
Хол	24	30,0	30,0
Кімната чергового персоналу	16,2	12,0	16,2

Комора брудної білизни	4,3	6,0	6,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	-	4,0	4,0
Комора прибирального інвентарю	5,5	4,0	5,5
Приміщення для зберігання візків покоївок	15,4	12,0	15,4
Санвузол для персоналу	4,8	4,0	4,8
Сервізна	7,2	7,0	7,2
Кімната побутового обслуговування	11	8,0	11
Приміщення чищення взуття	6,8	6,0	6,8
<i>Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування готелю</i>			<i>107</i>

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Склад приміщень закладів ресторанного господарства приймаємо залежно від типу закладів, їх класності, потужності та форми обслуговування, користуючись ДБН В.2.2-25-2009[37].

Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства. Площі основних та спеціалізованих торгівельних та виробничих приміщень залежать від спеціалізації закладу та особливостей надання основних та додаткових послуг. Тому основою проектування приміщень закладу ресторанного господарства є моделювання технологічних процесів обслуговування споживачів та виготовлення кулінарної продукції на основі виробничої програми[38].

При формуванні основних продуктів гостинності, таких як послуги громадського харчування, важливою структурною одиницею готельних підприємств є комплекс закладів громадського харчування.

В готелі служба ресторанного господарства – це окремий структурний підрозділ, який включає декілька закладів харчування та напоїв. В проектуваному готелі будуть такі заклади ресторанного господарства: ресторан, бар при казино,

лобі-бар, та їдальня для персоналу. Загальну характеристику закладів ресторанного господарства в готелі “JustEnjoy” наведено в таблиці 3.9

Таблиця 3.9 – Характеристика закладів ресторанного господарства

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Люкс	285	мешканці готелю та гості міста	сніданок-«шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантами, сніданок – часткове, обід, вечеря - повне	Європейська кухня	07.00-23.00 (сніданок 07.00-10.00)
Бар при вестибюлі (лобі-бар)	Люкс	9	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами повне	-	Цілодобово
Бар при казино	Люкс	25	мешканці готелю	«А ля карт»	барменами повне	-	12.00-06.00
Їдальня для персоналу	-	45	персонал готелю	-	Самообслуговування	комплексне меню	08.00-23.00

Отже в проектуваному закладі готельного підприємства будуть такі заклади ресторанного господарства:

- 1) ресторан класу люкс на 285 місць;
- 2) лобі-бар вищого класу на 9 місць;
- 3) Бар при казино класу люкс на 25 місць;
- 4) їдальня для персоналу на 45 місць.

Основний заклад ресторанного господарства п’ятизіркового готелю JustEnjoy яким є ресторан, класу люкс і потужністю 285 місць. Ресторан спеціалізується на європейській кухні. Споживачі матимуть з 8:00 до 10:00 “шведську лінію”, а з 11:00 до 23:00 заклад буде працювати як загальнодоступний, не тільки для гостей готелю, а і гостей міста, тому контингент споживачів буде досить різноманітним.

Ресторан пропонує такі умови харчування: тільки сніданок, тобто одноразове харчування bedandbreakfast (BB). Буде організований у вигляді шведської лінії. Також, гості зможуть скористатися послугою доставки їжі в номер “RoomService”, яка буде працювати і вранці з 8:00, щоб гість міг замовити сніданок в номер.

Вид обслуговування - комбінований, тобто обслуговування відвідувачів відбувається за допомогою офіціантів та бармена.

За організацією праці офіціантів метод обслуговування індивідуальної форми (при цій формі за кожним офіціантом закріплено декілька столів (місць), і він виконує всі елементи техніки обслуговування (приймає замовлення, сервірує стіл, подає страви і напої, розраховується з відвідувачами, збирає посуд).

У приміщенні приймально-вестибюльного призначення буде розташований Лобі-бар вищого класу. Місткість бару буде складати – 9 місць. Послуги які пропонує бар-вестибюль призначені як для гостей, так і для звичайних мешканці міста.

Крім того, планується бар при казино, який розрахований на 10 осіб, класу люкс розташовується на другому поверсі готелі у приміщенні культурно-дозвільного призначення.

Їдальня для персоналу розрахована на 45 працівників, та обслуговує працівників готелю, пропонуючи працівникам комплексні сніданки, обіди та вечері.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю - кількістю місць в обідній залі. Основою виробничої програми закладів ресторанного господарства є меню[37].

Меню складаємо з урахуванням асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування. Ресторан даного готелю розрахований на прийом як гостей готелю, так і відвідувачів яку не проживають у готелю. Ресторан для загального числа відвідувачів починає свою роботу з 11.00. З 8.00 до 10:00 діє меню-сніданків для проживаючих в готелі.

Меню сніданку за типом «шведського столу» представлено у таблиці 3.10

Таблиця 3.10 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г(мл)
1	2	3
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (оселедець, форель, лосось)	20/20/20
Згідно ТК	Овочеve асорті (помідори чері, перець болгарський, огірок, авокадо)	20/20/20/20
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, салямі, копчена курка)	25/25/25
Згідно ТК	Сир кисломолочний зі сметаною	130/20
Згідно ТК	Йогурт натуральний з мюслями	150/30
Згідно ТК	Вершкове масло	30
Основні страви		
Згідно ТК	Ячня з беконом	120
Згідно ТК	Омлет з шинкою та томатами	120
Згідно ТК	Омлет з трюфельною пастою	120
Згідно ТК	Яйця-Бенедикт під голандським соусом з лососем	115
Згідно ТК	Жульєн з білих грибів	75
Згідно ТК	Вівсяна каша з фруктами та ягодами	110
Солодкі страви		
Згідно ТК	Сирники зі сметаною та полуничним соусом	90/15/10
Згідно ТК	Сирники з цедрою лимону	80
Згідно ТК	Млинці на вибір	75
Згідно ТК	Фрукти (яблуко, банан, апельсин, ківі)	40/20/20/20
	Джем (полуничний, малиновий, вишневий, абрикосовий, апельсиновий)	50
	Мед	30
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний (в асортименті)	200
Згідно ТК	Чай зелений (в асортименті)	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	120
Згідно ТК	Кава «Капучино»	180
Згідно ТК	Кава «Лате»	210
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250 мл
	Вода мінеральна «Моршинська»	500 мл
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб житньо-пшеничний зі злками	50
	Булочка здобна	30
	Круасан з сиром брі	50
	Круасан з мигдалевий кремом	110

Меню вільного вибору страв ресторану Люкс для гостей готелю і місцевого населення оформлено у вигляді табл. 3.11.

Таблиця 3.11 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Мідії під томатним соусом з пармезаном	100/60

Згідно ТК	Шпинатний суп-пюре з грінками та перепелиним яйцем	300
Згідно ТК	Паста «Марінаре» з крабом у томатному соусі	250
Згідно ТК	Парфе «Старлайт» (збиті вершки, малина, шоколадна стружка, полуниця, смородиновий соус)	175
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Лосось малосольний (з листям салату та лимоном)	100/20/10
Згідно ТК	Карпачо з сібаса (з листям рукколи та лаймом)	100/20/10
Згідно ТК	Закуска з креветками та м'яким сиром (помідор, сир м'який, зелень)	170
Згідно ТК	Салат «Капрезе» з маслинами (моцарелла, чері, маслини, базилік, соус песто)	220
Згідно ТК	Салат «Морський» (восьминіг, креветки, кальмар, листя салату, картопля, лимон, оливкова олія)	240
Згідно ТК	Салат «Місурі» (тунець, оливки, чері, листя салату, перепелині яйця, лимон)	240
Згідно ТК	Салат «Катанія» (хамон, гранат, чері, листя салату, оливкова олія)	210
Згідно ТК	Салат «Сицилія» (листя салату, руккола, полуниця, груша, сир брі, бальзамічний оцет)	190
Згідно ТК	Салат «Грінад» (курка запечена, огірок, маслини, листя салату, соус вінегрет)	250
Згідно ТК	Овочеve асорті (помідори чері, перець болгарський, огірок, авокадо, базилік)	50/50/50/ 40/10
Згідно ТК	Авокадо з ікрою кети та зеленню	150/50/10
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, салямі, копчена курка, помідори чері)	50/50/50/50
Згідно ТК	Сирне асорті (брі, фета, радомер, виноград)	50/50/50/50
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Креветки в часниковому соусі	75
Згідно ТК	Перепілки з журавлиним соусом	100/40
Згідно ТК	Жульєн з білих грибів та качки запечений в тарталетці під вершковим сиром	75
Супи		
Згідно ТК	Суп овочевий (брокколи, горошок, морква, цибуля)	300
Згідно ТК	Борщ український зі сметаною	300/40
Згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза з копченою куркою	300
Згідно ТК	Гаспачо (помідори, огірки, перець болгарський, часник, цибуля)	300
Основні страви		
Згідно ТК	Лосось на грилі з овочами (помідор, баклажан, цукіні)	200/140
Згідно ТК	Дорада запечена під часниковим соусом з зеленню	350
Згідно ТК	Скумбрія фарширована овочами (брокколи, перець болгарський, кукурудза, цибуля)	320
Згідно ТК	Стейк «Рібай» з спаржею та червоним соусом	250/100/50
Згідно ТК	Медальйони з беконом та картоплею гратен	220/100
Згідно ТК	Стейк зі свинини з помідорами чері, листям салату та соусом барбекю	230/70/50
Згідно ТК	Куряче філе під вершковим соусом з шампіньйонами	200/70
Згідно ТК	Курячі ніжки запечені в медово-гірчичному соусі з картоплею по-селянськи	280/100
Згідно ТК	Філе індички з пюре з горошку та смородиновим соусом	200/100/50
Згідно ТК	Рататуй (цукіні, помідор, баклажан)	230

Згідно ТК	Різотто з овочами (брокколи, перець болгарський, кукурудза, часник, цибуля)	260
Згідно ТК	Різотто з білими грибами	270
Згідно ТК	Паста пенне під соусом болоньезе	300
Згідно ТК	Паста «4 сири» (брі, фета, моцарелла, пармезан)	260
Згідно ТК	Паста зі шпинату з креветками під соусом песто	230
Згідно ТК	Лазанья болоньезе	250
Солодкі страви		
Згідно ТК	Сирні вафлі з солоною карамеллю та морозивом	90/50
Згідно ТК	Суфле малинове	160
Згідно ТК	Пудинг ванільний з шоколадним соусом	150/30
Згідно ТК	Класичний чізкейк з сиру Маскарпоне	140
Згідно ТК	Салат «Фрутті» (полуниця, яблуко, груша, манго, лимон, шоколадний соус)	180
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний «Greenfield»	200 мл
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	200 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Еспресо»	30 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Американо»	120 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Капучино»	180 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Лате»	210 мл
Згідно ТК	Кава по-ірландськи (гаряча чорна кава, ірландський віскі, коричневий цукор, збиті вершки)	220 мл
Згідно ТК	Какао з маршмеллоу	200 мл
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Смузі (на вибір: ягідний або зелений)	200 мл
Згідно ТК	Холодна кава «Аршат» (холодний еспресо з мигдальним сиропом та молоком)	300 мл
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200 мл
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	200 мл
Згідно ТК	Фреш яблучний	200 мл
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хлібна корзина (хліб житній, висівковий, пшеничний)	20/20/20
	Хліб житній	50
	Хліб пшеничний	50
	Тост висівковий	50
	Круасан з мигдалевим кремом	110
Згідно ТК	Тістечко «Тірамісу»	150
	Тістечко «Шу» з манго	90
	Торт «Прага»	190
	Торт «Естархайзі»	180

Таблиця 3.12 – Карта напоїв ресторану класу люкс

Назва напою	Сміність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,5/0,05
Горілка «GreenDay», Україна	0,5/0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	0,7/0,05
Горілка «Staritsky&Levitsky», Україна	0,7/0,05

Горілка «SnowLeopard», Польща	0,7/0,05
Коньяки і бренді	
Коньяк «Martell», 5 років витримки, Франція	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy», 8 років витримки, Франція	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy», 15 років витримки, Франція	0,5/0,05
Бренді «Metaxa», Греція	0,7/0,05
Бренді «Асканія» ХО 10, Україна	0,7/0,05
Бренді «Renaissance ХО», Литва	0,7/0,05
Віскі	
JohnWood, Франція	0,7/0,05
Віскі «Tenjaku», Японія	1,0/0,05
Eddy, Франція	0,7/0,05
BushmillsOriginal, Ірландія	1,0/0,05
JackDaniel'sOld, США	1,0/0,05
Ром	
Ром «Bacardi Gold», Куба	0,05
Ром «Гавана КлабАньєсхОбланко», Куба	0,05
Ром «Myers'sOriginalDark», чорний, США	0,05
Лікери	
Лікер «Sheridan`s», Ірландія	0,5/0,05
Лікер «BolsGreenBanana», Нідерланди	0,7/0,05
Лікер «JackDaniel'sTennesseeHoney», США	0,7/0,05
Лікер «Baileys», Ірландія	0,5/0,05
Лікер «Jägermeister», Німеччина	0,7/0,05
Мінеральні води	
Вода мінеральна природна столова негазована «Моршинська», Україна	0,5
Вода мінеральна природна столова газована «Моршинська», Україна	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова газована «Боржомі», Грузія	0,5
Фруктові води та напої	
Соковий напій «iFresh» в асортименті (апельсин, вишня, яблуко), Україна	0,5/0,2
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», «Fanta», «Sprite», Україна	0,5/0,2
Соки	
Сік «Sandora» в асортименті (апельсин, гранат, персик, томат, виноград), Україна	0,25
Сік «Jaffa» в асортименті (апельсин, яблуко, смородина, персик, мультифрукт), Україна	1,0/0,2
Пиво	
Пиво «Krusovice» світле фільтроване розливне, Україна	0,5
Пиво «RobertDoms Віденський» світле фільтроване розливне, Бельгія	0,5
Пиво «RobertDoms Мюнхенський» світле фільтроване розливне, Бельгія	0,5
Пиво «CoronaExtra» світле фільтроване, Мексика	0,33
Пиво «PaulanerHefe-Weissbier» світле нефільтроване, Німеччина	0,5
Пиво «LeffeBrune» темне фільтроване, Бельгія	0,5
Пиво «HoegaardenWhite» безалкогольне, Бельгія	0,33

Рекомендовано розробляти винну карту окремо для ресторанів класу Люкс при готелі. Кату вин наведено в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 – Карта вин ресторану класу люкс

Назва вина	Ємність пляшки/ величина порції, л
<u>Вина на розлив</u>	
Білі вина	
Вино «ViognierDeles» сухе, Франція	0,75/0,15
Вино «PinotGrigioCasaLunardi» сухе, Італія	0,75/0,15
Вино «ColombardChardonnay» сухе, Франція	0,75/0,15
Вино «Sauvignon Blanc Aves del Sur» сухе Чилі	0,75/0,15
Вино «VinoBlancoMarquesdeRocas» напівсолодке, Іспанія	0,75/0,15
Червоні вина	
Вино «Chianti Classico Riserva» сухе, Італія	0,75/0,15
Вино «Merlot» сухе, Італія	0,75/0,15
Вино «CabernetSauvignonVdP» сухе, Франція	0,75/0,15
Вино «VinoTinto» напівсолодке, Іспанія	0,75/0,15
<u>Вина в пляшках</u>	
Вина України	
Вино «ShaboClassic Піно Гріджио» біле сухе	0,75
Вино Reserve Інкерман Рислінг біле сухе	0,75
Вино «ShaboClassic» біле напівсухе	0,75
Вино «AznauriRose» рожеве напівсолодке	0,75
Вино «Shabo Reserve Мерло» червоне сухе	0,75
Вина Грузії	
Вино «Алазанська» долина біле напівсолодке	0,75
Вино «Цинандалі» біле сухе	0,75
Вино «Кіндзмараулі» червоне напівсолодке	0,75
Вино «Сапераві» червоне сухе	0,75
Вино «Алазанська» долина червоне напівсолодке	0,75
Вина Франції	
Вино«Chablis Vallions»біле сухе	0,75
Вино«Gewurztraminer»біле напівсолодке	0,75
Вино«Sauvignon Blanc de Fournier»біле сухе	0,75
Вино«Rosed'AnjouAOCBougrier»рожеве напівсолодке	0,75
Вино«BernardMagrez»червоне сухе	0,75
Вино«ChateauMaison»Blancheчервоне сухе	0,75
Вина Італії	
Вино«Gavi San Silvestro»біле сухе	0,75
Вино«Soave»біле сухе	0,75
Вино«Guidalberto»червоне сухе	0,75
Вино«Mongrana»червоне сухе	0,75
Вино«RipassoValpolicella»червоне сухе	0,75
Вино«Valpolicella Superiore»червоне сухе	0,75
Вина Іспанії	
Вино«VardejoRueda»біле сухе	0,75
Вино«VinoBlanco»біле напівсолодке	0,75
Вино«TempranilloRibeiradelDuero»червоне сухе	0,75

Вино «Vino Tinto» червоне напівсолодке	0,75
Ігристі вина	
Ігристе вино «Артемівське» біле напівсолодке, Україна	0,75
Ігристе вино «Martini Asti» біле солодке, Італія	0,75
Ігристе вино «Prosecco Brut» біле брют, Італія	0,75
Ігристе вино «Lambrusco Emilia Bianco GT» напівсолодке, Італія	0,75
Ігристе вино «Spumante Rose Extra Dry» рожеве сухе, Італія	0,75
Ігристе вино «Pierre Monte» червоне напівсолодке, Молдова	0,75

Меню бару при вестибюлі (Таблиця 3.14.) може виконувати функцію як карти напоїв (карта бару) так і включати страви, закуски та закупівельні товари (меню бару). Меню (карта) бару розробляється службою ресторанного господарства засобу розміщення індивідуально з урахуванням асортиментного мінімуму [37].

Таблиця 3.14 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 5 *

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
1	2	3
Аперетиви		
Згідно ТК	«SoftMint» (віскі Bell's Original, вершки, сироп м'ята, м'ята)	300
Згідно ТК	«Aperol Spritz» (апероль, ігристе сухе вино, апельсин)	300
Згідно ТК	«Martini Tonic» (білий вермут, лайм, тонік)	300
Згідно ТК	«Penicillin» (віскі Jack Daniel's Honey, фреш імбир, фреш лимон, імбирний лікер, цукровий сироп)	300
	«Banana Ramos» (джин Gordon's London Dry, сік банан, ваніль, вершки, фреш лимон, EasyFoam, содова)	
Передобідні коктейлі-аперитиви		
Згідно ТК	«Sangria» (сухе вино, вишня, полуниця)	250
Згідно ТК	Spiced New York Sour (віскі Bell's Spiced, фреш лимон, цукровий сироп, сухе червоне вино, яєчний білок, кориця)	250
Згідно ТК	«Bloody Mary» (горілка, гострий соус Tabasco, фреш лимон, томатний сік)	250
Згідно ТК	«Cream Cherry» (бренді Metaxa 5*, лікер Cherry, фреш лимон, цукровий сироп)	250
Згідно ТК	«Passion Gin Fizz» (джин Gordon's London Dry, сироп маракуя, фреш лимон, содова)	250
Післяобідні коктейлі-діджестиви		
Згідно ТК	«Negroni» (джин Gordon's London Dry, Martini Rosso, Campari)	100
Згідно ТК	«Green Pears» (горілка Absolut Pears, фреш лимон, сік яблуко, грушевий сироп)	100
Згідно ТК	«Lucky Queen» (джин Gordon's premium pink, Triple Sec, сироп кавун, фреш лимон)	100
Згідно ТК	«Mexican Choice» (True Tequila Gold, Campari, Martini Rosso, фреш лайм, сироп лайм)	100
Згідно ТК	«Whiskey Sour» (Bulleit Bourbon, фреш лимон, цукровий сироп, EasyFoam)	100
Десертні коктейлі		

Згідно ТК	«AlmondRafaello» (білий ром CaptainMorganWhite, MartiniBianco, лікер Amaretto, сироп ваніль, пюре кокос, сік ананас, фреш лимон)	100
Згідно ТК	«Zombie» (CaptainMorganWhite, CaptainMorganGold, абрикосовий бренді, сік ананас, фреш лайм, абсеент, ангостура)	100
Згідно ТК	«Моссо» (коньяк, кавовий лікер, апельсиновий лікер, кавовий настій)	100
Згідно ТК	«Brandy'sDream» (бренді St-Remy, VanaTalinn, сироп карамель, вершки, фреш лимон)	100
Десертні вина		
	Вино «BarbadilloOloroso» біле солодке, Іспанія	150
	Вино «Shabo Каберне» червоне солодке, Україна	150
	Вино «CampagnolaRecioto» червоне солодке, Італія	150
	Вино «RamosPinto» червоне солодке, Португалія	150
	Вино «Namaqua» червоне солодке, ЮАР	150
Віскі		
	Віскі «DailuaineVintage», Шотландія	50
	Віскі «MacallanFineOak», Шотландія	50
	Віскі «TeelingSingleMalt», Ірландія	50
	Віскі «Woodford Reserve», США	50
	Віскі «Теґяку», Японія	50
Коньяки		
	Коньяк «LheraudEmotion», Франція	50
	Коньяк «CalvadosLecompte», Франція	50
	Коньяк «Courvoisier» VSOP, Франція	50
	Коньяк «Frapin» 1 270, Франція	50
	Коньяк «Дніпро» ХО 12, Україна	50
Арманьяки		
	Арманьяк«ClosMartin» VSOP 8, Франція	50
	Арманьяк«BasArmagnacBaronGaston», Франція	50
	Арманьяк«ArmagnacJoy», Франція	50
	Арманьяк «JulesLarose», Франція	50
	Арманьяк «Saint-Vivant», Франція	50
Бренді		
	Бренді «Асканія» ХО 10, Україна	50
	Бренді «BarbadillodeJerezSolera», Іспанія	50
	Бренді «Torres, Іспанія»	50
	Бренді «Старий Кахеті», Грузія	50
	Бренді «Метаха 5*», Греція	50
Пунші		
Згідно ТК	«Ginger» (Becherovka, сироп імбирний, сироп бузина, сік яблучний, сік грейпфрутовий, імбир)	300
Згідно ТК	«Spiced» (CaptainMorganBlack, червоне сухе вино, чорний чай, фреш лайм, цукровий та медовий сироп, кориця, гвоздика)	300
Згідно ТК	«Apple» (CaptainMorganBlack, сік яблука, сироп карамель, кориця)	300
Згідно ТК	«Смородиновий пунш» (горілка AbsolutKurant, журавлинний морс, фреш лимона, сироп смородини)	300
Згідно ТК	Пунш б/а «Kiwi-Mango» (пюре ківі, сироп пюре манго, фреш лимон)	300

Згідно ТК	Пунш б/а «Virginspritz» (сироп orangesprits, сироп бузина, сік апельсин)	300
Горілка		
	Горілка «Finlandia», Фінляндія	50
	Горілка «GreenDay», Україна	50
	Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	50
	Горілка «Staritsky&Levitsky», Україна	50
	Горілка «SnowLeopard», Польща	50
Джин		
	Джин «GinCraftter'sLondonDry», Естонія	50
	Джин «Hendrick's», Шотландія	50
	Джин «BulldogLondonDry», Великобританія	50
	Джин «Beefeater», Великобританія	50
	Джин «Gordon'sLondonDry», Англія	50
Текіла		
	Текіла «ElJimadorBlanco», Мексика	50
	Текіла «CorazonBlanco», Мексика	50
	Текіла «SierraSilver», Німеччина	50
	Текіла «RoosterRojoBlanco», Мексика	50
	Текіла «MessicanoSilver», Мексика	50
Ром		
	Ром «CaptainMorgan» білий, Карибські острова	50
	Ром «Bacardi» білий, Італія	50
	Ром «RumCaribbaBlanco», білий, Естонія	50
	Ром «RumBayouSilver», білий, США	50
	Ром «RumBayouSpiced», США	50
	Ром «BrugalAnejo», Домініканська Республіка	50
	Ром «RumCaribbaNegro», темний, Естонія	50
	Ром «BlackMagicSpiced», темний, США	50
	Ром «CaptainMorgan» темний, Карибські острова	50
	Ром «Myers'sOriginalDark», чорний, США	50
Лікери		
	Лікер «BolsGreenBanana», Нідерланди	50
	Лікер «Jägermeister», Німеччина	50
	Лікер «LilletBlanc», Франція	50
	Лікер «JackDaniel'sTennesseeHoney», США	50
	Лікер «Sheridan`s», Ірландія	50
Безалкогольні напої		
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», Україна	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta», Україна	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite», Україна	500
	Соковий напій «iFresh» в асортименті (апельсин, вишня, яблуко), Україна	500
Мінеральна вода		
	Вода мінеральна природна столова негазована «Моршинська», Україна	500
	Вода мінеральна природна столова слабогазована «Моршинська», Україна	500
	Вода мінеральна природна столова сильногазована «Моршинська», Україна	500
	Вода мінеральна лікувально-столова газувана «Боржомі», Грузія	500

Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай Масала	200
Згідно ТК	Марокканський чай	200
Згідно ТК	Яблучний чай з карамеллю	200
Згідно ТК	Лісова ягода	200
Згідно ТК	Чай з лимоном	200
Згідно ТК	Чай з жасмином	200
Згідно ТК	Вишневий чай(чорний чай, сік персик, імбир, м'ята)	200
Згідно ТК	Кава натуральна «Еспресо»	30
Згідно ТК	Кава натуральна «Американо»	120
Згідно ТК	Кава натуральна «Капучино»	180
Згідно ТК	Кава натуральна «Лате»	210
Згідно ТК	Кава по-ірландськи (гаряча чорна кава, ірландський віскі, коричневий цукор, збиті вершки)	220
Згідно ТК	Какао з маршмеллоу	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Полунично-кавуновий лимонад	350
Згідно ТК	Грейпфрутовий лимонад з бузиною	350
Згідно ТК	Грушевий лимонад з карамеллю	350
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
Згідно ТК	Фреш яблучний	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Лосось малосольний (з листям салату та лимоном)	100/20/10
Згідно ТК	Закуска з креветками та м'яким сиром (помідор, сир м'який, зелень)	170
Згідно ТК	Салат «Капрезе» з маслинами (моцарелла, чері, маслини, базилік, соус песто)	220
Згідно ТК	Салат «Грінад» (курка запечена, огірок, маслини, листя салату, соус вінегрет)	250
Згідно ТК	Французький террін (подається з хрусткими овочами)	100/50
Згідно ТК	Паштет з фуа-гра (з тостами та винною глазур'ю)	80/45
Згідно ТК	Авокадо з ікрою кети та зеленню	150/50/10
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Креветки в часниковому соусі	180
Згідно ТК	Жульєн з білих грибів та качки запечений в тарталетці під вершковим сиром	170
Згідно ТК	Баклажан запечений з томатами	120
Солодкі страви десерти		
Згідно ТК	Суфле малинове	160
Згідно ТК	Пудинг ванільний з шоколадним соусом	150/30
Згідно ТК	Салат «Фрутті» (полуниця, яблуко, груша, манго, лимон, шоколадний соус)	180
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Булочка здобна	70
	Хліб житньо-пшеничний зі злаками	50
	Круасан з мигдалевим кремом	110
Згідно ТК	Фондан	130
Згідно ТК	Тирамісу	200
Згідно ТК	ТартТатен (листокове тісто, карамелізовані яблука, вершкове морозиво)	250

Кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком дорівнює місткості готелю.

Якщо заклад ресторанного господарства готельного підприємства обслуговує певний контингент споживачів, для якого передбачено декілька прийомів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів протягом сніданку, обіду, вечері також дорівнює місткості готелю для кожного прийому харчування.

Денну кількість відвідувачів для закладу ресторанного господарства, яке працює після сніданку як загальнодоступне, встановлюють за допомогою графіка завантаження залів.

При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи обідньої зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (оборотність місця);
- приблизну завантаженість (у відсотках) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення зали.

- Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100},$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження зали, %

На підприємстві передбачено декілька прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря, шведській стіл, бізнес-ланч), то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо. Для цього в графіку завантаження зали виділяють години для таких типів обслуговування[34].

Виробничу програму розробляємо для ресторану класу люкс проектованого готелю. Другим етапом розроблення програми являється визначення денної кількості відвідувачів, яку встановлюється за допомогою графіку завантаження обідньої зали. Розрахунки оформлені у вигляді табл. 3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану класу люкс на 285 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
07.00-10.00	сніданок для мешканців готелю		300
10.00-11.00	перерва		
11-12	1,5	40	171
12-13	1,5	50	213
13-14	1,5	70	300
14-15	1,5	60	256
15-16	1,5	50	214
16-17	1,5	30	128
17-18	1,5	40	171
18-19	0,6	70	120
19-20	0,6	100	171
20-21	0,6	80	137
21-22	0,6	70	120
22-23	0,6	60	102
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			2103
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			7,4

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв[34].

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб (дані табл. 3.17);

$n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб (дані табл. 3.17);

$k_{\text{снід}}, k$ – коефіцієнт споживання страв[37].

Таким чином, кількість страв, які реалізуватимуться за день становитиме: $300 \cdot 7 + 2103 \cdot 3,5 = 9460$ шт., з яких під час сніданку – **2100** шт. та впродовж дня за меню з вільним вибором страв – **7360** шт.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, перші, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в

асортименті продукції[37]. Результати даних розрахунків наведені у вигляді табл. 3.16 та 3.17

Таблиця 3.16 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви та закуски:	30		630
рибні		25	157
м'ясні		30	189
овочеві		25	157
молоко і кисломолочні продукти		20	126
Гарячі страви:	50		1050
м'ясні, рибні		20	210
овочеві		25	262
круп'яні		25	262
ячні, сирні		30	315
Солодкі страви	20		420
Всього	100		2100

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		2208
Рибні		20	441
м'ясні		15	331
салати		30	662
овочеві		20	441
кисломолочні продукти		15	331
Гарячі закуски	5		368
Супи:	25		1840
прозорі		25	460
заправні		25	460
суп-пюре		20	368
молочні, холодні, солодкі		30	552
Основні страви:	30		2208
рибні		25	552
м'ясні		40	883
овочеві		5	110
круп'яні		10	220
ячні, сирні, борошняні		20	441
Солодкі страви	10		736
Всього	100		7360

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на

підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл. 3.18 та 3.19[34].

Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 300 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	75
Холодні напої:	л	0,25	75
мінеральна вода		0,125	37,5
натуральний сік		0,125	37,5
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	30
Булочка здобна		0,04	12
житньо-пшеничний хліб зі злаками		0,03	9
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	210
Фрукти	кг	0,07	21

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої за день

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 2103 відвідувача
Гарячі напої	л	0,05	105,1
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	105,1
мінеральна вода		0,08	168,2
сік		0,02	42
власного виробництва		0,1	210,3
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
хліб пшеничний		0,04	84,1
хліб житній		0,03	63,1
тост висівковий		0,03	63,1
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	1051,5
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	42,1
Фрукти	кг	0,05	105,1
Вино-горілчані вироби	л	0,1	210,3
Пиво	л	0,025	52,6

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.16 - 3.19 складається денна виробнича програма майбутнього закладу табл. 3.20 - 3.22.

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г(мл)
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Рибне асорті (оселедець, форель, лосось)	157	20/20/20

Згідно ТК	Овоче асорті (помідори чері, перець болгарський, огірок, авокадо)	157	20/20/20/20
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, салями, копчена курка)	189	25/25/25
Згідно ТК	Сир кисломолочний зі сметаною	42	130/20
Згідно ТК	Йогурт натуральний з мюслями	42	150/30
Згідно ТК	Вершкове масло	42	30
Основні страви			
Згідно ТК	Ячня з беконом	105	120
Згідно ТК	Омлет з шинкою та томатами	157	120
Згідно ТК	Омлет з трюфельною пастою	157	120
Згідно ТК	Яйця-Бенедикт під голандським соусом з лососем	105	115
Згідно ТК	Жульєн з білих грибів	262	75
Згідно ТК	Вівсяна каша з фруктами та ягодами	262	110
Солодкі страви			
Згідно ТК	Сирники зі сметаною та полуничним соусом	83	90/15/10
Згідно ТК	Сирники з цедрою лимону	85	80
Згідно ТК	Млинці на вибір	84	75
Згідно ТК	Фрукти (яблуко, банан, апельсин, ківі)	21	40/20/20/20
	Джем (полуничний, малиновий, вишневий, абрикосовий, апельсиновий)	84	50
	Мед	84	30
Напої			
Згідно ТК	Чай чорний (в асортименті)	94	200
Згідно ТК	Чай зелений (в асортименті)	94	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	33	30
Згідно ТК	Кава «Американо»	31	120
Згідно ТК	Кава «Капучино»	32	180
Згідно ТК	Кава «Лате»	32	210
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	150	250 мл
	Вода мінеральна «Моршинська»	75	500 мл
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб житньо-пшеничний зі злками	180	50
	Багет класичний	300	30
	Круасан з сиром брі	80	50
	Круасан з мигдалевий кремом	130	110

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 285 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
Згідно ТК	Мідії під томатним соусом з пармезаном	55	100/60
Згідно ТК	Шпинатний суп-пюре з грінками та перепелиним яйцем	66	300
Згідно ТК	Паста «Марінаре» з крабом у томатному соусі	89	250
Згідно ТК	Парфе «Старлайт» (збиті вершки, малина, шоколадна стружка, полуниця, смородиновий соус)	49	175
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Лосось малосольний (з листям салату та лимоном)	205	100/20/10

Згідно ТК	Карпачо з сібаса (з листям рукколи та лаймом)	126	100/20/10
Згідно ТК	Закуска з креветками та м'яким сиром (помідор, сир м'який, зелень)	110	170
Згідно ТК	Салат «Капрезе» з маслинами (моцарелла, чері, маслини, базилік, соус песто)	58	220
Згідно ТК	Салат «Морський» (восьминіг, креветки, кальмар, листя салату, картопля, лимон, оливкова олія)	190	240
Згідно ТК	Салат «Місурі» (тунець, оливки, чері, листя салату, перепелині яйця, лимон)	94	240
Згідно ТК	Салат «Катанія» (хамон, гранат, чері, листя салату, оливкова олія)	80	210
Згідно ТК	Салат «Сицилія» (листя салату, руккола, полуниця, груша, сир брі, бальзамічний оцет)	141	190
Згідно ТК	Салат «Гвінад» (курка запечена, огірок, маслини, листя салату, соус вінегрет)	101	250
Згідно ТК	Овочеve асорті (помідори чері, перець болгарський, огірок, авокадо, базилік)	315	50/50/50/ 40/10
Згідно ТК	Авокадо з ікрою кети та зеленню	127	150/50/10
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, саямі, копчена курка, помідори чері)	330	50/50/50/50
Згідно ТК	Сирне асорті (брі, фета, радомер, виноград)	331	50/50/50/50
Гарячі закуски			
Згідно ТК	Креветки в часниковому соусі	132	75
Згідно ТК	Перепілки з журавлиним соусом	106	100/40
Згідно ТК	Жульєн з білих грибів та качки запечений в тарталетці під вершковим сиром	130	75
Супи			
Згідно ТК	Суп овочевий (броколі, горошок, морква, цибуля)	459	300
Згідно ТК	Борщ український зі сметаною	459	300/40
Згідно ТК	Суп-пюре з гарбуза з копченою куркою	552	300
Згідно ТК	Гаспачо (помідори, огірки, перець болгарський, часник, цибуля)	370	300
Основні страви			
Згідно ТК	Лосось на грилі з овочами (помідор, баклажан, цукіні)	237	200/140
Згідно ТК	Дорада запечена під часниковим соусом з зеленню	190	350
Згідно ТК	Скумбрія фарширована овочами (броколі, перець болгарський, кукурудза, цибуля)	126	320
Згідно ТК	Стейк «Рібай» з спаржею та червоним соусом	208	250/100/50
Згідно ТК	Медальйони з беконом та картоплею гратен	139	220/100
Згідно ТК	Стейк зі свинини з помідорами чері, листям салату та соусом барбекю	110	230/70/50
Згідно ТК	Куряче філе під вершковим соусом з шампінйонами	79	200/70
Згідно ТК	Курячі ніжки запечені в медово-гірчичному соусі з картоплею по-селянськи	95	280/100
Згідно ТК	Філе індички з пюре з горошку та смородиновим соусом	126	200/100/50
Згідно ТК	Рататуй (цукіні, помідор, баклажан)	110	230

Згідно ТК	Різотто з овочами (броccoli, перець болгарський, кукурудза, часник, цибуля)	126	260
Згідно ТК	Різотто з білими грибами	95	270
Згідно ТК	Паста пенне під соусом болоньезе	126	300
Згідно ТК	Паста «4 сири» (брї, фета, моцарелла, пармезан)	95	260
Згідно ТК	Паста зі шпинату з креветками під соусом песто	114	230
Згідно ТК	Лазанья болоньезе	107	250
Солодкі страви			
Згідно ТК	Сирні вафлі з солоною карамеллю та морозивом	115	90/50
Згідно ТК	Суфле малинове	151	160
Згідно ТК	Пудинг ванільний з шоколадним соусом	176	150/30
Згідно ТК	Класичний чізкейк з сиру Маскарпоне	168	140
Згідно ТК	Салат «Фрутті» (полуниця, яблуко, груша, манго, лимон, шоколадний соус)	126	180
Гарячі напої власного виробництва			
Згідно ТК	Чай чорний «Greenfield»	87	200 мл
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	87	200 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Еспресо»	66	30 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Американо»	64	120 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Капучино»	66	180 мл
Згідно ТК	Кава натуральна «Лате»	64	210 мл
Згідно ТК	Кава по-ірландськи (гаряча чорна кава, ірландський віскі, коричневий цукор, збиті вершки)	82	220 мл
Згідно ТК	Какао з маршмеллоу	84	200 мл
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Смузі (на вибір: ягідний або зелений)	220	200 мл
Згідно ТК	Холодна кава «Аршат» (холодний еспресо з мигдальним сиропом та молоком)	200	300 мл
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	175	200 мл
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	175	200 мл
Згідно ТК	Фреш яблучний	175	200 мл
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хлібна корзина (хліб житній, висівковий, пшеничний)	701	20/20/20
	Хліб житній	631	50
	Хліб пшеничний	841	50
	Тост висівковий	631	50
	Круасан з мигдалевим кремом	230	110
	Тістечко «Тірамісу»	210	150
	Тістечко «Шу» з манго	230	90
	Торт «Прага»	190	190
	Торт «Естархайзі»	190	180

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 285 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
-------------	------------------------------	-----------------------------------

1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Finlandia», Фінляндія	12/120	0,5/0,05
Горілка «GreenDay», Україна	9/90	0,5/0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	8/112	0,7/0,05
Горілка «Staritsky&Levitsky», Україна	6/84	0,7/0,05
Горілка «SnowLeopard», Польща	5/70	0,7/0,05
Коньяки і бренді		
Коньяк «Martell», 5 років витримки, Франція	6/60	0,5/0,05
Коньяк «Henessy», 8 років витримки, Франція	6/60	0,5/0,05
Коньяк «Henessy», 15 років витримки, Франція	8/80	0,5/0,05
Бренді «Metaxa», Греція	6/84	0,7/0,05
Бренді «Асканія» ХО 10, Україна	4/56	0,7/0,05
Бренді «Renaissance ХО», Литва	4/56	0,7/0,05
Віскі		
JohnWood, Франція	4/56	0,7/0,05
Віскі «Tenjaku», Японія	2/40	1,0/0,05
Eddy, Франція	4/56	0,7/0,05
BushmillsOriginal, Ірландія	4/80	1,0/0,05
JackDaniel'sOld, США	4/80	1,0/0,05
Ром		
Ром «Bacardi Gold», Куба	80	0,05
Ром «Гавана КлубАньєхоБланко», Куба	80	0,05
Ром «Myers'sOriginalDark», чорний, США	80	0,05
Лікери		
Лікер «Sheridan`s», Ірландія	10/70	0,35/0,05
Лікер «BolsGreenBanana», Нідерланди	4/56	0,7/0,05
Лікер «JackDaniel'sTennesseeHoney», США	4/56	0,7/0,05
Лікер «Baileys», Ірландія	10/70	0,35/0,05
Лікер «Jägermeister», Німеччина	4/56	0,7/0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна природна столова негазована «Моршинська», Україна	48	0,5
Вода мінеральна природна столова газувана «Моршинська», Україна	48	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова газувана «Боржомі», Грузія	48	0,5
Фруктові води та напої		
Соковий напій «iFresh» в асортименті (апельсин, вишня, яблуко), Україна	48/120	0,5/0,2
Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», «Fanta», «Sprite», Україна	156/390	0,5/0,2
Соки		
Сік «Sandora» в асортименті (апельсин, гранат, персик, томат, виноград), Україна	48	0,25
Сік «Jaffa» в асортименті (апельсин, яблуко, смородина, персик, мультифрукт), Україна	12/60	1,0/0,2
Пиво		
Пиво «Krusovice» світле фільтроване розливне, Україна	24	0,5
Пиво «RobertDoms Віденський» світле фільтроване розливне, Бельгія	12	0,5

Пиво «RobertDoms Мюнхенський» світле фільтроване розливне, Бельгія	12	0,5
Пиво «CoronaExtra» світле фільтроване, Мексика	24	0,33
Пиво «PaulanerHefe-Weissbier» світле нефільтроване, Німеччина	12	0,5
Пиво «LeffeBrune» темне фільтроване, Бельгія	24	0,5
Пиво «HoegaardenWhite» безалкогольне, Бельгія	12	0,33

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 285 місць
(вино)

Назва вина	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
<u>Вина на розлив</u>		
Білі вина		
Вино «ViognierDeles» сухе, Франція	2/10	0,75/0,15
Вино «PinotGrigioCasaLunardi» сухе, Італія	3/15	0,75/0,15
Вино «ColombardChardonnay» сухе, Франція	2/10	0,75/0,15
Вино «Sauvignon Blanc Aves del Sur» сухе Чилі	2/10	0,75/0,15
Вино «VinoBlancoMarquesdeRocas» напівсолодке, Іспанія	3/15	0,75/0,15
Червоні вина		
Вино «Chianti Classico Riserva» сухе, Італія	2/10	0,75/0,15
Вино «Merlot» сухе, Італія	3/15	0,75/0,15
Вино «CabernetSauvignonVdP» сухе, Франція	2/10	0,75/0,15
Вино «VinoTinto» напівсолодке, Іспанія	3/15	0,75/0,15
<u>Вина в пляшках</u>		
Вина України		
Вино «ShaboClassic Піно Гріджіо» біле сухе	2	0,75
Вино Reserve Інкерман Рислінг біле сухе	2	0,75
Вино «ShaboClassic» біле напівсухе	2	0,75
Вино «AznauriRose» рожеве напівсолодке	3	0,75
Вино «Shabo Reserve Мерло» червоне сухе	3	0,75
Вина Грузії		
Вино «Алазанська» долина біле напівсолодке	2	0,75
Вино «Цинандалі» біле сухе	2	0,75
Вино «Кіндзмараулі» червоне напівсолодке	3	0,75
Вино «Сапераві» червоне сухе	3	0,75
Вино «Алазанська» долина червоне напівсолодке	2	0,75
Вина Франції		
Вино«Chablis Vallions»біле сухе	2	0,75
Вино«Gewurztraminer»біле напівсолодке	2	0,75
Вино«Sauvignon Blanc de Fournier»біле сухе	3	0,75
Вино «Rosed' AnjouAOCBougrier» рожеве напівсолодке	3	0,75
Вино «BernardMagrez» червоне сухе	2	0,75
Вино «ChateauMaison» Blanche червоне сухе	2	0,75
Вина Італії		
Вино«Gavi San Silvestro»біле сухе	2	0,75

Вино«Soave»біле сухе	3	0,75
Вино«Guidalberto»червоне сухе	2	0,75
Вино«Mongrana»червоне сухе	3	0,75
Вино «RipassoValpolicella» червоне сухе	2	0,75
Вино«Valpolicella Superiore»червоне сухе	3	0,75
Вина Іспанії		
Вино «VardejoRueda» біле сухе	2	0,75
Вино «VinoBlanco» біле напівсолодке	2	0,75
Вино «TempranilloRibeiradelDuego» червоне сухе	2	0,75
Вино«VinoTinto»червоне напівсолодке	3	0,75
Ігристі вина		
Ігристе вино «Артемівське» біле напівсолодке, Україна	4	0,75
Ігристе вино «MartiniAsti» біле солодке, Італія	3	0,75
Ігристе вино «ProseccoBrut» біле брют, Італія	3	0,75
Ігристе вино «LambruscoEmilliaBiancoGT» напівсолодке, Італія	4	0,75
Ігристе вино «SpumanteRoseExrtaDry» рожеве сухе, Італія	3	0,75
Ігристе вино «PierreMonte» червоне напівсолодке, Молдова	4	0,75

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства (індивідуальна для кожного типу підприємства) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів. Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах[34].

На основі меню основного підприємства харчування, а саме ресторану на 285 місць, класу люкс, ми визначаємо потреби закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах. Результати представлено в табл. 3.24.

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Таблиця 3.24 - Добова потреба ресторану у сировині, напівфабрикатах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Курячі ніжки	охолоджені
	Печінка гусяча	охолоджена
	Яловича вирізка	охолоджена
	Яловичина	охолоджена
	Свинина	охолоджена
	Качине філе	охолоджене
	Куряче філе	охолоджене
	Філе індички	охолоджене
	Тушка патрана перепелина	охолоджена
	Яловичий фарш	охолоджений
Риба та морепродукти	Сібас	охолоджений
	Креветки	охолоджені
	Восьминіг	заморожений
	Кальмар	заморожений
	Скумбрія	охолоджена
	Дорада	охолоджена
	Лосось	охолоджений
	Мідії	заморожені
	Ікра кети	охолоджена
	Краб	заморожений
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось	малосольний
	Хамон	сиров'ялений
	Салямі	в'ялена
	Шинка	вакуумована, в/г
	Бекон	засолений
	ікра червона	консервована
	ікра чорна	консервована
	Соняшникова олія	рафінована
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир м'який	вершковий
	Моцарелла	розсільний сир, охолоджений
	Оливкова олія	холодного віджиму
	Перепелині яйця	столові, охолоджені
	Сир брі	м'який сир, охолоджений
	Сир фета	м'який сир, охолоджений
	Сир кисломолочний	9% жирності, охолоджений
	Сметана	20% жирності, охолоджена
	Йогурт натуральний	10 % жирності, охолоджений
	Вершкове масло	72,8% жиру
	Вершки	33% жиру
	Сир пармезан	твердий сир, охолоджений
	Курячі яйця	столові, 1 кат., охолоджені
	Майонез	середньої жирності, охолоджений

	Молоко	2,5% пастеризоване, охолоджене
Овочі та зелень	Листя салату	Свіжі
	Руккола	Свіжа
	Помідор	Свіжий
	Чері	Свіжі
	Картопля	Свіжа
	Огірки	Свіжі
	Перець болгарський	Свіжий
	Базилік	Свіжий
	Цибуля ріпчаста	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Білі гриби	Свіжі
	Броколі	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Капуста білокачанна	Свіжа
	Гарбуз	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Баклажан	Свіжий
	Цукіні	Свіжі
	Спаржа	Свіжа
	Шампінйони	Свіжі
	Селера	Свіжа
	М'ята	Свіжа
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Лайм	Свіжий
	Гранат	Свіжий
	Полуниця	Свіжа
	Груша	Свіжа
	Авокадо	Свіже
	Виноград	Свіжий
	Смородина	Заморожена
	Малина	Свіжа
	Манго	Свіжий
	Яблука	Свіжі
	Апельсин	Свіжий
	Грейпфрут	Свіжий
	Бакалійні товари	Маслини
Соус песто		Консервований
Тунець		Консервований
Оливки		Консервовані
Бальзамічний оцет		бутильований
Паприка		Сушена, фасована
Соус вінегрет		Фасований
Мускатний горіх		Очищений, фасований
Італійські трави		Сушені, фасовані
Тарталетка		Фасована
Горошок		Консервований
Кукурудза		Консервована
Томатна паста		Консервована
Оцет		Столовий, 9%

	Соус барбекю	Бутильований
	Мед	Квітковий
	Гірчиця	Бутильована
	Паста пене	Фасована
	Паста спагетті	Фасована
	Паста шпинатна	Фасована
	Листи для лазанї	фасовані
	Чай чорний	Середньолистовий
	Чай зелений	Середньолистовий
	Кава чорна	В зернах, обсмажена
	Варення малинове	Порційне
	Варення сливове	Порційне
	Мед	Порційний
Сипучі продукти	Мюслі	Фасовані
	Цукор	Білий кристалічний
	Рис арборіо	Пакетований, вищий ґатунок
	Борошно пшеничне	Вищий ґатунок
	Ванілін	фасований
	Крохмаль	Вищий ґатунок
	Сіль	Кам'яна, фасована
	Вівсяні крупи	Пакетовані
	Желатин	Пакетований
	Кислота лимонна	Фасована
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб житній	Фасований
	Хліб пшеничний	Фасований
	Тост висівковий	Фасований
	Шоколад чорний	Фасований
	Круасан з мигдалевим кремом	Фасований
	Круасан з сиром брі	Фасований
	Булочка здобна	Фасована
	Торт «Прага»	Фасований
	Торт «Естархайзі»	Фасований
Тістечко шу з манго	Фасоване	
Напої алкогольні	Горілка «Finlandia», Фінляндія	Бутильована
	Горілка «GreenDay», Україна	Бутильована
	Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна	Бутильована
	Горілка «Staritsky&Levitsky», Україна	Бутильована
	Горілка «SnowLeopard», Польща	Бутильована
	Коньяк «Martell», 5 років витримки, Франція	Бутильований
	Коньяк «Hennessy», 8 років витримки, Франція	Бутильований
	Коньяк «Hennessy», 15 років витримки, Франція	Бутильований
	Бренді «Метаха», Греція	Бутильоване
	Бренді «Асканія» ХО 10, Україна	Бутильоване
	Бренді «Renaissance ХО», Литва	Бутильоване

Віскі John Wood, Франція	Бутильоване
Віскі «Tenjaku», Японія	Бутильоване
Віскі Eddy, Франція	Бутильоване
Віскі Bushmills Original, Ірландія	Бутильоване
Віскі Jack Daniel's Old, США	Бутильоване
Ром «Bacardi Gold», Куба	Бутильований
Ром «Гавана Клуб Аньєхо Бланко», Куба	Бутильований
Ром «Myers's Original Dark», чорний, США	Бутильований
Лікер «Sheridan's», Ірландія	Бутильований
Лікер «Bols Green Banana», Нідерланди	Бутильований
Лікер «Jack Daniel's Tennessee Honey», США	Бутильований
Лікер «Baileys», Ірландія	Бутильований
Лікер «Jägermeister», Німеччина	Бутильований
Пиво «Krusovice» світле фільтроване розливне, Україна	Кег
Пиво «Robert Doms Мюнхенський» світле фільтроване розливне, Бельгія	Кег
Пиво «Robert Doms Віденський» світле фільтроване розливне, Бельгія	Кег
Пиво «Corona Extra» світле фільтроване, Мексика	Бутильоване
Пиво «Paulaner Hefe-Weissbier» світле нефільтроване, Німеччина	Бутильоване
Пиво «Leffe Brune» темне фільтроване, Бельгія	Бутильоване
Пиво «Hoegaarden White» безалкогольне, Бельгія	Бутильоване
Вино «Viognier Deles» сухе, Франція	Бутильоване
Вино «Pinot Grigio Casa Lunardi» сухе, Італія	Бутильоване
Вино «Colombard Chardonnay» сухе, Франція	Бутильоване
Вино «Sauvignon Blanc Aves del Sur» сухе Чилі	Бутильоване
Вино «Vino Blanco Marques de Rocas» напівсолодке, Іспанія	Бутильоване
Вино «Chianti Classico Riserva» сухе, Італія	Бутильоване
Вино «Merlot» сухе, Італія	Бутильоване

Вино «CabernetSauvignonVdP» сухе, Франція	Бутильоване
Вино «VinoTinto» напівсолодке, Іспанія	Бутильоване
Вино «ShaboClassic Піно Гріджио» біле сухе	Бутильоване
Вино Reserve Інкерман Рислінг біле сухе	Бутильоване
Вино «ShaboClassic» біле напівсухе	Бутильоване
Вино «AznauriRose» рожеве напівсолодке	Бутильоване
Вино «Shabo Reserve Мерло» червоне сухе	Бутильоване
Вино «Алазанська» долина біле напівсолодке	Бутильоване
Вино «Цинандалі» біле сухе	Бутильоване
Вино «Кіндзмараулі» червоне напівсолодке	Бутильоване
Вино «Сапераві» червоне сухе	Бутильоване
Вино «Алазанська» долина червоне напівсолодке	Бутильоване
Вино«Chablis Vallions»біле сухе	Бутильоване
Вино«Gewurztraminer»біле напівсолодке	Бутильоване
Вино«Sauvignon Blanc de Fournier»біле сухе	Бутильоване
Вино «Rosed' AnjouAOCBougrier» рожеве напівсолодке	Бутильоване
Вино «BernardMagrez» червоне сухе	Бутильоване
Вино «ChateauMaison» Blancheчервоне сухе	Бутильоване
Вино«Gavi San Silvestro»біле сухе	Бутильоване
Вино«Soave»біле сухе	Бутильоване
Вино«Guidalberto»червоне сухе	Бутильоване
Вино«Mongrana»червоне сухе	Бутильоване
Вино «RipassoValpolicella» червоне сухе	Бутильоване
Вино«Valpolicella Superiore»червоне сухе	Бутильоване
Вино «VardejoRueda» біле сухе	Бутильоване
Вино «VinoBlanco» біле напівсолодке	Бутильоване
Вино «TempranilloRibeiradelDuero» червоне сухе	Бутильоване
Вино«VinoTinto»червоне напівсолодке	Бутильоване

	Ігристе вино «Артемівське» біле напівсолодке, Україна	Бутильоване
	Ігристе вино «MartiniAsti» біле солодке, Італія	Бутильоване
	Ігристе вино «ProseccoBrut» біле брют, Італія	Бутильоване
	Ігристе вино «LambruscoEmilliaBiancoGT» напівсолодке, Італія	Бутильоване
	Ігристе вино «SpumanteRoseExrtaDry» рожеве сухе, Італія	Бутильоване
	Ігристе вино «PierreMonte» червоне напівсолодке, Молдова	Бутильоване
Напої безалкогольні	Вода мінеральна природна столова негазована «Моршинська»	Бутильована
	Вода мінеральна природна столова газована «Моршинська»	Бутильована
	Вода мінеральна лікувально-столова газована «Боржомі»	Бутильована
	Соковий напій «iFresh»в асортименті (апельсин, вишня, яблуко)	Бутильована
	Напій безалкогольний сильногазований «Pepsi», «Fanta», «Sprite»	Пакетований
	Сік «Sandora»в асортименті (апельсин, гранат, персик, томат, виноград)	Пакетований
	Сік «Jaffa»в асортименті (апельсин, яблуко, смородина, персик, мультифрукт)	Пакетований

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства[34].

Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язкова умова виробництва – це його поточність на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

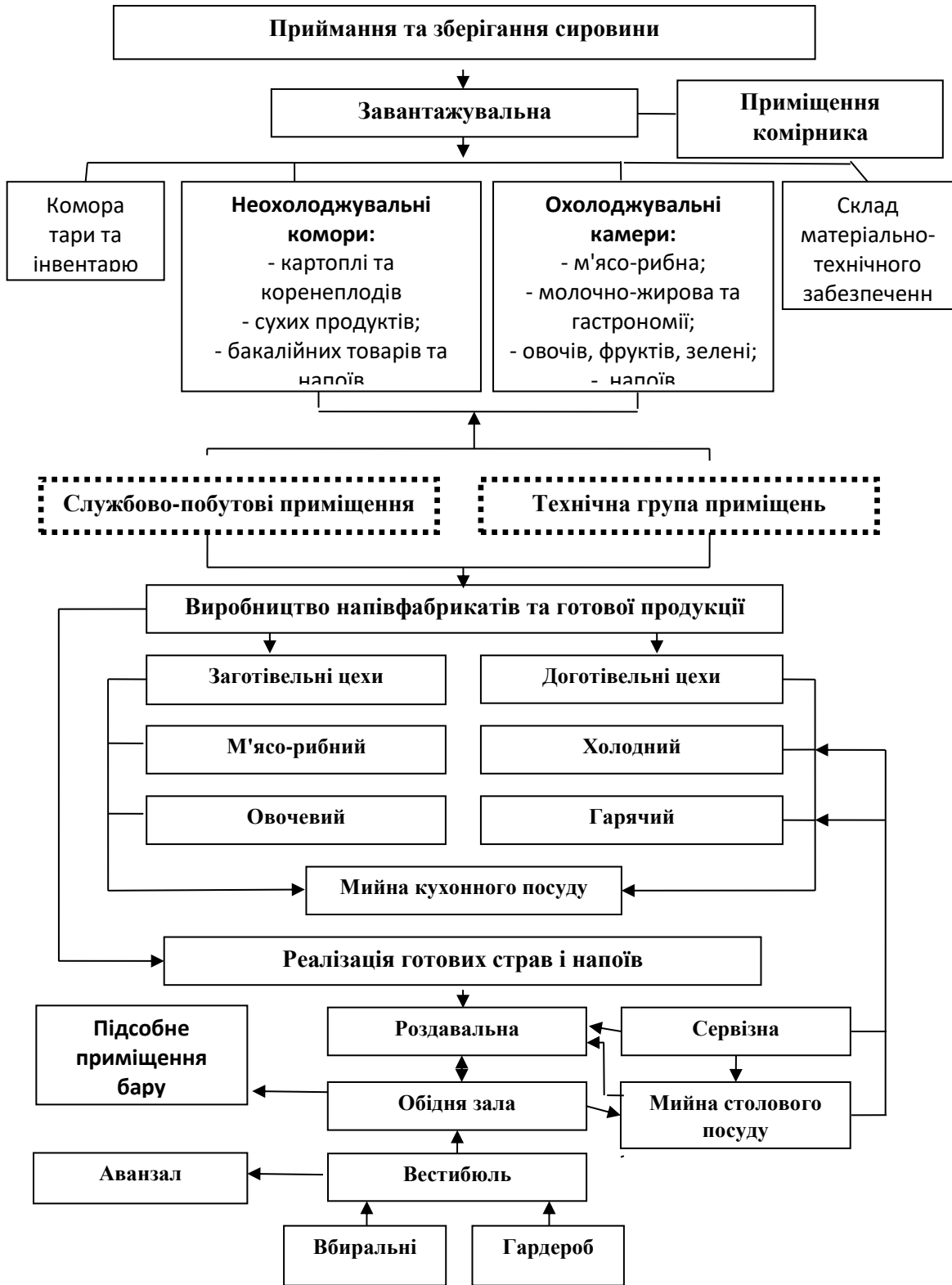


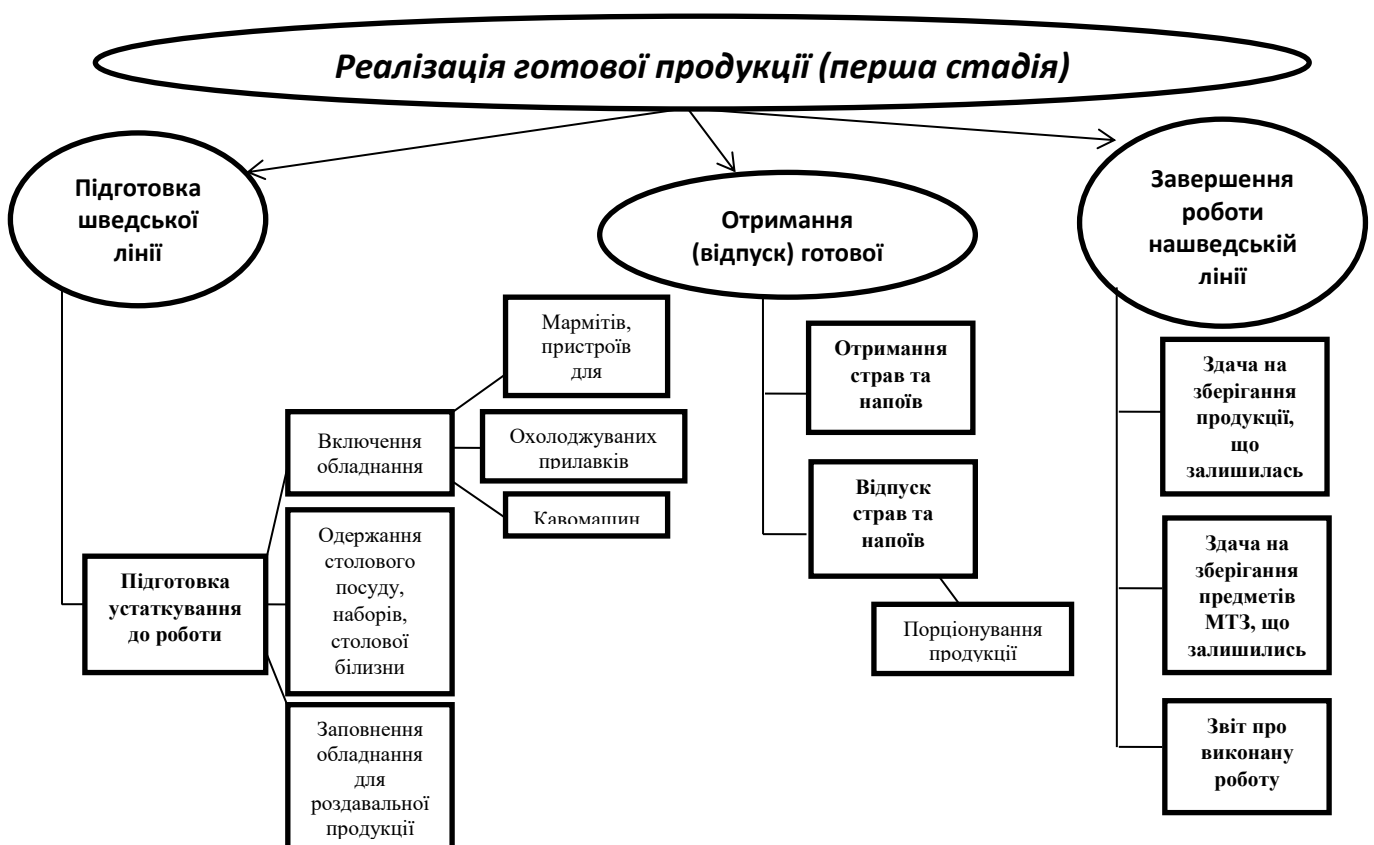
Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

Заклади ресторанного господарства при засобах розміщення призначені в основному для обслуговування споживачів проживаючих в них.

У ресторані вищого класу передбачатиметься континентальний сніданок, який буде здійснюватись за видом обслуговування – шведській стіл з частковим обслуговуванням офіціантами. Реалізація готової продукції включає: підготовку шведської лінії, а саме підготовку устаткування до роботи; отримання готової продукції, яке включає в себе отримання страв та напоїв та їх відпуск та етап завершення роботи на шведській лінії.

Організація споживання у ресторані поділяється на підготовку до прийому споживачів, що включає в себе: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у залі, а саме: приймання замовлення на обслуговування (за необхідності), подавання страв та напоїв (за необхідності), поповнення асортименту продукції на шведській лінії, прибирання столів та підготовка столів до нових споживачів. Структура процесу обслуговування у ресторані (вид обслуговування – шведській стіл) надається у вигляді рис.3.3.



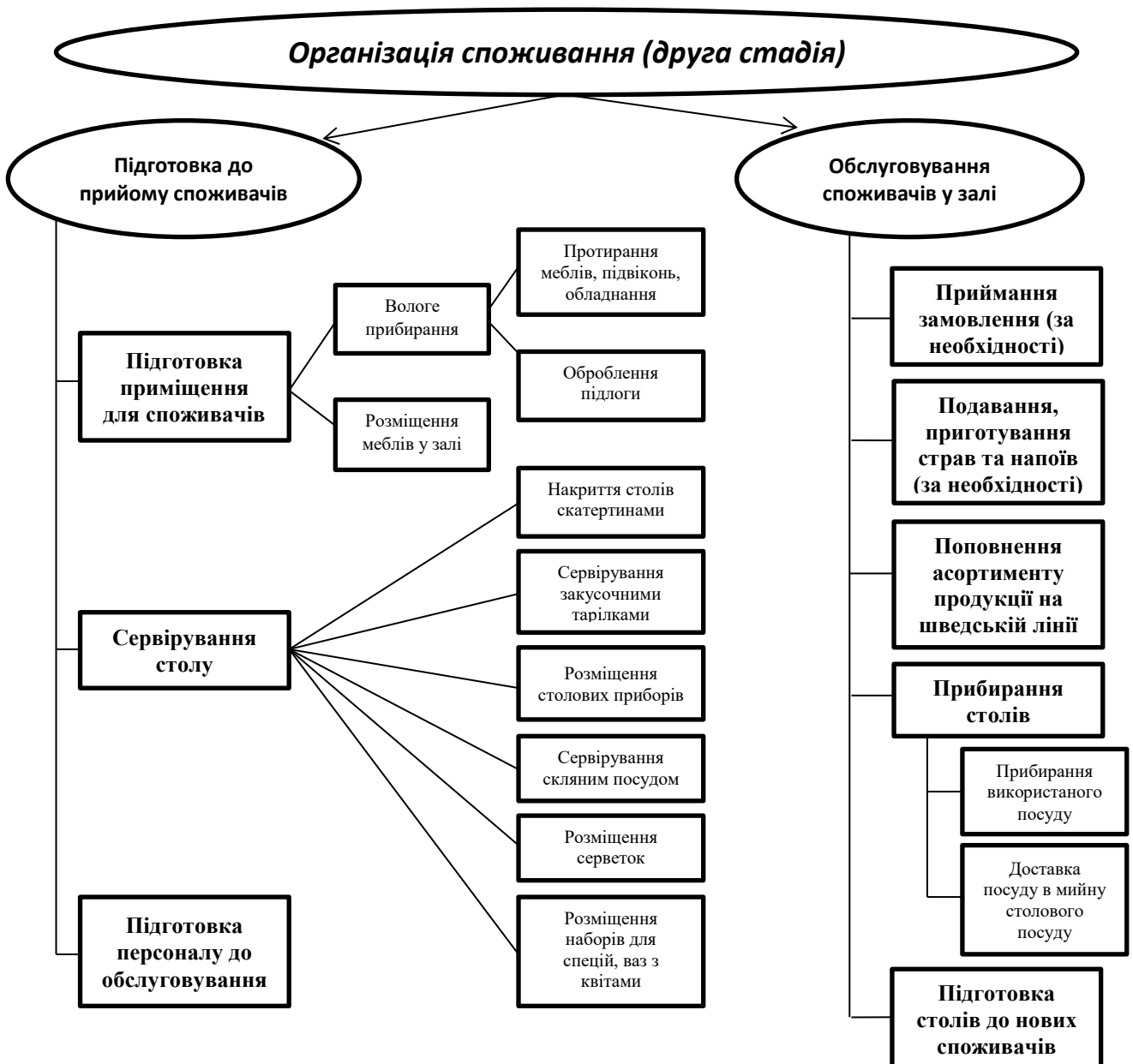
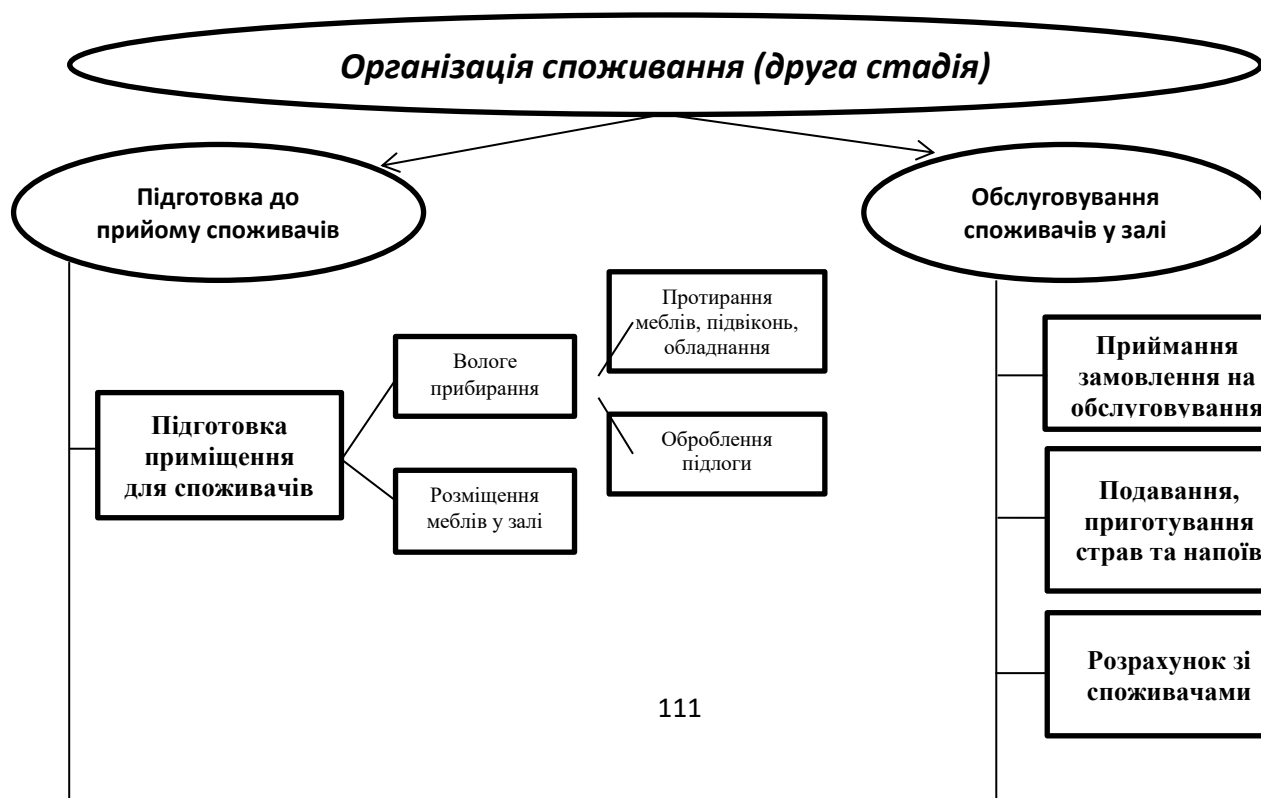
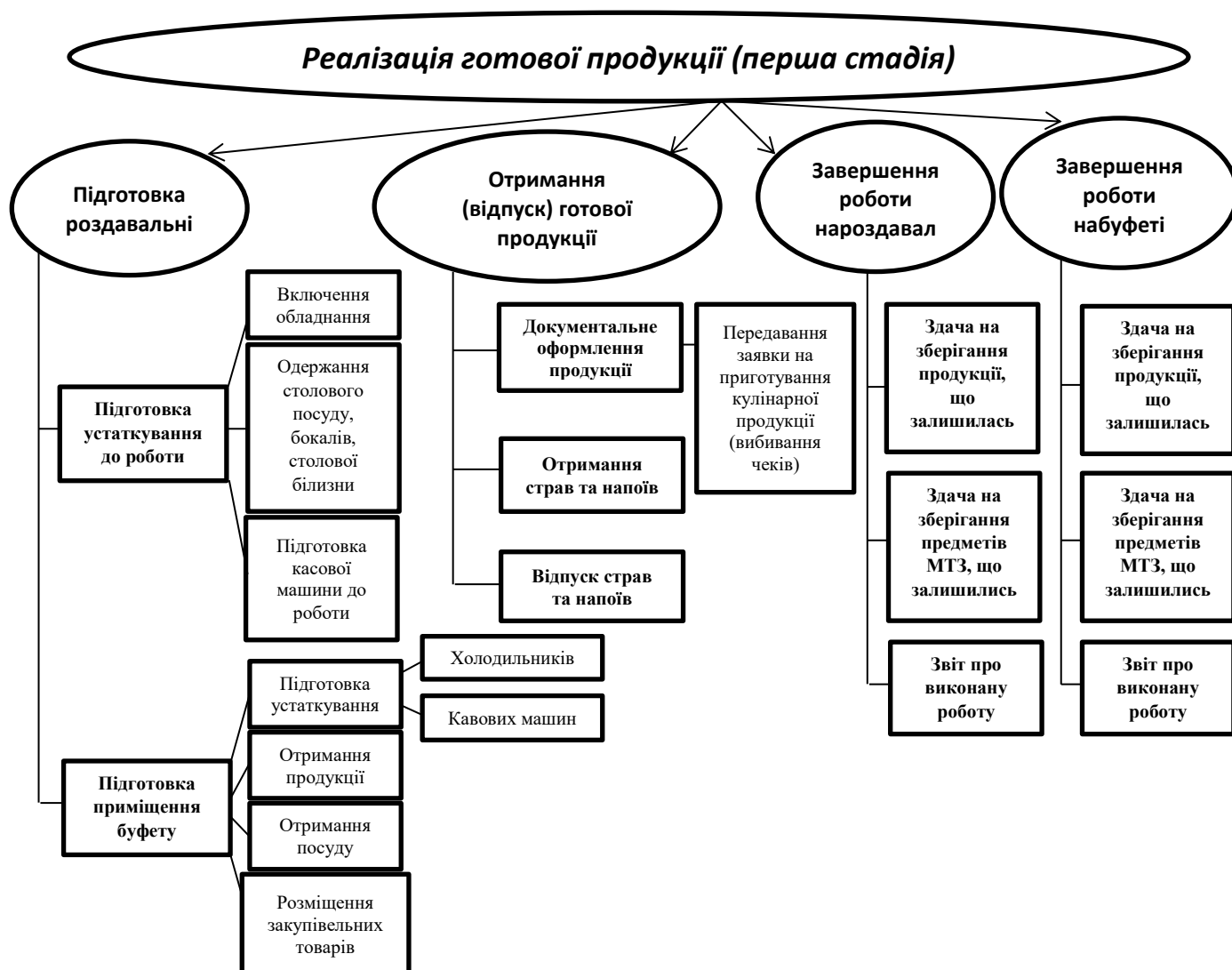


Рис.3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані (шведській стил): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

У ресторані під час обіду та вечері харчування не включається у вартість проживання та буде надаватися за додаткову плату. Обслуговування буде здійснюватися за видом «а ля карт» при якому споживачі з меню вільного вибору страв вибирають страви і напої. Реалізація готової структури у ресторані включає 4 етапи: підготовку роздавальні, а саме: підготовку устаткування до роботи та підготовку приміщення буфету, отримання (відпуск) готової продукції, завершення роботи на роздавальні та завершення роботи на буфеті. Організація споживання у ресторані вищого класу включає: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у барі.

Структура процесу обслуговування у ресторані (вид обслуговування –«а ля карт») представлена у вигляді рис.3.3.



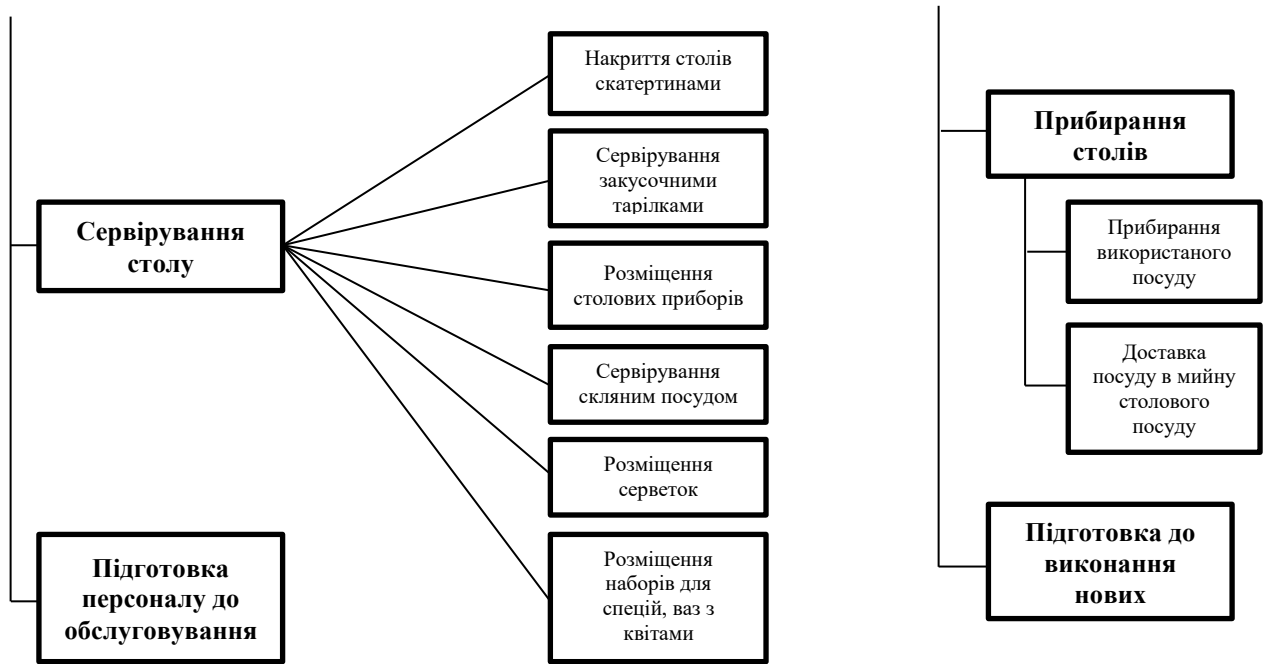


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані («а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Лобі-бар працюватиме за видом обслуговування «а ля карт» з повним обслуговуванням барменів. Реалізація готової продукції у лобі-барі включає: підготовку бару, а саме підготовку устаткування до роботи та підготовку підсобного приміщення бару; отримання готової продукції, яке включає в себе отримання страв та напоїв та їх відпуск та етап завершення роботи в барі.

Структура процесу обслуговування у лобі-барі представлена у вигляді рис.

3.5.



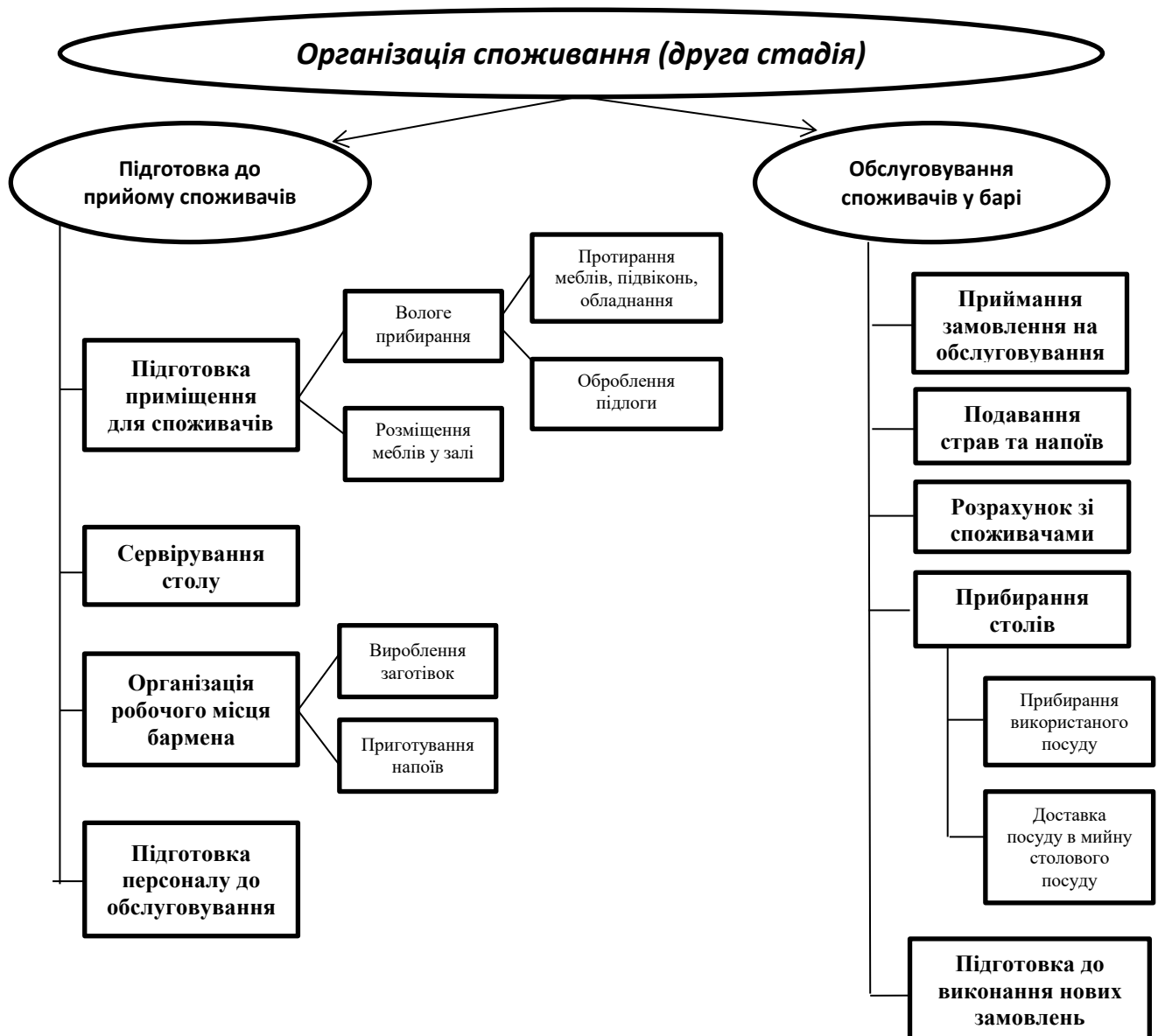


Рис.3.5 – Структура процесу обслуговування в лобі-барі: а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Організація споживання у лобі-барі поділяється на підготовку до прийому споживачів, що включає в себе: підготовку приміщення для споживачів, сервірування столу, організацію робочого місця бармена та підготовку персоналу до обслуговування; наступний етап – обслуговування споживачів у барі, а саме: приймання замовлення на обслуговування, подавання страв та напоїв, прибирання столів та підготовка до виконання нових замовлень.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад і площу приміщень для ресторану класу Люкс на 285 місць визначаємо 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)» необхідно визначитися зі складом і площею приміщень основного закладу ресторанного господарства.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану класу Лююкс на 285 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:		
1	Аванзал, хол	25
2	Обідня зала	513
3	Вестибюль	46
4	Барна стійка	18
5	Гардероб	18
6	Вбиральня жіноча	8
7	Вбиральня чоловіча	8
8	Вбиральня для маломобільних	7
9	Туалетна кімната	4
	Всього	647
Виробничі:		
10	Гарячий цех	25
11	Холодний цех	22
12	Приміщення для нарізання хліба	7
13	М'ясо – рибний цех	20
14	Овочевий цех	20
15	Мийна столового посуду	16
16	Сервізна	11
17	Мийна кухонного посуду	16
18	Приміщення для обробки єць	7
19	Приміщення завідувача виробництвом	10
20	Роздавальня	8
21	Підсобне приміщення бару	6
	Всього	168
Складські приміщення:		
23	Завантажувальна	11
24	Приміщення комірника	8
25	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
26	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
27	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
28	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	9
29	Комора сухих продуктів	7
30	Комора коренеплодів	8
31	Мийна та комора тари та інвентарю	10
	Всього	74
Службово – побутові приміщення:		
32	Кабінет директора	11
33	Бухгалтерія	12
34	Приміщення офіціантів і барменів	10
35	Гардероб офіціантів і барменів	6
36	Приміщення персоналу	12

37	Гардероб персоналу	8
38	Душові, туалети	12
39	Білизняна	8
40	Приміщення слюсаря-механіка	6
41	Диспетчерська	6
42	Комора прибирального інвентарю і обладнання	12
43	Їдальня для персоналу	77
	Всього	180
Технічні приміщення		
44	Вентиляційна витяжка	14
45	Електрощитова	10
46	Теплопункт	10
47	Вентиляційна припливна	13
	Всього	47
	<i>Корисна площа закладу</i>	<i>S кор. = 1116 м²</i>

Отже, корисна площа ресторану класу люкс проектованого готельного підприємства на 285 місць складатиме 1020 м².

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Помітною популярністю серед громадян користуються різнопланові оздоровчі та спортивно-оздоровчі послуги, що надаються спеціалізованими оздоровчими центрами і готелями, комплексами і готелями. Такі послуги називаються рекреаційними, і сутність їх полягає в організації процесу відновлення, і звичайно, розвитку і вдосконалення сил і можливостей людини - фізичних, емоційних, адаптаційних, духовних[39].

У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: плавального басейну, сауни, тренажерного залу, солярію, масажного кабінету тощо.

В готелях з високим рівнем комфорту передбачається блок спортивно-рекреаційних приміщень, склад та мінімальні площі яких залежать від місткості готелю.

Загальними вимогами до послуг спортивно-рекреаційного характеру є наявність залу або багатофункціонального приміщення для проведення спортивних ігор, тренувань з техніки туризму, басейну з можливістю тренувального і оздоровчого плавання, приміщення сауни, де можна зняти фізичну втому і напругу[40].

Відповідно до категорії та місткості обраного засобу готельного підприємства і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 “Будинки і споруди. Готелі” ми з’ясували склад приміщень фізкультурно-оздоровчої групи. При нинішніх реаліях та для підтримки вітчизняного виробника відається перевага виборі меблів та обладнання українського зразка. Якщо в Україні такого типу устаткування нема або за якимось характеристиками воно значно переважає українське то лише в цьому випадку планується встановлення устаткування імпортного виробника. Характеристику обраних приміщень представлено у таблиці 3.26

Таблиця 3.26 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі фізкультурно-оздоровчої групи приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Тренажерна зала</i>				
Бігова доріжка	InterAtletika Filtex TA770	2	1950x880x1360	3,43
Велотренажер горизонтальний	InterAtletikaSportsArt G576U	2	1150x615x1290	1,4
Еліптичний тренажер	InterAtletika Filtex ECU7	2	1290x635x1600	1,63
Шведська стінка з турніками	InterAtletika Line HL001	2	2400x670x455	3,2
Лавка для пресу регульована	InterAtletika Gym ST311	2	1400x560x605	1,57
Тренажер для пресу	InterAtletika AB Coaster PS500	1	1300x450x1250	0,58
Стійка для гантелей	InterAtletika Xline XR409	2	600x395x1260	0,47
Лавка для жиму універсальна	InterAtletika XLine XR314	2	1485x1270x1732	3,77
Тріцепс-станція	InterAtletika Gym ST134	2	1236x860x2210	2,13
Стінка для присідань	InterAtletika NRG N210	2	1450x1600x1830	4,6

Лава для пауерліфтіngu	InterAtletika Eleiko	1	1550x1410x1615	2,18
Степпер ескалатор	InterArletika StairWay SW-JTL	2	1470x775x1920	2,27
Стійка під штанги	InterAtletika FreeMotion F210	1	810x760x1320	0,61
Всього				27,84
<i>Роздягальня чоловіча</i>				
Диван	Діммеблів	1	1600x490x500	0,79
Шафа для одягу	Ават	10	800x400x1850	3,2
Кабіна для перевдягання	Ават	1	1000x1000x1800	1
Душовакабіна	ENJOY J-110-100	2	1000x1000x1898	2
Всього				7
<i>Роздягальня жіноча</i>				
Диван	Діммеблів	2	1600x490x500	1,57
Шафа для одягу	Ават	15	800x400x1850	4,8
Кабіна для перевдягання	Ават	1	1000x1000x1800	1
Душовакабіна	ENJOY J-110-100	2	1000x1000x1898	2
Всього				9,37
<i>Кімната інструкторів і обслуговуючого персоналу</i>				
Стілець	DublinArm	2	450x450x520	0,40
Письмовий стіл	ГрейдМікс	1	1200x550x770	0,66
Шафа	Flashnika III31	1	600x330x1800	0,20
Всього				1,26
<i>Приміщення зберігання та ремонту тренажерів</i>				
Шафа для інструментів	Компаніт	1	810x828x417	0,67
Лава для жиму універсальна	InterAtletika XLine XR314	1	1485x1270x1732	1,88

Тріцепс-станція	InterAtletika Gym ST134	1	1236x860x2210	1
Всього				3,55
<i>Санвузол для чоловіків</i>				
Пісуар	Delfi	1	350x350x1900	0,12
Унітаз	Roca Вікторія	2	355x340x620	0,24
Раковина	Hybner	2	400x330x540	0,27
Всього				0,63
<i>Санвузол для жінок</i>				
Унітаз	Roca Вікторія	3	355x340x620	0,36
Раковина	Hybner	2	400x330x540	0,27
Всього				0,63
<i>Господарська комора</i>				
Шафа для миючих засобів	Компаніт	1	810x824x417	0,67
Шафа інвентарю для зберігання	Компаніт	1	810x824x417	0,67
Всього				1,34
<i>Басейн</i>				
Басейн плавальний	Lagos	1	5000x2000x1000	10
Барна стійка	Шарлота	1	908x1530x1082	1,38
Шафа для рушників і халатів	SZF5D	1	2420x595x2250	1,44
Всього				12,82
<i>Сауна</i>				
Парильня	Harvia Sirius SC1212LA	1	1240x1200x2080	1,48
Мийний басейн	Lagos	1	1000x1500x1000	1,5
Шафа для роздягання	Doros	3	520x600x1800	0,93
Барна стійка	Шарлота	1	908x1530x1082	1,38
Всього				5,29
<i>Кімната відпочинку при сауні</i>				
Диван	Regent	1	2590x950x780	2,46
Стіл	Анджеліка	1	900x1320x785	1,18
Аудіо-система	Philips BTV-2515	1	104x220x242	0,023

Тумба під аудіо-систему	Сана Slide 200	1	400x2000x300	0,8
Всього				4,46

На основі корисної площі ми визначили орієнтовану загальну площу кожного приміщення. Склад и площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведену у таблиці 3.27.

3.27 - Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Тренажерна зала	64
Роздягальня чоловіча	10
Роздягальня жіноча	10
Кімната інструкторів і обслуговуючого персоналу	8
Приміщення зберігання та ремонту тренажерів	12
Санвузол для чоловіків	20
Санвузол для жінок	25
Господарська комора	10
Басейн	136
Сауна	30
Кімната відпочинку при сауні	14,86
Всього	339,8м²

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Склад приміщень культурно-дозвільного призначення доцільно формувати виходячи з типу та категорії готелю. Приміщення культурно-дозвільного призначення проєктованого готелю буде сформовано, враховуючи тип і категорію готелю. Тому у готелі «JustEnjoy» категорії 5 зірок, у цій групі передбачені такі приміщення:

- Казино
- Ігровий клуб (з наданням послуг онлайн-казино і кіберспортивних ігор)
- Дитяча кімната
- Ігрова кімната з більярдом і кегельбанамі

Казино та інноваційний ігровий клуб з казино-онлайн, буде основною розвагою серед послуг культурно дозвільного призначення. Казино в готелі є предметом розкішшю і статусності, бо не кожен готель може мати в складі приміщень казино. Тому проєктований готель «JustEnjoy» відповідає категорії і

місткості для отримання ліцензії та дозволу на проектування казино в готелі. А в добавок до цього, передбачений ігровий клуб з онлайн казино, який додає урізноманітнення та актуальності надання послуг розваг. (Список ігор та розваг в казино при готелі наведено у 1 інноваційному розділі). У проектуваному готелі казино характеризується індивідуальною організаційно-функціональною структурою управління. Відштовхуючись від послуг що надаються в культурно-дозвільній групі приміщення, сформовано склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення, що наведені у таблиці 3.28

Таблиця 3.28 – Склад і 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
Казино приміщення для відвідувачів				
Зал для гри в карти				
Стіл для покеру NevadaDeLuxe	GameMaster	3	2130x1060x750	4,8
Стіл для бакари	GameMaster	3	2130x1060x750	4,8
Стіл для блекджеку	GameMaster	3	2130x1060x750	4,8
Стіл для настільних ігор	GameMaster	3	2000x1000x750	4,5
Стілець New York	GameMaster	45	600x480x880	13
Диван	Марсель	3	2300x1050x1150	7,2
Журнальний столик	Кінг	3	1110x600x420	2
Піт-стенд	GameMaster	1	610x450x370	0,27
Всього				Скор.= 41,37
Ігровий зал для рулетки				
Стіл для американської рулетки AR "Люкс"	GameMaster	3	2650x1150x750	6
Стіл для європейської рулетки	GameMaster	2	2800 x1350x750	4,2
Стілець New York	GameMaster	30	600x480x880	8,6
Диван	Марсель	2	2300x1050x1150	4,8
Журнальний столик	Кінг	2	1110x600x420	1
Всього				Скор.= 23,6
Каса				
Контрольний касовий апарат	LeoCAS-501P	1	299x94x58	-
Стілець	Меблі Тиса	2	490x450x980	0,22
Стіл	Intarsio	2	1300x786x620	2
Піт-стенд	GameMaster	2	610x450x370	0,54
Всього				Скор.= 1,38
Бар				

Дизайнерська барна стійка	Partner	2	4200x1450x650	5,4
Барний стілець	Partner	6	476x348x1210	1
Стелаж для напоїв	Merx	4	700x370x1700	1
Холодильникбарний для напоїв	GGM Gastro	2	900x510x920	0,9
Стіл	Olberg	5	1100x590x780	3,25
Крісло м'яке	Merx	10	758x865x1123	6,5
Столик коктейльний	Signal	1	1120x700x1450	3,9
Всього				Скор.= 21
Зал гральних автоматів				
Ігровий автомат ARCH™ TITAN	CT Gaming	12	2348x1750x765	16
Ігровий автомат AURORA™	CT Gaming	12	2348x1750x765	16
Ігровий автомат EZ MODULO TITAN™	CT Gaming	12	2435x1750x820	17,2
Ігровий автомат EZ MODULO TOWER™	CT Gaming	12	2322x1750x765	16
Ігровий автомат T3 SlantTop	CT Gaming	12	2400x1750x665	14
Стілець для грального автомату	GameMaster	60	490x450x980	11
Піт-стенд	GameMaster	1	610x450x370	0,27
Всього				Скор.= 77,07
Санвузол для чоловіків				
Пісуар	Delfi	1	350x350x1900	0,12
Унітаз	Roca Вікторія	2	355x340x620	0,24
Раковина	Hybner	2	400x330x540	0,27
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				Скор.= 0,63
Санвузол для жінок				
Унітаз	Roca Вікторія	3	355x340x620	0,36
Раковина	Hybner	2	400x330x540	0,27
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				Скор.= 0,63
Умивальник для МГН	ETIUDA	1	550x300x450	0,16
Унітаз підвісний для МГН	ETIUDA	1	655x400x630	0,26
Дзеркало Ultra	Luxury Wood	2	600x60	-
Всього				Скор.= 0,42
Службові приміщення казино				
Кімната відпочинку круп'є				
Шафа	ШМР-11	1	800x390x900	0,31
Стіл	Intarsio	1	1300x786x620	1
Диван прямий	DLS	1	800x770x1400	0,61
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Рукомийник	Cersanit	1	350x660x800	0,23

Всього				Скор.= 2,3
Приміщення служби охорони казино				
Стілець	Niko	2	395x385x970	0,30
Шафа для канцелярії	ШМР-11	1	800x390x900	0,31
Диспетчерський стіл з моніторами	Intarsio	1	1300x786x620	1
Диван прямий	DLS	1	800x770x1400	0,61
Всього				Скор.=2,22
Сейфова кімната				
Сейф	Griffon	4	450x390x1370	0,70
Стіл офісний	Intarsio	1	1300x786x620	1
Стілець	Niko	1	395x385x970	0,15
Шафа-стелаж	Merx	2	700x370x1700	0,52
Всього				Скор.=2,37
Кабінет директора				
Стіл письмовий	Intarsio	1	786*1300*620	1,02
Крісло офісне Конгрес	Richman	1	530x520x1240	0,27
Шафа для канцелярії	ШМР-11	1	800x390x900	0,31
Стілець	Niko	2	395x385x970	0,30
Всього				Скор.=1,9
Ігрова кімната з більярдом і кегельбаном				
Більярдний стіл	КЛАССИК 2	2	2800x1400x800	7,84
Диван	Візит	2	1650x960x470	3,17
Крісло	Честер	4	1200x900x800	4,32
Стіл	UPTOWN	2	ø 600; h=380	2,26
Аерохокейний стіл	CYMBERGAJ AIR HOCKEY	1	1520x740x800	1,12
Автомат HittinHoops	OceanAmusement	1	990x760x1880	0,75
Міні-боулінг	QubicaHighWay 66	1	10000x2807x100	28
Стільці з'єднані каркасом	Призма-4	2	2390x600x610	2,87
Крісло	Kare	4	ø 300	1,13
Стіл	HARBOR VOLAKAS	1	2000x900x380	1,8
Всього				Скор. = 53,26
Дитяча кімната				
Батут	Fun jump	1	445*385*25	0,17
Стіл	“Малятко”	3	50*50	0,75
Стілець	“Малятко”	12	53*29	0,18
Крісло-мішок	“Єнот”	3	110*80	0,26
Манеж	Chicco	2	70*20*50	0,28
Лабірінт	Qvatro	1	625*375*390	0,9
Всього				Скор. = 2,54
Ігровий клуб з онлайн казино				
Стіл геймерський	GameMax D140 Carbon-RGB	35	1590x600x750	35
Крісло ігрове	AndaSeatKaiser 2	35	760x580x1430	15,4

Комп'ютер ARTLINE	ASUS	35	500x245x594	-
Всього				Скор. = 50,4
Господарська кімната				
Шафа з полицями	C-027	2	850×432×1864	0,73
Господарська шафа	ШМХ-500/1	1	500×500×1800	0,25
Всього				Скор. = 0,98
Приміщення для обслуговуючого персоналу				
Шафа для верхнього одягу	ШО-3	1	1200×350×1840	0,42
Диван	EGENSE	1	1420×800×800	1,14
Стіл	BRANDERUP	1	1150×750×740	0,86
Стілець	TAASTRUP	2	550×430×820	0,48
Всього				Скор. = 2,9

На основі корисної площі ми визначили орієнтовану загальну площу кожного приміщення. Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення наведену у таблиці 3.29

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
1. Казино (приміщення для відвідувачів)	626
1.1. Зал для гри в карти	138
1.2. Ігровий зал для рулетки	79
1.3. Каса ^{x2}	10
1.4. Бар	80
1.5. Зал гральних автоматів	300
1.6. Санвузол для чоловіків	8
1.7. Санвузол для жінок	8
1.7. Санвузол для МНБ	3
2. Службові приміщення казино	39
2.1. Кімната відпочинку круп'є	10
2.3. Приміщення служби охорони казино	10
2.4. Сейфова кімната	12
2.5. Кабінет директора	7
3. Ігрова кімната з більярдом і кегельбаном	178
4. Дитяча кімната	10
5. Ігровий клуб з онлайн казино	170
6. Господарська кімната	12
7. Приміщення для обслуговуючого персоналу	10
Всього	1045м²

Загальна площа групи приміщень культурно-дозвільно призначення 5* готелю «JustEnjoy» складатиме 1035 м², з яких 665 м² займатиме приміщення казино, що відповідає вимогам до проектування казино в готелі.

Мінімальна площа приміщення під казино у готелі "п'ять зірок" має складати 500 кв м. і бути відокремленою, щоб унеможливити неконтрольований вхід відвідувачів без їх ідентифікації[41].

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Приміщення адміністрації проектованого готелю є функціональною частиною службово-побутових приміщень. На другому поверсі готелю “JustEnjoy” планується розміщення адміністративних приміщень. До складу цього приміщення входитимуть: кабінет директора – 12 м², кабінет заступників директора – 12 м², приймальня – 10 м², кімната головного інженера - 9 м², кімната менеджера матеріально-технічного забезпечення – 12 м², архів – 12 м², бухгалтерія – 22 м² (робоче приміщення – 16 м² і каса – 6 м²), приміщення планово- виробничого відділу – 12 м², відділ кадрів – 12 м², а також санвузли з умивальниками у шлюзах з розрахунку 50 % денної зміни (чоловічий та жіночий) – по 5 м².

Блок господарських приміщень обов'язкова частина готелю будь-якого типу і категорії. В проектованому готелю на цокольному поверсі знаходиться господарські приміщення і будуть представлені в такому складі:

Приміщення центрального диспетчерського посту: пожежний пост – 15 м², приміщення чергової ремонтної зміни – 8 м²;

Вузол зв'язку: радіовузол – 8 м², ремонтна майстерня – 6 м²;

Центральна білизняна, до якої відноситимуть відділення чистої білизни - 16 м², відділення брудної білизни - 8 м², приміщення розбирання брудної білизни – 8 м², майстерня лагодження білизни – 4 м²; пральня – 26 м²; служба прибирання території: побутове приміщення – 6 м², склад прибирального інвентарю – 4 м², склад видаткових засобів – 4 м² та склад садового інвентарю й прибиральної техніки 4 м²;

Складські приміщення, у тому числі резервний склад білизни – 8 м², склад драпірувань – 6 м², матеріально-технічний склад – 15 м², склад видаткових матеріалів – 16 м², склад меблів – 30 м², склад технічних служб – 10 м²;

Побутові приміщення виробничого персоналу, а саме роздільні санвузли та душові загальною площею 14 м² та гардероб роздільний на 16 м² з кабінами для перевдягання, кімната відпочинку – 15 м²;

Майстерні, а саме електротехнічна – 8 м², сантехнічна – 8 м², слюсарна – 8 м², КВП і А – 8 м² та столярна – 16 м².

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Узагальнені результати визначення площ всіх груп приміщень готельного підприємства представляємо у вигляді табл. 3.30.

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень готелю категорії 5* на 150 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
<i>Група А/1. Житлові номери</i>	
Президентський апартамент	79,4x1
Апартамент	62,2x3
Люкс	50x5
Напівлюкс	37x20
Стандарт одномісний	31x71
Стандарт двомісний	37,5x35
Стандарт для маломобільних груп населення	40,2x15
Всього	5372
<i>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</i>	
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	16,2
Комора брудної білизни	6,0
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
Комора прибирального інвентарю	5,5
Приміщення для зберігання візків покоївок	15,4
Санвузол для персоналу	4,8
Сервізна	7,2
Кімната побутового обслуговування	11
Приміщення чищення взуття	6,8
Всього на поверх	107
Всього на 6 поверхах	642
Разом по групі А	
5968	
Група Б. Приміщення громадського призначення	
<i>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</i>	
Вестибюль	330
Кімната чергового адміністратора	16
Бюро прийому та реєстрації	14
Службовий санітарно-технічний блок	10
Гардероб	14,5
Швейцарська зона	16,2
Камера схову	12
Приміщення охорони	7,3
Консьерж-сервіс	10
Сейфова	8
Пункт обміну валют	3,8
Комора прибирального інвентарю	3,0
Вбиральня для жінок	8,0

Вбиральня для чоловіків	8,0
Вбиральня для маломобільних груп населення	3,0
Всього	463,8
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	1116
Бар при вестибюлі	36
Бар при казино	80
Всього	1232
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерна зала	64
Роздягальня чоловіча	10
Роздягальня жіноча	10
Кімната інструкторів і обслуговуючого персоналу	8
Приміщення зберігання та ремонту тренажерів	12
Санвузол для чоловіків	20
Санвузол для жінок	25
Господарська комора	10
Басейн	136
Сауна	30
Кімната відпочинку при сауні	14,8
Всього	339,8
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Казино	665
Ігрова кімната з більярдом і кегельбаном	178
Дитяча кімната	10
Ігровий клуб з онлайн казино	170
Господарська кімната	12
Приміщення для обслуговуючого персоналу	10
Всього	1045
Разом по групі Б	3061,6
Група В	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	10
Кімната менеджера матеріально-технічного забезпечення	12
Відділ кадрів	12
Архів	12
Бухгалтерія, у тому числі	22
а) робоче приміщення;	16
б) каса	6
Приміщення планового-виробничого відділу	12
Санвузли з умивальниками (жіночий та чоловічий)	10
Всього	124
Група В/2. Господарські приміщення	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	23

а) пожежний пост;	15
б) приміщення чергової ремонтної зміни;	8
Вузол зв'язку, у тому числі:	14
а) радіовузол;	8
б) ремонтна майстерня;	6
Центральна білизняна, у тому числі:	36
а) відділення чистої білизни;	16
б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	4
Служба прибирання території, у тому числі:	18
а) побутове приміщення;	6
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	4
г) склад садового інвентарю й прибиральної техніки	4
Майстерні, у тому числі:	64
а) електротехнічна;	8
б) сантехнічна;	8
в) слюсарна;	8
г) КВП і А;	8
д) торговельного і технологічного обладнання;	16
е)столярна;	16
Складські приміщення, у тому числі:	85
а) резервний склад білизни;	8
б) склад драпірувань;	6
в) матеріально-технічний склад;	15
г) склад видаткових матеріалів;	16
д) склад меблів;	30
е) склад технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	46
Пральня	26
Всього	312
Разом по групі В	436
Корисна площа закладу	Skop = 9503

Площа робочої зони готельного підприємства складає:

$$S_{\text{роб.}} = 9503 \times 1,25 = 11878,75 \text{ м}^2$$

Площа загальна готельного підприємства складає:

$$S_{\text{заг.}} = 11820,75 \times 1,15 = 13660 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель «JustEnjoy» що проектується, буде розташоване в м. Київ, в Голосіївському районі, Конча-Заспа, Столичне шосе біля Центрального парку Конча-Заспа. Дана територія є рекреаційною зоною, туристична привабливість забезпечується за рахунок наявних природно-заповідних територій, лікувально-оздоровчих ресурсів, історико-культурних надбань та кліматичних умов. Майбутній об'єкт будівництва - готель категорії 5* на 150 номерів буде розміщено в окремо стоячій будівлі.

Рельєф ділянки забудови - спокійний, без ухилів; тип ґрунтів – підзолисті. Глибина промерзання ґрунту – 1,2 м

Район забудовано переважно 5 та 15-поверховими житловими будинками, парками та лісами

Ділянка забудови не входить до зони охорони пам'ятників історії та культури, а також в зону охоронного ландшафту. Екологічна ситуація на ділянці являється благоприємною для здійснення будівництва закладу.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Ділянка, що обрана для готелю, має достатню площу території з урахуванням місткості засобу розміщення. Вона має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва.

Підходи, доріжки буде вимощено фігурною бруківкою; під'їзди, тротуари – бітумом. Основний підхід до готелю спроектовано шириною 2 м, а тротуари – шириною – 1,5 м.

Технологічний під'їзд до будівлі буде здійснюватися зі Столичного шосе, буде спроектовано у вигляді тупикової схеми, при цьому передбачається розворотний майданчик площею 152 м². Ширина проїзду до господарського двору становитиме не менше 3,5 м.

До будівлі готелю по всій довжині буде забезпечений під'їзд пожежних автомобілів з двох сторін, оскільки її довжина становить більше 18 м.

Територію готелю планується освітлювати у вечірній та нічний час. Штучне освітлення забезпечуватимуть наземні ліхтарі. На фасаді готелю

розташовуватиметься вивіска з інформацією щодо типу підприємства, його назви, категорії та даних про режим роботи.

Для зберігання автотранспортних засобів відвідувачів передбачено автостоянку на 43 місць площею 860 м², з яких 2 місця передбачається для особистого транспорту людей з обмеженими можливостями (визначається з розрахунку 24 м² на одне машиномісце. Автостоянка матиме огороження, відстань до будівлі готелю не перевищуватиме 150 м. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Зона озеленення готелю складатиме $0,63 \times 13660 = 8606 \text{ м}^2$

Планується організація садово-паркової зони відпочинку для споживачів готельних послуг. Озеленення створюватиметься за рахунок влаштування газонів, насадження кущів троянд, клумб сезонних квітів.

Благоустрій території готелю категорії 5* на 150 номерів зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Готель “JustEnjoy” буде обладнаний інженерними системами: водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання. Дана інженерна система призначена для забезпечення засобу розміщення водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб [28].

Водозабезпечення готелю здійснюватиметься від міського водогону. На вводі системи у будівлю влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника марки ВК-15МК. У закладі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація» [42].

Система водопостачання для зовнішнього пожежогасіння будівлі готелю відповідатиме вимогам ДБН В.2.5-74:2013 «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги» [43, 44].

Водопостачальна система проектного готелю поділитиметься на:

протипожежну – з оцинкованих труб $\square 200$ мм з встановленням пожежних кранів; *господарсько-побутову* – з оцинкованих труб $\square 500$ мм з підключенням до

змішувачів та кранів; *виробничу* – з оцинкованих труб $\square 300$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

Задля можливості ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 10 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Також додатково передбачаємо установку запірної арматури:

- на всіх розгалуженнях від магістралі;
- перед зовнішніми поливальними кранами;
- до устаткування;
- на розгалуженнях до умивальників; - на підводах до зливного бачка.

Прокладка трубопроводів до санітарних приладів нижня, тобто виконана під підлогою; до технологічного обладнання - згідно його паспортним даним. Внутрішні пожежні крани встановлені біля виходів, у вестибюлі, коридорах, проходах та ін. найбільш доступних місцях.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб $\square 50$ мм.

Трубопроводи планується прокладати прямолінійно паралельно стінам і лініям колон, прихованими у панелях.

При розрахунку загальних потреб води враховують потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень тощо та на полив території [28].

Далі наводимо розрахунки витрат води для всіх функціональних груп приміщень проєктованого готелю із врахуванням норми витрат води (л/доба*ліжко-місце) для кожної з них.

Витрати води в готелі розраховуються за формулами, їх остаточний результат наведено нижче:

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 300 / 1000) \times 365 = 10950 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 300 / 1000) \times 365 = 20805 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 8606 \times 2 \times 187 / 710 = 4896 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 10950 + 20805 + 4896 = 36651 \text{ м}^3.$$

Каналізація. Дана система призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття [28].

У готелі організуємо зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу системи каналізації взгідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація» [42].

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб \square 100 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб \square 100мм.

У всіх виробничих цехах, мийних столового та кухонного посуду, приміщенні для обробки яєць встановлено трапи \square 100 мм.

Стояки встановлені приховано – у спеціальних борознах.

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться до вуличної мережі окремо. Передбачаємо дві роздільні системи внутрішньої каналізації: господарсько-фекальна, яка необхідна для відводу стічних вод від санітарних приладів (унітазів, умивальників, душів), і виробнича – для відводу виробничих стічних вод від технологічного обладнання (мийних ванн, виробничих раковин, посудомийної машини, утилізатора відходів тощо).

Первинна очистка стічних вод виробничої системи внутрішньої каналізації від механічних домішок відбуватиметься за допомогою решіток на трапах і на отворах мийних ванн. Також встановлюватимуться жировловлювачі.

Для відвідних ліній від умивальників, раковин, мийних ванн, а також від технологічного обладнання застосовано пластикові труби. Для відводу стічних вод з поверхні підлоги застосовано чавунні трапи з решітками, які необхідні для запобігання попадання в каналізацію сміття.

Для утилізації харчових відходів, передбачені подрібнювачі-утилізатори відходів, що встановлюються безпосередньо під мийними ваннами.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

Опалення. В готелі передбачається влаштування системи опалення згідно ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [45].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №6. В ресторані засобу розміщення передбачений тепловпункт для розділення мереж теплофікації, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання. Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60-70 °С.

У житловій групі приміщень та службово-побутових приміщеннях передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих

радіаторів низького тиску з нижньою розводкою трубопроводів. Для всіх інших приміщень готельного підприємства влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60 %.

З метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення майбутнього засобу розміщення проводимо розрахунок тепловтрат. Для цього спочатку визначаємо будівельний об'єм будівлі готелю:

$$V_6 = 2276,6 * 0,4 + 2276,6 * 3,3 + 6 * (2276,6 * 2,8) = 46508,3 \text{ м}^3.$$

Таким чином, витрати тепла на опалення становитимуть:

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * 46508,3 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 1481,4 \text{ Гкал}$$

Вентиляція. Систему вентиляції готелю буде розроблено згідно ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [45].

Належний і швидкий обмін повітря в майбутньому засобі розміщення забезпечуватиметься природною або механічною вентиляцією. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, кватирки, балконні двері) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, трубопроводи, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Ця система застосовуватиметься в номерах, ванних кімнатах, загальних санвузлах і складських приміщеннях.

Механічна вентиляція застосовуватиметься у виробничих приміщеннях та обідній залі ресторану, пральні, де необхідний сильний обмін повітря, причому перевагою установок цього типу є незалежність від зовнішніх атмосферних умов (температури, вологості, вітру і тиску).

У проектуваному готелі використовуватиметься припливно-витяжна вентиляція. За такого способу у приміщеннях вмонтовуються окремі вентилятори, що викликають рух і обмін повітря, або встановлюється вентиляційна припливна і витяжна установка, в якій повітря подається і видаляється різними каналами, а регулювання притоку повітря здійснюється за допомогою решіток. Така установка складається з каналів і вентиляторів, а засмоктування повітря відбувається за допомогою системи, яка забезпечена очисними, нагрівальними і зволожуючими пристроями.

Вентиляція житлових номерів, ванних кімнат і санвузлів здійснюється за допомогою вертикальних витяжних каналів.

Кондиціонування. Вибір і проектування систем кондиціонування повітря здійснюємо відповідно ДБН В.2.5-67:2013. Устаткування для кондиціонування дозволяє збагачувати повітря киснем, нагрівати його або охолоджувати, сушити або зволожувати, очищати від пилу або інших забруднень, ароматизувати. З цієї

метою використовуватимуться кондиціонери. Температура в номері повинна становити 18-20 °С, вологість повітря - 40-45 %, швидкість руху повітря - 0,25 м/с.

У житлових та приміщеннях громадського призначення готелю планується розмістити місцеві прилади кондиціювання повітря, що зводитимуться до великого центрального кондиціонера, розташованого на цокольному поверсі. Центральні кондиціонери встановлюються для подачі повітря в обідні зали закладів ресторанного господарства, зали культурно-дозвіллевого призначення, приміщення торгово-побутового обслуговування, виробничі і житлові приміщення.

Енергозабезпечення. У системі електропостачання готелю передбачаються дві ізольовані схеми - від основного джерела і резервна

(аварійна).

Як аварійне джерело освітлення буде використовуватись стаціонарний генератор, що забезпечуватиме електрофікацію громадських та житлових приміщень і роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години [28].

У готелі електропостачання матиме дві схеми розгалужень: основне та чергове. Чергове електроосвітлення, що становить приблизно 30 % від основного, включатиметься з метою економії електроенергії в нічний час і в часи відпочинку гостей. Цими мережами забезпечується освітлення коридорів, сходів, під'їздів, вестибюлів, гардеробів, камери схову, радіовузла, пожежних покажчиків, станцій пожежної та охоронної сигналізації. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення застосовуватимуться реле часу та автоматичні фотовимикачі.

Прокладання електромереж готелю здійснюється приховано, у каналах залізобетонних панелей стін та перекриття, в гофрованих або гладких пластмасових трубах, що закладені разом із комплектуючими деталями (коробками, гаками для кріплення світильників). Передбачаються розетки в номерах, не менш, ніж дві та у санвузлах; коридорах, холах, виробничих та інших приміщеннях, із зазначенням напруги 220 V.

Холодильне устаткування підключатиметься до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист споруди відповідатиме ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд» [46].

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території відповідатимуть вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» [47].

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством становитимуть:

$$P = (0,53 \cdot 300 + 1,03 \cdot (285 + 25 + 9 + 45)) + 0,45 \cdot 1045 + 0,45 \cdot 339,8 + 0,05 \cdot 19 \cdot 365 = 422680 \text{ кВт.}$$

Системи безпеки та зв'язку. В готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації, що поєднуватиме в собі пожежну і охоронну.

Датчики автоматичної охоронної сигналізації варто розташовувати на вікнах та дверях. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Датчики пожежної сигналізації слід розміщати в залах, коридорах, коморі сухих продуктів, виробничих приміщень. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводитиметься на центральний пост районної пожежної частини.

Також передбачаються системи телефонного зв'язку, підключені до місцевої мережі, супутникове телебачення, Інтернет. Охоронною сигналізацією будуть обладнуватися приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, вхід до технічного поверху та вихід на покрівлю будинку, вхід до машинного відділення ліфтів, з виведенням сигналу на пульт служби охорони. Номери готелю планується обладнати міні-сейфами. Сейф матиме енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстремній ситуації.

Для забезпечення належної безпеки мешканців готелю планується встановлення відеоспостереження, насамперед, у обідніх залах закладів ресторанного господарства, вестибюлі, коридорах житлової групи приміщень. Монітори із відеотрансляцією даних приміщень будуть виведені на монітори посту служби охорони.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Особливості та дизайн інтер'єру казино

Інтер'єр буде візуально світлим та затишним для гостей нашого засобу розміщення. Стилем виконання нашої будівлі та внутрішнього інтер'єру буде **Артдеко**. Стилю артдеко характерне об'єднання в собі минулого та майбутнього. Усе виходить із його історії. Він з'явився після Першої світової війни, коли людям хотілося повернутися до звичайного життя й водночас розробляти нові технології для поліпшення її перебігу.

Стиль артдеко в обробці готелів включає такі матеріали, як деревину, нержавіючу сталь, гладку плитку з каменю/кераміки, шкіру. Також йому характерний глянець, полірування столів, яке зараз виконується в сучасному стилі. В інтер'єрі використовуються зигзаги (при укладанні керамічної плитки) і трапеції (на спинках крісел).

Переваги вибору стилю Артдеко є те, що він виглядає солідно та презентабельно. Саме такий стиль буде відповідати концепції проєктованого готелю.

Безпосередньо фасад будівлі готелю буде облицьовано натуральним каменем світло-сірого кольору та такого ж кольору кладка цеглинами, щоб з першого погляду був відчутний затишок та комфорт у цьому готелі. Великі та величні дерев'яні двері з металевими ручками будуть, ніби, запрошувати відвідати це місце. Сходи будуть оброблені натуральним каменем, поручні – з металу. Доріжки біля готелю будуть вимощені також натуральним каменем темно-сірого кольору.

Вестибюль готелю буде виконаний у стилі, що відповідає загальній концепції закладу. Номери готелю «JustEnjoy» відповідатимуть єдиній концепції. Шпалери у номерах категорії стандарт матимуть біле забарвлення, люксів – біле з коричневим та пастельними кольорами, а в номерах суперіор - біле з вставками пастельних кольорів. М'які меблі в номерах будуть виконані у світломолочних кольорах, постільна білизна, рушники, занавіски – однотонні білі. Інші меблі будуть виконані з високоякісної деревини. Підлога – килимове покриття світлосірого кольору з білими візерунками. Санвузли облицьовані однотонною плиткою – білого та сірого кольорів. Вся сантехніка в готелі виключно білого кольору. Підлога буде з кахелю. Що стосується освітлення, то воно буде верхнє централізоване та бокове. Дизайн інтер'єру ресторану готелю буде зроблений у загальному стилі закладу, тому там також будуть присутні лише світлі тони та яскраве освітлення. Стіни будуть пофарбовані в кольори світлих пастельних відтінків. Підлога у залі ресторану – плитка світло-бежевого кольору з візерунками світло-коричневого тону. Скатертини і серветки – лише льняні білого та бежевого кольорів, стільці – дерев'яні, вироблені з дуба, темнокоричневого кольору.

Ігровий клуб для онлайн казино і кіберспортивних ігор буде оформлений у стилі кіберпанк. В дизайні клубу цей стиль відображує футуристичне минуле років 80-х, і має популярність серед фанатів фільмів «Той, хто біжить по лезу», «Матриця» і т.д. Також цей стиль дуже розповсюджений в іграх.

Дизайн інтер'єру казино та його кожен куточок приваблює грою, підкреслює й акцентує увагу на розкоші, затишку, зручності та бажанні сховатися від

буденності. Його власник докладає всіх зусиль, щоб гральний дім був унікальний у своїй сфері. Виділявся особливим інтер'єром. Однак існують стандарти, які є відмінною рисою грального закладу.

Інтер'єр казино поділяють на певні зони

Адже гості, крім виграшу і порції адреналіну, хочуть відмінно провести час в приємній компанії, розслабитися і не думати про проблеми. Тому крім залів з ігровими столами повинні бути присутні зона лобі з розкішними дерев'яними панелями й кесонними стелями. Також неодмінно повинен бути бар з унікальною стійкою. А дизайн казино повинено приваблювати не тільки розкішшю, але і затишною атмосферою.

Залишаючи казино, гість повинен запам'ятати не тільки гру. Але і дизайн приміщень грального закладу, комфортну атмосферу, увагу персоналу. Саме тоді у нього виникне бажання повертається туди знову і знову. Що, природно, буде приносити прибуток.

Особливості інтер'єру казино(на що потрібно звернути увагу)

Не повинно бути нагадування про час

Ніяких годинників в приміщенні грального закладу. Вікна драпірують спеціально, щоб не акцентувати увагу гостей на час доби. Що приносить гостю заспокоєння, не відволікаючи його від гри.

Зали казино поділяють на уявні зони

спеціально розміщуючи меблі, підбираючи м'яке освітлення. Щоб гість не відчував замкнутість простору.

Меблі для казино

Особливу увагу слід приділити підбору меблів для казино. Їх краще зробити на замовлення спеціально під ваш заклад. А також продумати всі предмети інтер'єру.

Оформлюючи казино, слід враховувати кожен деталь — все повинно знаходитися на своєму місці й активно працювати на статусність закладу і залучення нових клієнтів.

Тому потрібно ретельно підбирати компанію, яка буде виготовляти меблі та інтер'єр із дерева для казино під замовлення. Краще віддавати перевагу

професіоналам, які знають і якісно вміють робити свою справу. Які, можуть показати своє портфоліо і поділитися відгуками задоволених клієнтів[48].

Казино при готелі “JustEnjoy” буде гарантувати своїм гостям комфорт, повагу, піклування та безпеку. Кожен працівник буде намагатися зробити все, щоб наповнити та світлом гостинності, та відчути себе як в якомусь голівудському фільмі про казино .

Графічні зображення інтер'єру приміщень казино показано на рис. 4.1.



А)

Б)



В)

Рис. 4.1. Дизайнерське рішення інтер'єру приміщень казино:

а –Зал для гри в карти; б – Бар при казино; в – Зал гральних автоматів.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Готель «JustEnjoy», що проектується в м.Київ нараховує 150 номерів, їх пропускна спроможність зазначена в табл.5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартамент президентський	1	2	365	730
Апартамент	3	6	365	2190
Люкс	5	10	365	3650
Суперіор (напівлюкс)	20	40	365	14600
Стандарт двомісний	71	152	365	51830
Стандарт одномісний	35	35	365	12775
Стандарт для маломобільних груп населення	15	30	365	10950
Всього	150	300	-	96725

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг майбутнього готелю на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаження [28].

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартамент президентський	730	0,64	467,2	5100	2382,72
Апартамент	2190	0,64	1401,6	4200	5886,72
Люкс	3650	0,64	2336	3200	7475,2
Суперіор (напівлюкс)	14600	0,64	9344	2650	24761,6
Стандарт двомісний	51830	0,64	33171,2	2350	77952,32
Стандарт одномісний	12775	0,64	8176	2000	16352
Стандарт для маломобільних груп населення	10950	0,64	7008	2350	16468,8
Всього	96725	-	61904	-	151279,36

Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готельного підприємства є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства. Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупівельних товарів[28].

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закуплених товарів закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
1	2	3	4=2x3	5	6
Продукція власного виробництва:					
Холодні страви і закуски	2208	92	203,13	85140	6093,9
Гарячі закуски	368	100	36,8	11040	1104
Супи	1840	79	145,36	55200	4360,8
Основні страви	2208	141	311,32	4230	9339,6
Солодкі страви	736	69	50,78	22080	1523,4
Гарячі напої	105	57	5,98	3150	179,4
Холодні напої	210	58	12,18	6300	365,4
Разом	-	-	765,55		22966,5
Закупівельні товари:					
Холодні напої	315	38	11,97	9450	359,1
Хліб та хлібобулочні вироби	210	26	5,46	6300	163,8
Борошняні кондитерські вироби	1051	31	32,58	31530	977,4
Вино-горілчані вироби	210	129	27,09	6300	812,7
Пиво	52	59	3,06	1560	91,8
Разом			80,17		2404,8
Разом	-	-	1037,16	-	25371,3

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	22966,5	275598

Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	2404,8	28857,6
Плановий роздрібний товарооборот	25371,3	304455,6

В готельному підприємстві, що проектується до додаткових послуг належать: послуги фізкультурно-оздоровчі (тренажерний зал з басейном), послуги дитячої кімнати, послуги ігрової кімнати з більярдом і кегельбаном, пральні та хімчистки, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4
Послуги фізкультурно-оздоровчі:			
- тренажерний зал та басейн	160	800	128
-сауна	150	500	75
Послуги дитячої кімнати	60	350	21
Послуги ігрової кімнати з більярдом і кегельбаном	150	550	82
Прання та прасування одягу, хімчистка	110	450	49,5
Разом			355,5

Окрім представлених послуг в культурно-дозвільній групі приміщені, в проєктованому готелі пропонується інновації, пов'язані з наданням ігрового дозвілля а саме казино.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4
Послуги ігрового клубу з кіберспортивними іграми і онлайн-казино	160	600	96
Послуги казино (азартні ігри)	180	2000	360
Консультант з послуг ігрового клубу	50	1200	60

Майстер класи з карткових ігор	30	300	9
Разом			525

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	151279,36
Ресторанного господарства	304455,6
Інших господарських підрозділів	355,5
Доходи від надання інноваційних послуг	525
Разом	456615,46

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

У даному підрозділі визначаються обсяги та структура основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів для забезпечення діяльності підприємства. На баланс майбутнього готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю[28].

За джерело інформації було обрано прайс-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів наведено у вигляді табл. 5.6.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2023 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	
Будівлі, споруди	186916	66219	36235	289370
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	5711	5711	956	12378
- Механічне обладнання	3550	3789	2112	9451
- Теплове обладнання	1475	4550	175	6200
- Торговельне обладнання	921	2330	83	3334
- Вимірвальні прилади	332	680	40	1052
Меблі, інше офісне обладнання	6850	5320	3375	15545
Транспортні засоби	1576	634	194	2404
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	10560	4550	8535	23645
Телефони	55	40	34	129
Разом	217946	93823	51739	363508

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства[28].

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

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2023 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	заклад у ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Будівлі, споруди	186916	66219	36235	20	9345,8	3311	1811,75	14468,55
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	5711	5711	956	5	1142,2	1142,2	191,2	2476,6
-Механічне обладнання	3550	3789	2112	5	710	757,8	422,4	1890,2
- Теплове обладнання	1475	4550	175	5	295	910	35	1240
- Торговельне обладнання	921	2330	83	5	184,2	466	16,6	666,8
- Вимірювальні прилади	332	680	40	2	166	340	20	526
Меблі, інше офісне обладнання	6850	5320	3375	4	1712,5	1330	843,75	3886,25
Транспортні засоби	1576	634	194	5	315,2	126,8	38,8	480,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні і машини	10560	4550	8535	2	5280	2275	4267,5	11822,5
Телефони	55	40	34	2	27,5	20	17	64,5
Всього								37522,2

Суму амортизації враховуємо при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства[28].

5.3 Розробка плану з праці

Створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці підприємства. У штатному розкладі готельних підприємств виділяють три основних групи працівників:

1. Адміністративно-управлінський персонал.
2. Виробничий персонал.
3. Допоміжний персонал.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечується необхідною кількістю і структурою персоналу готелю[28].

Штатний розпис засобу розміщення представлено у вигляді табл. 5.10

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

№ з.п.	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
4	Менеджер адміністративно-управлінської служби	1
5	Менеджер служби ресторанного господарства	1
6	Начальник служби безпеки	1
7	Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого обслуговування	1
8	Менеджер культурно-дозвілєвої служби	1
9	Менеджер з охорони праці	1
10	Менеджер з підбору кадрів	3
11	Старший економіст	2
12	Секретар дирекції	1
13	Головний бухгалтер	1
15	Директор казино	1
16	Коучер	1

17	Бухгалтер	5
18	Касир	4
19	Маркетолог	1
20	Головний інженер	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		29
Виробничий (операційний) персонал		
1	Супервайзер	2
2	Стюарт	2
3	Старша покоївка	2
4	Носій багажу	4
5	Щвейцар	4
6	Спеціаліст з бронювання	2
7	Адміністратор	2
8	Комірник	1
9	Кухар 3 розряду	4
10	Кухар 4 розряду	4
11	Кухар 5 розряду	3
12	Шеф-кухар	1
13	Офіціант	14
14	Старший офіціант	3
15	Метрдотель	1
16	Бармен	7
17	Завідувач виробництвом	1
18	Сомельє	2
19	Хостес	4
20	Гардеробник	5
21	Черговий адміністратор	3
22	Порт'є	2
23	Консьерж	4
24	Водій	5
25	Покоївка	8
26	Кастелянша	1
27	Аніматор	3
28	Інженер з комп'ютерних систем	2
29	Садівник	3
30	Працівник басейну	2
31	Фітнес-тренер	3
Разом по виробничому (операційному) персоналу		104
Допоміжний персонал		
1	Прибиральник	12
2	Мийник посуду	6
3	Інспектор ігрового-клубу	1
4	Опреатор ігрової кімнати	2
5	Гіди-перекладачі	2
6	Піт-бос	2
7	Інспектор казино	2

8	Круп'є	10
9	Працівники що відповідають за ігрові інновації	2
10	Консультант з казино	3
11	Наглядач дитячої кімнати	3
12	Працівник обміну валюти	2
13	Охоронці	10
14	Системний адміністратор	1
15	Вантажник	4
16	Слюсар	1
17	Електрик	1
18	Сантехнік	1
Разом по допоміжному персоналу		65
Всього		198

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	55	55	-	-	55
Менеджер служби прийому та розміщення	1	29,5	29,5	-	-	29,5
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	29,5	29,5	-	-	29,5
Менеджер адміністративно-управлінської служби	1	35	35	-	-	35
Менеджер служби ресторанного господарства	1	29,5	29,5	-	-	29,5
Начальник служби безпеки	1	27	27	-	-	27
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого обслуговування	1	28	28	-	-	28
Менеджер культурно-дозвілєвої служби	1	30,5	30,5	-	-	30,5
Менеджер з охорони праці	1	17,5	17,5	-	-	17,5

Менеджер з підбору кадрів	3	25	75	-	-	75
Старший економіст	2	17,5	35	-	-	35
Секретар дирекції	1	17,5	17,5	-	-	17,5
Головний бухгалтер	1	24	24	-	-	24
Директор казино	1	30	30	-	-	30
Коучер	1	19	19	-	-	19
Бухгалтер	5	18,5	92,5	-	-	92,5
Касир	4	17	68	-	-	68
Маркетолог	1	17	17	-	-	17
Головний інженер	1	20	20	-	-	20
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	29	-	679,5	-	-	679,5
Виробничий (операційний) персонал						
Супервайзер	2	17,3	34,6	-	-	34,6
Стюарт	2	11,6	23,2	-	-	23,2
Старша покоївка	2	14	28	-	-	28
Носій багажу	4	11,6	46,4	-	-	46,4
Щвейцар	4	13,2	52,8	-	-	52,8
Спеціаліст з бронювання	2	17	34	-	-	34
Адміністратор	2	16,5	33	-	-	33
Комірник	1	11,6	11,6	-	-	11,6
Кухар 3 розряду	4	13,8	55,2	-	-	55,2
Кухар 4 розряду	4	16	64	-	-	64
Кухар 5 розряду	3	18,2	54,6	-	-	54,6
Шеф-кухар	1	28,5	28,5	-	-	28,5
Офіціант	14	14	196	-	-	196
Старший офіціант	3	16,8	50,4	-	-	50,4
Метрдотель	1	25	25	-	-	25
Бармен	7	14,2	99,4	-	-	99,4
Завідувач виробництвом	1	23	23	-	-	23
Сомельє	2	18	36	-	-	36
Хостес	4	16	64	-	-	64
Гардеробник	5	11,2	56	-	-	56
Черговий адміністратор	3	16,5	49,5	-	-	49,5
Порт'є	2	14,5	29	-	-	29
Консьєрж	4	16,5	66	-	-	66
Водій	5	12	60	-	-	60
Покоївка	8	13,3	106,4	-	-	106,4
Кастелянша	1	15,2	15,2	-	-	15,2
Аніматор	3	12,5	37,5	-	-	37,5
Інженер з комп'ютерних систем	2	15	30	-	-	30
Садівник	3	11,2	33,6	-	-	33,6
Працівник басейну	2	11,2	22,4	-	-	22,4
Фітнес-тренер	3	15,5	46,5	-	-	46,5

Разом виробничому (операційному) персоналу	104	-	1511,18	-	-	1511,18
Допоміжний персонал						
Прибиральник	12	10	120	-	-	120
Мийник посуду	6	10	60	-	-	60
Інспектор ігрового-клубу	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Опреатор ігрової кімнати	2	14	28	-	-	28
Гіди-перекладачі	2	14	28	-	-	28
Піт-бос	2	16,6	33,2	-	-	33,2
Інспектор казино	2	17,2	34,4	-	-	34,4
Круп'є	10	15,4	154	-	-	154
Працівники що відповідають за ігрові інновації	2	15,5	31	-	-	31
Консультант з казино	3	15	45	-	-	45
Наглядач дитячої кімнати	3	12,5	37,5	-	-	37,5
Працівник обміну валюти	2	10,5	21	-	-	21
Охоронці	10	16,8	168	-	-	168
Системний адміністратор	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Вантажник	4	10,5	42	-	-	42
Слюсар	1	10,5	10,5	-	-	10,5
Електрик	1	10,5	10,5	-	-	10,5
Сантехнік	1	10,5	10,5	-	-	10,5
Разом допоміжний персонал	65	-	864,5	-	-	864,5
Разом місячний фонд основної заробітної плати	198	-	3055,18	-	-	3055,18
Разом річний фонд основної заробітної плати	198	-	36662,16	-	-	36662,16

Також, окрім заробітної плати, готельне підприємствобуденачислювати премії своїм співробітникам, за кращу роботу та заслуги, табл.5.12

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	679,5x12=8154	40	3261,6
Виробничий (операційний) персонал	1511,18x12=18134,16	30	5440,24

Допоміжний персонал	864,5x12=10374	25	2593,5
Всього	36662,16	-	11295,34

Розрахунки плану з праці персоналу узагальнені (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього, у т.ч.	осіб	198	198
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	29	29
Виробничий (операційний) персонал	осіб	104	104
Допоміжний персонал	осіб	65	65
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	3055,18	36662,16
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	679,5	8154
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1511,18	18134,16
Допоміжний персонал	грн.	864,5	10374
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	941,27	11295,34
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	271,8	3261,6
Виробничий (операційний) персонал	грн.	453,35	5440,24
Допоміжний персонал	грн.	216,12	2593,5
Фонд оплати праці усього, у т.ч.	грн.	3996,45	47957,5
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	951,3	11415,6
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1964,53	23574,4
Допоміжний персонал	грн.	1080,62	12967,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	20,184	242,20
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	32,80	393,64
Виробничий (операційний) персонал	грн.	18,88	226,67
Допоміжний персонал	грн.	16,62	199,5

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Витрати діяльності – це вихідна база для формування ціни продукції (товарів, послуг). Вони безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожне підприємство з метою організації управлінського

обліку має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства засобу розміщення, основне значення має собівартість продукції ресторанного господарства і товарів, склад яких визначається витратами на виробництво або придбання сировини і товарів.

Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані. Для закладів ресторанного господарства найпридатніший метод розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції – ціни продажів. За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначають як різницю між продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою)[28].

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.14 (використовуються дані табл. 5.3 та 5.4)

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні закуски	73126,8	50%	0,5	48751,2
Гарячі закуски	13248	50%	0,5	8832
Супи	52329,6	50%	0,5	34886,4
Основні страви	112075,2	50%	0,5	74716,8
Солодкі страви	18280,2	50%	0,5	12186,8
Гарячі напої	2152,8	50%	0,5	1435,2
Холодні напої	4384,8	50%	0,5	2923,2
Всього	275597,4	-	-	183731,6
Закупівельні товари				
Холодні напої	4309,2	40%	0,4	3078
Хліб та хлібобулочні вироби	1965,6	40%	0,4	1404
Борошняні кондитерські вироби	11728,8	40%	0,4	8377,7
Вино-горілчані вироби	9752,4	40%	0,4	6966
Пиво	1101,6	40%	0,4	786,8
Всього	28857,6	-	-	20612,5

Разом за рік	304455	-	-	204344,1
---------------------	---------------	---	---	-----------------

Поточні витрати готелю були взяті з 4 розділу роботи, де вони були прораховані та обґрунтовані, табл.5.15.

Таблиця 5.15- Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	422680	1,44	608,65
Опалення, Г/ккал	1481,4	1654,41	2450,84
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	20805	99,79	2076,13
холодна, м ³	10950	22,99	251,74
Разом	-	-	5387,36

Таблиця 5.16– Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	29	1	1875	54,3
Виробничий (операційний) персонал	104	2	1550	322,4
Допоміжний персонал	65	2	1380	179,4
Всього	198	-	-	556,1

Таблиця 5.17- Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	285	3	855	1350	1154,25
Столові прибори	285	3	855	750	641,25
Скляний посуд	285	2	570	930	530,1
Столова білизна	285	2	570	1525	869,25
Кухонний посуд	285	2	570	700	399
Господарський інвентар	-	-	55	1375	75,62
Канцелярське приладдя	-	-	33	600	19,8
Всього	-	-	-	-	3689,27

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2023р становить 6700грн.).

Кількість місць для паркування автотранспорту x 6700 x 0,00075

43 x 6700 x 0,00075=**0,21 тис.грн;**

- Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремих, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві x 8000 грн

5 x 8000 грн =**40 тис.грн;**

Для суб'єктів діяльності казино (та інших азартних ігор) встановлено базову (основну) ставку податку 18 %. Одночасно встановлено податкову ставку в розмірі 10 % від доходу, що отриманий від діяльності з використанням гральних автоматів та/або 18 % від доходу, що отриманий від діяльності казино[49]. Тому податок на ліцензію казино становитиме 18% від доходу казино (дохід від казино наведено в таблиці доходів інновації 5.6)

456615,46/100 x 18=**82 190,1 тис грн**

Загальні податки становитимуть – 0,21 + 40 + 82190,1 = **82230,31 тис.грн**

Стаття 9. Витрати на охорону підприємства (0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства).

Витрати на охорону - 456615,46x 0,03% = **136,98 тис. грн.**

Стаття 10. Інші поточні витрати

Витрати на рекламу та маркетингові дослідження – 75тис.грн

Витрати пштовго-телефоні та інтернет – 13698,46

Страхування майна – 2000 тис.грн

Інкасація (1% від виручки) – 4566,15 тис.грн

Отже інші поточні витрати складатимуть: **20339,58 тис.грн**

Узагальнені планові показники поточних витрат готелю наведено у табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	204344,1
Витрати на оплату праці	47957,5
Єдиний соціальний внесок	10550,65
Амортизаційні відрахування	37522,2
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5387,36
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	4245,37
Податки, збори	82230,31
Витрати на охорону	136,98
Інші поточні витрати	20339,58
Разом	412714,05

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Операційний прибуток (ЕВІТ) – аналітичний показник, який дорівнює обсягу прибутку до вирахування відсотків за позиковими коштами і сплати податків[50].

Розрахунок цільового прибутку готелю наведено у табл. 5.19

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	456615,46
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	31963

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.20

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	456615,46
2	Поточні витрати, тис. грн.	412714,05
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	43901,41
4	Податок на прибуток, тис. грн.	7902,25
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	35999,15
6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,8%
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	31963
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	35999,15
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	363508/35999,15=10

Можливий прибуток проектованого готелю більший від цільового, тому можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Термін окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Розрахувавши основні показники закладу, визначено, що термін окупності готелю категорії 5* на 150 номерів “JustEnjoy” становить 10 років.

Це свідчить про те, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації[28].

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Сфера азартних ігор стала легальною в Україні тільки декілька років тому, ця сфера є дуже перспективною для готельної індустрії в Україні, зараз в країні всього два готеля які мають казино. Наш проектований готель матиме казино представником якого є Slots City, а також ігровий клуб з кіберспортивними іграми та онлайн-казино також з іграми від Slots City. В якості інновацій, пропонується ігровий клуб з кіберспортивними іграми і онлайн-казино, і великий асортимент карткових ігор з майстер-класами по цим іграм табл.5.21.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Ігровий клуб: Кастомні комп'ютери від компанії ARTLINE	- ASUS	35	875
Зал для гри в карти Стіл для настільних ігор	- GameMaster	3	45
Есклюзивні інтелектуальні карткові ігри	-	30	16,5
Разом			936,5
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			91,5
• Інспектор ігрового-клубу			16,5
• працівники що відповідають за вдосконаленням ігрового асортименту			30

• Консультант з казино	45
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.	1028

Розрахувавши витрати на інновації та маючи доходи від послуг ігрового клубу, складаємо табл.5.22.

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	525	525	525
Витрати на впровадження інновації	1028	503+91,5=594,5	69,5+91,5=161
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-503	-69,5	364
Податок на прибуток	-	-	65,52
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	298,5
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	56%
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	$1028/298,5=3,4+2=5,4$

Отже, термін окупності інновацій, що були перераховані, становить 5,4 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Нове готельне підприємство під назвою “JustEnjoy” для відпочинку буде розташоване в м. Київ, в Голосіївському районі, Конча-Заспа, Столичне шосе біля Центрального парку Конча-Заспа.

В роботі було розроблено комплекс інноваційних рішень, досліджено регіональний ринок послуг засобів розміщення; визначено концептуальні засади діяльності готелю; змодельований сервісно-виробничий процес готельного підприємства та визначили склад його приміщень;

Готель буде мати категорію 5*, з номерним фондом на 150 номерів. До складу приміщень харчування входить: ресторан класу люкс на 285 місць, бар класу люкс при вестибюлі, бар при казино класу люкс, та їдальня для персоналу.

Проектований готель буде перший готель який надає послуги казино та ігрового клубу з онлайн-казино та кіберспортивними іграми. Проаналізувавши ринок азартних ігор, ми обрали найкращого представника послуг казино, в готелі “JustEnjoy” буде розташовуватися казино SlotsCity. Ми дослідили ринок та конкурентів, відштовхуючих від досліджень, було підібрано і охарактеризовано послуги та ігри що надаватиме казино. Також проаналізували актуальність впроваджених послуг та інновацій в проектованому готелі.

Було розраховано площу готелю, вона займатиме територію в 13660 м²

Інтер'єр буде візуально світлим та затишним для гостей нашого засобу розміщення. Стилем виконання будівлі та внутрішнього інтер'єру буде Артдеко.

Роблячи висновки, ми розуміємо, що хоч це і відносно нова сфера в Україні, але конкуренція вже є, і тим більш є куди рости. Треба пропонувати нові послуги та не забувати покращувати ті що є, впроваджуючи інновації. Досліджувані готелі з казино вже мають успіх та приваблюють гостей, своїми послугами ігрового дозвілля, і можна з впевненістю казати що азартні ігри мають успіх і багато кому подобається такий вид відпочинку. Звичайно, більярдом, боулінгом, казино, азартними та інтелектуальними іграми вже нікого не здивуєш, але ігровий бізнес, зокрема казино, це нова сфера розвитку та конкуренції в готельному бізнесі. Деякі готелі вже використовують послуги ігрового бізнесу у себе в готелях, але в цьому

спектрі послуг є куди рости, і є цікаві інновації послуг котрі запропоновано впровадити в сфері ігрового дозвілля

Отже проєктований готель категорії 5* «JustEnjoy» можна охарактеризувати як елітне місце відпочинку на околиці міста Києва, з екологічно чистою зоною, завдяки рясним лісовим насадженням. Готельне підприємство “JustEnjoy” буде гарантувати своїм гостям комфорт, повагу, піклування та безпеку. Кожен працівник буде намагатися зробити все, щоб наповнити та світлом гостинності, та відчути себе як в якомусь голівудському фільмі про казино.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Азартні ігри в США [Електронний ресурс].- Режим доступу:
https://en.wikipedia.org/wiki/Gambling_in_the_United_States
2. Історія азартних ігор [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://www.baylor.edu/content/services/document.php/144593.pdf>
3. Офіційний сайт готелю Bellagio [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://www.bellagio.com/en.html>
4. Кращі казино Лас-Вегасу [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://www.vegas.com/traveltips/las-vegas-casinos/>
5. Азартні ігри в Макао [Електронний ресурс].- Режим доступу:https://en.wikipedia.org/wiki/Gambling_in_Macau
6. Закон про гральний бізнес [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://nzl.theukrainians.org/zelenskyj-zakon-pro-gralnyj-biznes.html>
7. Прибуток казино в різних країнах світу [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://ua.gbc-time.com/pributok-kazino-v-riznih-kraiynah-svitu-chi-varto-investuvati-u-gralnii-biznes>
8. Український гральний бізнес у 2022 році [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://novynarnia.com/2022/05/13/ukrayinskyj-gralnyj-biznes-u-2022-roczy-dumka-ekspertiv-ta-zmi/>
9. 11 готелів які отримали дозвіл на відкриття гральних автоматів або казино [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://e.hotel-rest.com.ua/news/11-goteliv-ukraini-otrimali-dozvil-na-vidkrittia-gralnikh-zaliv-abo-kazino>
- 10.Що відомо про Billionaire [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://dev.ua/news/billionaire-casino-osnovnii-konkurent-kazino-casino-fairmont-scho-pro-nogo-vidomo>
- 11.Сайт КийАвіа готель «Gagarinn» [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://kiyavia.com/gagarinn>
- 12.Hotels24.ua «Gagarinn» [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://hotels24.ua/uk/Odesa/Hotel-Gagarinn-4506.html>
- 13.Офіційний сайт готелю «Gagarinn» [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://first.ua/ua/map/odesa/hotel-gagarinn>

- 14.Гральні автомати [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://webmark.com.ua/igrovie-avtomaty.html>
- 15.Карткові ігри [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://first-casinos.ru/kartochnie-igri-first-casino>
- 16.Карибський покер[Електронний ресурс].- Режим доступу:https://ua.wikipedia.org/wiki/Карибский_покер
- 17.Рулетки казино[Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://first-casinos.ru/ruletki-first-casino>
- 18.Готель Grand Львів [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://grand-hotel-lviv.hotelmix.com.ua>
- 19.Офіційний сайт Grand Hotel Lviv [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://grand-hotel.com.ua/casino#roulette>
- 20.Компанія Slots City [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://www.linkedin.com/company/slotscity>
- 21.Допомога ЗСУ від Slots City [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://vikna.tv/styl-zhyttya/podorozhi/operatyvna-finansova-dopomoga-armiyi-vid-fondu-slots-city-foundation/>
- 22.Кіберспорт України [Електронний ресурс].- Режим доступу:https://xsport.ua/ua/kibersport_s/news/kibersport-ukrayiny-natsionalna-zbirna-ta-yiyi-dosyagnennya_7359286/
- 23.Офіційний сайт Slots City [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://slotscity.ua/game-hall>
- 24.Голосіїв туристичний-Голосіївська районна в м.Києві державна адміністрація [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://golos.kyivcity.gov.ua/content/turystam.html?PrintVersion>
- 25.Туризм у Києві: сучасний стан та плани з відновлення сфери [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/71973/>
- 26.Унікальні перспективи туризму Голосієва [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/news/4900.html>
- 27.Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів

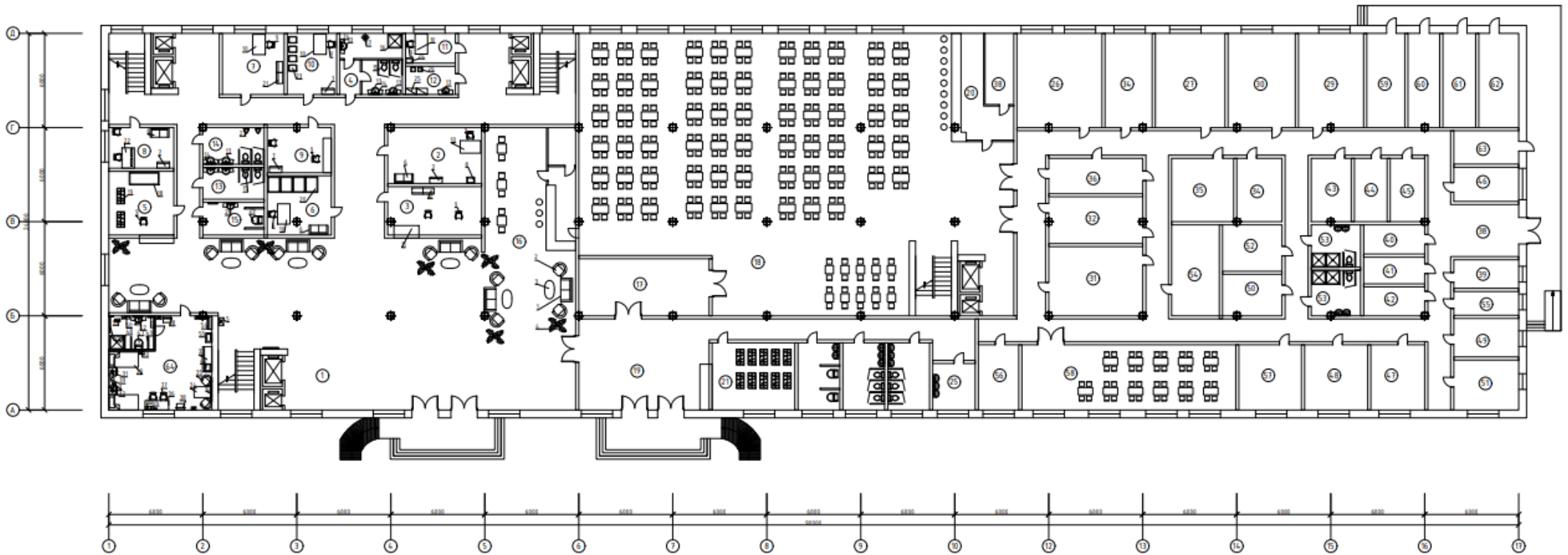
- освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
28. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. А. Сильчук, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2022
29. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. - К.: Кондор, 2009.- 408с.
30. Лінійний тип організаційної структури управління підприємством [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://pidru4niki.com/12920522/ekonomika/liniyniy_tip_organizatsiynoyi_struktu_ri_upravlinnya_pidpriyemstvom
31. Проектування об'єктів готельного господарства [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.ua>
32. Приміщення вестибюльної групи в готелях [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://pidru4niki.com/16850303/turizm/primischennya_vestibyulnoyi_grupi_gotel_yah
33. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01].
34. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття 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
35. Склад та характеристика житлових приміщень [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://vuzlit.com/348669/sklad_harakteristika_zhitlovih_primischen
36. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01].
37. Ресторанна справа [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр»

- спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко – К. : НУХТ, 2021. – 54 с.
38. Розроблення загальної структурно-технологічної схеми виробництва [Електронний ресурс].- Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5193587/page:7/>
39. Характеристика спортивно-оздоровчих рекреаційних послуг [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/velychko8-2.htm
40. Приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://studwood.net/1152384/turizm/primischennya_kulturno_masovogo_sportivn_o_rekreatsiynogo_obsługovuvannya
41. Хто відкрив казино в Україні [Електронний ресурс].- Режим доступу: https://biz.censor.net/resonance/3286546/hto_vdkriv_kazino_v_ukran
42. Внутрішній водопровід та каналізація. - К. : Мінрегіонбуд України, 2013 . - (Державні будівельні норми України). Ч. 1 : ДБН В.2.5-64:2012. Проектування. Ч. 2 : Будівництво. - Вид. офіц. - Чинний від 2013-03-01. - 2013. - VI, 104 с. - Бібліогр.: с. 104.
43. Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. ДБН В.2.5-74:2013 Основні положення проектування. – К.: Мінрегіонбуд України. 2013. – 287с.
44. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги : ДБН В.1.1-7:2016. – Офіц. вид. – К. : Мінрегіон України, 2017. – 35 с. – (Державні будівельні норми України).
45. Опалення, вентиляція та кондиціонування. ДБН В.2.5-67:2013. – Чинні від 01.01.2014. – Київ: Укрархбудінформ, 2013. – V, 141 с.
46. Інженерне обладнання будинків і споруд. Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд (ІЕС 62305:2006 NEC): ДСТУ Б В.2.5- 38:2008. – [Чинний від 2009-01-01]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2008. – 63 с. – (Національний стандарт України).
47. Природне і штучне освітлення. ДБН В.2.5-28–2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Мінбуд України, 2006. – 76 с.

48. Особливості та дизайн інтер'єру казино [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://komod-kiev.com/uk/osoblivosti-ta-dizajn-interyeru-kazino>
49. Як відкрити готель із казино в Україні [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://pravdop.com/ua/publications/kommentarii-zakonodatelstva/kak-otkrit-otel-s-restoranom-i-kazino-v-ukraine-09-2022-130>.
50. Операційний прибуток [Електронний ресурс].- Режим доступу:<https://uk.wikipedia.org/wiki>.

ДОДАТКИ

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень специфікація обладнання

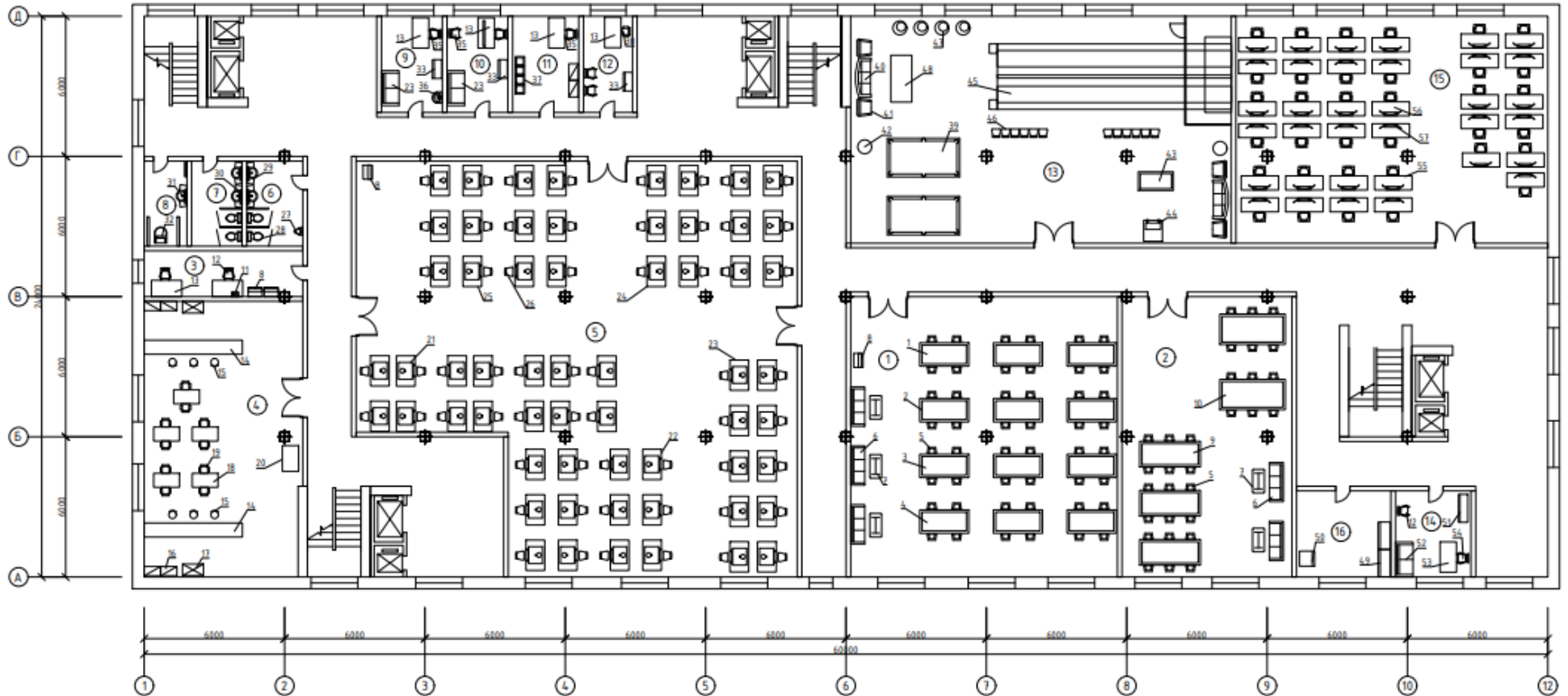
Експлікація приміщень		
№ вкл.	Назва приміщення	Площа, м ²
Приватно-господарська група		
1	Вестибюль	330
2	Кімната мерного адміністратора	16
3	Бюро прийому (реєстрації)	14
4	Станційний санітарно-технічний блок	10
5	Гардероб	14,5
6	Швейцарська зона	16,2
7	Камера слуху	12
8	Пост охорони	7,3
9	Консьєрж-сервіс	10
10	Сейфи	8
11	Пост обслуговування	3,8
12	Комора прибирального інвентарю	3
13	Санвузол для жінок	8
14	Санвузол для чоловіків	8
15	Санвузол для масових приміщень груп пасажирів	3
16	Бар при вестибюлі	36
Заклад ресторанного господарства		
Для відвідувачів		
17	Аванзал, зал	25
18	Об'їдний зал	513
19	Вестибюль	46
20	Барна стіна	18
21	Гардероб	18
22	Вбиральня жінок	8
23	Вбиральня чоловіків	8
24	Вбиральня для масових приміщень	7
25	Туалетні кімнати	4
Виробничі приміщення		
26	Гарячий цех	25
27	Холодний цех	22
28	Приміщення для приготування снігів	7
29	М'ясо – рубний цех	20
30	Овочовий цех	20
31	Мийна столового посуду	16
32	Сарайка	11
33	Мийна посудного посуду	16
34	Приміщення для обробки м'яса	7
35	Приміщення м'ясодобної виробництва	10
36	Роздільня	8
37	Щобовне приміщення бари	6
Складські приміщення		
38	Заморожені продукти	11
39	Приміщення кондитерки	8
40	Охолоджувальна камера для зберігання м'ясопродуктів	7
41	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
42	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
43	Комора бланшів та варів, ванн – тортичних та інших напоїв	9
44	Комора сухих продуктів	7
45	Комора кондитерки	8
46	Мийна та комора тари та інвентарю	10
Службово- побутові приміщення		
47	Кабінет директора	11
48	Бухгалтерія	12
49	Приміщення офісних і барюних	10
50	Гардероб офісних і барюних	6
51	Приміщення персоналу	12
52	Гардероб персоналу	8
53	Ліфтні шахти	12
54	Безпечка	8
55	Приміщення слюсарно-механіки	6
56	Диспетчерська	6
57	Комора прибирального інвентарю і обладнання	12
58	Цоколя для персоналу	77
Технічні приміщення		
59	Вентильована кімната	14
60	Газостропелюха	10
61	Телевуздук	10
62	Вентильована кімната	13
63	Механічне відділення холодильних камер	10
Житлові номери		
64	Номер для масових приміщень груп пасажирів	40,2

Специфікація обладнання				
№п.п.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван DLS Мокраць	Merx	1250x550x1400	6
2	Крісло м'яке Корал Еліт	DLS	740x600x820	12
3	Стіл журнальний Агат В	Signal	820x400x820	6
4	Катівка зона	Phant	d=500	6
5	Рес-термінал	Detail	515x300x720	1
6	Диван прямиий	DLS	800x770x1400	1
7	Шафа для канцелярії	ШМР-11	800x390x900	1
8	Сейф	FEROCON E139K2	450x390x1370	1
9	Стілець	Niko	395x385x970	1
10	Стіл офісний	Intarsio	1300x780x620	1
11	Стілець рекреацій	AWe	1600x900x1100	1
12	Шафа для зберігання книг	Jeron	650x420x1200	2
13	Умивальник меблевий	Cersanit Como	350x660x800	2
14	Джерело Ultra	Luxury Wood	600x60	2
15	Унітаз ваннаст	Cersanit Mio	350x670x750	2
16	Душова кабіна з міним піддоним	Vika	1000x1000x1950	1
17	Ванна Ові	Signal	189x590x1700	1
18	Станковий сейф	ДоноВак	1900x900x1550	1
19	Стіл-вішалка для одягу гардеробна	ДоноВак	1700x800x850	2
20	Візок для багажу	X-110A	790x1000x1250	4
21	Шафа-стелаж	Merx	700x370x1700	2
22	Диспетчерський стіл з моніторами	Intarsio	1300x780x620	1
23	Сейф	Griffin	450x390x1370	4
24	Сейф меблевий	SteelNet	155x100x155	1
25	Стелаж	Алеана	710x370x1700	2
26	Урна для сміття	Atma	220x260x560	2
27	Піклар Domino	Jka	315x315x665	2
28	Умивальник для МГН	ETIUDA	550x300x450	1
29	Унітаз підвішений для МГН	ETIUDA	655x400x630	1
30	Лього Ален односпальне	DLS	920x2100x900	30
31	Тумба прильогова	Merx	610x450x370	30
32	Противопожарна лампа	Akafosse	312x312x645	30
33	Шафа двоверсна для одягу	Круїт	1670x625x2400	15
34	Журнальний стілець	Signal	1120x700x820	15
35	Крісло м'яке Атайдо	Merx	750x865x1123	30
36	Стіл м'який ютепний	Intarsio	1500x625x760	15
37	Стілець	Meblat Taca	490x450x980	30
38	Джерело підлогове	Merx	650x500x470	15
39	Кондиціонер	HYUNDAI	918x246x310	15
40	Настінний світлоприлад	Alfonso	262x150x210	30
41	Сейф меблевий	SteelNet	155x100x155	15
42	Mini-бар	ZoBo	433x365x415	15
43	IP-телефон	Ranoverk	170x212x50	15
44	Настінний будильник	Caso	90x115x28	15
45	Телевізор	Samsung	1500x600x855	15
46	Умивальник для МГН	ETIUDA	550x300x450	15
47	Унітаз для МГН	ETIUDA	655x400x630	15
48	Душова кабіна для МГН	ETIUDA	1100x1190x2120	15
49	Перуни для ванни	Larix	55x1820x100	60
50	Рушникосушка	Larix	530x300x820	15
51	Тримач для рушників	Larix	355x60x125	30
52	Джерело з піддоним	Aqua Redos	800x80	15
53	Панелі для ванни	Larix	355x70x220	30
54	Візок підлоговий для верного одягу	DLS	800x370x1662	15
55	Органайзер (підставка) для багажу	Springs	360x335x850	15

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Казино (приміщення для відвідувачів)		
1	Зал для гри в карти	138
2	Ігровий зал для рулетки	79
3	Каса ²	10
4	Бар	80
5	Зал гральних автоматів	300
6	Санвузол для чоловіків	8
7	Санвузол для жінок	8
8	Санвузол для МНБ	3
Службові приміщення казино		
9	Кімната відпочинку груп	10
10	Приміщення служби охорони казино	10
11	Сейфова кімната	12
12	Кабінет директора	7
Приміщення культурно-довілляного призначення		
13	Ігрова кімната з більярдом і настільною	178
14	Приміщення для обслуговуючого персоналу	10
15	Ігровий клуб з онлайні казино	170
16	Господарська кімната	12

Специфікація обладнання

№п.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стіл для покеру Nevada De Luxe	GameMaster	2130x1060x750	3
2	Стіл для бакари	GameMaster	2130x1060x750	3
3	Стіл для блекджеку	GameMaster	2130x1060x750	3
4	Стіл для настільних ігор	GameMaster	2000x1000x750	3
5	Стілець New York	GameMaster	600x480x880	45
6	Диван	Marcell	2300x1050x1150	3
7	Журнальний столик	Kim	1110x660x420	3
8	Під-сидд	GameMaster	610x450x370	1
9	Стіл для американської рулетки AR "Люкс"	GameMaster	2650x1150x750	3
10	Стіл для європейської рулетки	GameMaster	2800 x1350x750	2
11	Контрольний касовий апарат	LeoCAS-501P	290x94x58	1
12	Стілець	Meibal Tuca	490x450x980	2
13	Стіл	Intarsio	1300x780x620	2
14	Дизайнерська барна стійка	Partner	4200x1450x650	2
15	Барний стілець	Partner	476x348x1210	6
16	Стелаж для напоїв	Mex	700x370x1700	4
17	Холодильник барний для напоїв	GGM Gastro	900x510x920	2
18	Стіл	Olberg	1100x590x780	5
19	Крісло м'яке	Mex	758x865x1123	10
20	Столешниця	Sagral	1120x700x1450	1
21	Ігровий автомат ARCH™ TITAN	CT Gaming	2348x1750x765	12
22	Ігровий автомат AURORA™	CT Gaming	2348x1750x765	12
23	Ігровий автомат EZ MODULO TITAN™	CT Gaming	2435x1750x820	12
24	Ігровий автомат EZ MODULO TOWER™	CT Gaming	2322x1750x765	12
25	Ігровий автомат T3 Skat Top	CT Gaming	2400x1750x665	12
26	Стілець для гральних автоматів	GameMaster	490x450x980	60
27	Підсідд	DLB	250x350x1900	1
28	Унітаз	Roca Victoria	355x340x620	2
29	Раковина	Hyber	400x330x540	2
30	Дзеркало Ultra	Luxury Wood	600x60	2
31	Умивальник для МПН	ETI/DA	550x300x450	1
32	Унітаз підвішений для МПН	ETI/DA	655x400x630	1
33	Шафа	ШМР-11	800x390x900	1
34	Диван прямий	DL S	800x770x1400	1
35	Стілець	Niko	395x385x970	1
36	Рукомийник	Cessant	350x660x800	1
37	Сейф	Grillon	450x390x1370	4
38	Крісло офісне Конрес	Richman	530x520x1240	1
39	Більярдний стіл	КЛАССИК 2	2800x1400x800	2
40	Диван	Вивет	1650x960x470	2
41	Крісло	Честер	1200x900x800	4
42	Стіл	UP TOWN	ø 600, h=380	2
43	Аероловійний стіл	CYMBERGAJ AIR HOCKEY	1520x740x800	1
44	Автомат Hibit Hoops	Ocean Amusement	990x760x1880	1
45	Mini-бювар	Quaba High Way 66	10000x2807x1100	1
46	Стілець з'єднаний каркасом	Пріора-4	2390x600x610	2
47	Крісло	Кав	ø 300	4
48	Стіл	HARBOR VOLAKAS	2000x900x380	1
49	Шафа з полицями	C-027	850x432x1864	2
50	Господарська шафа	ШМХ-500/1	500x500x1800	1
51	Шафа для вештального одягу	ШКО-3	1200x350x1840	1
52	Диван	EGENSE	1420x800x800	1
53	Стіл	BRANDERUP	1150x750x740	1
54	Стілець	TAASTRUP	550x430x820	2
55	Стіл геймерський	GameMax D140 Carbon-RGB	1590x600x750	35
56	Крісло ігрове	Ando Seat Kaiser 2	760x580x1430	35
57	Комп'ютер ARTLINE	ASUS	500x245x594	35

Матеріали інноваційних досліджень

Список кіберспортивних ігор в ігровому клубі:



Відомі виробники Slots City

Переваги+	Недоліки-
Великий асортимент ігор та гральних автоматів	<ul style="list-style-type: none"> Попри всі основні переваги, так як FirstCasino, було першим легалізованим казино в Україні, воно перестало з того часу вдосконалюватися та пропонувати своїм відвідувачів щось нове, і на 2023 рік по даним рейтингу вже займає 5 сходинку в топі найкращих казино в Україні.
Чудовий інтер'єр	
Часті бонуси та розіграші	
Цікаві слоти з доступним інтерфейсом	
Проведення шоу і концертів	
Сучасні апарати з цікавими іграми	

				Розваги		Шт.
	Book Of Ra		FruitCock tail	Ігрові зали	4	
	Sizzling Hot		Columbus	Слот-машини	60	
				Карточні столи	9	
				Покерні столи	3	
				Рулетки	5	
				Електронні рулетки	2	

Найбільш відомі ігри в онлайн-казино

