

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


(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» грудня 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» грудня 2024 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 із лате-артстудією в Голосіївському районі м. Києва»

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

Козаченко Ольга Михайлівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Тетяна СИЛЬЧУК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

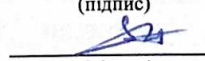
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

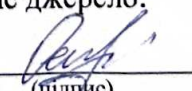
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК
(Ім'я 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 - 2024р.

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

“ 05 ” листопада 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Козаченко Ольги Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель із лате-артстудією в Голосіївському районі м. Києва»

керівник роботи Сильчук Тетяна Анатоліївна, д.т.н., професор

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Голосіївський район м. Києва; тип засобу розміщення – готель; категорія – 4*; інновація – лате-артстудія

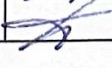
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

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...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т. А., д.т.н., професор	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Сильчук Т. А., д.т.н., професор	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Сильчук Т. А., д.т.н., професор	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Сильчук Т. А., д.т.н., професор	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., к.е.н., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

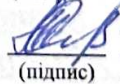
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11.2024	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	19.11.2024	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
9	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	25.11.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Ольга КОЗАЧЕНКО
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Тетяна СИЛЬЧУК
(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Козаченко Ольги Михайлівни

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

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

Тема роботи: «Готель із лате-артстудією в Голосіївському районі м. Києва»

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

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Київ Київської області. Концепція діяльності готельного підприємства обґрунтована результатами дослідження внутрішніх і зовнішніх факторів та аналізу конкурентного середовища .

Створено організаційну структуру сервісного процесу та розроблено об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, включаючи інженерно-будівельні рішення та дизайн, що відповідає обраній концепції.

На основі здійсненого аналізу було обрано інноваційну ідею, що полягає в організації лате-артстудії, яка стане не лише частиною готельного сервісу, але й окремим привабливим простором для гостей та місцевих мешканців.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 118 сторінках комп’ютерного тексту та містить 69 таблиць, 7 рисунків, 2 додатки. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готель, лате-артстудія, інновація, послуги, готельно-ресторанний бізнес, конкурентоспроможність.

Abstract

The research of the market of hotel services in the city of Kyiv, Kyiv region was conducted. The concept of the hotel enterprise is based on the results of the research of internal and external factors and the analysis of the competitive environment.

The organizational structure of the service process was created and the volume-planning solution of the accommodation facility was developed, including engineering and construction solutions and design corresponding to the chosen concept.

Based on the analysis, an innovative idea was chosen, which consists in organizing latte art studio, which will become not only a part of the hotel service, but also a separate attractive space for guests and local residents.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The graduation thesis consists of 118 pages of an explanatory note and contains 69 tables and 7 figures, 2 appendices. A graphic material are in 5 sheets.

Keywords: hotel, latte art studio, innovation, services, hotel and restaurant business, competitiveness

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	9
1.2 Структура та управління лате-артстудіями кави в міжнародній галузі індустрії гостинності.....	13
1.3. Інноваційний потенціал та організація в готелі лате-артстудії.....	17
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	25
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	25
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	27
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	33
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	37
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	39
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	41
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	47
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	67
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	72
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	74
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	75
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	79
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	80

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	81
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	85
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	85
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	86
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	93
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	94
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	94
5.2 Планування операційних активів готелю.....	98
5.3 Розробка плану з праці готелю.....	99
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	103
5.5 Планування операційного прибутку готелю за сценарієм розвитку.....	107
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується.....	109
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	113
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	116
ДОДАТКИ.....	119

ВСТУП

Актуальність. На сьогодні ми зіткнулися з проблемою внаслідок військового стану, що значно вплинуло на туристичний сектор, зменшуючи потік туристів через загрози небезпек. Проте, закінчення конфлікту створить потребу у відновленні та розвитку готельного бізнесу. У цьому контексті лате-артстудії в готелях виявляться незамінними, надаючи гостям місце для відпочинку та роботи, а також створюючи атмосферу затишку та комфорту. Такі заклади допоможуть привернути більше гостей, а їхня присутність підвищить привабливість готелю та його конкурентоспроможність на ринку гостинності.

Практичне значення. У сучасному готелі лате-артстудія стає важливим елементом, що сприяє покращенню його функціональності та привабливості для гостей. Вона може стати додатковим джерелом прибутку, так як приверне увагу не лише гостей готелю, а й місцевих мешканців. Це може бути центр соціальних зустрічей та заходів, що приверне нову аудиторію та зробить готель більш привабливим для відвідувачів. Важливою перевагою є можливість створення унікального образу готелю, виділяючи його серед конкурентів та надаючи унікальний досвід для гостей. Лате-артстудія може підвищити задоволеність персоналу, оскільки додаткові можливості для гостей можуть позитивно позначитися на їх настроях, що в свою чергу може підвищити якість обслуговування.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції готелю з лате-арт студією у Голосіївському районі міста Києва, з акцентом на створення унікального простору для поєднання гостинності, творчості та кавової культури..

Відповідно до поставленої мети кваліфікаційної роботи були виконані наступні **завдання**:

- проаналізовано макроекономічне середовище діяльності готелю;
- проведено аналіз існуючого ринку готельних послуг;
- досліджено контингент потенційних споживачів готельних послуг;
- визначено концептуальні засади діяльності готелю;
- розкрито сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу;
- досліджено структуру та управління лате-артстудіями у міжнародній галузі

гостинності;

- проаналізовано організацію у готелі в якості інновації артстудії кави;
- охарактеризовано інноваційний потенціал готелю;
- обґрунтовано операційні доходи готелю;
- сплановано операційні активи готелю;
- розроблено план з праці готелю;
- сплановано поточні витрати та операційний прибуток готелю;
- визначено економічну ефективність діяльності готелю;
- проаналізовано ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Об'єкт дослідження – готель із лате-артстудією в Голосіївському районі міста Києва.

Предметом кваліфікаційної роботи є економічне обґрунтування діяльності готелю із лате-артстудією в Голосіївському районі міста Києва.

Методи дослідження: щоб вирішити поставлені задачі були використані такі методи як: аналіз, дослідження ринку та нового продукту, дедукція. Був проведений аналіз макроекономічного середовища діяльності готелю, існуючий ринок готельних послуг, конкурентів, їх послуги та управління арт-студіями кави у міжнародній галузі гостинності.

Інформаційною базою досліджень є наукові праці вітчизняних авторів: В. В. Архіпов, В. А. Русавська, В. А. Антонова, Н. О. Власова, О. М. Шаповалова, О. В. Борисова, В. М. Момот, Ю. Г. Сухенко.

Структура роботи: кваліфікаційна робота складається зі вступу, п'яти розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури та інтернет-ресурсів, додатків.

Апробація результатів дослідження. За результати дослідження опубліковані тези «Особливості організації роботи кав'ярень при готелях / Ольга Козаченко, Тетяна Сильчук, Тетяна Нікітіна// Матеріали 90 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ. – Ч.3. – 515 с., С. 285» (див. Додаток А).

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

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

Інновація в готельно-ресторанному бізнесі – це широкий спектр нововведень, спрямованих на поліпшення якості обслуговування, збільшення ефективності операцій, залучення відвідувачів та збільшення конкурентоспроможності.

Сьогодні стає все складніше залучити гостя зручними апартаментами з міні-кухнею і красивим видом з вікон, оскільки такий набір послуг, як супутникове телебачення, безкоштовний бездротовий Інтернет Wi-Fi, spa-салон, масажний кабінет і басейн став звичним і майже обов'язковим. Потенційний гість готелю - це людина, яка вже не вміє жити без мобільного телефону та Інтернету, а інформаційні технології дозволяють їй, не виходячи з дому, вивчити інформацію про готелі на сайтах, забронювати номер on-line, а потім замовити залізничний або авіаквиток і вирушити у подорож.

Сучасні готелі все частіше пропонують гостям організацію бізнес- конгресів, зали для прес-конференцій, допомогу в організації переговорів з клієнтами та партнерами. Для цих цілей створюються не тільки конференц-зали, але і лоббі-бари і просто вестибюлі, де може бути організована кава-брейк. При цьому «ділові» готелі ще й вибирають особливе розташування, зручне з точки зору транспортних розв'язок.

Інші напрямки в готельному бізнесі враховують зростаючий інтерес гостей до здорового способу життя. Тому багато готелів звертають увагу на створення фітнес-центрів, спа-салонів та навіть басейнів. Деякі з них також розширюють або доповнюють своє меню з дієтичними стравами. Готелі враховують уподобання гостей різних національностей, пропонуючи номери з певними температурними умовами, специфічним меблевим дизайном та іншими елементами, які відповідають їх культурним звичаям.

Однією з найвизначніших тенденцій на сучасному готельному ринку є поява бутик-готелів. Це особливі заклади, що прагнуть до унікальності, маючи ряд вражаючих особливостей. Наприклад, у таких готелях номери можуть мати назви замість номерів, меблі можуть бути організовані за кольоровими схемами, а в

кожному номері може працювати власний персонал, призначений тільки для обслуговування конкретного гостя, та інші рішення, спрямовані на створення неповторної атмосфери.

У готельно-ресторанній сфері світу стикаються зі значною конкуренцією, що є головною проблемою. Ринок дуже насичений, пропозиція перевищує попит, тому готелям складно утримати свої позиції. Покращення якості обслуговування та надання унікальних послуг можуть допомогти в цій ситуації, але для дрібних готелів часто доводиться працювати з втратою.

Україна не відстає за світовими тенденціями, але розвиток готельної галузі нашої країні відбувається повільніше. Це пов'язано з тим, що більшість інвесторів керується популярністю будівництва торгових та розважальних комплексів, офісів та житлових центрів, відкладаючи будівництво готелів на потім через більш тривалий термін окупності. Однак Україна поступово подолує ці проблеми в готельній галузі, і якщо буде продовжувати орієнтуватися на європейські стандарти, зможе вирішити багато складнощів без серйозних втрат.

У багатьох готелях відсутні сучасні засоби зв'язку та комунікації, а також конференц-зали з відповідною аудіовізуальною технікою та технічними засобами для синхронного перекладу, що не відповідає міжнародним стандартам. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу неможливий без сучасного обладнання і новітніх технологій.[10, с.227].

Дослідження тенденцій розвитку готельно-ресторанного сектору показують, що компанії, які активно впроваджують інновації, розширюють або переосмислюють ринки, продукти, послуги та бізнес-моделі, що призводить до щебільшого зростання. Готельно-ресторанна галузь досягла значних успіхів завдяки впровадженню ефективних систем управління та використанню інновацій [11,с.332].

Сучасні інновації у готельній галузі можуть бути високоцінними, але власники готелів все ж інвестують у них, оскільки це важливо для їхньої конкурентоспроможності на ринку.

Багато готелів прагнуть надати своїм гостям ексклюзивний сервіс, тому вони замовляють розробку спеціальних систем, які розширюють функціональні можливості готелю. Серед таких систем можна виділити наступні[9]:

- система автоматизації роботи відділу продажів, яка дозволяє ефективно управляти цим напрямом, планувати зустрічі з партнерами та клієнтами, вести календар і розклад роботи менеджерів, а також полегшує виконання різних завдань.

- система роботи з гостями, яка проводить повний аналіз проживання гостей в готелі і надає детальну аналітику по кожному з них, включаючи інформацію про посередників і турагентства, що найефективніше забезпечують приведення гостей до готелю, а також статистику гостей за різними критеріями.

- система управління програмами лояльності для гостей, яка дозволяє готелю створювати спеціальні пропозиції для постійних відвідувачів, видачу клубних та дисконтних карток, преміальних сертифікатів тощо.

- система управління заходами готелю, яка допомагає планувати використання різних приміщень готелю, таких як конференц-зали, ресторани та банкетні зали, а також створювати оптимальні графіки заходів, що забезпечують повне завантаження готелю і збільшують його прибутковість.

Крім електронного керування, сучасні готелі також впроваджують нововведення у ресторанній галузі. Це включає не лише саме управління рестораном, коли він стає практично окремим "штатом" у межах готелю, але і ряд зручностей для гостей:

- інтерактивне меню, де відвідувачі можуть скористатися екраном, вбудованим у стіл, для вибору страв і звернення до офіціантів;

- планшетні екрани на столах, які дозволяють гостям читати новини або отримувати інформацію про ресторан, поки їх замовлення готується, а також замовляти таксі та інше;

- сенсорні дисплеї, встановлені в холі готелю, особливо актуальні для великих готелів з кількома ресторанами. Гості можуть користуватися ними для перегляду меню всіх ресторанів у готелі, обираючи найкращий варіант і попередньо розраховуючи свій середній чек.

Впровадження автоматизації в ресторанах та кафе є ключем до успіху. Власники, що використовують такі програмні засоби, миттєво помічають позитивні зміни у роботі закладу. Персоналу стає значно легше працювати, а час, потрібний на облік продуктів та калькуляцію страв, значно скорочується. Зловживання персоналом

також зменшуються.

Однак інновації в ресторанній сфері охоплюють не лише інформаційні технології. Багато готелів і кафе впроваджують концепцію "відкритих кухонь", де страви готуються перед очима гостей. Такий підхід гармонійно вписується у сучасні інтер'єри, не завдаючи дискомфорту (наприклад, від запахів або тепла від плити) і служить чудовою рекламою для готелю, який пристосовується до сучасних тенденцій.

Очевидно, що впровадження інноваційних технологій стає необхідним елементом підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств та сприяє поліпшенню якості обслуговування.

Винаходження QR-коду, який представляє собою двовимірний штрих-код, відкриває нові можливості для онлайн взаємодії між компаніями та споживачами. У цьому невеликому яскравому квадраті можна розмістити всі інновації у готельно-ресторанному бізнесі, а також безліч нових можливостей. QR-код може містити різноманітну інформацію, таку як текст, URL-адреси, календарі, схеми та зображення.[9]

QR-код, використаний на рахунку для гостя, є чудовим засобом реклами. В ньому можна закодувати інформацію про історію готелю або ресторану, його походження, вік та унікальні деталі інтер'єру. Гості з цікавістю дізнаються про склад та походження страв, способи їх обробки та поживність, завдяки детальній інформації у QR-коді. Також у ньому можна знайти години роботи закладу та контактні дані, що сприятиме збільшенню кількості замовлень на винос та доставку. QR-код дозволяє ресторанам сповіщати відвідувачів про акції, лотереї та розіграші, активізувати програми лояльності, проводити голосування та опитування, а також отримувати швидкий зворотний зв'язок від гостей.

Потреба в інноваціях у готельно-ресторанному бізнесі викликана конкурентною боротьбою і змінами на ринку. Важливість впровадження інновацій також пояснюється змінами в потребах споживачів. Розвиток сучасної готельно-ресторанної індустрії спрямований на створення нових технологій, які привертають більше відвідувачів, збільшують продажі, будують довіру та формують позитивний імідж підприємства.

Отже, в умовах постійних змін інновації стають ключовим фактором у динамічному розвитку та підвищенні результативності готельно-ресторанного бізнесу.

1.2 Структура та управління лате-артстудіями у міжнародній галузі індустрії гостинності

Лате-артстудії у міжнародній галузі гостинності відіграють ключову роль у створенні унікального і привабливого середовища для гостей, де вони можуть не лише насолоджуватися ароматними напоями, а й проводити час в затишній атмосфері. У цьому розділі розглянемо детальніше структуру та особливості управління лате-артстудіями кави в міжнародному контексті, наводячи реальні приклади зі світової практики.

Управління лате-артстудіями у міжнародній галузі гостинності є складним та багатограним процесом, що вимагає від керівництва глибокого розуміння сучасних тенденцій та ефективного використання ресурсів. Застосування стратегічного, операційного, маркетингового та фінансового управління дозволяє досягати успіху на міжнародному ринку та забезпечувати задоволення потреб споживачів.

Ринок кави та десертів у міжнародній галузі

Лате-артстудії, що спеціалізуються на продажі кавових напоїв та десертів, інтенсивно розвиваються в міжнародній галузі гостинності. За останні роки споживчі звички значно змінилися, що призвело до збільшення попиту на якісну каву та оригінальні десерти.

Сучасні споживачі стають все більш вибагливими щодо якості кавових напоїв. Вони цінують не лише смак та аромат кави, а й її походження, способи обробки та приготування. Такий попит стимулює розвиток кавової індустрії та збільшення кількості спеціалізованих лате-артстудій.

Гості не лише шукають якісний кавовий напій, але і очікують розмаїтих та смачних десертів. Різноманітність та оригінальність стали ключовими факторами успіху в цьому сегменті.

За останні роки спостерігається значний технологічний прогрес у галузі кавової індустрії. Завдяки цьому в кав'ярнях впроваджуються нові технології приготування кави та виготовлення десертів. Наприклад, автоматизовані кавоварки та кавомашини

забезпечують високу якість напоїв, а 3D-принтери дозволяють створювати унікальні декорації для десертів.

Відомі мережі кав'ярень активно розширюють свою присутність на міжнародному ринку. Наприклад, Starbucks, Costa Coffee, та Dunkin' Donuts успішно розгортаються у різних країнах світу, пропонуючи своїм гостям впізнавані бренди та стандарти якості.

Ці тенденції свідчать про динамічний розвиток галузі кавової індустрії та десертного бізнесу у міжнародному масштабі. Кав'ярні, що вдаються до інновацій та вміло використовують сучасні тенденції, здатні забезпечити свій успіх та привабити велику аудиторію гостей.

Структура лате-артстудій може бути різною в залежності від їх розміру, концепції та місця розташування. Проте, в загальному, вони мають наступні основні складові:

1. адміністративний блок: це включає в себе керівництво, менеджерів з різних відділів, бухгалтерію та кадрову службу;
2. виробничий блок: тут знаходяться бариста, кухарі та інший персонал, що займаються приготуванням напоїв та страв;
3. обслуговуючий блок: включає офіціантів, барменів, прибиральників та інший персонал, який безпосередньо взаємодіє з гостями;
4. приміщення для гостей: це зони для сидіння, барні стійки, столики для відпочинку, літні майданчики або тераси;
5. зони для приготування та зберігання: включають кухню, кавовий бар, місця для зберігання інгредієнтів та інвентарю;
6. адміністративно-виробничий блок: це поєднання адміністративного та виробничого приміщень, яке забезпечує зручність управління та виробництва.

Управління лате-артстудіями кави в міжнародному масштабі вимагає від керівництва розуміння та застосування сучасних стратегій та підходів.

До основних аспектів управління відносяться:

1. стратегічне управління: включає розробку стратегій розвитку, розширення мережі, визначення конкурентних переваг та створення унікальної

пропозиції. Наприклад, Starbucks стратегічно розвивається за рахунок відкриття нових точок у різних країнах, спираючись на свою унікальну концепцію та бренд.

2. операційне управління: забезпечує ефективну роботу кав'ярні, включаючи управління запасами, виробництвом, обслуговуванням гостей та контроль якості. Наприклад, у кав'ярні Costa Coffee керівництво акцентує увагу на оптимізації процесів приготування напоїв та страв для забезпечення якості та швидкості обслуговування.

3. маркетинг та продажі: включає розробку маркетингових кампаній, просування бренду, привертання нових відвідувачів та підтримку лояльності. Наприклад, мережа кав'ярень Costa Coffee активно використовує різноманітні маркетингові стратегії, такі як програми лояльності та рекламні акції, для залучення та утримання гостей.

4. фінансове управління: забезпечує ефективне управління фінансами, бюджетуванням, обліком та аналізом фінансової діяльності. Наприклад, у кав'ярні Pret A Manger, фінансове управління орієнтується на забезпечення ефективного використання ресурсів та максимізацію прибутку.

Арт-студії кави, які знаходяться в готелях, стають все більш популярними серед міжнародних мандрівників та місцевих жителів. Ці заклади пропонують гостям не лише вишукані кавові напої, але й атмосферу затишку та розкоші, що додає їх відвідуванню особливого шарму. Ось кілька актуальних тенденцій, що характеризують кав'ярні в готелях:

Ексклюзивна атмосфера: кав'ярні в готелях часто мають вишуканий дизайн та елегантний інтер'єр, які створюють особливу атмосферу розкоші та комфорту. Це приваблює як мандрівників, так і місцевих мешканців, які шукають унікальний досвід споживання кави.

Висока якість обслуговування: готельні кав'ярні зазвичай відомі своєю високою якістю обслуговування та уважним ставленням до гостей. Персонал кав'ярні намагається задовольнити всі потреби гостей та створити для них незабутній досвід.

Інноваційні кавові напої: лате-артстудії в готелях часто відзначаються своєю творчістю та інноваціями у створенні кавових напоїв. Вони пропонують унікальні смаки та комбінації, цікаві подачі та особливі малюнки, що відповідають сучасним

тенденціям харчування.

Стратегічне розташування: багато готелів розташовуються в центральних чи престижних районах міста, що робить їх кав'ярні зручними місцями для зустрічей, робочих зустрічей та відпочинку.

Спеціалізовані події та заходи: кав'ярні в готелях часто організовують різноманітні події, такі як кавові майстер-класи, дегустації кави та десертів, а також концерти та вечори живої музики. Це дозволяє створити спеціальну атмосферу та привернути нових відвідувачів.

На практиці існують приклади успішної реалізації кав'ярень у готелях, де вони стали не лише важливою складовою готельного сервісу, але і додатковим джерелом доходу для готельного бізнесу.

Деякі приклади успішної реалізації кав'ярень у готелях можуть включати такі заклади, як:

- Starbucks у готелі Marriott: Багато готелів ланцюжка Marriott мають кафе Starbucks у своїй лоббі. Це дозволяє гостям насолоджуватися улюбленими напоями та закусками, не виходячи за межі готелю.
- "Сади солодоців" у готелі Ritz-Carlton: Кафе з десертами "Сади солодоців" у готелі Ritz-Carlton відоме своїми вишуканими десертами та кавовими напоями. Це популярне місце серед гостей готелю, що приносить значний прибуток.
- Кафе "Панорама" у готелі Hilton: Кафе "Панорама" у готелі Hilton відоме своїм чудовим краєвидом та атмосферою. Воно стало не лише місцем для сніданків та обідів для гостей готелю, але й популярним місцем для зустрічей та робочих обговорень.

За даними статистики «Pro consulting» (див. Рис. 1.1) можемо спостерігати, що середня вартість еспreso в Україні починаючи з 2022 року стрімко зростає.

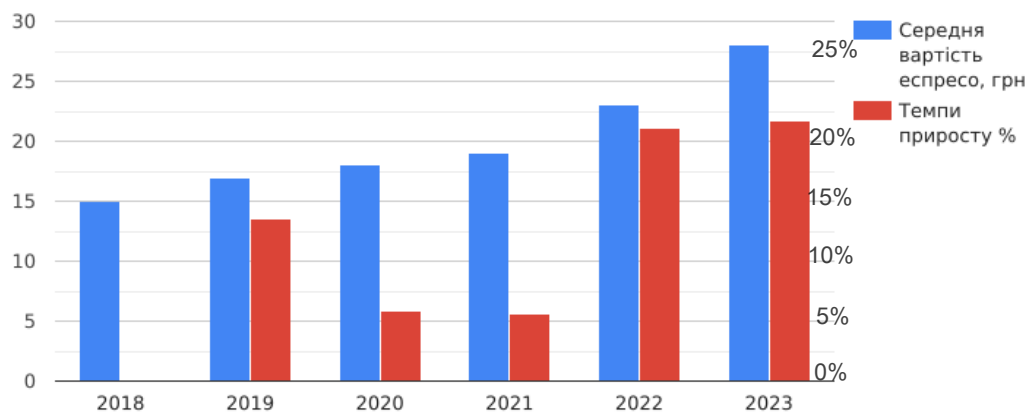


Рисунок 1.1 – Середня вартість еспресо в Україні, грн

А говорячи про дохід на ринку смаженої кави в Україні (див. Рис. 1.2), за статистикою «Pro consulting», можемо спостерігати, що в 2020 та 2022 роках темп приросту значно зменшився через світову пандемію та вторгнення російської федерації на територію України.



Рисунок 1.2 – Дохід ринку смаженої кави в Україні, млн дол. США

1.3 Інноваційний потенціал та організація у готелі «Kozachenko» лате-артстудії

У сучасному готельному бізнесі конкуренція постійно зростає, тому готелі постійно шукають нові способи привернення гостей та підвищення їх задоволення від перебування.

Інноваційна ідея в готельному бізнесі полягає в організації артстудії кави, яка стане не лише частиною готельного сервісу, але й окремим привабливим простором для гостей та місцевих мешканців. Ця ініціатива має на меті розширити

послуги готелю та створити додатковий потік гостей, забезпечуючи їм комфортне та смачне місце для відпочинку та зустрічей.

Арт-студія кави у готелі «Kozachenko» буде відзначатися своєрідним атмосферним дизайном, який відображатиме характер готельного комплексу та його локацію. Вона буде відкрита для гостей та місцевих жителів протягом усього дня, пропонуючи багатофункціональне просторове планування, де можна буде насолодитися свіжоприготованою кавою, смачними сніданками, солодощами, легкими перекусами та цікавими майстер-класами.

Таблиця 1.1 – Опис майстер-класу в лате-артстудії

Майстер-клас в арт-студії буде складатися з:	
Цікавих фактів про каву та її історію, особливості молочної пінки та техніку наливу	
Ознайомлення з базовими техніками наливу такими, як тюльпан, сердечко, та іншими малюнками	

Використання шоколаду та харчових
барвників для створення унікальних 3-
Д малюнків на каві



Кавової монотипії – техніка створення
власних неповторних картин за
допомогою кавової суміші



Створення власної ароматичної свічки
з кавовими зернами як приємна згадка
про майстер-клас



Отримання сертифікату про успішне
проходження майстер-класу «Кавове
Мистецтво»



Це місце створюватиме унікальну атмосферу, яка відображатиме культурні та кулінарні особливості місцевості. Будуть запропоновані українські десерти, які відображатимуть багату культуру та традиції нашої країни. Серед них будуть такі популярні страви, як медовий торт, київський торт, яблучний пиріг, млинці з начинкою, вареники з сиром та смачний маковий рулет. Кожен з цих десертів не лише задовольняє смакові рецептори, але й розповідає свою власну історію та надає гостям можливість зануритися в культурний контекст українського життя.

Реалізація концепції арт-студії кави в готелі передбачає впровадження цієї ідеї у всі аспекти діяльності готелю, починаючи від дизайну та атмосфери закладу до розробки меню та організації обслуговування.

Також зважаючи на потреби гостей, буде організовано дитячий куточок. Цей куточок призначений для наймолодших відвідувачів, щоб забезпечити їм комфорт та розваги під час візиту в заклад. Він буде обладнаний різноманітними іграшками та розвиваючими активностями, що сприятимуть розвитку малюків. В такому затишному середовищі діти зможуть відчувати себе комфортно та весело проводити час.

Посадова структура штатного розпису інноваційної артстудії кави на 2024 рік наведена в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Посадова структура штатного розпису інноваційної артстудії кави на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Адміністратор залу	2
Менеджер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	3
Виробничий (операційний) персонал	
Бариста	2
Офіціант	7
Кондитер 5-го розряду	1
Кондитер 4-го розряду	2
Кондитер 3-го розряду	2
Разом виробничий (операційний) персонал	14
Допоміжний персонал	
Мийник посуду	2
Прибиральниця залу	2
Разом допоміжний персонал	4
Разом по арт-студії	21

На основі всього вищезазначеного, було розроблене унікальне меню не тільки для дорослих а й для наймолодших гостей закладу, що представлено в таблиці 1.3 та таблиці 1.4.

Таблиця 1.3 – Меню артстудії кави

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви/напою	Ціна
1	2	3	4
Класична кава, мл			
Згідно ТК	Еспресо	30	65
Згідно ТК	Подвійне еспресо	60	70
Згідно ТК	Американо	130	65
Згідно ТК	Лате	270	90
Згідно ТК	Капучино	270	99
Згідно ТК	Флет уайт	180	95
Згідно ТК	Раф кава	270	105
Унікальна кава			
Згідно ТК	Помаранчеве капучино	270	125
Згідно ТК	Джміль	300	115
Згідно ТК	Під солодкою периною	180	110
Згідно ТК	Сервус	150	110
Згідно ТК	Кава по віденськи	50	95
Згідно ТК	Глясе	220	105

Згідно ТК	Снікєрс лате	250	125
Згідно ТК	Айс лате	270	105
Згідно ТК	Фїсташковє капучино	250	125
Згідно ТК	Гарбузовє лате	250	125
Згідно ТК	Пралїновє лате	250	130
Молоко, мл			
Згідно ТК	Бєзлактознє молоко	50	15
Згідно ТК	Кокосовє молоко	50	15
Згідно ТК	Мигдалєвє молоко	50	15
Згідно ТК	Банановє молоко	50	15
Чай, мл			
Згідно ТК	Класичнї (чорний, з бергамотом, зелєний, з жасмином, фруКТовий, трав'яний)	300	150
Згідно ТК	Англїйський чай	300	150
Згідно ТК	Матча-латє	300	150
Згідно ТК	Айчан	300	150
Згідно ТК	Облїпиховий чай	300	150
Згідно ТК	Чай люшєс	300	150
Згідно ТК	Персиковий холодний	300	150
Згідно ТК	Цитрусовий чай	300	150
Молочнї коктейлї, мл			
Згідно ТК	Класичний мїлкшейк	280	130
Згідно ТК	Вишнева спокуса	280	150
Згідно ТК	Полуничний велюр	280	150
Згідно ТК	Шоколадний браунї	280	150
Традиційнї напїї, мл			
Згідно ТК	Узвар	250	95
Згідно ТК	Морс суниця-чорниця	250	95
Згідно ТК	Морс вишня лимон	250	95
Згідно ТК	Компот виноградний	250	95
Згідно ТК	Компот ягідний	250	95
Згідно ТК	Кисїль	200	95
Згідно ТК	Напїй «Шипшина»	250	95
Торти, г			
Згідно ТК	Галицький сирник	120	160
Згідно ТК	Київський торт	120	175
Згідно ТК	Мєдївник	150	170
Згідно ТК	Перекладєнець	170	160
Згідно ТК	Соложєник	160	170
Сирники, г			
Згідно ТК	Апельсиновї сирники з кулькою морозива	220/50	190
Згідно ТК	Сирники з лїсовими ягодами та сметаною	220/50	190
Згідно ТК	Сирники з бананом та горїховою пастою	220/30/30	195
Вареники, г			
Згідно ТК	Вареники з сиром та сметаною	200/50	180
Згідно ТК	Вареники з вишнею та сметаною	200/50	180
Згідно ТК	Вареники з малиною та сметаною	200/50	180
Млинцї, г			
Згідно ТК	Гарбузовї млинцї з кулькою морозива	150/50	210
Згідно ТК	Млинцї з маком	180	210

Згідно ТК	Млинці з яблуками та корицею	180	220
Згідно ТК	Налисники з сиром, родзинками та сметаною	150/50	225
Пиріжки / Пампухи, г			
Згідно ТК	Пиріжки з калиною	150	135
Згідно ТК	Пиріжки з вишнею	150	135
Згідно ТК	Пиріжки з абрикосом	150	135
Згідно ТК	Пампухи ягідні	150	145
Згідно ТК	Пампухи з шоколадом	160	145
Згідно ТК	Пампухи зі згущеним молоком	150	145
Десерти, г			
Згідно ТК	Макові шулики	160	150
Згідно ТК	Гомбовці з сезонними ягодами	150/30	185
Згідно ТК	Вергуни під цукровою пудрою	120	135
Фруктові десерти, г			
Згідно ТК	Медові яблука з корицею та волоськими горіхами	150/10	105
Згідно ТК	Медовий гарбуз з волоськими горіхами	120/10	99

Таблиця 1.4 – Дитяче меню артстудії кави

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви/напою	Ціна
1	2	3	4
Какао			
Згідно ТК	Класичне какао	200	85
Згідно ТК	Полуничне какао	220	95
Згідно ТК	Горіхове какао	220	99
Згідно ТК	Какао з зефірками	225	95
Лимонадики			
Згідно ТК	Полуничний лимонад	250	120
Згідно ТК	Малиновий лимонад	250	120
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад	250	120
1	2	3	4
Варенички			
Згідно ТК	Бейбі варенички з яблучками	150	135
Згідно ТК	Бейбі варенички з малиною	150	135
Згідно ТК	Бейбі варенички з вишнями	150	135
Десерти			
Згідно ТК	Фрукти–смайлики (банан, яблуко, виноград, апельсин)	40/40/40/40	145
Згідно ТК	Макові шулики	120	130
Згідно ТК	Горішки від білочки зі згущеним молоком	100	120

Основними постачальниками сировини, що необхідна для приготування цих страв представлені в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5 – Постачальники продовольчих товарів(розроблено автором)

Постачальник	Вид товарів, що постачається
АТ «Кава-Трейд»	Кава, какао, чай
“ОПТОМАРТ”	Ягоди, фрукти, овочі
Інтернет-магазин «rekar-konditer»	Борошно, олія соняшникова, цукрова пудра, розпушувач
Агрофірма «Київські родини»	Молоко та молочна продукція, яйця
ТОВ «БРЕНДБАР УА»	Сиропи
ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»	Зефірки, горіхи, макова начинка, вода мінеральна, вода фруктова
ТОВ «РУДЬ»	Морозиво

Постачання продукції відбувається як централізованим так і децентралізованим способами, деякі товари замовляються через інтернет магазин та отримуються через пошту.

Отже, виходячи з аналізу наведеного вище, можна зробити висновок, що всіх зазначених ресурсів буде достатньо для успішного введення інноваційної артстудії кави в готель «Kozachenko».

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Аналіз макроекономічного середовища діяльності готелю

Готель буде розташований на вулиці Антоновича, 54, на одній із центральних вулиць міста Київ, в 15 хвилинах від вулиці Хрещатик та в 5 хвилинах ходьби від станції метро Олімпійська.

Гості оцінять Парк, що буде доступний лише для них, на території готелю та зможуть насолодитися смачним десертом та чашечкою гарячої кави у власній арт-студії кави, не виходячи за територію готелю. У 850 метрах від готелю також є Парк імені Тараса Шевченка та Парк Шота Руставелі, що в 900 метрах від нього, де можна буде насолодитися пейзажем незалежно від пори року.

Також поруч є багато закладів ресторанного господарства з кухнею на будь-який смак. Для любителів мистецтва – цікаві галереї, а цінувачів історії та культури – музеї.

По вулиці Антоновича розташовані численні ресторани, кафе, магазини та готелі, що робить її популярним місцем для місцевих мешканців та туристів. Тут можна знайти різноманітні кулінарні заклади, представницькі бутики відомих брендів, а також місцеві ринки та базари з автентичними продуктами та ремеслами.

Крім того, вулиця Антоновича також славиться своїми архітектурними пам'ятками та історичними будівлями. Тут можна зустріти різноманітні стилі будівництва, від класичного до сучасного, що створює унікальну атмосферу для прогулянок та екскурсій.

Земельна ділянка прямокутної форми для проєктування готельного підприємства повністю вільна від будь-яких забудов та зелених насаджень має достатню площу території з урахуванням ємності готельного підприємства 100 номерів та специфіки його експлуатації (наявність стоянок для машин; індивідуальний під'їзд вантажного транспорту до спеціальних підсобних іскладських зон тощо). Вона обмежена вулицею Антоновича та перетинається з вулицею Діловою і Короленківською.

Обґрунтування вибору місця будівництва:

- **Центральне розташування:** Антоновича – це центральна вулиця Києва, що забезпечить легкий доступ до ключових точок міста для гостей готелю.

- **Туристичний потенціал:** Місце розташування неподалік від основних туристичних об'єктів, таких як НСК Олімпійський, Київський оперний театр та інші, створить зручні умови для туристів.
- **Історичний фон:** Велика кількість історичних пам'яток та культурних об'єктів поруч забезпечить гостям цікавий та насичений відпочинок.
- **Розвинена інфраструктура:** Наявність ресторанів, кафе, магазинів та інших сервісів на вулиці сприятиме комфортному перебуванню гостей готелю.
- **Громадський транспорт:** Зручний доступ до громадського транспорту, такого як метро, автобуси, таксі, дозволить легко дістатися до інших частин міста.
- **Бізнес та дозвілля:** Близькість до бізнес-центрів та місць розваг робить це місце привабливим для бізнес-туристів та відпочиваючих.

Загальний аналіз свідчить, що розташування на вулиці Антоновича, 54, створює вигідні умови для успішного функціонування готелю, а також забезпечить задоволення потреб туристів та відпочиваючих.

Особливості регіонального розвитку ділової активності; зовнішні зв'язки району, міста; розвиток індустрії розваг та відпочинку, транспортної системи наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Місця, які розташовані поряд із готелем

[розроблено автором за джерелами 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]

Місця для ділової активності	Місця для розваг та відпочинку	Транспортна система
1	2	3
Бізнес-центри:	Театральні і культурні заклади:	Метро (станція неподалік)
- «AN30»	- Національний будинок органної та камерної музики	Автобуси та тролейбуси
- «Business Center Magnett»	- Київський національний академічний театр опери та балету	Таксі, служби каршерингу
- БЦ «Либідь»	Ресторани, кафе, бари:	Пішохідні зони та велосипедні доріжки
- БЦ «Grand»	- «Fish House» (рибний ресторан)	
- Бізнес центр «Капітал»	- «МАМО» (ресторан грузинської кухні)	
Компанії та офісні будівлі:	- «Первак» (старовинний ресторан української кухні)	
- Бізнес-центр «Горизонт Парк»	- «Будинок Великого Дива»	
Конференц-зали та переговори:	- «Passanger Gastro Bar»	

- Конференц-зал «Malevych»	Нічні клуби та розважальні заклади:	
- «Депо»	- Нічний клуб «SLUHI»	
- «KWINS hall»	- Нічний клуб «FIFTY. Hip-Hop & R'n'B Club»	
- «Olimpic Hall»	Парки та сквери:	
Банки та фінансові установи:	- Парк ім. Т. Г. Шевченка	
- «Raiffeisen Bank»	- Парк Шота Руставелі	
- «Credit Agricole bank»	Музеї та виставкові галереї:	
- «Комерційний Індустріальний Банк»	- Музей Київського «Динамо»	
- «БАНК ІНВЕСТИЦІЙ ТА ЗАОЩАДЖЕНЬ»	- Мистецька галерея «PinchukArtCentre»	

Окрім цього, розташування готелю на Антоновича, 54, у центрі Києва, надає доступ до ключових інфраструктурних об'єктів та транспортних вузлів, забезпечуючи легкий перехід між різними частинами міста. Тут зручно використовувати громадський транспорт, такий як метро та автобуси, а також скористатися послугами таксі чи каршерингу.

Це місце також приваблює туристів та бізнес-подорожуючих своєю багатофункціональністю та доступністю. Місцевість є ключовим центром подій та культурного життя, а також має розвинену інфраструктуру для здійснення бізнес-заходів та конференцій. Таким чином, розташування готелю на Антоновича, 54, визначає його стратегічну важливість та створює унікальні умови для розвитку як для туристичного, так і для бізнес-сегментів.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

При аналізі існуючого ринку готельних послуг було проведено дослідження території, яка межує з ділянкою забудови, радіусом обхвату 800...2000 м та визначення наявності на досліджуваній території діючих засобів розміщення (конкурентів), туристичних маршрутів, місць тяжіння туристів (місця зосередження потенційних відвідувачів), вокзалів, культурних та ділових центрів, існуюче озеленення району, транспортні мережі, напрям сторін світу. Результати досліджень показані у табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

[розроблено автором за джерелами 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
1	2	3	4	5	6
«Холідей Інн»	Велика Васильківська, 100	Готель	****	208 номерів різних категорій. Цінова політика від 2947 до 6722 грн.	Інфраструктура: паркувальний майданчик, конференц-зали, кімнати для переговорів, ресторан. Послуги: проживання, харчування, камера зберігання багажу, повний комплекс послуг пральні, Wi-Fi.
Greguar Hotel & Apartments	Велика Васильківська, 67/7	Готель	****	45 апартаментів різних категорій. Цінова політика від 2250 до 6500 грн	Інфраструктура: безкоштовний паркувальний майданчик. Послуги: проживання, харчування, камера зберігання багажу, повний комплекс послуг пральні, Wi-Fi.
«Європейський»	Ділова, 14А	Готель	***	10 номерів різних категорій. Цінова політика від 840 до 1540 грн.	Інфраструктура: паркувальний майданчик, ресторан. Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi, повний комплекс послуг пральні.
White Hostel	Антоновича, 88	Хостел	-	Цінова політика залежить від періоду проживання.	Інфраструктура: н/д. Послуги: проживання, Wi-Fi.
Smart Hostel Kyiv	Предславинська, 12	Хостел	-	Цінова політика залежить від періоду проживання.	Інфраструктура: паркувальний майданчик. Послуги: проживання, Wi-Fi, пральня.

Sheraton HotelKyiv	Велика Васильківська, 55	Готель	*****	198 номерів. Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: спа-салон, конференц-зали, паркувальний майданчик, басейн. Послуги: проживання, харчування, спа-салон, Wi-Fi, камера зберігання багажу, послуги консьєржа.
Park Inn by Radisson	Велика Васильківська, 55	Готель	****	196 номерів різних категорій Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: конференц-зали, тренажерний зал, ресторан, бар з терасою. Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi, повний комплекс послуг пральні.

Також, зроблено характеристику основних та додаткових послуг конкурентів проектного підприємства готельного господарства, що є одним з важливих чинників для визначення інновації, що буде запроваджено. Результати досліджень наведено у вигляді таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проектного підприємства готельного господарства

[розроблено автором за джерелами 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8]

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
1	«Холідей Інн»	Розташування в центрі міста: Готель «Холідей Інн» розташований у самому центрі Києва, що забезпечує зручний доступ до головних визначних пам'яток, ресторанів та магазинів. Зручність для туристів: Завдяки своєму розташуванню та зручному транспортному сполученню, «Холідей Інн» є привабливим варіантом для туристів, які хочуть відвідати визначні місця Києва. Сучасні зручності: Готель пропонує сучасні номери з усіма необхідними зручностями, такими як безкоштовний Wi-Fi, кондиціонери,	Висока цінова категорія: Одним з основних недоліків може бути висока цінова категорія готелю «Холідей Інн», що може зробити його менш доступним для подорожуючих з обмеженим бюджетом. Можливість нестачі місць у пік-сезон: У зв'язку зі своєю популярністю та центральним розташуванням, «Холідей Інн» може стикатися з проблемою нестачі місць у пік-сезон або під час важливих подій у місті. Обмежена кількість послуг: Порівняно з деякими іншими

		телевізори та інші, що робить перебування гостей комфортним та приємним. Привітний персонал: Гостинність та доброзичливість персоналу готелю «Холідей Інн» допомагають гостям відчувати комфорт під час їх перебування.	готелями, «Холідей Інн» може мати обмежену кількість послуг та зручностей для гостей.
2	Greguar Hotel & Apartments	Просторі номери та апартаменти: Greguar Hotel & Apartments пропонує просторі та комфортабельні номери та апартаменти, що робить його привабливим варіантом для подорожуючих з багатодітними сім'ями або тих, хто цінує простір під час перебування. Наявність кухонних зон: Готель має кухонні зони у деяких номерах або апартаментах, що дозволяє гостям готувати їжу самостійно та економити на ресторанных витратах. Близькість до туристичних об'єктів: Розташування готелю Greguar Hotel & Apartments у центральній частині міста дозволяє гостям легко дістатися до головних визначних пам'яток, ресторанів та магазинів. Гнучкі умови перебування: Готель надає гнучкі умови перебування, такі як можливість короткострокового та довгострокового орендування номерів або апартаментів.	Обмежена кількість послуг: У порівнянні з іншими готелями, Greguar Hotel & Apartments може мати обмежену кількість послуг та зручностей для гостей, таких як ресторани, фітнес-центри тощо. Віддаленість від транспортних вузлів: Деякі номери або апартаменти можуть бути віддаленими від головних транспортних вузлів або метро, що може бути незручно для деяких гостей. Обмежена доступність паркування: Greguar Hotel & Apartments може мати обмежені можливості паркування для гостей, що може становити проблему для тих, хто прибуває власним транспортом.
3	«Європейський»	Історична атмосфера: Готель розташований у відновленій історичній будівлі, що надає йому особливого шарму та унікальної атмосфери. Привітний персонал: Гостинність та уважність персоналу готелю допомагають гостям відчувати себе комфортно та вітано. Зручне розташування: Готель розташований у центрі міста, неподалік від головних визначних пам'яток та транспортних вузлів, що робить його ідеальним вибором для туристів та бізнес-подорожуючих. Великий вибір номерів:	Висока цінова категорія: Одним із недоліків може бути висока вартість проживання, що може зробити готель менш доступним для певних категорій подорожуючих з обмеженим бюджетом. Можливість шуму: Розташування у центрі міста може бути пов'язане з можливістю шуму з вулиці або з прилеглих закладів, що може заважати спокійному відпочинку гостей. Старі або застарілі зручності: Деякі зручності та обладнання у номерах можуть бути застарілими

		«Європейський» пропонує різноманітні номери, від стандартних до люксів, що відповідає потребам різних категорій гостей.	або потребувати оновлення, що може вплинути на комфорт перебування.
4	White Hostel	Економічність: White Hostel відомий своєю доступністю та доступними цінами на проживання, що робить його привабливим варіантом для мандрівників з обмеженим бюджетом. Локація: Розташований у центрі міста, готель надає легкий доступ до головних визначних пам'яток, ресторанів та магазинів, що дозволяє гостям насолоджуватися Києвом без зайвих пересувань. Дружня атмосфера: Hostel часто пропонує спільні простори для відпочинку та спілкування, що сприяє створенню дружньої атмосфери та можливості знайомитися з іншими мандрівниками. Можливості для соціалізації: White Hostel може організовувати різноманітні заходи для гостей, такі як вечірки або екскурсії, що допомагають розширити соціальні контакти та зробити проживання більш цікавим.	Комфортність: Зазвичай хостели пропонують більш скромні умови проживання порівняно з готелями, що може не влаштовувати гостей, які шукають більше комфорту під час подорожі. Приватність: У хостелах може бути менше приватності порівняно з готелями, оскільки номери часто ділитимуться з іншими мандрівниками. Гучність: Через спільні простори та більшу кількість гостей може бути проблема з гучністю та спокоєм під час ночі. Обмеженість зручностей: Хоча White Hostel може мати основні зручності, такі як безкоштовний Wi-Fi та спільні кухні, він може бути обмежений у наданні інших послуг, які доступні у більш дорогих готелях.
5	Smart Hostel Kyiv	Економія коштів: Smart Hostel Kyiv зазвичай пропонує більш доступні ціни порівняно з традиційними готелями, що дозволяє подорожуючим значно зекономити на проживанні. Спільні зони для відпочинку: Хостел надає спільні зони для відпочинку, такі як вітальня або кухня, де гості можуть зустрічатися, спілкуватися та обмінюватися досвідом з іншими мандрівниками. Цікава атмосфера: Зазвичай в хостелах панує дружня та невимушена атмосфера, що робить перебування більш приємним та захоплюючим. Різнорічність номерів: Smart Hostel Kyiv може пропонувати різні типи	Спільні санвузли: Оскільки у хостелах зазвичай є спільні санвузли, це може бути невигідно для тих, хто шукає більше приватності та комфорту. Обмежена конфіденційність: У спільних спальнях може бути обмежена конфіденційність та комфорт через присутність інших гостей. Обмеженість послуг: У порівнянні з традиційними готелями, хостели можуть мати обмежений набір послуг та зручностей для гостей. Можливість шуму: Залежно від розташування та стін ізоляції, може бути проблема зі шумом від інших гостей чи вулиці.

		номерів, включаючи спальні за різними ціновими категоріями та приватні кімнати для тих, хто шукає більше приватності	
6	Sheraton Hotel Kyiv	Високий рівень сервісу: Sheraton Hotel Kyiv відомий своїм високим рівнем обслуговування та уваги до деталей. Гості можуть очікувати професійного та доброзичливого обслуговування з боку персоналу. Зручне розташування: Готель розташований у центрі міста, що забезпечує легкий доступ до головних визначних місць, ресторанів та магазинів. Це робить його ідеальним варіантом для туристів та бізнес-подорожуючих. Широкий спектр послуг: Sheraton Hotel Kyiv пропонує широкий вибір послуг, включаючи ресторани, фітнес-центр, конференц-зали та інші зручності, що робить перебування гостей максимально комфортним. Сучасний дизайн: Готель має стильний та сучасний дизайн, що створює атмосферу комфорту та розкоші для гостей.	Висока вартість проживання: Один із основних недоліків Sheraton Hotel Kyiv - це високі ціни за проживання, що може зробити його недоступним для багатьох подорожуючих з обмеженим бюджетом. Можливість відчуття відокремленості від місцевої культури: Готель Sheraton, як і будь-який інший міжнародний ланцюжок готелів, може створювати відчуття відокремленості від місцевої культури для гостей, які шукають більш аутентичний досвід.
7	Park Inn by Radisson	Зручне розташування: Готель Park Inn by Radisson розташований у центральній частині міста, що забезпечує легкий доступ до головних визначних пам'яток, ресторанів та магазинів. Сучасний дизайн: Готель має сучасний і стильний дизайн, що створює атмосферу комфорту та розкоші для гостей. Широкий спектр послуг: Park Inn by Radisson пропонує широкий вибір послуг, включаючи ресторани, фітнес-центр, конференц-зали та інші зручності, що робить перебування гостей максимально комфортним. Доступність для бізнес-подорожуючих: Готель має усі необхідні зручності для комфортного перебування бізнес-подорожуючих, такі як конференц-зали та бізнес-центр.	Висока вартість проживання: Один з основних недоліків готелю Park Inn by Radisson - це висока цінова категорія, що може зробити його менш доступним для подорожуючих з обмеженим бюджетом. Обмежена кількість послуг: У порівнянні з деякими іншими готелями, Park Inn by Radisson може мати обмежену кількість послуг та зручностей для гостей. Можливість перевантаження у пік сезон: У зв'язку зі своєю популярністю та центральним розташуванням, Park Inn by Radisson може стикатися з проблемою перевантаження та нестачі місць у пік сезон або під час важливих подій у місті.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Контингент готелю різноманітний та міжнародний:

- **Туристи**, для яких в Києві є безліч тематичних екскурсій та туристичних об'єктів.
- **Бізнес-тревелери**, що мають зручний доступ до бізнес-центрів та конференц-залів міста.

Аналіз туристичних маршрутів та місця відпочинку поблизу обраного місця для майбутнього готелю, зазначено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Туристичні маршрути та місця відпочинку
[розроблено автором за джерелами 1, 2]

Туристичні маршрути та місця відпочинку	Опис
1	2
Ресторан "Будинок Великого Дива"	Це ексклюзивний ресторан з унікальним інтер'єром, що поєднує в собі культурні нотки минулого з сучасними кулінарними традиціями. Його відвідування - це захоплююче подорож в світ вишуканого смаку та атмосфери.
Парк Шевченка	Це один з найбільших та найпопулярніших парків у центрі Києва, який пропонує відпочинок від міської суєти серед зелені, квітів та пам'ятників. Тут можна прогулятися по алеях, відвідати дитячі майданчики або просто відпочити на траві під деревами.
Національний будинок органної та камерної музики	Це культурний центр, де ви можете насолоджуватися виступами відомих музикантів у вишуканій атмосфері історичного будинку. Концертні програми тут вражають своєю різноманітністю та якістю виконання.
Київський планетарій	Це відмінне місце для пізнавальних подорожей у космос. Тут ви зможете переглянути захоплюючі покази про зорі, планети та інші небесні тіла, а також дізнатися багато цікавого про Всесвіт.
Ресторан «Fish House»	Це незабутнє місце для шанувальників морських делікатесів. Завдяки своєму розкішному інтер'єру та великому вибору страв з риби та морепродуктів, ресторан пропонує неперевершені смакові враження.
Нічний клуб «FIFTY.Hip-Hop & R'n'B Club»	Це місце, де можна відсвяткувати ніч у ритмі найгарячіших хітів хіп-хопу та R'n'B. Захоплива атмосфера, енергійна музика та яскраві вечірки чекають на вас тут.
Мистецька галерея «PinchukArtCentre»	Це центр сучасного мистецтва, де ви зможете оглянути роботи відомих митців та відкрити для себе нові творчі течії. Виставки тут постійно оновлюються, що робить їх завжди цікавими та актуальними.
Ресторан "PassangerGastro Bar"	Це незвичайний ресторан з унікальною концепцією, який пропонує подорож по світовій кухні. Тут ви зможете скуштувати страви різних кухонь з усього світу, від класичних до екзотичних.

Національний академічний театропери та балету	Це культурний символ Києва, де ви можете насолоджуватися виставами світового рівня в грандіозному амфітеатрі. Вистави опери та балету вражають своєю мистецькою виразністю та високою професіоналізмом артистів.
ТЦ Олімпійський	Це великий торгівельний центр, який пропонує великий вибір магазинів, кафе, кінотеатрів та розважальних закладів. Тут ви можете знайти все, що потрібно для приємного шопінгу та відпочинку у центрі міста.

Туристичний готель на Антоновича 54 – це не просто місце для ночівлі, але і унікальний простір, який перевертає звичне уявлення про готельний бізнес. Загалом, у готелі буде 100 номерів, розподілених за різними категоріями.

- **Одномісний стандарт (20 номерів):** Просторі та зручні номери з базовим набором зручностей, таких як комфортні ліжка та основні приладдя. Вони ідеально підходять для тих, хто шукає економний варіант проживання з необхідними зручностями.

- **Двомісний стандарт (60 номерів):** Просторі номери з двома окремими або одним спільним ліжком, обладнаний усіма необхідними зручностями для приємного перебування.

- **Напівлюкс (5 номерів):** Просторі номери з підвищеним рівнем комфорту та додатковими зручностями, такими як розширені зони відпочинку та додаткові зручності в номері.

- **Люкс (3 номери):** Елегантні номери з розкішним дизайном та розширеними зручностями, такими як великі ванні кімнати з джакузі та окремі зони відпочинку. Ідеальний варіант для тих, хто шукає розкішне та комфортне проживання.

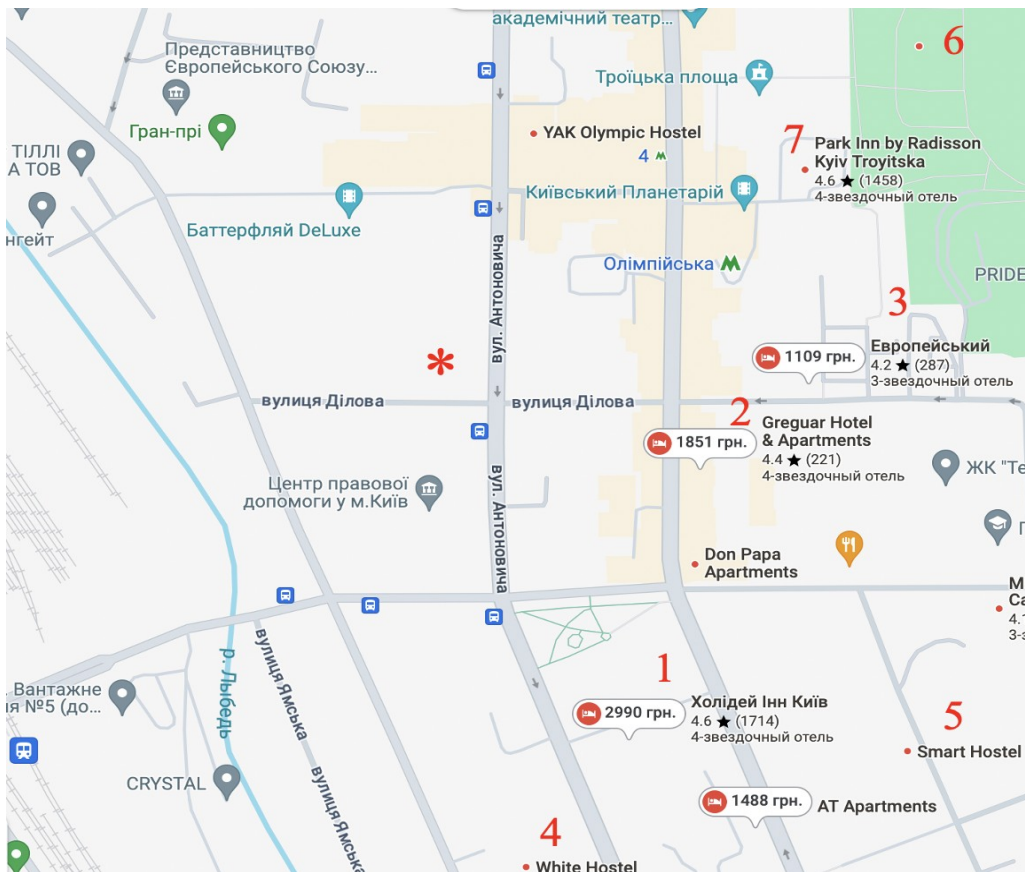
- **Апартаменти (2 номери):** Оснащені спеціальними зручностями для роботи, такими як робочі столи та безкоштовний Wi-Fi, щоб забезпечити продуктивність та комфорт під час робочих поїздок.

- **Стандартний номер для маломобільних груп населення (10 номерів):** Спеціально обладнані для гостей з фізичними обмеженнями або інвалідністю, з широкими дверима, адаптованими ванними кімнатами та іншими спеціальними зручностями для комфортного перебування.

Також було розроблено ситуаційний план на основі карти селища, в якому відбувається проектування. Радіус обхвату території на плані – 800..2000м. Масштаб

розробки – М 1: 5000

Ситуаційний план



No	Назва будівель та споруд	Характеристика
*	Засіб розміщення який проектується	категорія 4*, 100 номерів
	Конкуренти	
1	«Холідей Інн»	категорія 4*, 208 номерів
2	Greguar Hotel & Apartments	Апарт-готель категорія 4*, 45 апартаментів
3	«Європейський»	категорія 3*, 10 номерів
4	White Hostel	Хостел
5	Smart Hostel Kyiv	Хостел
6	Sheraton Hotel Kyiv	категорія 5*, 198 номерів
7	Park Inn by Radisson	категорія 4*, 196 номерів

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Після аналізу сегмента споживчого ринку та дослідження готелів у районі майбутнього проекту, необхідно правильно розробити концепцію та визначити ключову ідею його функціонування з метою забезпечення конкурентоздатності. Розроблена концепція підприємства гостинності в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Туристичний
Спеціалізація	Загального типу

Категорія	****
Кількість номерів	100
Місце знаходження	м. Київ, вулиця Антоновича 54
Форма власності	Приватна
Споруда готелю	Нова будівля в 5 поверхів
Стиль дизайну	Будівля оформлена в сучасному стилі, використовуючи передові матеріали та концепції. Панорамні вікна, які охоплюють величезні частини стін, технологічний дизайн включає у себе елементи майбутнього та функціональність.
Контингент споживачів	Туристи, бізнесмени
Основні послуги	Проживання, харчування
Додаткові послуги	Wi-fi, басейн, плавальний басейн, Room Service, послуга Wake-Up, виклик таксі, харчування, тренажерний зал.
Інфраструктура	Лате-артстудія, ресторан, тренажерний зал, басейн, парк, банкетна зала, місце для паркування авто.
Режим роботи	Цілорічне функціонування, цілодобово
Площа земельної ділянки	310м*170м*245м*182м=49215 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Основні служби готелю, персонал, який входять до організаційно-функціональної структури готелю та їхні обов'язки подано у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду	Менеджер з прийому і розміщення гостей, черговий адміністратор, службовець з бронювання номерів, носій багажу
Служба управління номерним фондом	- приймання і оброблення вхідних заявок від служби прийому та розміщення щодо графіку заселення та виписки з номерів; - забезпечення дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану приміщень житлової групи	Менеджер служби, адміністратор, покоївки, кастелянша, працівники пральної, прибиральниці
Служба ресторанного господарства	- пропонування гостям продуктів харчування і напоїв; - забезпечення високого рівня обслуговування гостей; - обслуговування гостей під час прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря). - обслуговування гостей у номерах.	менеджер служби, завідувач виробництвом, метрдотель, шеф-кухар, кухарі, бармени, офіціанти, сомельє, хостес, посудомийники, прибиральниці, комірник, гардеробник.
Адміністративно-управлінська служба	- організація управління всіма службами готелю; - вирішення фінансових питань та кадрового забезпечення; - створення відповідних умов праці для персоналу готелю; - контроль дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки; - управління фінансами та рекламою.	генеральний директор, менеджер, служби, секретар, головний бухгалтер, бухгалтери, касир, кадровий менеджер, менеджер з охорони праці, маркетолог, завідувач господарством, коучер.

Інженерно-технічна служба	- контроль експлуатації опалювальної системи, водопостачання, кондиціонування; - забезпечення безперебійної роботи технічного обладнання; - оцінка якості проведених робіт; - організація проведення перевірок, обстежень технічного стану будівель, споруд, обладнання, машин і механізмів на відповідність їх вимогам нормативно-правових актів з охорони праці; - підтримання прилеглої території.	головний інженер, системний адміністратор, майстри з ремонту інженерних систем (слюсар, сантехнік, електрик).
Служба безпеки	- забезпечення охорони і безпеки гостей, їхнього особистого майна під час перебування в готелі; - захист майна готелю.	начальник служби, охоронці.
Культурно-дозвіллова служба	- організація та проведення азартних ігор в гральному закладі казино; - організація дозвілля дорослих та дітей; - організація екскурсій; - проведення виставкових, театральних, концертних заходів.	менеджер служби, аніматори, гіді-перекладачі, музиканти, артисти шоу-програм, діджей, директор казино, піт-бос, хостес, охоронці, бухгалтер, касир, круп'є, інспектор.

Для відображення особливостей сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення відповідно до інноваційних впроваджень, розроблено функціональну структуру підприємства гостинності (рис.3.1).



3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень розташована поруч з головним входом в готель справляє перше враження гостей від готельного підприємства. Тому проектування приміщень та надання організаційних послуг повинні бути на найвищому рівні.

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у вигляді табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнанн я,м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Вестибюль				
Диван	Мессо	4	1800x850x690	6,12
Крісло для відпочинку	Ico	6	580x580x730	2
Журнальний стіл	Kupistul	3	400x400x440	0,48
Всього				8,6
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації*	MebelOk	2	2270x700x1100	3,2+6=9,2
Стілець	Kupistul	4	450x450x860	0,8
Шафа для зберігання ключів	A310+A10	2	830x420x1950	0,7
Шафа для документів	Mebliromax	2	1200x520x2100	1,2
Всього				11,9
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Mebliromax	1	1100x500x750	0,55
Стілець	Kupistul	2	450x450x860	0,4
Стелаж	RT Y567	1	1500x600x1800	0,9
Шафа для документів	Mebliromax	1	1200x520x2100	0,6
Диван	ППКАССО-3 DLS	1	2090x740x840	1,5
Всього				3,95
Консьєрж-сервіс				
Стіл	Mebliromax	1	1100x500x750	0,55
Стілець	Kupistul	2	450x450x860	0,4
Всього				0,95
Сейфова				
Сейф	SEF-45	3	1000x1000x1200	3
Всього				3
Швейцарська зона та місце для багажних візків				
Візки	Wanzl	4	1200x650x1100	3,1
Всього				3,1
Камера схову				
Стелаж	Hold	6	700x300x2200	1,3
Всього				1,3
Гардероб				
Вішак	Koral	8	1800x560x1650	8

Всього				8
<i>Пост охорони</i>				
Стіл	Mebliromax	2	1100x500x750	1,1
Стілець	Kupistul	2	450x450x860	0,4
Шафа для документів	Mebliromax	1	1200x520x2100	0,6
Всього				2,1
<i>Жіноча вбиральня</i>				
Унітаз	Kolo Record	3	360x540x330	0,58
Умивальник	Kolo Record	3	650x300x220	0,59
Всього				1,17
<i>Вбиральня для маломобільних груп населення</i>				
Унітаз	Kolo Record	3	360x540x330	0,58
Умивальник	Kolo Record	3	650x300x220	0,59
Всього				1,17+20 %=1,4
<i>Чоловіча вбиральня</i>				
Унітаз	Kolo Record	2	360x540x330	0,39
Пісуар	Kolo Record	2	330x330x590	0,21
Умивальник	Kolo Record	3	650x300x220	0,59
Всього				1,19

В таблиці 3.3 розраховану площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.2) порівнюємо з нормативними значеннями.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	21,5	141
Бюро прийому і реєстрації	29,8	12
Кімната чергового адміністратора	9,9	12
Консьєрж-сервіс	2,4	8
Сейфова	7,5	6
Швейцарська зона та місце для багажних візків	7,8	8
Камера схову	3,25	10
Гардероб	20	-
Пост охорони	5,3	2
Жіноча вбиральня	2,9	-
Вбиральня для маломобільних груп населення	3,5	-
Чоловіча вбиральня	3	-

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи зведені у вигляді табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	141

Бюро прийому і реєстрації	30
Кімната чергового адміністратора	12
Консьєрж-сервіс	8
Сейфова	8
Швейцарська зона та місце для багажних візків	8
Камера схову	10
Гардероб	20
Пост охорони	6
Жіноча вбиральня	5
Вбиральня для маломобільних груп населення	11
Чоловіча вбиральня	16
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	275

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень представлена номерним фондом, що в загальному включає 100 номерів різних типів та 175 місць. Типи цих номерів та розрахунок їх кількості представлено у вигляді табл. 3.5.

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

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс	2	2	3	6
Напівлюкс	1	1	5	5
Двомісний стандарт	1	2	60	120
Одномісний стандарт	1	1	20	20
Стандарт для маломобільних груп населення	1	2	10	20
Всього			100	175

В таблиці 3.6. підібрано обладнання для всіх типів номерів та розраховано корисну площу обладнання.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<u>Номер «Апартаменти»</u>				
<u>Передпокій</u>				
Шафа для одягу	Starmebel	1	1200x550x2200	0,66
Банкетка з поличкою	Starmebel	1	900x330x450	0,29
Всього				0,95
<u>Житлова кімната</u>				

Ліжко двоспальне	Starmebel	1	2100x1800x504	3,78
Приліжкова тумба	Starmebel	2	534x440x504	0,47
Шафа для купе	Starmebel	1	1780x620x2170	1,1
Міні-бар	Omnibar C	1	427x475x485	0,2
Туалетний столик	Starmebel	1	1160x380x1330	0,44
Пуф	Starmebel	1	400x320x390	0,13
Всього				6,12
Вітальня				
Диван	Starmebel	1	2040x900x1020	1,84
Крісло	DLS	2	860x740x820	1,27
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Стіл обідній	Starmebel	1	900x900x770	0,81
Стілець	Starmebel	2	450x530x840	0,48
Стелаж	Starmebel	1	800x340x1600	0,27
Дерево «Фікус»	ALLURE HOME	1	500x500x1600	0,25
Всього				5,41
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Біде	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Ванна джакузі	KERAMIS	1	1210x1910x830	2,31
Всього				2,82
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Всього				0,33
Всього номеру				15,6
Номер «Люкс»				
Передпокій				
Шафа для одягу	Starmebel	1	1200x550x2200	0,66
Банкетка	Starmebel	1	490x330x450	0,16
Всього				0,82
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Starmebel	1	2100x1800x504	3,78
Приліжкова тумба	Starmebel	2	534x440x504	0,47
Шафа купе	Starmebel	1	1780x620x2170	1,1
Міні-бар	Omnibar C	1	427x475x485	0,2
Всього				5,55
Вітальня				
Диван	Starmebel	1	2040x900x1020	1,84
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Крісло	DLS	2	860x740x820	1,27
Стелаж	Starmebel	1	800x340x160	0,27
Дерево «Фікус»	ALLURE HOME	1	500x500x1600	0,25
Всього				4,12
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Біде	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Ванна	KERAMIS	1	740x1690x450	1,25
Всього				1,76

Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Всього				0,33
Всього номеру				12,6
<u>Номер «Напівлюкс»</u>				
Передпокій				
Шафа для одягу	Starmebel	1	1200x550x2200	0,66
Банкетка	Starmebel	1	490x330x450	0,16
Всього				0,82
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Starmebel	1	2100x1800x504	3,78
Приліжкова тумба	Starmebel	2	534x440x504	0,47
Шафа купе	Starmebel	1	1780x620x2170	1,1
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Крісло	DLS	2	860x740x820	1,27
Стіл письмовий	Starmebel	1	1040x550x750	0,57
Стілець	Starmebel	1	450x530x840	0,24
Міні-бар	Omnibar C	1	427x475x485	0,2
Всього				8,12
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Душова огорожа	Square Pivot	1	900x900x1900	0,81
Всього				1,14
Всього номеру				10
<u>Номер «Двомісний стандарт»</u>				
Передпокій				
Вішак	Starmebel	1	600x320x2030	0,19
Банкетка	Starmebel	1	900x330x450	0,3
Всього				0,49
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	2	1050x2050x504	4,3
Приліжкова тумба	Starmebel	2	534x440x504	0,47
Шафа для одягу	Starmebel	1	1940x500x2040	0,97
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Крісло	Starmebel	2	860x740x820	1,27
Всього				7,5
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Душова огорожа	Square Pivot	1	900x900x1900	0,81
Всього				1,14
Всього номеру				9,13
<u>Номер «Одномісний стандарт»</u>				
Передпокій				
Вішак	Starmebel	1	600x320x2030	0,19
Банкетка	Starmebel	1	490x330x450	0,16
Всього				0,35
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	1	1050x2050x504	2,1
Приліжкова тумба	Starmebel	1	534x440x504	2,34

Шафа для одягу	Starmebel	1	1600x380x2200	0,6
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Крісло	Starmebel	1	860x740x820	0,64
Всього				6,17
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Душова огорожа	Square Pivot	1	900x900x1900	0,81
Всього				1,14
Всього номеру				7,66
Номер «Стандарт для маломобільних груп населення»				
Передпокій				
Шафа для одягу	Starmebel	1	1200x550x2200	0,66
Банкетка	Starmebel	1	490x330x450	0,16
Всього				0,82
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Starmebel	2	1050x2050x504	4,3
Приліжкова тумба	Starmebel	2	534x440x504	0,47
Шафа для одягу	Starmebel	1	1600x380x2200	0,6
Журнальний столик	Starmebel	1	700x700x420	0,49
Крісло	Starmebel	2	860x740x820	1,27
Всього				7,13
Санітарний вузол				
Унітаз	KERAMIS	1	370x490x400	0,18
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Душова огорожа	Square Pivot	1	900x900x1900	0,81
Всього				1,14
Всього номеру				9

В таблиці 3.7 представлено загальну площу 100 номерів готелю 4*.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю 4* на 100 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		перед-покою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	28,8	10	3,2	8	50
Люкс	24,2	6,2	3,2	6	40
Напівлюкс	20,3	6,2	-	4,5	31
Двомісний стандарт	18,8	6,2	-	4	29
Одномісний стандарт	15,4	6,2	-	4	26
Стандарт для маломобільних груп населення	17,8	7,2	-	4	29+20%= 35

Підбираємо необхідне обладнання та розраховуємо корисну площу приміщень поповерхового обслуговування для готелю 4* на 100 номерів (табл. 3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання,м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Хол				
Диван	Starmebel	1	2040х900х1020	1,84
Крісло	Starmebel	4	860х740х820	2,55
Журнальний столик	Starmebel	2	700х700х450	0,98
Всього				5,37
Кімната чергового персоналу				
Шафа	Starmebel	1	1000х550х2200	0,55
Диван	Starmebel	1	2040х900х1020	1,84
Стіл	Starmebel	1	900х900х770	0,81
Стілець	Starmebel	4	530х390х960	0,83
Всього				4,03
Комора брудної білизни				
Корзина-візок	Royal Catering	4	910х550х920	2
Всього				2
Комора чистої білизни				
Шафа	Starmebel	2	2000х550х2200	2,2
Всього				2,2
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	Hold	2	900х300х2000	0,54
Всього				0,54
Комора прибирального інвентарю				
Шафа	Starmebel	2	1000х550х2200	1,1
Тумба з вбудованим умивальником	Vannasan	1	800х450х840	0,36
Всього				1,46
Кімната побутового обслуговування				
Шафа	Starmebel	1	1000х550х2200	0,55
Стіл	Starmebel	1	1500х550х780	0,83
Стілець	Starmebel	2	530х390х960	0,41
Всього				1,79
Приміщення чищення взуття				
Стелаж	Hold	1	900х300х2000	0,27
Стіл	Starmebel	1	1000х550х780	0,55
Стілець	Starmebel	2	530х390х960	0,41
Всього				1,23
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок	GreenWok	6	1330х520х1020	4,1
Всього				4,1
Санвузол для персоналу				
Унітаз	KERAMIS	2	370х490х400	0,36
Умивальник	KERAMIS	2	544х282х755	0,3
Всього				0,66
Сервізна				
Комод	Mebelok	2	1060х440х1290	0,93
Візок	Steploft	2	760х440х800	0,67
Всього				1,6

В таблиці 3.9 розраховану площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.2) порівнюємо з нормативними значеннями.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	13,4	30
Кімната чергового персоналу	10	12
Комора брудної білизни	5	6
Комора чистої білизни	5,5	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	1,35	4
Комора прибирального інвентарю	3,65	4
Кімната побутового обслуговування	4,48	6
Приміщення чищення взуття	3	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,25	12
Санвузол для персоналу	1,65	4
Сервізна	4	6

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

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

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора чистої білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення чищення взуття	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	6

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В проектуваному готелі «Kozachenko» 4* в Голосіївському районі міста Києва

буде спроектовано такі типи закладів ресторанного господарства, як ресторан, лоббі бар, їдальня для персоналу та інноваційна арт-студія кави (табл. 3.11).

Місткість ресторану готелю буде складати 90% від загальної кількості місць в готелі тобто 158 місць. Сніданок буде представлений у вигляді «Шведського столу». Обслуговування буде проводитися частково під час сніданку та повне обслуговування офіціантами буде здійснюватися у всі інші години роботи закладу за видом меню «А-ля карт».

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид Обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	вищий	158	мешканці готелю та гості міста	сніданок – «шведський стіл»; обід, вечеря – «А-ля карт»	офіціантами, часткове, повне; барменами	Європейська, українська кухня	07.00- 23.00 (сніданок 07.00-10.00)
Лоббі бар	вищий	30	Мешканці готелю	«А-ля карт»	Барменами, часткове	-	цілодобово
Лате-артстудія	-	50	мешканці готелю, гості міста	«А-ля карт»	Повне	Українська кухня	10.00- 22.00
Їдальня для персоналу	-	50	персонал готелю	-	самообслуговування	комплексне меню	06.00- 22.00

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.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку для готелю

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Рибна асорті (лосось, тріска, тунець)	25/25/25
Згідно ТК	М'ясна тарілка (хамон, грудка, балик)	25/25/25
Згідно ТК	Гуакамоле (авокадо, червона цибуля, помідори)	10
-	Хумус	10
Згідно ТК	Салат з фореллю і грейпфрутом (форель, грейпфрут, рукола)	50

Згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, фета, маслини, червона цибуля)	50
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцалера, помідори, базилік)	50
-	Молоко «Lactel», 2,5%	100
-	Йогурт «Danone», персик	110
-	Йогурт «Danone», полуниця	110
-	Йогурт «Danone», чорниця	110
-	Йогурт «Danone», білий	110
Основні страви		
Згідно ТК	Каша рисова на воді	100
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	100
Згідно ТК	Скрамбл	100
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	100
	Моцарели	30
	Помідорів	30
	Зелені (кріп, петрушка, зелена цибуля)	30
-	Сир кисломолочний	100
Згідно ТК	Млинці з шпинатом	50
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (ківі, апельсин, банан, яблуко)	40/40/40/40
Згідно ТК	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук, мигдаль)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	20/20/20/20
Згідно ТК	Гранола медова	100
Згідно ТК	Мюслі	100
-	Джем абрикосовий	10
-	Джем полуничний	10
Напої		
Згідно ТК	Чай чорний заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай зелений заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай фруктовий заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	150
Згідно ТК	Кава «Американо» з молоком (арабіка)	150
-	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
-	Сік мультифруктовий «Sandora»	150
-	Сік апельсиновий «Sandora»	150
-	Сік яблучний «Sandora»	150
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30
Згідно ТК	Хліб житній	30
Згідно ТК	Хлібці рисові	20
Згідно ТК	Круасан без наповнювача	45
Згідно ТК	Круасан з мигдалем	45
Згідно ТК	Круасан з вишнею	45
Згідно ТК	Круасан з абрикосом	45
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30

Меню вільного вибору страв для гостей готелю і місцевого населення (за умови, якщо підприємство харчування засобу розміщення після сніданку працює як

загальнодоступний заклад) представлено у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв для готелю «Kozachenko»

№ рецепт.	Назва напою, страви	Вихід страви, г
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Форель фарширована шпинатом та рікотою	200
Згідно ТК	Яловичий стейк з соусом з перцю хабанеро	200/30
Згідно ТК	Сорбет з манго і перцем чилі	150
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Брускета з лососем, крем-сиром і лимоном	50/20/10/5
Згідно ТК	Брускета з хамоном та грушею	45/20/10
Згідно ТК	Брускета з креветками і гуакамолем	50/20/10
Згідно ТК	Брускета з запеченим перцем, фетою та томатами чері	45/10/10/5
Згідно ТК	Салат з фореллю і грейпфрутом (форель, грейпфрут, рукола)	150
Згідно ТК	Салат «Нісуаз» з тунцем (тунець, яйця, оливки, помідори, каперси)	150
Згідно ТК	Салат з телятиною, квашеною капустою і журавлиною	130
Згідно ТК	Гострий салат з куркою і маринованими грибами (курка, мариновані гриби, болгарський перець, цибуля, соус чилі)	160
Згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, фета, маслини, червона цибуля)	150
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцарелла, помідори, базилік)	160
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Жульєн з шампіньйонів у вершковому соусі	100
Згідно ТК	Креветки на грилі з часниковим маслом	100

1	2	3
Згідно ТК	Картопляні крокети з сиром і зеленню	125
Згідно ТК	Аранчіні з рису і моцарелою	120
Згідно ТК	Сирні кульки фрі з томатним соусом	100/20
Супи		
Згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками і яйцем	250
Згідно ТК	Борщ український зі сметаною	270/30
Згідно ТК	Суп-гуляш з яловичиною (яловичина, картопля, морква, цибуля, перець болгарський)	300
Згідно ТК	Грибний крем-суп з печериць	250
Згідно ТК	Овочевий крем-суп з броколі	250
Основні страви		
Згідно ТК	Філе форелі запечене з розмарином і лимоном	160
Згідно ТК	Хек тушкований у вершково-часниковому соусі	180
Згідно ТК	Шніцель віденський з яловичини	140
Згідно ТК	Стейк зі свинини з розмарином	220
Згідно ТК	Шніцель курячий	140
Згідно ТК	Курячий рулет запечений з сиром і зеленню	180
Згідно ТК	Картопляне пюре	200
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з часниковим соусом	200/30

Згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, печериці, помідори, перець)	50/50/50/50
Згідно ТК	Овоче рагу (цукіні, морква, цибуля, картопля)	200
Згідно ТК	Рис бурий	200
Згідно ТК	Паста болоньезе з яловичим фаршем	200
Згідно ТК	Паста карбонара	200
Згідно ТК	Вареники з свининою і сметаною	150/50
Згідно ТК	Вареники з картоплею і сметаною	150/50
Згідно ТК	Вареники з сиром к/м, родзинками і сметаною	150/50
Згідно ТК	Вареники з вишнею і сметаною	150/50
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Яблука запечені з горіхами і медом	150
Згідно ТК	Запечена груша з сиром горгонзола	170
Згідно ТК	Фруктове фламбе з морозивом (банан, апельсин, ківі)	30/30/30/40
Згідно ТК	Полуничний мус	160
Згідно ТК	Суфле з ванільне з лаймовою цедрою	160
Згідно ТК	Шоколадно-апельсинове суфле	160
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай зелений заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай фруктовий заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Чай трав'яний заварний «Lovare»	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	150
Згідно ТК	Кава «Капучіно» (арабіка)	160
Згідно ТК	Кава «Лате» (арабіка)	200
Згідно ТК	Кава «Флет-вайт» (арабіка)	160
Згідно ТК	Какао на молоці	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	150
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Морс ягідний (полуниця, малина)	250
Згідно ТК	Узвар	250
Згідно ТК	Кава глясе	150/30
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хліб житній	30
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30
Згідно ТК	Хліб білий	30
Згідно ТК	Чіабата	45
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Абрикос»	45
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Вишня»	45
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Шоколад»	45

Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь для персоналу готелю представлено в табл. 3.14.

Таблиця 3.14 – Меню скомплектованих сніданків, обідів та вечерь для персоналу готелю

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Енергетична цінність, ккал
Понеділок			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат овочевий (капуста пекінська, горошок)	150	143,88
Згідно ТК	Гуляш зі свинини	65	195
Згідно ТК	Каша гречана	150	249
Згідно ТК	Напій сливово-яблучний	200	9
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат з овочів (морква, капуста)	150	75,02
Згідно ТК	Котлети рибні	75	114
Згідно ТК	Каша булгур	150	276
Згідно ТК	Фруктова нарізка з банану	120	57
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	108
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 1			
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Згідно ТК	Розсольник	250	150
Згідно ТК	Каша кус-кус	150	249
Згідно ТК	Палички курячі	70	151
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, яблуко)	120	110,4
-	Чай фруктовий	200	6
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 2			
Згідно ТК	Салат овочевий (капуста пекінська, горошок)	150	143,9
Згідно ТК	Борщ український	250	152
Згідно ТК	Курячий шніцель	75	139,7
Згідно ТК	Каша гречана	150	249
-	Сік персиковий	200	106
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво мигдалеве	50	129,4
Вечеря 1			
Згідно ТК	Філе індиче відварне	100	119
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	185,8
Згідно ТК	Рисова запіканка з яблуками	150	214,5
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
Вечеря 2			
Згідно ТК	Яловичина запечена	100	122,8
Згідно ТК	Картопля запечена	150	255,3
-	Шарлотка яблучна	120	199
-	Чай з ромашкою	200	1,44
Вівторок			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат з буряка (буряк, кукурудза)	150	143,88
Згідно ТК	Курячий шніцель	75	132

Згідно ТК	Спагетті з вершковим маслом	150	210
Згідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, слива)	120	110,4
Згідно ТК	Компот із сухофруктів	200	129
-	Хліб житній	50	118
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат з моркви і капусти	150	56,3
Згідно ТК	Відбивна з філе птиці з твердим сиром	85	141
Згідно ТК	Каша пшенична	150	203
Згідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, груша)	120	55,2
-	Чорний чай пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 1			
Згідно ТК	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	250	150
Згідно ТК	Запikanка з курагою	110	323
-	Йогурт натуральний	200	65
Згідно ТК	Чай з м'ятою	200	2
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 2			
Згідно ТК	Суп овочевий	250	105
Згідно ТК	Запikanка з солодким соусом	150	304
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво вівсяне	50	215
Вечеря 1			
Згідно ТК	Кабачкові оладки з сиром	200	164
Згідно ТК	Яблучне желе	150	103,5
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
Вечеря 2			
Згідно ТК	Кабачки запечені з сиром	200	195,4
Згідно ТК	Млинці з вишневим джемом	150	321
Згідно ТК	Компот грушевий	200	140
Середа			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Бутерброд з вершковим маслом	45	105
Згідно ТК	Ліниві вареники з курагою та родзинками	120	264
-	Йогурт натуральний	200	65
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Печиво мигдалеве	50	129,4
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Згідно ТК	Нагетси курячі запечені	50	107,9
Згідно ТК	Каша вівсяна	150	159
-	Чай «Каркаде»	200	83
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво вівсяне	50	215
Обід 1			
Згідно ТК	Салат зі столового буряка	150	105
Згідно ТК	Гороховий суп	250	116,65

Згідно ТК	Філе хека запечене в сметані з твердим сиром	75	114
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	246
Згідно ТК	Компот з лісових ягід	200	67
-	Хліб житній	50	118
Обід 2			
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Згідно ТК	Нагетси курячі запечені	50	107,9
Згідно ТК	Каша вівсяна	150	159
-	Чай «Каркаде»	200	83
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво вівсяне	50	215
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Вечеря 1			
Згідно ТК	Курячі колети на пару	100	190,2
Згідно ТК	Овочеve рагу	150	147
Згідно ТК	Пудинг молочний	120	116,4
Згідно ТК	Чай з мелісою	200	2
Вечеря 2			
Згідно ТК	Філе куряче відварне	100	157
Згідно ТК	Буряк тушкований в сметані	150	168
Згідно ТК	Запіканка гарбузова	150	214,5
Згідно ТК	Компот зі слив	200	192
Четвер			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат з овочів (морква, капуста)	150	75,02
Згідно ТК	Котлети рибні	75	114
Згідно ТК	Каша булгур	150	276
Згідно ТК	Фруктова нарізка з банану	120	57
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	108
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат з буряка (буряк, кукурудза)	150	123,9
Згідно ТК	Плов зі свининою	150	328,21
Згідно ТК	Печінковий пудинг	50	72
Згідно ТК	Компот з сухофруктів	200	129
-	Хліб житній	50	118
Обід 1			
Згідно ТК	Салат овочевий (капуста пекінська, горошок)	150	143,9
Згідно ТК	Борщ український	250	152
Згідно ТК	Курячий шніцель	75	139,7
Згідно ТК	Каша гречана	150	249
-	Сік персиковий	200	106
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво мигдалеве	50	129,4
Обід 2			
Згідно ТК	Салат з моркви і капусти	150	75
Згідно ТК	Суп з локшиною	250	229
Згідно ТК	Каша гречана	150	234

Згідно ТК	Бефстроганов зі свинини	65	225
Згідно ТК	Фруктова нарізка (груша, банан)	120	110,4
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Вечеря 1			
Згідно ТК	Яловичина запечена	100	122,8
Згідно ТК	Картопля запечена	150	255,3
-	Шарлотка яблучна	120	199
-	Чай з ромашкою	200	1,44
Вечеря 2			
Згідно ТК	Куряче філе запечене	100	116
Згідно ТК	Овочі запечені (кабачок, перець болгарський, картопля, броколі)	150	141
Згідно ТК	Желе фруктове	150	37,5
Згідно ТК	Чай м'ятний	200	2
П'ятниця			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Згідно ТК	Нагетси курячі запечені	50	107,9
Згідно ТК	Каша вівсяна	150	159
-	Чай «Каркаде»	200	83
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво вівсяне	50	215
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат з буряка (буряк, кукурудза)	150	143,88
Згідно ТК	Курячий шніцель	75	132
Згідно ТК	Спагетті з вершковим маслом	150	210
Згідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, слива)	120	110,4
Згідно ТК	Компот із сухофруктів	200	129
-	Хліб житній	50	118
Обід 1			
Згідно ТК	Морквяний салат з яблуком	150	123
Згідно ТК	Суп картопляний з рисом	250	121
Згідно ТК	Спагетті з вершковим маслом	150	210
Згідно ТК	Тефтелі зі свинини на пару	75	304
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, яблуко)	120	110,4
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 2			
Згідно ТК	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	250	150
Згідно ТК	Запіканка з курагою	110	323
-	Йогурт натуральний	200	65
Згідно ТК	Чай з м'ятою	200	2
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Вечеря 1			
Згідно ТК	Філе куряче відварне	100	157
Згідно ТК	Буряк тушкований в сметані	150	168
Згідно ТК	Запіканка гарбузова	150	214,5
Згідно ТК	Компот зі слив	200	192
Вечеря 2			

Згідно ТК	Кабачкові оладки з сиром	200	164
Згідно ТК	Яблучне желе	150	103,5
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
Субота			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат з моркви і капусти	150	56,3
Згідно ТК	Відбивна з філе птиці з твердим сиром	85	141
Згідно ТК	Каша пшенична	150	203
Згідно ТК	Фруктова нарізка (яблуко, груша)	120	55,2
-	Чорний чай пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Сніданок 2			
Згідно ТК	Салат овочевий (капуста пекінська, горошок)	150	143,88
Згідно ТК	Гуляш зі свинини	65	195
Згідно ТК	Каша гречана	150	249
Згідно ТК	Напій сливово-яблучний	200	9
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 1			
Згідно ТК	Суп овочевий	250	105
Згідно ТК	Запіканка з солодким соусом	150	304
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житній	50	118
-	Печиво вівсяне	50	215
Обід 2			
Згідно ТК	Салат з овочів (огірок, солодкий перець, томат)	150	123
Згідно ТК	Розсольник	250	150
Згідно ТК	Каша кус-кус	150	249
Згідно ТК	Палички курячі	70	151
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, яблуко)	120	110,4
-	Чай фруктовий	200	6
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Вечеря 1			
Згідно ТК	Кабачки запечені з сиром	200	195,4
Згідно ТК	Млинці з вишневим джемом	150	321
Згідно ТК	Компот грушевий	200	140
Вечеря 2			
Згідно ТК	Філе індиче відварне	100	119
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	185,8
Згідно ТК	Рисова запіканка з яблуками	150	214,5
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
Неділя			
Сніданок 1			
Згідно ТК	Салат з буряка (буряк, кукурудза)	150	123,9
Згідно ТК	Плов зі свининою	150	328,21
Згідно ТК	Печінковий пудинг	50	72
Згідно ТК	Компот з сухофруктів	200	129
-	Хліб житній	50	118
Сніданок 2			
Згідно ТК	Бутерброд з вершковим маслом	45	105

Згідно ТК	Лініві вареники з курагою та родзинками	120	264
-	Йогурт натуральний	200	65
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Печиво мигдалеве	50	129,4
Обід 1			
Згідно ТК	Салат з моркви і капусти	150	75
Згідно ТК	Суп з локшиною	250	229
Згідно ТК	Каша гречана	150	234
Згідно ТК	Бефстроганов зі свинини	65	225
Згідно ТК	Фруктова нарізка (груша, банан)	120	110,4
-	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200	8
-	Хліб житньо-пшеничний	50	118
Обід 2			
Згідно ТК	Салат зі столового буряка	150	105
Згідно ТК	Гороховий суп	250	116,65
Згідно ТК	Філе хека запечене в сметані з твердим сиром	75	114
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	246
Згідно ТК	Компот з лісових ягід	200	67
-	Хліб житній	50	118
Вечеря 1			
Згідно ТК	Куряче філе запечене	100	116
Згідно ТК	Овочі запечені (кабачок, перець болгарський, картопля, броколі)	150	141
Згідно ТК	Желе фруктове	150	37,5
Згідно ТК	Чай м'ятний	200	2
Вечеря 2			
Згідно ТК	Курячі колетти на пару	100	190,2
Згідно ТК	Овоче рагу	150	147
Згідно ТК	Пудинг молочний	120	116,4
Згідно ТК	Чай з мелісою	200	2

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану для готелю «Kozachenko»

Назва напою	Ємність пляшки /величина порції, л
1	2
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Неміров» Делікат м'яка, Україна	0,7/0,05
Горілка «Неміров» класична, Україна	0,7/0,05
Горілка «Зубровка» біла, Польща	0,5/0,05
Горілка «Зубровка» золотиста, Польща	0,5/0,05
Абсент «Хента», Італія	1/0,05
Виноградні вина	
Біле вино	
Вино біле сухе «Chizay» Chersegi, Україна	0,75/0,15
Вино біле напівсолодке «Chizay» Moscato, Україна	0,75/0,15
Вино біле солодке «Chizay» Ice Wine, Україна	0,75/0,15
Вино біле сухе «Misilla» Grillo, Італія	0,75/0,15
Вино біле напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Bianco, Італія	0,75/0,15
Рожеве вино	

Вино рожеве сухе «Chizay» Pinot Noir , Україна	0,75/0,15
Вино рожеве напівсолодке «Chizay» Rose, Україна	0,75/0,15
Вино рожеве сухе «Anescoor» Goanail, Іспанія	0,75/0,15
Вино рожеве солодке «Anescoor» Amatista, Іспанія	0,75/0,15
Червоне вино	
Вино червоне сухе «Chizay» Merlot, Україна	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке «Chizay» Піно Нуар, Україна	0,75/0,15
Вино червоне сухе «Misilla» Nerello Mascalese, Італія	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Rosso, Італія	0,75/0,15
Ігристе вино	
Біле вино	
Вино біле ігристе бріут «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Вино біле ігристе сухе «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Вино біле ігристе напівсолодке «Артемівське» Україна	0,75/0,125
Вино біле ігристе солодке «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Рожеве вино	
Вино рожеве ігристе бріут «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе сухе «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе напівсолодке «Grande France», Україна	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе солодке «Grande France» Україна	0,75/0,125
Червоне вино	
Вино червоне ігристе бріут «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Вино червоне ігристе напівсолодке «Артемівське», Україна	0,75/0,125
Коньяки і бренді	
Бренді «Арапат», Україна	0,5/0,05
Бренді «Шабо», Україна	0,5/0,05
Коньяк «Хенессі», Франція	0,5/0,05
Коньяк «Харді», Франція	0,5/0,05
Бренді «Торрес», Іспанія	0,5/0,05
Лікери	
Лікер «Brandbar» Triple sec Україна	0,5/0,06
Лікерна настоянка на травах «Becherovka», Чехія	0,5/0,06
Лікер «Baileys» Original, Ірландія	0,5/0,06
Лікер «Jägermeister», Німеччина	0,5/0,06
Лікер «Sheridan's», Ірландія	0,5/0,06
Мінеральні води	
Вода мінеральна «Моршинська» негазована	0,5
Вода мінеральна «Моршинська» сильногазована	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Coca Cola»	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком яблука	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком грейпфрута	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком апельсина і персика	0,33
Соки	
Сік «Сандора» мультивітамін	0,5
Сік «Сандора» яблуко	0,5

Сік «Сандора» апельсин	0,5
Сік «Сандора» гранат	0,5
Сік «Сандора» вишня	0,5
Пиво	
Безалкогольне пиво «Stella Artois» світле фільтроване, Україна	0,5
Безалкогольне пиво «Hoegaarden» Бельгія	0,33
Пиво «Львівське» світле фільтроване 4,3%, Україна	0,5
Пиво «Львівське» темне фільтроване 8%, Україна	0,5
Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване 4,9%, Бельгія	0,33
Пиво «Corona» Extra світле пастеризоване 4.5%, Мексика	0,33
Пиво «St. Karlus Schwarzbier» темне фільтроване 4.5%, Німеччина	0,5

Таблиця 3.16 – Меню лоббі бару готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, л
Напої		
Аперитиви		
-	Вермут «Martini Bianco», Італія	0,7/0,1
-	Лікерна настоянка на травах «Becherovka», Чехія	0,7/0,05
Віскі		
-	Bicki Johnnie Walker Red Label (4 роки), Шотландія	1/0,05
-	Bicki William Lawson's (3 роки), Шотландія	1/0,05
Бренді		
-	Бренді Adega da Vermelha Mundus, Португалія	0,5/0,05
-	Бренді Metaxa 5*, Греція	0,7/0,05
Ром		
-	Ром «Plantation», Франція	0,7/0,05
-	Ром «Plantation Pineapple», Франція	0,7/0,05
Лікери		
-	Лікер «Sheridan's», Ірландія	0,7/0,05
-	Лікер «Baileys Original», Ірландія	0,7/0,05
Мінеральні води		
-	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	0,3
-	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	0,5
-	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	0,75
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,3
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,5
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,75
-	Вода мінеральна газована «Боржомі»	0,3
-	Вода мінеральна газована «Боржомі»	0,5
Фруктові води		
-	Напій безалкогольний сильногазований на ароматизаторах «Coca Cola»	0,5
-	Напій безалкогольний тонізуючий слабогазований «Dr. Pepper»	0,35
-	Напій безалкогольний сильногазований соковмісний на ароматизаторах «Schweppes», з цитрусовим смаком	0,5
Соки		
-	Сік «Sandora» виноградний	0,2
-	Сік «Sandora» вишневий	0,2
-	Сік «Sandora» яблучний	0,2
Гарячі напої власного виробництва		

Згідно ТК	Фруктовий чай	0,25
Згідно ТК	Імбирний чай	0,25
Згідно ТК	М'ятний чай	0,25
Згідно ТК	Цитрусовий чай	0,25
Згідно ТК	Еспресо (100% арабіка)	0,03
Згідно ТК	Американо	0,13
Згідно ТК	Капучино	0,27
Згідно ТК	Лате	0,19
Згідно ТК	Кава по-віденськи (подвійне еспресо зі збитими вершками)	0,09
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	0,2
Згідно ТК	Гарячий шоколад	0,2
Холодні власного виробництва		
Згідно ТК	Молочний коктейль ванільний	0,27
Згідно ТК	Молочний коктейль шоколадний	0,27
Згідно ТК	Молочний коктейль полуничний	0,27
Згідно ТК	Лимонад (цитрусовий, манго-маракуйя)	0,28
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	0,25
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	0,25
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Грецький салат	150
Згідно ТК	Овочева тарілка (помідори, огірки, болгарський перець)	50/50/50
Згідно ТК	М'ясна тарілка (прошутто, сальмі, шинка)	50/50/50
-	Йогурт «Галичина», чорниця-злаки	125
-	Йогурт «Галичина», вишня	125
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Млинці зі шпинатом	125
Згідно ТК	Торбинка з куркою та грибами	125
Десерти		
Згідно ТК	Фруктова нарізка (банан, яблуко, манго)	200
Згідно ТК	Желе шоколадно-малинове	150
Згідно ТК	Мус лимонний	165
Борошняні кондитерські вироби		
-	Булочка з яблуками	85
-	Булочка з корицею	85
-	Круасан класичний	90
-	Мигдалевий круасан	90
-	Шоколадний круасан	90

Розрахунки графіку завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 158 місць представлено у вигляді таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 158 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7-10	Шведська лінія		175
10-11	перерва		
11-12	1,5	40	95
12-13	1,5	50	119
13-14	1,5	70	166

14-15	1,5	60	142
15-16	1,5	50	119
16-17	1,5	30	71
17-18	1,5	40	95
18-19	0,6	70	66
19-20	0,6	100	95
20-21	0,6	80	76
21-22	0,6	70	66
22-23	0,6	60	57
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			1167
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			7,4

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

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k = 175 \cdot 10 + 1167 \cdot 3,5 = 5835 \text{ шт}$$

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

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		525
рибні		25	131
м'ясні		30	158
овочеві		25	131
молоко і кисломолочні продукти		20	105
Гарячі страви:	50		875
м'ясні		20	175
овочеві		25	219
круп'яні		25	218
ячні, сирні		30	263
Солодкі страви	20	-	350
Всього	100	-	1750

**Таблиця 3.19 – 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		1226
рибні		25	307
м'ясні		30	368
салати		35	429
кисломолочні продукти		10	122
Гарячі закуски	5	-	204
Супи:	25		1021
прозорі		15	153
заправні		75	766
молочні, холодні, солодкі		10	102
Другі гарячі страви:	30		1226
рибні м'ясні		15	185
овочеві		65	797
круп'яні		5	61
яєчні, сирні		10	122
		5	61
Солодкі страви	10	-	408
Всього	100	-	4085

Отже, ми визначили, що кількість страв, реалізованих під час сніданку за день складає 1750 шт, а в ресторані – 4085 шт.

В таблицях 3.20 та 3.21 розраховуємо закупівельну продукцію реалізовану під час сніданку та закупівельну продукцію для ресторану протягом дня.

**Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої
під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 175 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	44
Холодні напої:	л	0,25	44
мінеральна вода		0,125	22
натуральний сік		0,125	22
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	18
житній		0,05	9
пшеничний		0,05	9
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	123

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1167 відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	58
<i>Холодні напої:</i> фруктова вода	л	0,05	58
мінеральна вода		0,08	93
сік		0,02	23
власного виробництва		0,1	117
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i> житній	кг	0,05	58
пшеничний		0,05	58
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,5	584
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	117
<i>Пиво</i>	л	0,025	29

На основі даних з табл. 3.18 – 3.21 та складеного меню розраховуємо денну виробничу програму ресторану.

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
	Холодні страви та закуски	525	
Згідно ТК	Рибна асорті (лосось, тріска, тунець)	81	25/25/25
Згідно ТК	М'ясна тарілка (хамон, грудка, балик)	158	25/25/25
Згідно ТК	Гуакамоле (авокадо, червона цибуля, помідори)	21	10
-	Хумус	20	10
Згідно ТК	Салат з фореллю і грейпфрутом (форель, грейпфрут, рукола)	50	50
Згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, фета, маслини, червона цибуля)	45	50
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцалера, помідори, базилік)	45	50
Згідно ТК	Асорті сирне («Камамбер», «Брі», «Дор Блю»)	35	25/25/25
-	Молоко «Lactel», 2,5%	22	100
-	Йогурт «Danone», персик	12	110
-	Йогурт «Danone», полуниця	12	110
-	Йогурт «Danone», чорниця	12	110
-	Йогурт «Danone», білий	12	110
	Основні страви	875	
Згідно ТК	Бекон смажений	90	40
Згідно ТК	Сосиски відварні	85	60
Згідно ТК	Каша рисова на воді	54	100
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	55	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	54	100

Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	55	100
Згідно ТК	Асорті парових овочів(солодкий перець, баклажани, цукіні, печериці)	70	80
Згідно ТК	Запечені бобові	75	80
Згідно ТК	Скрамбл	87	100
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням: Моцарели Помідорів Зелені (кріп, петрушка, зелена цибуля)	90	100 30 30 30
-	Сир кисломолочний	86	100
Згідно ТК	Млинці з шпинатом	74	50
	Солодкі страви (Десерти)	350	
Згідно ТК	Фруктова тарілка (ківі, апельсин, банан, яблуко)	125	40/40/40/40
Згідно ТК	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук, мигдаль)	50	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	25	20/20/20/20
Згідно ТК	Гранола медова	50	100
Згідно ТК	Мюслі	50	100
-	Джем абрикосовий	25	10
-	Джем полуничний	25	10
	Напої	469	
Згідно ТК	Чай чорний заварний «Lovare»	50	200
Згідно ТК	Чай зелений заварний «Lovare»	50	200
Згідно ТК	Чай фруктовий заварний «Lovare»	50	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка)	67	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	40	150
Згідно ТК	Кава «Американо» з молоком (арабіка)	40	150
-	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	26	500
-	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	26	500
-	Сік мультифруктовий «Sandora»	40	150
-	Сік апельсиновий «Sandora»	40	150
-	Сік яблучний «Sandora»	40	150
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	723	
Згідно ТК	Хліб пшеничний	300	30
Згідно ТК	Хліб житній	300	30
Згідно ТК	Круасан без наповнювача	25	45
Згідно ТК	Круасан з мигдалем	24	45
Згідно ТК	Круасан з вишнею	24	45
Згідно ТК	Круасан з абрикосом	25	45
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	25	45

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 158 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Фірмові страви		
Згідно ТК	Форель фарширована шпинатом та рікотою	65	200
Згідно ТК	Яловичий стейк з соусом з перцю хабанеро	85	200/30
Згідно ТК	Сорбет з манго і перцем чилі	60	150
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Брускета з лососем, крем-сиром і лимоном	154	50/20/10/5
Згідно ТК	Брускета з креветками і гуакамоле	153	50/20/10
Згідно ТК	Брускета з запеченою куркою, фетою та томатами чері	188	45/25/10/10
Згідно ТК	Брускета з хамоном та грушею	180	45/20/10
Згідно ТК	Салат з фореллю і грейпфрутом (форель, грейпфрут, рукола)	72	150
Згідно ТК	Салат «Нісуаз» з тунцем (тунець, яйця, оливки, помідори, каперси)	71	150
Згідно ТК	Салат з телятиною, квашеною капустою і журавлиною	71	130
Згідно ТК	Гострий салат з куркою і маринованими грибами(курка, мариновані гриби, болгарський перець, цибуля, соус чилі)	72	160
Згідно ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, фета, маслини, червона цибуля)	72	150
Згідно ТК	Салат «Капрезе» (моцалера, помідори, базилік)	71	160
Згідно ТК	Асорті сирне («Камамбер», «Брі», «Дор Блю»)	122	50/50/50
	Гарячі закуски		
Згідно ТК	Жульєн з шампіньйонів у вершковому соусі	102	100
Згідно ТК	Креветки на грилі з часниковим маслом	102	100
	Супи		
Згідно ТК	Курячий бульйон з фрикадельками і яйцем	153	250
Згідно ТК	Борщ український зі сметаною	250	270/30
Згідно ТК	Суп-гуляш з яловичиною (яловичина, картопля, морква, цибуля, перець болгарський)	206	300
Згідно ТК	Грибний крем-суп з печериць	160	250
Згідно ТК	Овочевий крем-суп з броколі	150	250
Згідно ТК	Окрошка з курячим філе	102	300
	Основні страви		
Згідно ТК	Філе форелі запечене з розмарином і лимоном	60	160
Згідно ТК	Хек тушкований у вершково-часниковому соусі	60	180
Згідно ТК	Шніцель віденський з яловичини	120	140
Згідно ТК	Стейк зі свинини з розмарином	120	220
Згідно ТК	Шніцель курячий	120	140
Згідно ТК	Курячий рулет запечений з сиром і зеленню	82	180
Згідно ТК	Картопляне пюре	15	200
Згідно ТК	Картопля по-селянськи з часниковим соусом	20	200/30
Згідно ТК	Овочі гриль (цукіні, печериці, помідори, перець)	15	50/50/50/50

Згідно ТК	Овочеве рагу (цукіні, морква, цибуля, картопля)	11	200
Згідно ТК	Рис бурий	61	200
Згідно ТК	Паста болоньезе з яловичим фаршем	100	350
Згідно ТК	Паста карбонара	100	350
Згідно ТК	Вареники з свининою і сметаною	70	150/50
Згідно ТК	Вареники з сиром к/м, родзинками і сметаною	61	150/50
	Десерти		
Згідно ТК	Яблука запечені з горіхами і медом	50	150
Згідно ТК	Запечена груша з сиром горгонзола	50	170
Згідно ТК	Фруктове фламбе з морозивом (банан, апельсин, ківі)	66	30/30/30/40
Згідно ТК	Полуничний мус	66	160
Згідно ТК	Суфле з ванільне з лаймовою цедрою	58	160
Згідно ТК	Шоколадно-апельсинове суфле	58	160
	Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний заварний «Lovare»	38	200
Згідно ТК	Чай зелений заварний «Lovare»	38	200
Згідно ТК	Чай фруктовий заварний «Lovare»	38	200
Згідно ТК	Чай трав'яний заварний «Lovare»	38	200
Згідно ТК	Кава «Еспreso» (арабіка)	67	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка)	33	150
Згідно ТК	Кава «Капучіно» (арабіка)	31	160
Згідно ТК	Кава «Лате» (арабіка)	25	200
Згідно ТК	Кава «Флет-вайт» (арабіка)	31	160
Згідно ТК	Какао на молоці	15	200
Згідно ТК	Гарячий шоколад	20	150
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Морс ягідний (полуниця, малина)	160	250
Згідно ТК	Узвар	160	250
Згідно ТК	Кава глясе	38	150/30
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	60	250
Згідно ТК	Яблучно-морквяний фреш	60	250
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хліб житній	833	30
Згідно ТК	Хліб пшеничний	833	30
Згідно ТК	Чіабата темна	733	45
Згідно ТК	Чіабата світла	733	45
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Абрикос»	194	100
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Вишня» »	195	100
Згідно ТК	Круасан з наповнювачем «Шоколад»	195	100

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 158 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/ порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Неміров» Делікат м'яка, Україна	7/70	0,5/0,05
Горілка «Неміров» класична, Україна	5/50	0,5/0,05

Горілка «Зубровка» біла, Польща	6/60	0,5/0,05
Горілка «Зубровка» золотиста, Польща	6/60	0,5/0,05
Абсент «Хента», Італія	3/60	1/0,05
Виноградні вина		
Біле вино		
Вино біле сухе «Chizay» Chersegi, Україна	6/30	0,75/0,15
Вино біле напівсолодке «Chizay» Moscato, Україна	6/30	0,75/0,15
Вино біле солодке «Chizay» Ice Wine, Україна	4/20	0,75/0,15
Вино біле сухе «Misilla» Grillo, Італія	4/20	0,75/0,15
Вино біле напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Bianco, Італія	4/20	0,75/0,15
Рожеве вино		
Вино рожеве сухе «Chizay» Pinot Noir, Україна	4/20	0,75/0,15
Вино рожеве напівсолодке «Chizay» Rose, Україна	4/20	0,75/0,15
Вино рожеве сухе «Апесоор» Goanail, Іспанія	4/20	0,75/0,15
Вино рожеве солодке «Апесоор» Amatista, Іспанія	4/20	0,75/0,15
Червоне вино		
Вино червоне сухе «Chizay» Merlot, Україна	6/30	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке «Chizay» Піно Нуар, Україна	6/30	0,75/0,15
Вино червоне сухе «Misilla» Nerello Mascalese, Італія	4/20	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Rosso, Італія	4/20	0,75/0,15
Ігристі вина		
Біле вино		
Вино біле ігристе брют «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Вино біле ігристе сухе «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Вино біле ігристе напівсолодке «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Вино біле ігристе солодке «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Рожеве вино		
Вино рожеве ігристе брют «Артемівське», Україна	3/18	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе сухе «Артемівське», Україна	3/18	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе напівсолодке «Grande France», Україна	3/18	0,75/0,125
Вино рожеве ігристе солодке «Grande France», Україна	3/18	0,75/0,125
Червоне вино		
Вино червоне ігристе брют «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Вино червоне ігристе напівсолодке «Артемівське», Україна	4/24	0,75/0,125
Коньяки і бренді		
Бренді «Арабат», Україна	6/60	0,5/0,05
Бренді «Шабо», Україна	6/60	0,5/0,05
Коньяк «Хенессі», Франція	6/60	0,5/0,05
Коньяк «Харді», Франція	6/60	0,5/0,05
Бренді «Торрес», Іспанія	6/60	0,5/0,05
Лікери		
Лікер «Brandbar» Triple sec Україна	6/60	0,5/0,05
Лікер на настоянці на травах «Becherovka», Чехія	6/60	0,5/0,05
Лікер «Baileys» Original, Ірландія	6/60	0,5/0,05
Лікер «Jägermeister», Німеччина	6/60	0,5/0,05
Лікер «Sheridan's», Ірландія	6/60	0,5/0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна «Моршинська» негазована	70	0,5
Вода мінеральна «Моршинська» сильногазована	50	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	66	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Coca Cola»	36	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	36	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	36	0,33

Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком яблука	23	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком грейпфрута	23	0,33
Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком апельсина і персика	23	0,33
Соки		
Сік «Сандора» мультивітамін	10	0,5
Сік «Сандора» яблуко	10	0,5
Сік «Сандора» апельсин	10	0,5
Сік «Сандора» гранат	6	0,5
Сік «Сандора» вишня	10	0,5
Пиво		
Безалкогольне пиво «Stella Artois» світле фільтроване, Україна	5	0,5
Безалкогольне пиво «Hoegaarden» Бельгія	5	0,33
Пиво «Львівське» світле фільтроване 4,3%, Україна	12	0,5
Пиво «Львівське» темне фільтроване 8%, Україна	12	0,5
Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване 4,9%, Бельгія	12	0,33
Пиво «Corona» Extra світле пастеризоване 4.5%, Мексика	12	0,33
Пиво «St. Karlus Schwarzbier» темне фільтроване 4.5%, Німеччина	10	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Спираючись на основне меню ресторану туристичного готелю 4* визначається потреба закладу в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами за добу, що представлено в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина	Охолоджена
	Яловичина	Охолоджена
	Телятина	Охолоджена
	Філе курки	Охолоджене
Риба та морепродукти	Філе форелі	Охолоджене
	Філе лосося	Охолоджене
	Філе тріски	Охолоджене
	Філе тунця	Охолоджене
	Креветки	Заморожені
М'ясна гастрономія	Хамон	Фасований, в/г
	Грудка	Фасована, в/г
	Балик	Фасований, в/г
	Бекон	Фасований, в/г
	Сосиски молочні	Фасовані, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко «Lactel», 2,5%	Пакетоване
	Вершки 30%	Пакетовані
	Йогурт «Danone», персик	В стаканчику

	Йогурт «Danone», полуниця	В стаканчику
	Йогурт «Danone», чорниця	В стаканчику
	Йогурт «Danone», білий	В стаканчику
	Сир «Фета»	Фасований, в/г
	Сир «Моцарела»	Фасований, в/г
	Сир «Камамбер»	Фасований, в/г
	Сир «Брі»	Фасований, в/г
	Сир «Дор Блю»	Фасований, в/г
	Сир кисломолочний	Фасований, в/г
	Сир «Рікота»	Фасований, в/г
	Крем-сир вершковий	Фасований, в/г
	Морозиво пломбір «Рудь»	Фасоване, в/г
	Сорбет з манго «Рудь»	Фасоване, в/г
	Сметана 20%	Пакетована
	Сир «Горгонзола»	Фасований, в/г
	Яйця	Свіжі
Овочі та зелень	Огірки	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Томати чері	Свіжі
	Морква	Свіжа
	Цукіні	Свіжий
	Баклажани	Свіжі
	Броколі	Свіжі
	Цибуля ріпчаста, червона, зелена	Свіжа
	Перець болгарський	Свіжі
	Капуста білокачана	Свіжа
	Пекінська капуста	Свіжа
	Салат	Свіжий
	Рукола	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Картопля	Свіжа
	Гриби	Свіжі
	Авокадо	Свіжий
	Базилік	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Розмарин	Свіжий
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжий
	Лайм	Свіжий
	Яблука	Свіжі
	Полуниця	Свіжа
	Апельсин	Свіжий
	Грейпфрут	Свіжий
	Чорниця	Свіжа
	Ківі	Свіжий
	Банан	Свіжий
	Груша	Свіжі
	Малина	Морожена
Бакалійні товари	Тунець	Консервований
	Соус теріякі	Пляшкований
	Сироп «Полуничний»	Пляшкований
	Соус чилі	Пляшкований
	Олія рослинна	Бутильована

	Сіль	Фасована, в/г
	Перець чорний горошком	Фасований, в/г
	Цукор	Фасована, в/г
	Макаронні вироби	Фасовані, в/г
	Томатна паста	Консервована
	Горошок зелений	Консервований
	Джем абрикосовий	Консервований
	Мариновані гриби	Консервовані
	Оливки	Консервовані
	Маслини	Консервовані
	Каперси	Консервовані
	Джем полуничний	Консервований
	Курага	Фасована, в/г
	Чорнослив	Фасований, в/г
	Родзинки	Фасовані, в/г
	Фініки	Фасовані, в/г
	Арахіс	Пакетований
	Волоський горіх	Пакетований
	Кеш'ю	Пакетований
	Фундук	Пакетований
	Мигдаль	Пакетований
	Шоколад чорний	Фасований, в/г
	Чай зелений «Lovare»	Фасований, в/г
	Чай чорний «Lovare»	Фасований, в/г
	Чай фруктовий «Lovare»	Фасований, в/г
	Чай трав'яний «Lovare»	Фасований, в/г
	Какао	Фасоване, в/г
	Кава в зернах	Фасована, в/г
	Гарячий шоколад	Фасований, в/г
	Мед квітковий	В банці
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	Фасоване
	Рис шліфований бурий	Фасований
	Макарони з твердих сортів	Фасовані
	Вівсянка	Фасована
	Гранола медова	Фасована
	Мюслі	Фасовані
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	Хліб житній	Вищого
	Хліб пшеничний	Вищого
	Чіабата темна	Вищого, заморожена
	Чіабата світла	Вищого, заморожена
	Круасан без наповнювача	Вищого, заморожений
	Круасан з мигдалем	Вищого, заморожений
	Круасан з вишнею	Вищого, заморожений
	Круасан з абрикосом	Вищого, заморожений
	Круасан з шоколадом	Вищого, заморожений
Напої алкогольні	Горілка «Неміров» Делікат м'яка	Пляшкова
	Горілка «Неміров» класична	Пляшкова
	Горілка «Зубровка» біла	Пляшкова
	Горілка «Зубровка» золотиста	Пляшкова
	Абсент «Хента»	Пляшкова
	Вино біле сухе «Chizay» Chersegi	Пляшкова
	Вино біле напівсолодке «Chizay» Moscato	Пляшкова

	Вино біле солодке «Chizay» Ice Wine	Пляшкова
	Вино біле сухе «Misilla» Grillo	Пляшкова
	Вино біле напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Bianco	Пляшкова
	Вино рожеве сухе «Chizay» Pinot Noir	Пляшкова
	Вино рожеве напівсолодке «Chizay» Rose	Пляшкова
	Вино рожеве сухе «Anecoop» Goanail	Пляшкова
	Вино рожеве солодке «Anecoop» Amatista	Пляшкова
	Вино червоне сухе «Chizay» Merlot	Пляшкова
	Вино червоне напівсолодке «Chizay» Піно Нуар	Пляшкова
	Вино червоне сухе «Misilla» Nerello Mascalese	Пляшкова
	Вино червоне напівсолодке «Misilla» Semi Sweet Rosso	Пляшкова
	Вино біле ігристе бріут «Артемівське»	Пляшкова
	Вино біле ігристе сухе «Артемівське»	Пляшкова
	Вино біле ігристе напівсолодке «Артемівське»	Пляшкова
	Вино біле ігристе солодке «Артемівське»	Пляшкова
	Вино рожеве ігристе бріут «Артемівське»	Пляшкова
	Вино рожеве ігристе сухе «Артемівське»	Пляшкова
	Вино рожеве ігристе напівсолодке «Grande France»	Пляшкова
	Вино рожеве ігристе солодке «Grande France»	Пляшкова
	Вино червоне ігристе бріут «Артемівське»	Пляшкова
	Вино червоне ігристе напівсолодке «Артемівське»	Пляшкова
	Бренді «Арапат»	Пляшкова
	Бренді «Шабо»	Пляшкова
	Коньяк «Хенессі»	Пляшкова
	Коньяк «Харді»	Пляшкова
	Бренді «Торрес»	Пляшкова
	Лікер «Brandbar» Triple sec	Пляшкова
	Лікер на настоянку на травах «Becherovka»	Пляшкова
	Лікер «Baileys» Original	Пляшкова
	Лікер «Jägermeister»	Пляшкова
	Лікер «Sheridan's»	Пляшкова
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	Пляшкова
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	Пляшкова
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	Пляшкова
	Сік мультифруктовий «Sandora»	Пляшкова
	Сік апельсиновий «Sandora»	Пляшкова
	Сік яблучний «Sandora»	Пляшкова
	Сік гранатовий «Sandora»	Пляшкова
	Сік вишневий «Sandora»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca Cola»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Sprite»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком яблука	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком грейпфрута	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Моршинська лимонада» зі смаком апельсина і персика	Пляшкова

	Безалкогольне пиво «Stella Artois» світле фільтроване	Пляшкова
	Безалкогольне пиво «Hoegaarden»	Пляшкова
	Пиво «Львівське» світле фільтроване 4,3%	Пляшкова
	Пиво «Львівське» темне фільтроване 8%	Пляшкова
	Пиво «Hoegaarden» світле нефільтроване 4,9%	Пляшкова
	Пиво «Corona» Extra світле пастеризоване 4.5%	Пляшкова
	Пиво «St. Karlus Schwarzbier» темне фільтроване 4.5%	Пляшкова

На рис. 3.2 зображено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану. Вона необхідна для раціонального роботи закладу. З неї можемо бачити, що закупівельна сировина надходить до завантажувальної, поруч з якою знаходиться приміщення комірника, що приймає товар. Далі сировина надходить до відповідних складських приміщень таких, як охолоджувальні камери: м'ясо-рибна, молочно-жирових продуктів та гастрономії, фруктів, овочів, зелені та напоїв, та неохолоджувальні комори: сухих продуктів, овочів та коренеплодів і бакалійних товарів та напоїв.

Також поруч знаходяться комора тари та інвентарю і склад матеріально-технічного забезпечення. Далі сировина надходить до виробничих приміщень закладу. Готові напівфабрикати та сировина, що не потребує механічної обробки, потрапляють до доготівельних цехів, гарячого чи холодного. Сировина, що потребує механічної обробки, потрапляє до заготівельних цехів: м'ясо-рибного та овочевого. Після механічної обробки підготовлену сировину доставляють в доготівельні цехи. Посуд, який був використаний під час приготування заносять до мийної кухонного посуду.

Після чого відбувається реалізація готових страв, що потрапляють до роздавальної, з якої офіціанти забирають страви та виносять їх гостям в обідню залу. Посуд, в якому віддають готові страви, кухарі або ж офіціанти беруть з сервізної, де зберігаються і прибори для гостей. Також поруч з роздавальною знаходиться приміщення для нарізання хліба. Використаний посуд та прибори офіціанти відносять до мийної столового посуду.

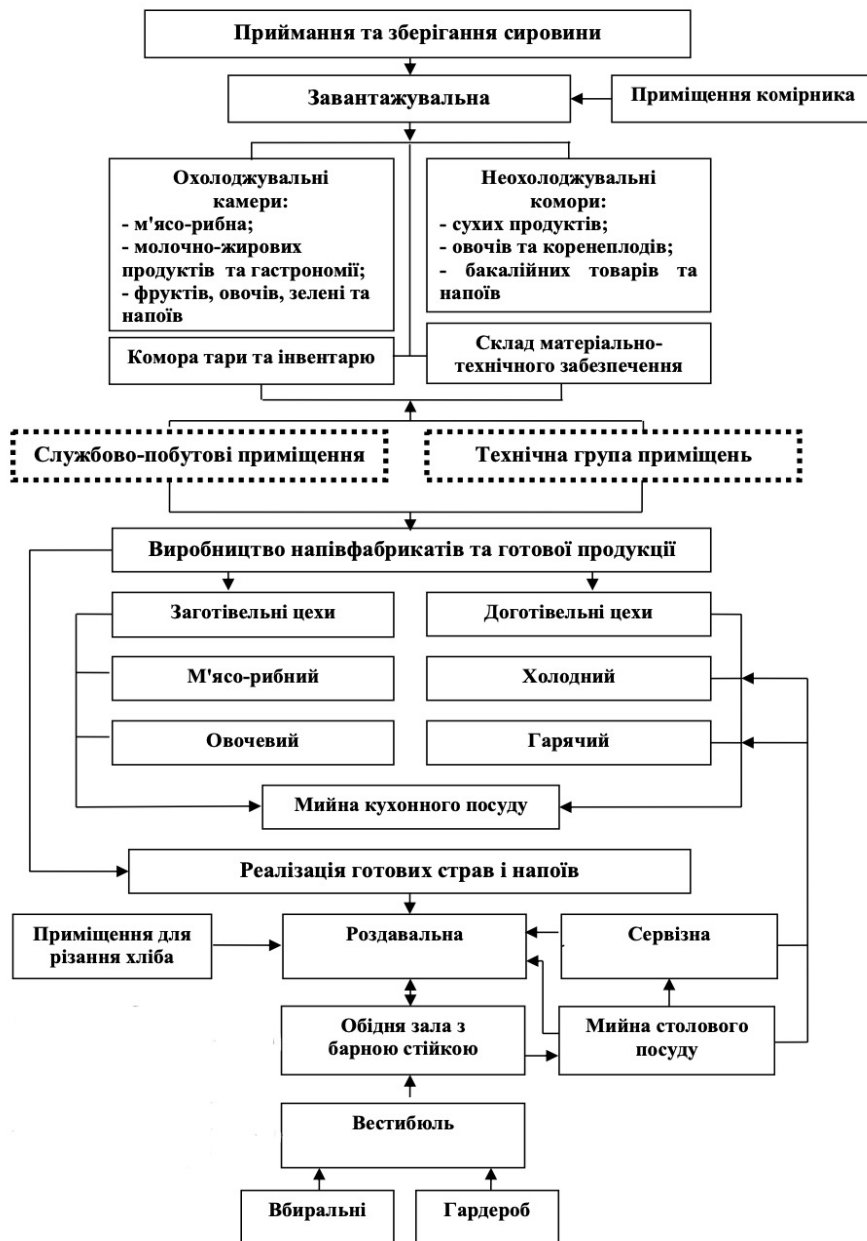


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

При обслуговуванні шведського столу офіціанти готують роздавальну лінію до приходу гостей та сервірують столи столовою білизною, розставляють серветниці та спеціальні. Встановлюють марміти та розігрівають їх, розкладають необхідний посуд та прибори. Готують кавові машини, електросамовари до використання. Коли зал повністю підготовлений, офіціанти зустрічають гостей, та стоять за роздавальною лінією та слідкують за наявністю страв, за необхідності надають консультації гостям з вибором та допомогу у порціонуванні страв. При закінченні роботи шведської лінії,

офіціанти забирають продукцію, що залишилась на здачу, збирають обладнання та використаний посуд, замінюють столову білизну, заповнюють спеційниці та серветниці.

На рисунку 3.3 зображено процес реалізації готової продукції при виді обслуговування шведський стіл.

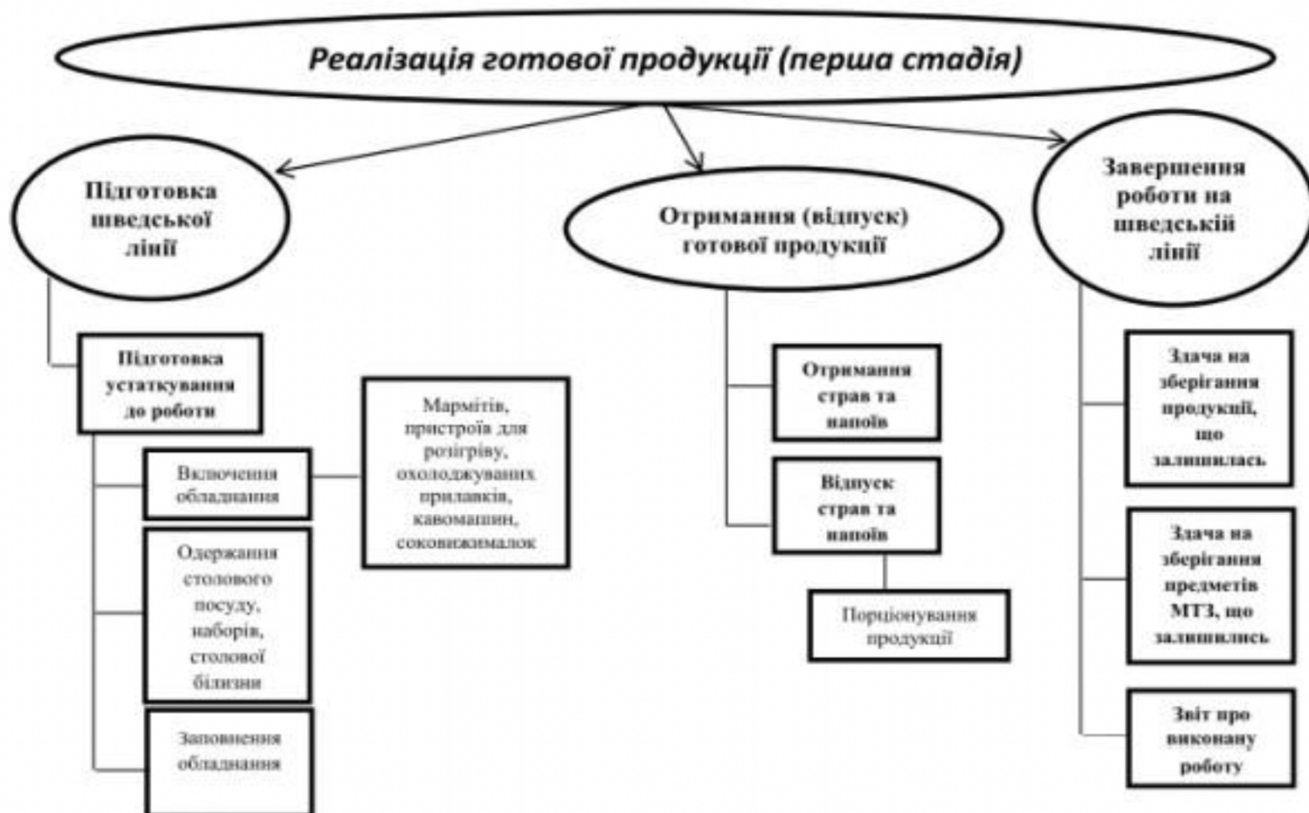


Рис. 3.3 – Процес реалізації готової продукції (перша стадія)

При виді обслуговування «А-ля карт» офіціанти проводять підготовку залу для прийому споживачів, сервірують столи, зустрічають гостей при вході, пропонують їм вільні столики, проводять гостей до них, допомагають сісти. Пропонують меню, надають консультації та допомогу при виборі страв та напоїв, відповідають на всі питання гостей. Після приготування страв офіціанти приносять їх гостям. Після завершення прийому їжі, офіціанти прибирають використаний посуд, проводять розрахунок за проханням споживачів, після провощання гостей, за необхідності замінюють столову білизну, заповнюють серветниці та спеційниці, готують столи до наступних відвідувачів.

На рисунку 3.4 зображено процес організації споживання, тобто підготовку залів до прийому споживачів та обслуговування споживачів у залі.

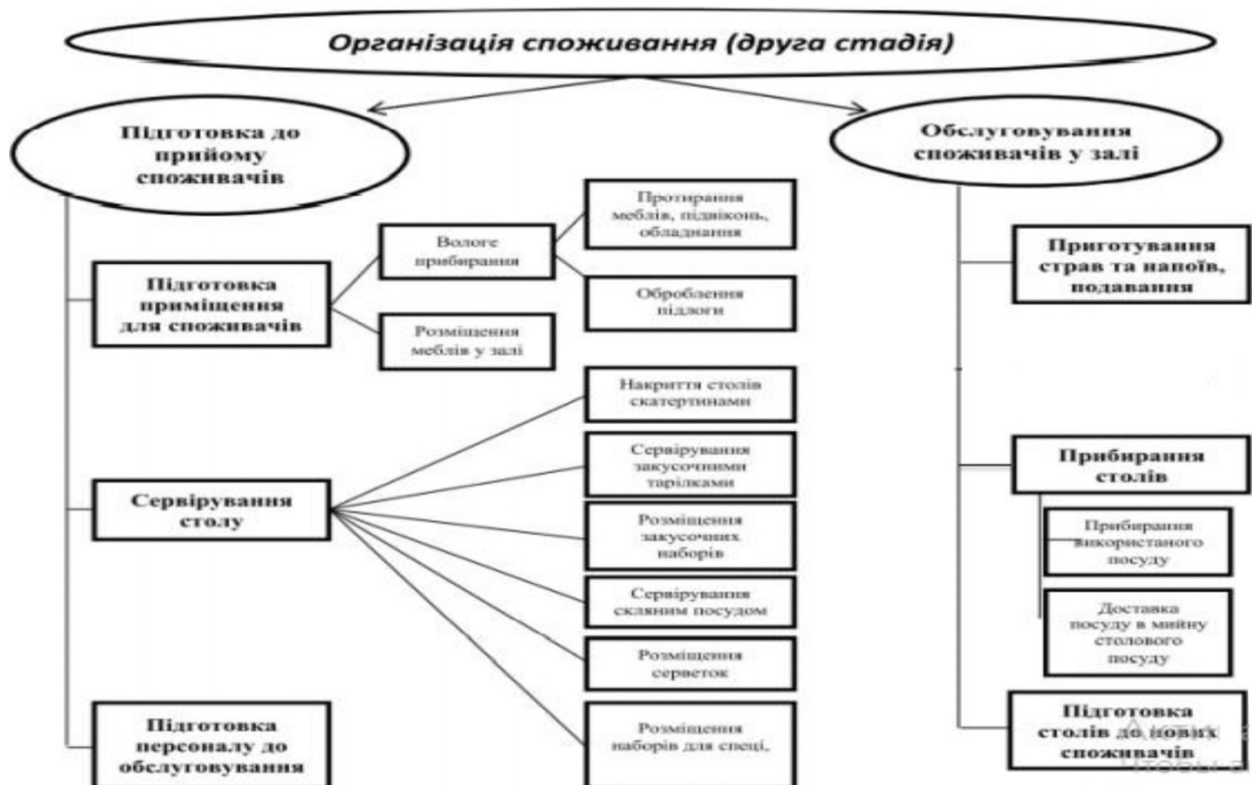


Рис.3.4 – Процес обслуговування гостей офіціантами в ресторані

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди, визначаємо склад і площі приміщень основного ресторану на 175 місць та інноваційної артстудії кави на 50 місць (табл. 3.26).

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану на 175 місць та інноваційної лате-артстудії на 50 місць

№з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Вестибюль	20
3	Вбиральня чоловіча	16
4	Вбиральня жіноча	20
5	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
6	Обідня зала ресторану з роздавальною лінією на 175 місць	300
7	Обідня зала артстудії кави на 50 місць	150
Всього		516
<i>Виробничі</i>		
8	Гарячий цех	20
9	Холодний цех	14
10	Борошняний цех	14
11	Кондитерський цех	25
12	Доготівельний цех	20

13	Цех обробки зелені	10
14	Приміщення для нарізання хліба	5
15	Приміщення для обробки яєць	5
16	Приміщення завідуючого виробництвом	10
17	Мийна кухонного посуду	15
18	Мийна столового посуду	15
19	Мийна і комора тари	15
Всього		168
<i>Складські</i>		
20	Завантажувальна	15
21	Охолоджувальна камера для м'ясних та рибних н/ф	10
22	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
23	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	7
24	Комора бакалійних та вино-горілчаних виробів	6
25	Комора сипких продуктів	6
26	Комора хліба	6
27	Приміщення комірника	10
28	Сервізна	10
29	Комора сипких продуктів для артстудії кави	7
30	Комора для зберігання інвентарю для майстер-класів	6
Всього		91
<i>Службово-побутові</i>		
31	Бухгалтерія	15
32	Кабінет директора	10
33	Приміщення персоналу	8
34	Вбиральня персоналу	8
35	Жіноча роздягальня з душовою	23
36	Чоловіча роздягальня з душовою	23
37	Білизняна	15
38	Комора прибирального інвентарю	8
Всього		110
<i>Технічні</i>		
39	Теплопункт	18
40	Вентиляційна	15
41	Електрощитова	15
Всього		48
Корисна площа закладу		933

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

До групи приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення будуть відноситись такі приміщення:

- Тренажерний зал;
- Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів;
- Кімната інструктора при тренажерному залі;
- Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом;
- Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом;

- Плавальний басейн;
- Кімната інструктора при плавальному басейні;
- Кімната відпочинку;
- Кабінет медсестри;
- Комора водного інвентарю;
- Господарська комора.

Тренажерний зал буде знаходитись на другому поверсі готелю. Він буде обладнаний різними тренажерами, спортивним інвентарем та дзеркалами в підлогу. В залі завжди буде інструктор, що зможе допомогти та відповісти на всі питання гостей. Для інструктора поруч з залом передбачена кімната. Також поруч будуть знаходитись приміщення для зберігання та ремонту тренажерів, жіноча та чоловіча роздягальні з душовою та санвузлом.

Плавальний басейн розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В ньому також буде інструктор. Поруч будуть комора водного інвентарю, господарська комора, приміщення роздягалень. В кімнаті відпочинку гості зможуть відпочити після плавання. Також на першому поверсі біля плавального басейну буде кабінет медсестри, що зможе надати першу медичну допомогу в разі травмування.

В таблиці 3.27 представлені приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, що будуть організовані в готелі 4* в Голосіївському районі міста Києва.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Тренажерний зал	189	Призначений для занять спортом. Зал буде обладнаний тренажерами для силових, кардіо та фізичних вправ, дзеркалами в підлогу та спортивним інвентарем
2	Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10	Буде оснащено шафою для інструментів та запчастин, столом та стільцем для майстра
3	Кімната інструктора при тренажерному залі	4	Буде оснащена шафою для документів, столом та стільцями для інструктора
4	Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	23	Буде оснащена шафами з комірками, скамійками, душовими кабінами, унітазом, умивальником, підвісними фенами для волосся та великими дзеркалами
5	Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	23	Буде оснащена шафами з комірками, скамійками, душовими кабінами, унітазом, умивальником, підвісними фенами для волосся та великими

			дзеркалами
6	Плавальний басейн	200	Буде оснащений басейном, стелажами з аксесуарами для плавання, гачками для рушників та стільцями для інструкторів
7	Кімната інструктора при плавальному басейні	4	Буде оснащена шафою для документів, столом та стільцями для інструктора
8	Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	28	Буде оснащена шафами з комірками, скамійками, душовими кабінами, унітазом, умивальником, підвісними фенами для волосся та великими дзеркалами
9	Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	28	Буде оснащена шафами з комірками, скамійками, душовими кабінами, унітазом, умивальником, підвісними фенами для волосся та великими дзеркалами
10	Кімната відпочинку	11	Призначена для відпочинку гостей після плавальних процедур, буде обладнана журнальним столиком та м'яким диваном
11	Кабінет медсестри	12	Призначений для надання першої медичної допомоги при травмуваннях. Буде оснащений кушеткою, столом, стільцями, шафою, стелажем та умивальником
12	Комора водного інвентарю	6	Призначена для водного інвентарю та буде обладнана стелажами для їх зберігання
13	Господарська комора	6	Призначена для зберігання інвентарю

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі обраних приміщень для фізкультурно-оздоровчої групи наведено у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Тренажерний зал</i>				
Бігова доріжка	TechnoGym	2	910x1740x1580	3,2
Велотренажер	TechnoGym	1	600x1140x1360	0,68
Орбітрек	TechnoGym	2	750x1900x1800	2,85
Гантельна стійка-ялинка	RN-Sport	1	400x900x1300	0,36
Стійка для дисків	TechnoGym	1	670x670x1145	0,45
Гантельна стійка велика	Fitnessport	1	1800x550x950	0,99
Лава для жиму	York Fitness	1	530x1130x1240	0,6
Тренажер зведення/розведення ніг	TechnoGym	1	850x1421x1195	1,2
Тренажер для розгинання ніг	TechnoGym	1	1260x1240x1165	1,6
Тренажер для згинання ніг	TechnoGym	1	1260x1240x1165	1,6
Тренажер багатofункціональний	TB103-40	1	2776x710x2220	1,97

подвійний				
Стелаж для аксесуарів	Siker	1	900x400x1800	0,36
Фітнес м'яч	GymBeam	2	650x650x650	0,85
Тренажер для жиму ногами	TechnoGym	1	1568x2695x1500	4,2
Тренажер для жиму від грудей	TechnoGym	1	1450x1350x1690	1,96
Всього				22,87
<i>Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів</i>				
Стіл	Starmebel	1	1000x550x780	0,55
Стілець	Starmebel	1	530x390x960	0,2
Шафа	Starmebel	1	1000x550x2200	0,55
Всього				1,3
<i>Кімната інструктора при тренажерному залі</i>				
Стіл	Starmebel	1	1000x550x780	0,55
Стілець	Starmebel	1	530x390x960	0,2
Шафа	Starmebel	1	1000x550x2200	0,55
Всього				1,3
<i>Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом</i>				
Шафа секційна	Hold	2	1500x500x1800	1,5
Унітаз	KERAMIS	2	370x490x400	0,36
Умивальник	KERAMIS	2	544x282x755	0,3
Душова огорожа	Square Pivot	2	900x900x1900	1,62
Всього				3,78
<i>Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом</i>				
Шафа	Hold	2	1500x500x1800	1,5
Унітаз	KERAMIS	2	370x490x400	0,36
Умивальник	KERAMIS	2	544x282x755	0,3
Душова огорожа	Square Pivot	2	900x900x1900	1,62
Всього				3,78
<i>Плавальний басейн</i>				
Басейн	-	1	5000x16000x2000	80
Стелаж для аксесуарів	Siker	2	900x400x1800	0,72
Стілець	Starmebel	3	530x390x960	0,62
Всього				81,34
<i>Кімната інструктора при плавному басейні</i>				
Стіл	Starmebel	1	1000x550x780	0,55
Стілець	Starmebel	1	530x390x960	0,2
Шафа	Starmebel	1	1000x550x2200	0,55
Всього				1,3
<i>Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом</i>				
Шафа	Hold	2	1500x500x1800	1,5
Унітаз	KERAMIS	2	370x490x400	0,36
Умивальник	KERAMIS	2	544x282x755	0,3
Душова огорожа	Square Pivot	2	900x900x1900	1,62
Всього				3,78
<i>Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом</i>				
Шафа	Hold	2	1500x500x1800	1,5
Унітаз	KERAMIS	2	370x490x400	0,36
Умивальник	KERAMIS	2	544x282x755	0,3
Душова огорожа	Square Pivot	2	900x900x1900	1,62
Всього				3,78

<i>Кімната відпочинку</i>				
Диван	Starmebel	1	2040x900x1020	1,84
Кавовий столик	JUSK	1	1150x750x450	0,86
Дерево «Фікус»	ALLURE HOME	1	500x500x1600	0,25
Всього				2,95
<i>Кабінет медсестри</i>				
Стіл	Starmebel	1	1000x550x780	0,55
Стілець	Starmebel	2	530x390x960	0,41
Кушетка	UDreams	1	580x1950x530	1,13
Шафа	Starmebel	1	1000x550x2200	0,55
Стелаж	Siker	1	900x400x1800	0,36
Умивальник	KERAMIS	1	544x282x755	0,15
Всього				3,15
<i>Комора водного інвентарю</i>				
Шафа	Starmebel	1	1000x550x2200	0,55
Всього				0,55
<i>Господарська комора</i>				
Стелаж	Siker	2	900x400x1800	0,72
Всього				0,72

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у вигляді табл. 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	189
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора при тренажерному залі	4
Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	23
Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	23
Плавальний басейн	200
Кімната інструктора при плавальному басейні	4
Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	28
Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	28
Кімната відпочинку	11
Кабінет медсестри	12
Комора водного інвентарю	6
Господарська комора	6
Всього	437,5

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До групи приміщень культурно-дозвілевого призначення буде входити конференц-зал площею 50 м² та лоббі бар. Конференц зал буде розташований на другому поверсі туристичного готелю 4*. Зал буде обладнаний зручними стільцями для гостей та столом. Також буде проектор та екран до нього, що гості зможуть

використовувати за необхідності. Лоббі бар буде знаходитись в вестибюлі готелю.

Тут гості зможуть відпочити на комфортних диванах та замовити на барі напої, холодні та гарячі закуски, десерти. Підібране обладнання та розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвілевої групи приміщень наведено в табл. 3.30.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвілевого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Конференц зал</i>				
Стіл офісний	Starmebel	1	1040x550x750	0,57
Стілець	Starmebel	50	450x530x840	11,9
Проектор	Yaber K2s	1	290x260x130	0,07
Всього				12,54
<i>Лоббі бар</i>				
Барна стійка	Венеція	1	1500x600x1000	0,9
Журнальний столик	Starmebel	15	700x700x420	7,35
Крісло	DLS	30	860x740x820	19
Всього				27,25

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення будуть розміщені на третьому поверсі туристичного готелю 4* до них будуть входити:

- Кабінет директора з приймальною 20 м²;
- Кабінет заступника директора 8 м²;
- Відділ кадрів 15 м²;
- Кабінет головного інженера 8 м²;
- Приміщення інженерно-технічного персоналу 15 м²;
- Кабінет головного економіста 8 м²;
- Приміщення працівників 12 м²;
- Кабінет головного бухгалтера 8 м²;
- Бухгалтерія 18 м²;
- Каса 6 м²;
- Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони 10 м²;
- Кабінет менеджера служби управління номерним фондом 8 м²;

- Кабінет менеджера служби прийому та розміщення 8 м²;
- Кабінет менеджера служби управління присадибним господарством 8 м²;
- Приміщення працівників 12 м²;
- Приміщення архіву 12 м²;
- Санвузли для персоналу 10 м²;
- Приміщення працівників 12 м²;
- Кабінет головного електрика 8 м²;
- Кабінет начальника сантехнічної служби 8 м²;
- Кабінет головного спеціаліста з опалення 8 м²;
- Кабінет головного спеціаліста з вентиляції 8 м²;
- Кабінет головного спеціаліста з кондиціонування 8 м².

До господарських приміщень на підземному поверсі будуть входити:

- Білизняна 20 м²;
- Пральня 40 м²;
- Диспетчерська ліфтів 8 м²;
- Склад прибирального інвентарю 6 м²;
- Склад меблів 26 м²;
- Матеріально-технічний склад 26 м²;
- Ремонтна майстерня 10 м².

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень готелю на 100 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	100
Люкс	120
Напівлюкс	205
Двомісний стандарт	1740
Одномісний стандарт	520
Стандарт для маломобільних груп населення	350
Всього	3035

Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора чистої білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення чищення взуття	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	6
Всього на поверх	96
Всього на 2 поверхах	192
Разом по групі А	3227

1	2
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	141
Бюро прийому і реєстрації	30
Кімната чергового адміністратора	12
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	8
Швейцарська зона та місце для багажних візків	8
Камера схову	10
Гардероб	20
Пост охорони	6
Жіноча вбиральня	5
Вбиральня для маломобільних груп населення	11
Чоловіча вбиральня	16
Всього	275
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан (включаючи приміщення артстудії кави)	933
Лоббі бар	68
Їдальня для персоналу	60
Всього	1061
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	189
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора при тренажерному залі	4
Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	23
Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	23
Плавальний басейн	200
Кімната інструктора при плавальному басейні	4
Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	28
Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	28
Кімната відпочинку	11
Кабінет медсестри	12
Комора водного інвентарю	6
Господарська комора	6

Всього	521
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц зал	50
Лоббі бар (враховано в групі Б/2)	68
Всього	118
Разом по групі Б	1907
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора з приймальною	20
Кабінет заступника директора	8
Кабінет головного інженера	8
Відділ кадрів	15
Бухгалтерія	18
Архів	12
Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони	10
Кабінет менеджера служби прийому та розміщення	8
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Каса	6
Приміщення інженерно-технічного персоналу	15
Кабінет головного економіста	8
Приміщення працівників	36
Кабінет головного бухгалтера	8
Кабінет менеджера служби управління присадибним господарством	8
Санвузли для персоналу	10
Кабінет головного електрика	8
Кабінет начальника сантехнічної служби	8
Кабінет головного спеціаліста з опалення	8
Кабінет головного спеціаліста з вентиляції	8
Кабінет головного спеціаліста з кондиціонування	8
Всього	238
Група В/2. Господарські приміщення	
Білизняна	20
Пральня	40
Диспетчерська ліфтів	8
Склад прибирального інвентарю	6
Склад меблів	26
Матеріально-технічний склад	26
Ремонтна майстерня	10
Всього	136
Разом по групі В	374
Корисна площа готельного підприємства, $S_{кор}$	5508

Для врахування коридорів визначаємо робочу площу готелю, $S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 = 5508 * 1,2 = 6610 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховуємо загальну площу готелю,

$$S_{заг}, \text{ м}^2:$$

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2 = 6610 * 1,05 = 6940 \text{ м}^2$$

Майбутній засіб розміщення матиме 5 поверхів, з яких один поверх буде підземний для господарських приміщень, один для службово-побутових приміщень та 3 поверхи житлових. Готель матиме прямокутну форму.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готельний комплекс буде розташований у самому центрі Києва, на вулиці Антоновича, 54. Це одна з найбільш популярних та стратегічно важливих локацій у місті. Така позиція робить його привабливим як для бізнес-туристів, так і для тих, хто приїздить до Києва на відпочинок. Вулиця Антоновича відома високою транспортною доступністю, численними офісними та комерційними об'єктами, що забезпечує зручність для гостей. Крім того, район є важливим культурним і економічним осередком столиці, що гарантує стабільний потік відвідувачів.

Особливості розташування:

- Зручна транспортна доступність: Готель зручно розташований біля головних транспортних вузлів, зокрема поблизу станцій метро та зупинок громадського транспорту.
- Розвинута інфраструктура: В околицях є все необхідне для комфортного перебування: магазини, кафе, ресторани, банки та інші установи, що робить перебування гостей зручним та приємним.

Клімат в даній території помірно-континентальний. Розміщення готельного підприємства передбачено з дотриманням будівельних, санітарних та протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Рельєф ділянки пологий, без ухилів та насаджень, що виключить необхідність вирубки дерев та забезпечить збереження природного середовища. Ґрунт на обраній ділянці дерново-слабопідзолистий.

Обраний район поєднує в собі сучасні будівлі та споруди, що створюють гармонійне середовище, для побудови нового готелю, який буде доповнювати архітектурний ландшафт району та відповідати загальному стилю місцевості.

Ділянка має прямокутну форму, що значно полегшує процес будівництва та має достатню площу для проектного готельного підприємства.

На території готелю будуть розташовані дитячий майданчик та зона відпочинку, що будуть озеленені деревами, кущами та газоном по периметру.

Перед головним входом передбачено автостоянку для гостей готелю. Для працівників готелю передбачена окрема стоянка.

Пішохідні доріжки будуть вимощені тротуарною плиткою, а під'їзні шляхи – асфальтобетонним покриттям.

Територія готелю буде освітлюватися прожекторами, що будуть знаходитися на фасаді засобу розміщення та наземними ліхтарями, що будуть вмикатися автоматично в темний період доби.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 – план благоустрою в 3D-проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання

Готель буде підключений до міської системи водопостачання, що гарантує стабільне постачання холодної та гарячої води. Для забезпечення надійності та довговічності внутрішніх мереж водопостачання буде використано сучасні полімерні труби. Вони мають високу стійкість до корозії та низьких температур, що важливо для регіону будівництва. Трубопроводи будуть прокладені прихованим способом у стінах, забезпечуючи чистий і привабливий вигляд приміщень.

Загальні витрати води готельним комплексом визначаються як сума витрат води окремих ділянок (номерний фонд, ресторан, лоббі бар, полив газону і т.д.).

- Готель (номерний фонд)

$$Q_{tot\backslash доб} = (230 * 175 * 1) / 1000 = 40,3 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash доб} = (140 * 175 * 1) / 1000 = 24,5 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Ресторан

$$U = 2,2 * 158 * 1,5 * 12 * 0,55 = 3442 \text{ страви}$$

$$Q_{tot\backslash доб} = (12 * 3442 * 1) / 1000 = 41,3 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash доб} = (4 * 3442 * 1) / 1000 = 13,4 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Лоббі бар

$$U = 2,2 * 30 * 1,5 * 12 * 0,55 = 653 \text{ страви}$$

$$Q_{tot\backslash доб} = (2 * 653 * 1) / 1000 = 1,3 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash доб} = (1 * 653 * 1) / 1000 = 0,7 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Артстудія кави

$$U = 2,2 * 50 * 2 * 12 * 0,45 = 1188 \text{ страв}$$

$$Q_{tot\backslash доб} = (12 * 1188 * 1) / 1000 = 14,3 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash добу} = (4 \cdot 1188 \cdot 1) / 1000 = 4,8 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Їдальня для персоналу

$$U = 2,2 \cdot 50 \cdot 3 \cdot 16 \cdot 0,45 = 2376 \text{ страв}$$

$$Q_{tot\backslash добу} = (12 \cdot 2376 \cdot 1) / 1000 = 28,5 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash добу} = (4 \cdot 2376 \cdot 1) / 1000 = 9,5 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Плавальний басейн

$$Q_{tot\backslash добу} = (3 \cdot 175 \cdot 1) / 1000 = 0,5 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash добу} = (1 \cdot 175 \cdot 1) / 1000 = 0,2 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Спортзал

$$Q_{tot\backslash добу} = (3 \cdot 175 \cdot 1) / 1000 = 0,5 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash добу} = (1 \cdot 175 \cdot 1) / 1000 = 0,2 \text{ м}^3 \backslash \text{добу}$$

- Полив території

$$Q_{пол} = (3 \cdot 2467 \cdot 2 \cdot 187) / 710 = 3898,6 \text{ м}^3$$

Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м ³		Загальні витрати води за рік, м ³
				Загальні	У тому числі гарячої	
1	Готель (номерний фонд)	Мешканців	175	40,3	24,5	14709,5
2	Ресторан	Посадочних місць	158	41,3	13,4	15074,5
3	Лоббі бар	Посадочних місць	30	1,3	0,7	474,5
5	Їдальня для персоналу	Посадочних місць	50	28,5	9,5	10402,5
6	Плавальний басейн	Мешканців	175	0,5	0,2	182,5
7	Спортзал	Мешканців	175	0,5	0,2	182,5
8	Полив території	Площа	2467	-	-	3898,6
	Загальні витрати води	-	-	-	-	44924,6

Витрати стічних вод розраховуються за формулою

$$Q_{S \text{ заг}} = Q_{\text{заг}} \cdot p, \text{ м}^3$$

$$Q_{S \text{ заг}} = 44924,6 \cdot 0,9 = 40432,14 \text{ м}^3$$

Каналізація

Для каналізаційної системи готелю ми обрали труби з полівінілхлориду (PVC). Цей матеріал має чимало переваг:

- Стійкість до корозії: PVC не піддається корозії, що робить його ідеальним для використання в каналізаційних системах.

- Легкість у монтажі: Завдяки своїй легкості труби з PVC прості в транспортуванні та встановленні.
- Гладка внутрішня поверхня: Вони знижують опір води, що покращує ефективність відведення стічних вод.
- Економічність: PVC труби доступні за ціною, але не поступаються по надійності та довговічності.
- Міцність: Вони мають високу механічну міцність і прослужать довго.

Для очищення стічних вод буде встановлено сучасні септики з біореакторами від компанії «Biotal», яка спеціалізується на інноваційних системах очищення. Ці септики:

- Ефективно очищають стічні води від органічних забруднень.
- Надійні та довговічні, забезпечують тривалий термін експлуатації.
- Економічні в обслуговуванні, що дозволяє знизити витрати на підтримку системи.

Опалення

Для забезпечення комфортного мікроклімату у готелі було обрано централізовану систему опалення із застосуванням алюмінієвих радіаторів «Korado». Ця система є оптимальним рішенням для готелів середнього розміру завдяки високій енергоефективності, довговічності обладнання та простоті експлуатації.

Алюмінієві радіатори мають більшу теплопровідність, ніж сталеві чи чавунні аналоги. Це забезпечує швидке нагрівання приміщень та стабільну підтримку комфортної температури.

Завдяки ефективній теплопередачі та малій тепловій інерції алюмінієві радіатори дозволяють знижувати витрати на опалення.

Алюмінієві радіатори є легкими, що спрощує їх транспортування, встановлення та обслуговування.

«Korado» пропонує естетично привабливі радіатори, які легко інтегруються в інтер'єр сучасного готелю. Завдяки високоякісним матеріалам радіатори стійкі до корозії та механічних пошкоджень. Потужність радіаторів орієнтовно 100–150 Вт/м² залежно від рівня теплоізоляції будівлі. Обсяг води в обраних трубопроводах діаметром 20 мм становить 0,314 л/м.

Об'єм готелю визначається на основі площі забудови земельної ділянки, яка складає 2467 м². Враховуючи 5-поверхову конструкцію готелю та середню висоту поверху – 3 м, загальний об'єм готелю становить:

$$2467 \times 5 \times 3 = 37005 \text{ м}^3$$

Для розрахунку витрат тепла на опалення використовуються питомі витрати тепла на одиницю об'єму ($q_v = 3.2674 \times 10^{-7} \text{ Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$). Середня різниця температур між внутрішнім та зовнішнім середовищем складає 26°C. Тривалість опалювального періоду становить 150 днів. Витрати тепла складають: $3.2674 \times 10^{-7} \times 37005 \times 150 \times 26 \times 10 = 472 \text{ Гкал}$.

Вентиляція

Для забезпечення комфортного мікроклімату та відповідності нормативним вимогам було обрано припливно-витяжну систему вентиляції з рекуперацією тепла.

Центральна вентиляційна система з розподілом повітря по всій будівлі гарантує оптимальний повітрообмін у готельних номерах, коридорах, лобі та технічних приміщеннях. Рекуперація тепла дозволяє зменшити витрати на опалення взимку та охолодження влітку, повертаючи до 90% енергії з витяжного повітря. Автоматизація забезпечує гнучке регулювання вентиляції залежно від рівня заповненості готелю.

Для ресторану було обрано комбіновану систему вентиляції, яка поєднує приточно-витяжну вентиляцію із локальними витяжними системами для кухні. Ресторан є приміщенням із високою концентрацією відвідувачів, що вимагає посиленого обміну повітря. Кухня потребує спеціалізованої витяжної системи для видалення тепла, пари та запахів, а також жироловлівачів для захисту системи від забруднення.

Для залу ресторану важливо забезпечити комфорт гостей за рахунок подачі свіжого повітря і підтримання оптимальної температури.

Виробничі приміщення:

- Тип витяжки: зонти з жироловлівачами та окремими вентиляторами.
- Кратність повітрообміну: 10-20 разів на годину (залежить від інтенсивності роботи обладнання).
- Додаткове обладнання: теплові завіси для запобігання розповсюдженню запахів у зал ресторану.

Обідні зали закладів ресторанного господарства:

- Тип системи: припливно-витяжна вентиляція з рекуперацією.
- Параметри повітрообміну:
- Подача: 30–50 м³/год свіжого повітря на одну людину.
- Витяжка: 2-8 разів на годину (залежно від заповненості залу).
- Кондиціонування: мультизональна VRF-система для підтримання комфортної температури.

Вибрані системи вентиляції забезпечують відповідність санітарним і технічним нормам, комфорт гостей та персоналу, а також енергоефективність експлуатації готелю та ресторану.

Кондиціонування

Для забезпечення комфортної температури у готелі буде встановлено спліт-систему з багатозональними блоками (мультиспліт-система) «Cooper&Hunter». Ця система дозволяє встановлювати окремі внутрішні блоки для кожного номера, забезпечуючи автономне регулювання температури в кожному приміщенні.

Кожен номер матиме власний внутрішній блок, що дозволить гостям індивідуально налаштовувати комфортну температуру.

Відсутність складної системи трубопроводів, як у чилер-фанкойл чи VRF/VRV системах, спрощує монтаж та обслуговування.

Система не потребує великих початкових інвестицій, як VRF/VRV чи чилер-фанкойл, що робить її більш доступною для готелів середнього розміру.

Можливість ввімкнення лише тих блоків, які потрібні, дозволить знижувати енергоспоживання при частковому завантаженні готелю.

Поломка одного зовнішнього чи внутрішнього блоку не впливає на роботу інших, що знижує ризик повного виходу системи з ладу, що важливо для забезпечення безперервного комфорту гостей.

Можна встановлювати різні типи внутрішніх блоків (настінні, касетні, каналні) залежно від вимог до дизайну та функціоналу приміщень. Вибір моделей із високою енергоефективністю (клас A+ або вище) дозволяє зменшити експлуатаційні витрати. Зовнішні блоки мультиспліт-системи з можливістю підключення до 5-8 внутрішніх блоків на один зовнішній блок. Внутрішні блоки: настінні для номерів,

касетні для холу та конференц-залів, каналні для технічних приміщень. Середня потужність для номера: 2,5–3,5 кВт. Загальна потужність зовнішніх блоків для всіх номерів і загальних зон: близько 300 кВт.

Управління буде відбуватися індивідуальними пультами для кожного номера.

Енергозабезпечення

Енергозабезпечення готелю буде організовано через централізовану електричну мережу міста, з додатковими джерелами енергії для безперебійної роботи:

Готель буде підключений до міської мережі через трансформаторні підстанції, які стабілізують напругу.

Для забезпечення безперебійної роботи в разі відключення основного джерела електрики встановляться дизельні генератори потужністю 200 кВт. Вони автоматично активуються при необхідності. Будуть встановлені щити з автоматичними вимикачами, що рівномірно розподіляють навантаження по всіх зонах готелю.

Для економії електроенергії буде використовуватися LED-освітлення, а також системи автоматичного регулювання температури в номерах.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жт}$ за формулою:

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрг} \cdot N_1 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T ,$$

де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю

N – кількість місць в готелі

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства

N_1 – кількість місць в закладі ресторанного господарства

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвілевої групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$S_{фо}$ – площа приміщень культурно-дозвілевої групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$P_{ав}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки

$N_{ав}$ – кількість місць на автостоянці

T – кількість робочих днів готелю на рік

$$P = (0,51 \cdot 175 + 1,03 \cdot 158 + 0,15 \cdot 639 + 0,05 \cdot 30) \cdot 365 = (89,25 + 162,74 + 95,85 + 1,5) \cdot 365 = 349,34 \cdot 365 = 127509.1 \text{ кВт/рік}$$

Системи безпеки та зв'язку

Для забезпечення безпеки гостей та ефективної роботи служб готелю впроваджено сучасні системи:

- Відеоспостереження: Камери на території готелю забезпечують постійний моніторинг ключових зон.
- Детектори диму та оповіщення: У всіх зонах готелю будуть встановлені датчики диму, які реагуватимуть на будь-які ознаки загоряння. Система оповіщення негайно попередить персонал і гостей про виникнення пожежі, що дозволить швидко організувати евакуацію
- Спринклерна система: Система автоматичного пожежогасіння буде встановлена в усіх основних приміщеннях готелю – номерах, коридорах, кухнях, зонах відпочинку. Спринклери активуються автоматично при підвищенні температури, забезпечуючи оперативне гасіння вогню на ранніх стадіях. Резервуар для води і насоси забезпечать безперебійну подачу води для спринклерної системи
- Пожежна безпека: Будуть встановлені автоматичні системи сигналізації, які сповіщають про небезпеку через голосові системи та стробоскопи.
- Вогнегасники та пожежні гідранти: На території готелю будуть розміщені пожежні гідранти, які забезпечать доступ до води для пожежних бригад. Вогнегасники будуть встановлені в місцях з підвищеним ризиком, таких як технічні приміщення та кухні.
- План евакуації та навчання персоналу: Розробимо план евакуації, що міститиме детальні інструкції з дій під час пожежі, з чітко позначеними шляхами виходу. Усі співробітники пройдуть навчання, щоб у разі небезпеки вони могли швидко організувати евакуацію та використати пожежне обладнання.
- Для кухонь та інших зон підвищеного ризику буде встановлена система пожежогасіння "Plumis Automist". Ця система є інноваційною і забезпечує швидке реагування на загоряння без необхідності в значних об'ємах води. Її використання дозволяє мінімізувати пошкодження від води під час гасіння пожежі, що робить її ідеальним варіантом для приміщень з обладнанням і технікою.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Інтер'єр готелю буде виконаний у стилі модерн (див. Рис.4.1). Це стиль, що вирізняється простотою, елегантністю та функціональністю, без зайвих деталей. Тут немає місця для старомодних елементів, натомість кожен предмет і деталь продумані так, щоб створити максимально комфортний простір. Всі елементи інтер'єру гармонійно поєднуються в одну концепцію, де важливими є форми та текстури.



Рисунок 4.1 – Приклад компоновального рішення готелю

Для цього стилю характерні наступні риси:

Стіни без шпалер: Основу декоративних рішень складає фарбування. Стіни можуть мати різні кольори, створюючи контрастні поєднання або цікаві фактури.

Ефектне освітлення: Модерн вимагає достатньо освітлених приміщень, але всі світильники мають бути виконані в єдиному стилі. Вибір матеріалів для освітлення безмежний: метал, скло, пластик, кераміка.

Простота у вікнах: Вікна не приховуються важкими шторами — вони або залишаються відкритими, або прикриваються легкими, елегантними матеріалами.

Сучасні акценти в декорі: Відсутність дрібних деталей, натомість декор відрізняється геометричними формами і виразними елементами.

Геометричні лінії: Принципи планування і дизайну обираються таким чином, щоб відобразити чисті лінії та симетрію.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Дохід підприємства – це грошові кошти, отримані ним в результаті економічної діяльності за певний період (день, тиждень, місяць, рік).

Розрахунок пропускної спроможності готелю «Kozachenko», на рік представлено у вигляді табл.5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю
«Kozachenko» на 2024 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2×3
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	3	6	365	2190
Напівлюкс	5	5	365	1825
Двомісний стандарт	60	120	365	43800
Одномісний стандарт	20	20	365	7300
Стандарт для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
Разом	100	175	365	63875

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

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю «Kozachenko»
на 2024 рік**

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
1	2 (див. табл.5.1.)	3	4= 2×3	5	6=4×5
Апартаменти	1460	0,6	876	6000,00	5256,000
Люкс	2190	0,6	1314	4500,00	5913,000
Напівлюкс	1825	0,6	1095	3800,00	4161,000
Двомісний стандарт	43800	0,6	26280	2700,00	70956,000
Одномісний стандарт	7300	0,6	4380	1800,00	7884,000
Номери для маломобільних груп населення	7300	0,6	4380	1350,00	5913,000
Разом	63875	-	-	-	100083,000

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Kozachenko» на 2024 рік показано у табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Kozachenko» на 2024 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=1×2	4=1×30(днів)	5=3×30(днів)
Продукція власного виробництва					
Холодні стави та закуски	1226	140	171,64	36780	5149,2
Гарячі закуски	204	167	34,068	6120	1022,04
Перші страви	1021	95	96,995	30630	2909,85
Основи страви	1226	210	257,46	36780	7723,8
Десерти	408	105	42,84	12240	1285,2
Холодні напої	117	62	7,254	3510	217,62
Гарячі напої	58	65	3,77	1740	113,1
Всього продукція власного виробництва	4260	-	614,027	-	18420,81
Закупівельні товари					
Холодні напої	174	50	8,7	5220	261
Хліб та хлібобулочні вироби	116	55	6,38	3480	191,4
Борошняні кондитерські вироби	584	20	12,132	17520	363,96
Вино-горілчані вироби та безалкогольні напої	117	320	37,44	3510	1123,2
Пиво	29	60	1,74	870	52,2
Всього закупівельні товари	1020	-	66,392	-	1991,76
Разом	5280	-	680,419	-	20412,57

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів інноваційної арт-студії кави готелю «Kozachenko» на 2024 рік показано у табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів інноваційної арт-студії кави готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт	Сума, тис. грн.
	1	2	3=1×2	4=1×30(днів)	5=3×30(днів)
Продукція власного виробництва					
Кава	45	115	5,175	1350	155,250
Какао	15	93	1,395	450	41,850
Чай	20	150	3,000	600	90,000
Коктейлі та традиційні напої	20	113	2,260	600	67,800
Лимонади	15	120	1,800	450	54,000
Торти	20	167	3,340	600	100,200
Сирники	10	191	1,910	300	57,300
Вареники	10	157	1,570	300	47,100
Млинці	10	216	2,160	300	64,800
Пампухи / Пиріжки	12	140	1,680	360	50,400
Десерти	15	144	2,160	450	64,800
Фруктові десерти	8	102	0,816	240	24,480
Всього продукція власного виробництва	-	-	27,266	-	817,98

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюємо у табл. 5.5. та табл. 5.6.

Таблиця 5.5 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторанного господарства готелю «Kozachenko» на 2024 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2 (див. табл. 5.3.)	3=2×12(місяців)
1	Продукція власного виробництва	18420,81	221049,72
2	Закупні товари	1991,76	23901,12
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	20412,57	244950,84

Таблиця 5.6 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупнних товарів арт-студії кави готелю «Kozachenko» на 2024 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2 (див. табл. 5.4.)	3=2×12(місяців)
1	Плановий роздрібний товарооборот	817,98	9815,76

Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік наведено в таблиці 5.7.

Таблиця 5.7 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Оренда сейфових комірок	55	300	6 022,500
Тренажерний зал	50	470	8 577,500
Басейн	50	470	8 577,500
Автостоянка	50	1200	21 900,000
Разом	-	-	45 077,500

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.8.

Таблиця 5.8 – Планування доходу від операційної діяльності готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	100083,000
Ресторанного господарства	244950,840
Інших господарських підрозділів	45077,500
Інновація: Лате-артстудія	9815,760
Разом	399 927,100

5.2 Планування операційних активів готелю

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.9.

Таблиця 5.9 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1.Будівлі, споруди	28 400,000	1 250,000	1 660,200	31 310,200
2.Машини та обладнання, в тому числі :	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	25 880,000	36 900,000	33 354,000	96 134,000
2.2.Механічне обладнання	18 950,000	25 685,000	16 347,000	60 982,000
2.3.Теплове обладнання	15 325,000	30 748,000	28 620,000	74 693,000
2.4.Торговельне обладнання	13 706,000	16 749,000	11 318,000	41 773,000
2.5.Вимірювальні прилади	10 450,000	15 239,000	8 525,000	34 214,000
3.Меблі, інше офісне обладнання	150 585,000	55 200,000	45 830,000	251 615,000
4.Транспортні засоби	2 480,000	1 200,000	1 200,000	4 880,000
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	62 500,000	30 340,000	60 280,000	153 120,000
6.Телефони	640,000	120,000	180,000	940,000
Разом	-	-	-	749661,200

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.10 з використанням даних отриманих у табл. 5.9.

Таблиця 5.10 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2 (див. табл.5.9)	3 (див. табл. 5.9)	4 (див. табл. 5.9)	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
1.Будівлі,	28 400,000	1 250,000	1 660,200	25	1 136,000	50,000	66,408	1 252,408

споруди								
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	25 880,000	36 900,000	33 354,000	5	5 176,000	7 380,000	6 670,800	19 226,800
2.2.Механічне обладнання	18 950,000	25 685,000	16 347,000	5	3 790,000	5 137,000	3 269,400	12 196,400
2.3Теплове обладнання	15 325,000	30 748,000	28 620,000	5	3 065,000	6 149,600	5 724,000	14 938,600
2.4.Торговецьке обладнання	13 706,000	16 749,000	11 318,000	5	2 741,200	3 349,800	2 263,600	8 354,600
2.5.Вимірювальні прилади	10 450,000	15 239,000	8 525,000	5	2 090,000	3 047,800	1 705,000	6 842,800
3.Меблі,інше офісне обладнання	150 585,000	55 200,000	45 830,000	5	30 117,000	11 040,000	9 166,000	50 323,000
4.Транспортні засоби	2 480,000	1 200,000	1 200,000	7	354,286	171,429	171,429	697,144
5.Комп'ютери	62 500,000	30 340,000	60 280,000	5	12 500,000	6 068,000	12 056,000	30 624,000
6.Телефони	640,000	120,000	180,000	4	160,000	30,000	45,000	235,000
Разом за рік								144690,152

5.3 Розробка плану з праці готелю

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу готелю складено посадову структуру штатного розпису (табл. 5.11) з врахуванням особливостей готелю, що проектується та його інноваційних послуг.

Таблиця 5.11 – Посадова структура штатного розпису готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	4
Касир	4
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	2
Менеджер служби прийому та розміщення	3
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	4
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	4
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5
Маркетологи	2

Разом адміністративно-управлінський персонал	38
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	3
Бариста	2
Офіціант	15
Кондитер 5-го розряду	1
Кондитер 4-го розряду	2
Кондитер 3-го розряду	2
Хостес	2
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	12
Консьєрж	2
Телефонний оператор	2
Носій багажу	4
Порт'є	4
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	4
Разом виробничий (операційний) персонал	81
Допоміжний персонал	
Швейцар	3
Мийник посуду	5
Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	6
Гардеробник	3
Комірник	2
Працівники тренажерного залу	3
Працівники басейну	3
Вантажник	2
Разом допоміжний персонал	39
Разом по готелю	158

План з праці готелю розроблений з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт представлений у табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю та інноваційної лате-артстудії на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	70 000	70 000	-	-	70 000
Директор	1	55 000	55 000	-	-	55 000
Секретар керівника	2	17 000	34 000	-	-	34 000
Головний бухгалтер	1	45 000	45 000	-	-	45 000
Бухгалтер	4	35 000	140 000	-	-	140 000
Касир	4	16 000	64 000	-	-	64 000
Менеджер кадрової служби	1	30 000	30 000	-	-	30 000
Спеціаліст відділу кадрів	2	30 000	60 000	-	-	60 000
Менеджер служби прийому та розміщення	3	30 000	90 000	-	-	90 000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	30 000	60 000	-	-	60 000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	30 000	60 000	-	-	60 000
Адміністратор залу	4	24 000	96 000	-	-	96 000
Адміністратор черговий/рецепшионіст	4	25 000	100 000	-	-	100 000
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5	20 000	100 000	-	-	100 000
Маркетологи	2	26000	52000	-	-	52 000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	38	-	-	-	-	1 056 000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	25 000	25 000	-	-	25 000
Шеф-кухар	1	55 000	55 000	-	-	55 000
Кухар V розряду	5	26 000	130 000	-	-	130 000
Кухар IV розряду	4	25 000	100 000	-	-	100 000

Кухар III розряду	6	23 000	138 000	-	-	138 000
Бармен	3	20 000	60 000	-	-	60 000
Бариста	2	20 000	40 000	-	-	40 000
Офіціант	15	15 000	225 000	-	-	225 000
Кондитер 5-го розряду	1	23 000	23 000	-	-	23 000
Кондитер 4-го розряду	2	18 500	37 000	-	-	37 000
Кондитер 3-го розряду	2	17 000	34 000	-	-	34 000
Хостес	2	19 000	38 000	-	-	38 000
Сомельє	1	22 000	22 000	-	-	22 000
Спеціаліст з бронювання номерів	3	20 000	60 000	-	-	60 000
Старша покоївка	2	24 000	48 000	-	-	48 000
Покоївки	12	20 000	240 000	-	-	240 000
Консьєрж	2	12 000	24 000	-	-	24 000
Телефонний оператор	2	15 000	30 000	-	-	30 000
Носій багажу	4	17 000	68 000	-	-	68 000
Порт'є	4	17 000	68 000	-	-	68 000
Майстер з ремонту інженерних систем	3	25 000	75 000	-	-	75 000
Майстер з ремонту обладнання	4	25 000	100 000	-	-	100 000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	81	-	-	-	-	1 640 000
Допоміжний персонал						
Швейцар	3	17 000	51 000	-	-	51 000
Мийник посуду	5	15 000	75 000	-	-	75 000
Прибиральниця залу	5	15 000	75 000	-	-	75 000
Працівники пральної	6	17 000	102 000	-	-	102 000
Начальник охорони	1	25 000	25 000	-	-	25 000
Охоронець	6	20 000	120 000	-	-	120 000
Гардеробник	3	12 000	36 000	-	-	36 000
Комірник	2	12 000	24 000	-	-	24 000
Працівники тренажерного залу	3	20000	60 000	-	-	60 000
Працівники басейну	3	20000	60 000	-	-	60 000
Вантажник	2	15000	30 000	-	-	30 000
Разом допоміжний персонал	39	-	-	-	-	658 000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	-	-	-	-	-	3 354 000
Разом річний фонд основної заробітної плати	-	-	-	-	-	40 248 000

У таблиці 5.13. представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.13 – Планування преміального фонду готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.3.11×12місяців	Плановий річний розмір премій зарік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1 056,000 * 12 = 12 672,000	15	1 900,800
Виробничий (операційний) персонал	1 640,000 * 12 = 19 680,000	10	1 968,000
Допоміжний персонал	658,000 * 12 = 7 896,000	10	789,600
Разом	40 248,000	-	4 658,400

Розрахунки плану з праці персоналу готелю (таблиці 5.12 та 5.13) узагальнено в табл.5.14 «План з праці готелю «Kozachenko» на 2024 рік».

Таблиця 5.14 – План з праці готелю «Kozachenko» на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	158	158
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	38	38
Виробничий (операційний) персонал	осіб	81	81
Допоміжний персонал	осіб	39	39
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	3 354,000	40 248,000
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1 056,000	12 672,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1 640,000	19 680,000
Допоміжний персонал	грн.	658,000	7 896,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	388,200	4 658,400
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	158,400	1 900,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	164,000	1 968,000
Допоміжний персонал	грн.	65,800	789,600
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	3 742,000	44 906,400
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1 214,400	14 572,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1 804,000	21 648,000
Допоміжний персонал	грн.	723,800	8 685,600
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	23,684	284,217
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	31,958	383,495
Виробничий (операційний) персонал	грн.	22,272	267,259
Допоміжний персонал	грн.	18,559	222,708

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторану та арт-студії кави засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(1+4)
Продукція власного виробництва ресторану				
Холодні страви і закуски	61790,4	120	1,2	28086,546
Гарячі закуски	12264,48	120	1,2	5574,764
Супи	34918,2	120	1,2	15871,909
Основні страви	92685,6	120	1,2	42129,818
Солодкі страви (Десерти)	15422,4	120	1,2	7010,181
Холодні напої	2611,44	120	1,2	1187,018
Гарячі напої	1357,2	120	1,2	616,909
Всього	221 049,72	120	1,2	100 477,145
Закупівельні товари ресторану				
Холодні напої	3132	150	1,5	1252,8
Хліб та хлібобулочні вироби	2296,8	150	1,5	918,72
Борошняні кондитерські вироби	4367,52	150	1,5	1747,008
Вино-горілчані вироби	13478,4	150	1,5	5391,36
Пиво	626,4	150	1,5	250,56
Всього	23901,12	150	1,5	9560,448
Продукція власного виробництва арт-студії кави				
Кава	1863,000	100	1	931,500
Какао	502,200	100	1	251,100
Чай	1080,000	100	1	540,000
Коктейлі та традиційні напої	813,600	100	1	406,800
Лимонади	648,000	100	1	324,000
Торти	1202,400	100	1	601,200
Сирники	687,600	100	1	343,800
Вареники	565,200	100	1	282,600
Млинці	777,600	100	1	388,800
Пампухи/Пиріжки	604,800	100	1	302,400
Десерти	777,600	100	1	388,800
Фруктові десерти	293,760	100	1	146,880
Всього	9815,76	100	1	4907,88
Разом за рік	254766,6	-	-	114945,472

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

**Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію
готелю «Kozachenko» на 2024 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	127 509,1	5,28	673,248
Опалення, Г/ккал	472 Гкал	1521,21	718,011
Води, в тому числі	44 924,6	-	
холодної, м ³	27 222,1	25,704	699,717
гарячої, м ³	17 702,5	97,89	1 732,898
Разом	-	-	3 823,874

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснено у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно- управлінський персонал	38	1	3500,00	133,000
Виробничий персонал	81	2	2000,00	324,000
Допоміжний персонал	39	2	1500,00	117,000
Разом	158	-	-	574,000

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначено у табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить домалоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного Господарства (див. табл. 3.11)	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
	1	2	3=1×2	4	5=3×4
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	158	3	474	400,00	189,600
2.Столові набори	158	3	474	450,00	213,300
3.Скляний посуд	158	3	474	500,00	237,000
4. Кухонний посуд	158	2	316	1200,00	379,200
5. Столова білизна	158	2	316	1300,00	410,800
Разом	-	-	-	-	1 429,900

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.19.

Таблиця 5.19 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	див. табл. 5.15	114 945,472
2.Витрати на оплату праці.	див. табл.5.14	44 906,400
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2).	9 879,408
4.Амортизаційні відрахування.	див. табл. 5.10	144 690,152
5.Витрати на утримання основних засобів,інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	див. табл. 5.16	3 823,874
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів	Сума: «Разом» табл.5.17.+«Разом» табл.5.18	2 003,900
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (див. інф. під табл.5.19)	-	302,390
8.Витрати на охорону (див. табл. 5.20)	-	11 997,813
9.Інші поточні витрати діяльності (див. табл. 5.21)	-	5 399,271
Разом витрати готелю	-	337 948,680

Розрахунок суми податків, зборів, інших передбачених законодавством обов'язкових платежів та витрат на охорону та інші поточні витрати діяльності підприємства на 2024 наведено нижче та в табл. 5.20 та 5.21.

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

- ОЦСПВ на 6 автомобілів становить $2500 \text{ грн} \times 6 = 15,000 \text{ тис. грн}$;
- збір за місця для паркування транспортних засобів ($0,075\%$ мінімальної заробітної плати, яка становить на 15.11.2024 р. становить 8000) – $65 \text{ місця} \times 8000 \times 0,00075 = 0,390 \text{ тис. грн}$.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно- касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = $4 \times 8000 \text{ грн} = 32 \text{ тис. грн}$;
- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу становить 5% від вартості одиниці автомобіля, тобто $5\,100\,000 \text{ грн} \times 0,05 = 255,00 \text{ тис. грн}$;

Всього сума податків становить: 302,390 тис. грн.

Таблиця 5.20 – Розрахунок витрат на охорону

Стаття витрат	Вартість, грн.	Сума, тис. грн.
1	2	3
Охорона	($0,03 \times 399\,927\,100$) 0,03 % від доходів підприємства	11 997,813
Разом	-	11 997,813

Таблиця 5.21 – Розрахунок інших поточних витрат діяльності готелю

№ п/п	Інші поточні витрати діяльності підприємства	Сума, тис. грн.
1	Реклама	500,000
2	Маркетинг	800,000
3	Інкасація	3 999,271
4	Інтернет	100,000
РАЗОМ		5 399,271

5.5 Планування операційного прибутку готелю за сценарієм розвитку

Планування цільового прибутку готелю «Kozachenko» на 2024 рік наведено в таблиці 5.22.

**Таблиця 5.22 – Планування цільового прибутку готелю
«Kozachenko» на 2024 рік**

№ п/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	-	399 927,100
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7% - 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	27 994,897

Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.23.

**Таблиця 5.23 – Планування основних результатів діяльності готелю
на 2024 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Див. табл.5.8	399 927,100
2	Поточні витрати	Див. табл.5.19	337 948,680
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	61 978,420
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством(18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3.	11 156,115
5	Чистий можливий прибуток	п.3-п.4.	50 822,305
6	Рентабельність операційної діяльності, %	(п.5/п.1)×100%	12,7%
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл.5.22	27 994,897
8	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим.	50 822,305
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.9) до чистого прибутку планового	14,7 років

$T_{\text{окупності}} = \text{Первісна вартість основних засобів} / \text{Чистий прибуток плановий від впровадження інноваційної діяльності} = 749661,200 \text{ тис.грн.} / 50\,822,305 \text{ тис.грн.} = 14,7 \text{ років.}$

Отже, виходячи з розрахункової таблиці 5.25 «Планування основних результатів діяльності готелю» можна зробити висновок, що можливий прибуток перевищує цільовий, а це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Розрахунковий рівень від своєї діяльності. Це може бути результатом ефективного використання ресурсів, оптимізації бізнес-процесів та привабливого співвідношення ціни та якості наданих послуг. Такий рівень рентабельності свідчить про стійкість готелю на ринку та його здатність забезпечувати прибуткову діяльність у майбутньому.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 14,7 років, отже 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.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Розрахунок витрат на організацію інноваційної лате-артстудії наведено у табл.5.26.

Таблиця 5.26 – Витрати на впровадження інноваційної лате-артстудії

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
1	2	3	4	5
Обладнання кухні та бару інноваційної лате-артстудії				
1	Холодильна шафа	Tecnodom AF14PKMTN	2	187,506
2	Холодильна шафа	BUDGET LINE 236017 HENDI	1	33,105
3	Стіл виробничий	Hold 19-4-1	4	11,556
4	Пароконвектомат	BAKERLUX XEFT04HSELDP	1	55,705
5	Деко	Unox TG305	4	2,580
6	Плита індукційна	Арм-Эко ПЭИ-4	6	203,364
7	Тістомісильна машина	GASTROMIX	1	44,098

		HSD20B		
8	Міксер	Kenwood KHC29A.H0WH	1	8,999
9	Стелаж	Атлант Меткас	1	4,554
10	Ванна мийна	APM-EKO 032151	2	9,358
11	Ніж	Tefal K267S575	10	24,999
12	Дошка обробна	Helios 6934	4	1,416
13	Блендер	KitchenAid K130 5KSB1320EOB	2	21,480
14	Соковитискач	Vektor HR A3000	1	11,594
15	Кавомашина	LaCimbali Dosatron M393GR	1	66,650
16	Кавомолка	LaCimbali MD 6SA	1	12,040
17	Холодильна вітрина	GoodFood RTW100L	2	47,006
18	Льодогенератор	SARO EB 26	1	27,359
19	Сковорода кухонна	MAESTRO 1224-26м	6	8,478
20	Сковорода для млинців	Hendi 627679	2	3,464
21	Пітчер малий (170мл)	ONECHEF 3157	3	0,450
22	Пітчер середній (300мл)	ONECHEF 3270	3	0,840
23	Пітчер великий (720мл)	ONECHEF 3102	3	1,395
24	Джаг для еспресо	APS 10318	2	0,282
25	Кухонний посуд		100	120,000
Разом: обладнання кухні та бару інноваційної лате-артстудії				908,278
Обладнання залу для інноваційної лате-артстудії				
26	Стіл	VIHOME Easy	30	207,240
27	Диван	VIHOME Easy	10	62,920
28	Крісло	VIHOME Easy	50	250,250
29	Стілець	VIHOME Easy	10	34,300
28	Барна стійка	WoodyLoftStyle	1	55,000
29	Стіл барний	ROMKOS	3	25,020
30	Вішак	HALMAR	4	15,264
31	Стелаж для посуду	HOLD	6	17,820
32	POS обладнання (кіпер)	VECTOR	2	36,320
33	Порцеляновий та фарфоровий посуд	JUSK	200	80,000
34	Столові набори	JUSK	200	90,000
35	Скляний посуд	JUSK	200	100,000
36	Столова білизна	JUSK	100	130,000
37	Дитячі столики зі стільцями	Doloni	4	5,792
38	Канцелярія для дітей	Канцелярія	150	3,890
39	Серветки, трубочки, стаканчики, кришечки	Papir	-	109,500

1				2
Разом: обладнання залу для інноваційної арт-студії кави				1223,316
Разом: <u>первісна вартість основних засобів для організації арт-студії кави</u>				2 131,594
Сировина				
40	Кава, какао, чай	АТ «Кава-Трейд»	-	300,465
41	Ягоди, фрукти, овочі	“OPTOMART”	-	352,500
42	Борошно, олія соняшникова, цукрова пудра, розпушувач	Інтернет-магазин «pekar-konditer»	-	306,000
43	Молоко та молочна продукція, яйця	Агрофірма «Київські родини»	-	680,500
44	Сиропо	ТОВ «БРЕНДБАР УА»	-	12,000
45	Зефірки, горіхи, макова начинка, вода мінеральна, вода фруктова, горіхова паста	ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»	-	420,000
46	Морозиво	ТОВ «РУДЬ»	-	69,700
Разом: сировина				2141,165
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис.грн.: Заробітна плата + премія: Адміністратор 576,000 + 57,600 Менеджер 360,000 + 36,000 Бариста 480,000 + 48,000 Офіціант 900,000 + 90,000 Кондитер 5 розряду 276,000 + 27,600 Кондитер 4 розряду 444,000 + 44,400 Кондитер 3 розряду 408,000 + 40,800 Прибиральниця 360,000 + 36,000 Мийник посуду 360,000 + 36,000				4 580,400
Разом витрати на впровадження інновації «Організація лате-артстудії»				8 853,159

В таблиці 5.27. показано визначення ефективності впровадження інновацій в готелі «Kozachenko» що проектується на 2024 рік.

Таблиця 5.27– Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі «Kozachenko», що проектується на 2024/26 рік

№ п/п	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл.5.8	9815,760
2	Витрати на впровадження інновації	Див. табл.5.26	8 853,159
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2	962,601
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством(18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3.	173,268

5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4	789,333
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	(п.5/п.1)×100%	8 %
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.26) до чистого прибутку (п.5)	2,7 роки

$T_{\text{окупності}} = \text{Первісна вартість основних засобів} / \text{Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності} = 2\,131,594 \text{ тис. грн.} / 789,333 \text{ тис. грн.} = 2,7 \text{ роки.}$ Термін окупності капітальних вкладень для проведення становить 2,7 років. Це означає, що всі капітальні вкладення, зроблені в інновацію, повністю окупляться протягом перших трьох років її впровадження. Рентабельність від впровадження інноваційної становить 8 %. Це означає, що за майже три роки інновація генерує дохід, який становить 8 % від загальних витрат на її впровадження. Це є прийнятним показником і свідчить про ефективність інновації з економічної точки зору.

Отже, можна зробити висновок, що запропонована інновація в готелі "Kozachenko" є ефективною з економічної точки зору. Вона приносить значний дохід і повністю окупується протягом першого року після впровадження. Такі показники свідчать про успішність інноваційного процесу в готелі.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Аналіз туристичного ринку показав, навіть попри нестабільну ситуацію в Україні, туристичного потоку в регіоні достатньо для розвитку підприємств готельного господарства та ресторанного бізнесу. Це створює перспективи для успішної діяльності готелю з організацією лате-артстудії.

Було досліджено, що маркетингове середовище включає в себе різноманітні фактори, такі як соціальні, економічні, технологічні та політичні чинники, які впливають на споживачів, конкурентів та самий бізнес.

Аналіз показав, що попит на готельні послуги залежить від рівня економічного розвитку, сезонності, рекламної активності та інших факторів. Ретельне вивчення маркетингового середовища дозволить готелю ефективно реагувати на зміни в попиті та адаптуватися до різних умов.

Оцінка конкурентного середовища дозволила визначити ключових конкурентів та їхні переваги. Готель повинен вдосконалювати свої стратегії маркетингу, щоб виділитися серед інших учасників ринку та залучити більше гостей.

Маркетингове середовище постійно змінюється під впливом нових технологій, змін у споживчих уподобаннях та інших факторів. Готель повинен бути гнучким та готовим адаптуватися до цих змін, впроваджуючи інноваційні маркетингові стратегії.

Розглядаючи сутність запропонованої інновації як інструмента підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства, розширення його можливостей, можна стверджувати, що введення інноваційної лате-артстудії в готельне обслуговування розширює спектр послуг, що пропонується гостям. Це дозволяє готелю привернути нових відвідувачів і задовольнити потреби існуючих, що сприяє підвищенню загальної конкурентоспроможності.

Лате-артстудія може стати додатковим місцем для витрат для гостей готелю, що збільшує загальний оборот підприємства. Інноваційність меню, атмосфера та обслуговування можуть залучити гостей із зовнішніх джерел, а також спонукати їх готелю до замовлення додаткових послуг.

Інноваційність у лате-артстудії може сприяти покращенню враження гостей від перебування в готелі, що впливає на їхню загальну задоволеність та лояльність. Це важливо для створення позитивного іміджу готелю та забезпечення повторних візитів

та позитивних відгуків. Інноваційна лате-артстудія може стати унікальною особливістю готелю, яка виділяє його серед конкурентів та сприяє приверненню більшого потоку відвідувачів. Це може бути ключовим фактором у виборі готелю для перебування туристами та іншими гостями.

Отже, впровадження інноваційної лате-артстудії в туристичному готелі не лише розширює спектр послуг для гостей, але і стає інструментом для підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства, збільшення його обороту та покращення загального досвіду відвідувачів.

За результатами економічного аналізу діяльності проектного готелю, були розраховані наступні економічні показники, а саме : рентабельність операційної діяльності складає 12,7%, відповідно термін окупності капітальних вкладень – 14,7 років.

Показник рентабельності операційної діяльності на рівні 9% свідчить про те, що проєктований готель має потенціал для генерації прибутку. Цей показник вказує на те, що готель здатен забезпечувати стабільний фінансовий результат, що є позитивним для інвесторів та власників.

Хоча термін окупності капітальних вкладень складає 14,7 років, варто враховувати, що інноваційна лате-артстудія може бути ключовим фактором у привертанні гостей та збільшенні обороту готелю. Це може сприяти скороченню терміну окупності і забезпечити додатковий потенціал для прибутковості.

Рентабельність від впровадження інноваційної становить 8 %. Це означає, що за майже три роки інновація генерує дохід, який становить 8 % від загальних витрат на її впровадження. Це є прийнятним показником і свідчить про ефективність інновації з економічної точки зору. Термін окупності капітальних вкладень для проведення становить 2,7 років. Це означає, що всі капітальні

вкладення, зроблені в інновацію, повністю окупляться протягом перших трьох років її впровадження.

З урахуванням вказаних показників, необхідно провести додатковий аналіз та стратегічне планування для оптимізації економічної ефективності проекту. Це може включати в себе розгляд можливостей для зниження витрат, підвищення прибутковості та прискорення окупності інвестицій. Важливо проводити

систематичний моніторинг економічних показників та аналізувати їх зміни в часі. Це дозволить вчасно реагувати на потенційні проблеми та вдосконалювати стратегії для досягнення більшої ефективності.

Отже, хоча показники рентабельності та термін окупності капітальних вкладень можуть бути покращені, проєктований готель має потенціал для успішної економічної діяльності. Запровадження інноваційної лате-артстудії може стати ключовим фактором у забезпеченні конкурентоспроможності та ефективності готелю в цілому.

Для оптимізації інвестиційного проєкту готелю і підвищення його ефективності можуть бути розглянуті різноманітні шляхи:

1) Ретельно проаналізувати потенційні ризики, що можуть вплинути на успішність проєкту, і розробити стратегії для їхнього зменшення або управління. Це дозволить зменшити негативний вплив непередбачених обставин на інвестиційний проєкт.

2) Розробити ефективну маркетингову стратегію для просування готелю та залучення гостей. Це може включати в себе рекламні кампанії, участь у туристичних виставках та заходах, співпрацю з туристичними агентствами та використання інтернет-маркетингу.

3) Встановити систему контролю витрат та ефективного управління фінансами для забезпечення оптимального використання ресурсів та підтримки прибутковості проєкту.

4) Забезпечити високу якість обслуговування для гостей готелю, що сприятиме підвищенню їхньої задоволеності та лояльності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Офіційний сайт Google map. Готелі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://www.google.com/maps/search/%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%96/@50.431698,30.5172191,15z/data=!3m1!4b1!4m5!2m4!5m3!5m2!1s2024-03-30!2i2?hl=uk-UK&entry=ttu>
2. Офіційний сайт Google map. Пошук. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://www.google.com/maps/search/%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8/@50.4317586,30.4863192,13z/data=!3m1!4b1?hl=uk-UK&entry=ttu>
3. Офіційний сайт готелю «Холідей Інн». [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://kyiv.ihg.com/%d0%b3%d0%be%d1%82%d0%b5%d0%bb%d1%96/hotel-holiday-inn-kyiv/>
4. Офіційний сайт готелю «Greguar». [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://www.gregar.com.ua/>
5. Сайт системи інтернет-бронювання booking.com. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.booking.com/index.ru.html?aid=2311236;label=ru-ua-booking-desktop-*21tAEzg4oX*IDWVhbW5sQS652897959755;pl:ta:p1:p2:ac:ap:neg:fi:tikwd-15349264036:lp9061017:li:dec:dm;ws=&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwnv-yBhBdEiwABCYQA5n_N_rIBpdh9DD3QlnyNCvznQr07Ry87v9Mv1XaINrxyjPa_GwflhoCAMAQAvD_BwE
6. Офіційний сайт готелю «Європейський». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.hotel-evropeyskiy.kiev.ua/>
7. Офіційний сайт інтернет-бронювання planetofhotels. Хостел «White-hostel». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://planetofhotels.com/ukraine/kyiv/white-hostel>
8. Офіційний сайт інтернет-бронювання hotelsclub. Хостел «Smart hostel Kiev». [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.hostelsclub.com/ru/hostel/smart-hostel-kiev>
9. Офіційний сайт готелю «Sheraton Hotel Kyiv». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.marriott.com/ru/default.mi>

10. Офіційний сайт готелю «Park Inn by Radisson». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.radissonhotels.com/en-us/hotels/park-inn-kyiv-troyitska?cid=a%3Ase+b%3Agmb+c%3Aemea+i%3Alocal+e%3Apii+d%3Aeerut+h%3AUAIEVTRO>
11. Портал готельного і ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com/>
12. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства // Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. 2013. №16. С.224-228.
13. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип.1(2). С.331-338.
14. 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.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
15. Нікітіна Т.А. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 241 «Готельно ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Т.А.Нікітіна– К.: НУХТ,2019. – 198с.
16. Економіка готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук; Нац. ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2018. - 282 с.
17. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2021. – 336 с.
18. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова,Ю.М.

- Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А.Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
19. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп- ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. – 373 с.
20. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
21. Нікітіна Т. А. Основні концепції політики ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі та їх класифікація / Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // Причорноморські економічні студії. Науковий журнал. – Київ.: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Випуск 80, 180с., С. 70-76.
22. [Офіційний сайт Pro-Consulting - Лідер Ринку Консалтингових Послуг України. Огляд українського ринку кави. \[Електронний ресурс\]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua>](https://pro-consulting.ua)
23. 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.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець - К.: НУХТ, 2022 - 78 с.

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

90
Ювілейна Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів

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

11-12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

27. Особливості організації роботи кав'ярень при готелях

Ольга Козаченко, Тетяна Сильчук, Тетяна Нікітіна
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Організація кав'ярень при готелях є надзвичайно актуальною в сучасному готельному бізнесі. Крім забезпечення гостей можливістю насолоджуватися вишуканою кавою та закусками протягом усього дня, кав'ярні також відкривають можливість показати культуру країни через подачу автентичних страв та десертів.

Матеріали та методи. Метою цього дослідження є оцінка важливості розміщення кав'ярень при готелях. Дослідження включатиме аналіз сучасних тенденцій у готельній індустрії, виявлення потреб та очікувань клієнтів щодо доступності кав'ярень у готелях, а також визначення переваг та можливих викликів у впровадженні таких закладів. Також, планується дослідити вплив розміщення кав'ярень на конкурентоспроможність готельного бізнесу та задоволення потреб гостей.

Результати та обговорення. Аналіз досліджень проводився на прикладі кав'ярні "Львівська майстерня шоколаду" – це відоме місце, де збираються різні відвідувачі, кожен з яких має свою унікальну мотивацію. На сьогоднішній день, результати опитування за рік, проведеного в кав'ярні, свідчать про високий рівень задоволення клієнтів і демонструють позитивну динаміку у багатьох аспектах обслуговування, а саме: якість продукції, сервіс та доброзичливість персоналу, розмаїтість меню, атмосфера та дизайн.

Організація роботи кав'ярень при готелях має особливе значення, особливо в умовах воєнного стану. У такі складні часи гості шукають спокій та розслаблення, а кав'ярні можуть стати оазою затишку і відпочинку. Крім того, вони можуть стати місцем, де туристи зможуть побачити виражену культуру країни. Наприклад, через подачу автентичних десертів у кав'ярнях готелів можна прослідкувати особливості національної кухні та культурні традиції.

Десерти, які виносяться в кав'ярнях готелів, можуть стати своєрідним екскурсом у кулінарну спадщину країни, дозволяючи гостям не лише смакувати страви, але і відчувати атмосферу та особливості національної кухні. Такий підхід не лише розширює кулінарний досвід гостей, а й створює унікальну атмосферу, що приваблює нових гостей та підвищує рейтинг готелю.

Висновки. Конкретний приклад кав'ярні "Львівська Майстерня Шоколаду" надав можливість охарактеризувати цей заклад, його основні аспекти роботи та організаційні, управлінські та економічні аспекти. Отже, кав'ярні в готелях під час воєнного стану можуть стати не лише місцем відпочинку та розваг, але й платформою для виявлення культурної спадщини країни через її кулінарні традиції.

Література

1. П'ятницька Г.Т. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Г.Т. П'ятницька, В.С. Найдюк // Економіка і держава. - 2017. - № 9. - С. 66-73.
2. П'ятницька Г. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні зміни, фінансова стійкість підприємств, прогнози / Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Економіст. - 2013. - № 11. - С. 37-45.
3. Кав'ярня стали прибутковим бізнесом, а продажі кави зросли на чверть [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://agroday.com.ua>.
4. Маркетингове дослідження ринку кави [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/marketingovoe-issledovanie-rynka-kofe-kratkij-obzor>.

Ministry of Education and Science of Ukraine
National University of Food Technologies

Certificate

This Certificate is issued to Acknowledge that

Ойза

Козаченко

has successfully completed the course from
02 October to 02 December in the Program
«**Technologies in Hotel and Restaurant Business**»
3 ECTS credits.

By the Decision of the Examination Commission as of 02.12.2023

Oleksandr
Prof. Dr. Sc.
Professor



Registration № 790/23

Passed the exam with 95 (A)
grade in the following
modules:

Module 1

Modern trends in the preparation and consumption of coffee, tea and beverages based on them

Module 2

Scientific and practical bases of production of strong alcoholic drinks

Module 3

Features of wine tasting
Features of sommelier work
Organization of the hotel industry

Module 4

Specialized software for solving the problems of managing the main and auxiliary processes in the hotel and restaurant business

Module 5

Innovative restaurant technologies

Module 6

Tasks and risks of the restaurant business
Practical basics of management of the hotel and restaurant complex

68 Volodymyrska Str., Kyiv 01601, Ukraine
Tel: (044) 280-95-53
www.nuft.edu.ua

Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м²
1	Вестибюль	141
2	Бюро прийому і реєстрації	30
3	Кімната чергового адміністратора	12
4	Консьерж-сервіс	8
5	Сейфова	8
6	Швейцарська зона та місце для багажних візків	8
7	Камера схову	10
8	Гардероб	20
9	Пост охорони	6
10	Жіноча вбиральня	5
11	Вбиральня для маломобільних груп населення	11
12	Чоловіча вбиральня	16
13	Номери для маломобільних груп населення	35
14	Лоббі бар	68
15	Ідальня для персоналу	60
16	Плавальний басейн	200
17	Кімната інструктора при плавальному басейні	4
18	Жіноча роздягальня з душовою та санвузлом	28
19	Чоловіча роздягальня з душовою та санвузлом	28
20	Кімната відпочинку	11
21	Кімната медсестри	12
22	Комора водного інвентарю	6
23	Господарська комора	6
24	Вестибюль ресторану	20
25	Вбиральня чоловіча	16
26	Вбиральня жіноча	16
27	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
28	Обідня зала ресторану з роздавальною лінією на 158 місць	300
29	Обідня зала лате-артстудії на 50 місць	150
30	Гарячий цех	20
31	Холодний цех	14
32	Борошняний цех	14
33	Кондитерський цех	25
34	Доготівельний цех	20
35	Цех обробки зелені	10
36	Приміщення для нарізання хліба	5
37	Приміщення для обробки яєць	5
38	Приміщення завідуючого виробництвом	10
39	Мийна кухонного посуду	15
40	Мийна столового посуду	15
41	Мийна і комора тари	15
42	Завантажувальна	15
43	Охолоджувальна камера для м'ясних та рибних н/ф	10
44	Охолоджувальна камера мол.-жир. продуктів та гастрономії	8
45	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	7
46	Комора бакалійних та вино-горілчаних виробів	6
47	Комора сирих продуктів	6
48	Комора хліба	6
49	Приміщення комірника	10
50	Сервізна	10
51	Комора сирих продуктів для лате-аптстудії	7
52	Комора для зберігання інвентарю для майстер-класів	6
53	Бухгалтерія	15
54	Кабінет директора	10
55	Приміщення персоналу	8
56	Вбиральня персоналу	8
57	Жіноча роздягальня з душовою	23
58	Чоловіча роздягальня з душовою	23
59	Білизняна	15
60	Комора прибирального інвентарю	8
61	Теплопункт	18
62	Вентиляційна	15
63	Електрощитова	15

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Специфікація обладнання

№ позн.	Назва обладнання	Тип, Марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Стийка реєстрації	MebelOk	2270x700x1100	2
2	Диван	Mecco	1800x850x690	3
3	Крісло для відпочинку	Ico	580x580x730	6
4	Журнальний стіл	Kupistul	400x400x440	3
5	Барна стійка	Венеція	1500x600x1000	1
6	Крісло	Starmebel	860x740x820	30
7	Унітаз	Kolo Record	360x540x330	17
8	Умивальник	Kolo Record	650x300x220	13
9	Пісуар	Kolo Record	330x330x590	4
10	Ліжко односпальне	Starmebel	1050x2050x504	10

11	Шафа для одягу	Starmebel	1600x380x2200	10
12	Журнальний столик	Starmebel	700x700x420	10
13	Крісло	Starmebel	860x740x820	10
14	Унітаз	KERAMIS	370x490x400	13
15	Умивальник	KERAMIS	544x282x755	10
16	Душова огорожа	Square Pivot	900x900x1900	18
17	Стіл двомісний	Starmebel	600x600x750	37
18	Стіл чотирьохмісний	Starmebel	1200x600x750	47
19	Стілець	Starmebel	350x440x800	72

План благоустрою в 3-D проекції



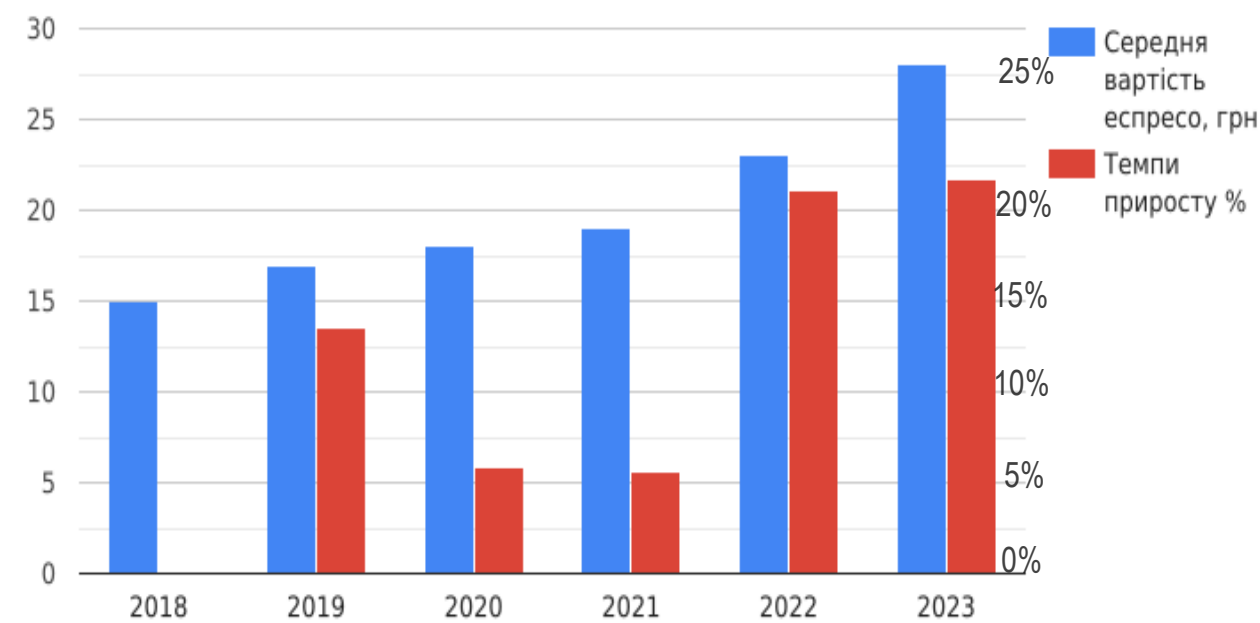


Рисунок 1 – Середня вартість еспресо в Україні, грн

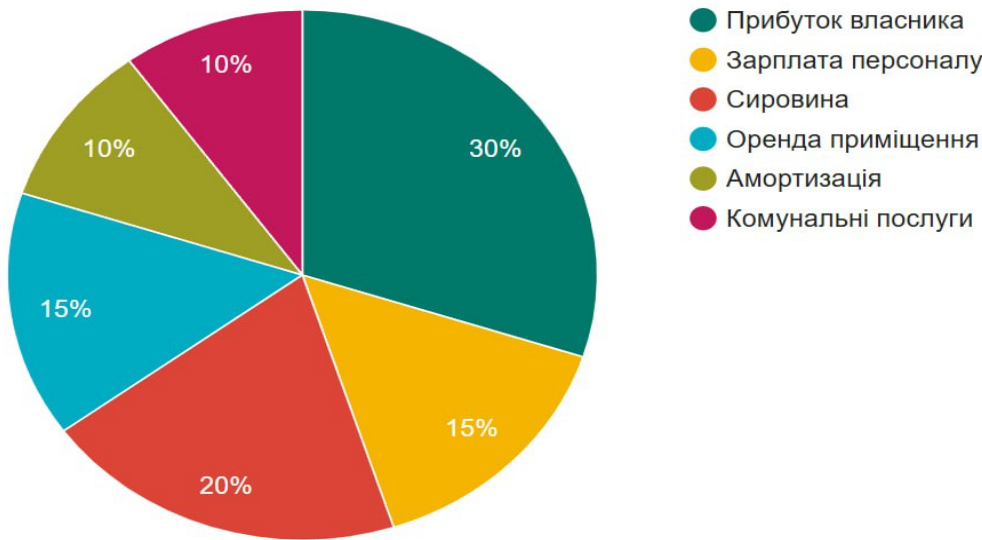


Рисунок 2 – Структура вартості кави у кав'ярні

Дохід на ринку смаженої кави в Україні, млн. дол. США

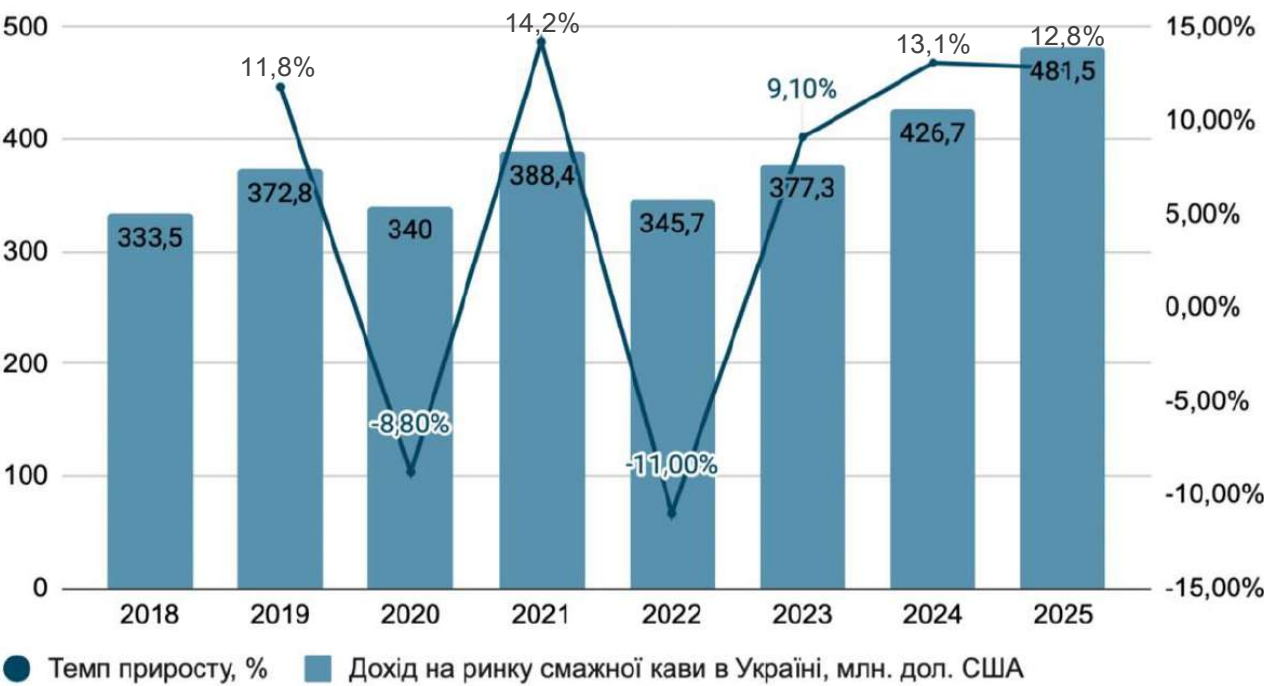


Рисунок 3 – Дохід ринку смаженої кави в Україні, млн дол. США

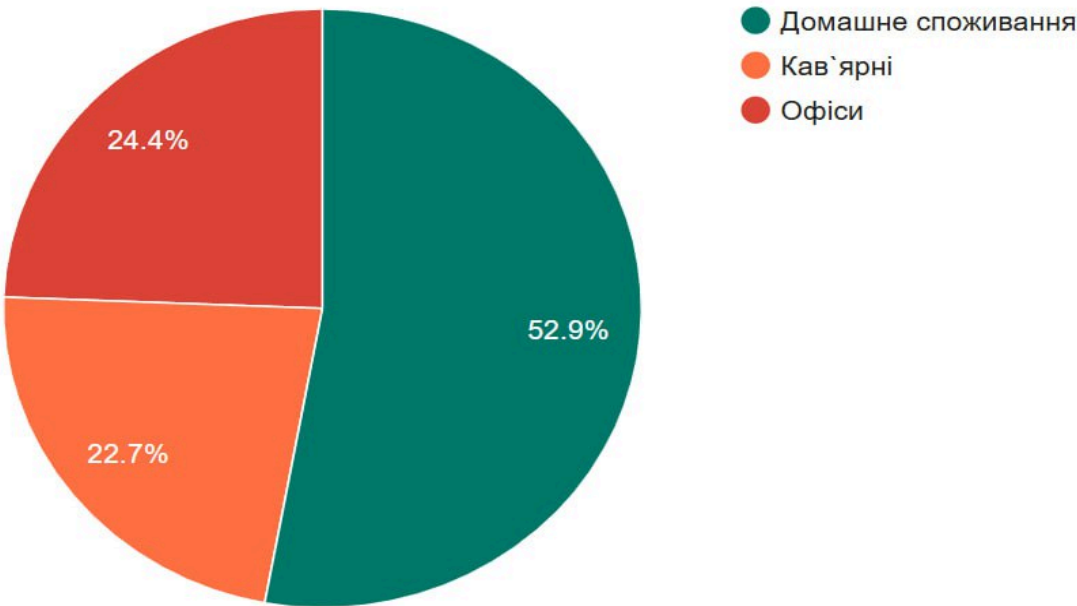


Рисунок 4 – Структура споживання кави в Україні за сегментами в 2022 році



Рисунок 5 – Пралінове лате

Таблиця 2 – Дитяче меню лате-артстудії

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви/напою	Ціна
Какао			
Згідно ТК	Класичне какао	200	85
Згідно ТК	Полуничне какао	220	95
Згідно ТК	Горіхове какао	220	99
Згідно ТК	Какао з зефірками	225	95
Лимонадики			
Згідно ТК	Полуничний лимонад	250	120
Згідно ТК	Малиновий лимонад	250	120
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад	250	120
Варенички			
Згідно ТК	Бейбі варенички з яблучками	150	135
Згідно ТК	Бейбі варенички з малиною	150	135
Згідно ТК	Бейбі варенички з вишнями	150	135
Десерти			
Згідно ТК	Фрукти–смайлики (банан, яблуко, виноград, апельсин)	40/40/40/40	145
Згідно ТК	Макові шулики	120	130
Згідно ТК	Горішки від білочки зі згущеним молоком	100	120

Таблиця 1 – Меню лате-артстудії

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви/напою	Ціна
Класична кава			
Згідно ТК	Еспресо	30	65
Згідно ТК	Подвійне еспресо	60	70
Згідно ТК	Американо	130	65
Згідно ТК	Лате	270	90
Згідно ТК	Капучино	270	99
Згідно ТК	Флет уайт	180	95
Згідно ТК	Раф кава	270	105
Унікальна кава			
Згідно ТК	Помаранчеве капучино	270	125
Згідно ТК	Джміль	300	115
Згідно ТК	Під солодкою периною	180	110
Згідно ТК	Сервус	150	110
Згідно ТК	Кава по віденськи	50	95
Згідно ТК	Глясе	220	105
Згідно ТК	Снікерс лате	250	125
Згідно ТК	Айс лате	270	105
Згідно ТК	Фісташкове капучино	250	125
Згідно ТК	Гарбузове лате	250	125
Згідно ТК	Пралінове лате	250	130
Молоко, мл			
Згідно ТК	Безлактозне молоко	50	15
Згідно ТК	Кокосове молоко	50	15
Згідно ТК	Мигдалеве молоко	50	15
Згідно ТК	Бананове молоко	50	15
Чай, мл			
Згідно ТК	Класичні (чорний, з бергамотом, зелений, з жасмином, фруктовий, трав'яний)	300	150
Згідно ТК	Англійський чай	300	150
Згідно ТК	Матча-лате	300	150
Згідно ТК	Айчан	300	150
Згідно ТК	Обліпиховий чай	300	150
Згідно ТК	Чай люшес	300	150
Згідно ТК	Персиковий холодний	300	150
Згідно ТК	Цитрусовий чай	300	150
Молочні коктейлі, мл			
Згідно ТК	Класичний мілкшейк	280	130
Згідно ТК	Вишнева спокуса	280	150
Згідно ТК	Полуничний велюр	280	150
Згідно ТК	Шоколадний брауні	280	150
Традиційні напої, мл			
Згідно ТК	Узвар	250	95
Згідно ТК	Морс суніця-чорниця	250	95
Згідно ТК	Морс вишня лимон	250	95
Згідно ТК	Компот виноградний	250	95
Згідно ТК	Компот ягідний	250	95
Згідно ТК	Кисіль	200	95
Згідно ТК	Напій «Шипшина»	250	95
Торти, г			
Згідно ТК	Галицький сирник	120	160
Згідно ТК	Київський торт	120	175
Згідно ТК	Медівник	150	170
Згідно ТК	Перекладенець	170	160
Згідно ТК	Соложеник	160	170

Таблиця 3 – Опис майстер-класу в лате-артстудії

Майстер-клас в арт-студії буде складатися з:			
Цікавих фактів про каву та її історію, особливості молочної пінки та техніку наливу		Кавової монотипії – техніка створення власних неповторних картин за допомогою кавової суміші	
Ознайомлення з базовими техніками наливу такими, як тюльпан, сердечко, та іншими малюнками		Створення власної ароматичної свічки з кавовими зернами як приємна згадка про майстер-клас	
Використання шоколаду та харчових барвників для створення унікальних 3-Д малюнків на каві		Отримання сертифікату про успішне проходження майстер-класу «Кавове мистецтво»	