

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)

«14» 02 2024 р.

Декан «До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«14» 02 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: «Ботель у Дніпровському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

Гануцак Вікторія Валентинівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(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) незарядженої 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"

Освітньо-професійна ^(шифр і назва) програма "Готельна і ресторанна справа"

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН

"10" січня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Ганущак Вікторії Валентинівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Ботель у Дніпровському районі м. Києва»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від "10" січня 2024 року № 3-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року


3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Дніпровський район м. Києва; тип засобу розміщення – ботель; категорія - 4*; інновація – впровадження інноваційних SPA послуг.

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; Додаток

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л. О., зав.кафедри ГРС	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Шаран Л. О., зав.кафедри ГРС	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Шаран Л. О., зав.кафедри ГРС	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Шаран Л. О., зав.кафедри ГРС	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний		
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач



Вікторія ГАНУЩАК.

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



Лариса ШАРАН

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Ганущак Вікторії Валентинівни

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

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

Тема роботи: «Ботель у Дніпровському районі м. Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шаран Л. О.

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження готелів на воді, а саме ботелів в м. Києві. Було дослідження конкурентоспроможності, проведено аналіз всіх сильних сторін та недоліків будівництва ботелю. За результатами досліджень розроблено інноваційний ботель у Дніпровському районі м. Києва.

Розроблено план розміщення ботелю, відтворено новітні технології в сфері SPA-центру, підбрано дизайн кают та території навколо ботелю, облаштовано прилеглу територію на землі.

На основі проведеного аналізу було організовано побудувати SPA-центр з інноваційними послугами та новітніми приладами для використання в косметологічних та оздоровчих процедурах .

Розроблено витрати на впровадження інновації, планування поточних витрат на експлуатацію ботелю, проведено оцінку окупності проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 105 сторінках комп’ютерного тексту та містить 57 таблиць, 17 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, ботель, SPA-центр, плавзасіб.

Abstract

A study of hotels on the water, namely boats in Kyiv, was conducted. There was a study of competitiveness, an analysis of all the strengths and weaknesses of boat construction was carried out. Based on the results of the research, an innovative hotel was developed in the Dnipro district of Kyiv.

A plan for the location of the boat was developed, the latest technologies in the field of the SPA center were reproduced, the design of the cabins and the area around the boat was chosen, and the adjacent territory on the ground was arranged.

Based on the analysis, it was organized to build a SPA center with innovative services and the latest devices for use in cosmetology and health procedures.

The costs for the implementation of the innovation were developed, the current costs for the operation of the boat were planned, and the project's payback was assessed.

The qualification work is laid out on 105 pages of computer text and contains 57 tables, 17 figures, 1 appendice. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, boat, SPA center, ship.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Особливості впровадження інноваційної діяльності в підприємства сфери гостинності.....	10
1.2 Характеристика спеціалізованих засобів розміщення	10
1.3 Зарубіжний та вітчизняний досвід впровадження готелів на воді.....	13
1.4 Інноваційні напрями розвитку SPA в індустрії гостинності.....	19
1.5 Особливості впровадження інноваційних послуг в ботелі.....	20
1.6 Характеристика системи безпеки в проєктованому засобі розміщення.....	28
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	31
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	31
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	32
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	37
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	38
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу	38
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	40
3.3 Характеристика житлової групи приміщення	42
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	50
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	59
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	64
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	67
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	68

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	70
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	70
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	73
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	73
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	74
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	79
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	81
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	81
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	84
5.3 Розробка плану з праці.....	85
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	89
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	92
5.6 Ефективність впровадження інновацій в ботелі, що проектується.....	93
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	97
ДОДАТОК.....	100

ВСТУП

Військове вторгнення РФ на територію України змінило життя всієї нашої країни. Багато з людей втратили роботу або фізично не можуть працювати, як раніше. Незважаючи на активні бойові дії, значній кількості підприємців вдалося відновити свою діяльність і стати досить успішними [1].

У березні українська влада почала заохочувати бізнесменів повертатися до роботи, якщо це можливо та безпечно.

Важливим кроком для підприємців готельного та туристичного бізнесу стало відтермінування масового впровадження касових апаратів. Будь-які штрафи за невикористання касових апаратів під час воєнного стану скасовані. Тому підприємці, які займаються готельним та туристичним бізнесом, можуть не переживати, якщо не встановили РРО або використовують його з помилками [1].

Через військові дії пропозиція на готельному ринку України скоротилася: багато закладів закрито через міркування безпеки, відсутність попиту, технічні причини або пошкодження обстрілами. В цілому, стан справ в даному сегменті залежить від регіону. Поки що ситуація на заході країни відносно спокійна.

Мета роботи проектування ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва.

Завдання роботи:

- характеристика особливостей впровадження інноваційної діяльності в підприємства сфери гостинності;
- характеристика спеціалізованих засобів розміщення;
- характеристика зарубіжного та вітчизняного досвіду впровадження готелів на воді;
- характеристика інноваційних напрямків розвитку SPA в індустрії гостинності;
- характеристика ділянки для проектування;
- визначення концептуальних засад діяльності ботелю;
- визначення загальної площі засобу розміщення;
- характеристика інженерних рішень, щодо інженерних систем закладу;
- розрахунок витрат та доходів ботелю;

- визначення терміну окупності ботелю та інновацій.

Основними проблемами готельного й туристичного бізнесу, на сьогодні є комендантська година, відсутність бомбосховищ, нестача працівників, зменшення доходів населення і як наслідок неможливість користування послугами. Проте, вітчизняні підприємці в готельно-туристичній сфері знаходять вихід з ситуації та поступово пристосовуються до нових умов господарювання [1].

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Особливості впровадження інноваційної діяльності в підприємства сфери гостинності

Індустрія туризму та гостинності як сфера господарської діяльності є дуже складною системою, що функціонує у сильно диференційованому економічному середовищі, і рівень її розвитку залежить від рівня розвитку країни загалом.

Розвиток цієї сфери включає і розвиток інфраструктури, насамперед – засобів розміщення, різноманітність яких останнім часом не може не дивувати. У зв'язку з цим науково-практичний інтерес представляють дослідження, пов'язані з можливостями розвитку цієї промисловості у конкретних країнах та регіонах з урахуванням наявного практичного досвіду та інновацій [2].

Інноваційна діяльність у сфері готельної індустрії розвивається за кількома напрямками: *використання нових ресурсів; зміна в організації виробництва і споживання (застосування передових принципів маркетингу і менеджменту); виявлення й використання нових ринків збуту продукції, використання нової техніки і технологій.* Саме використання нових технологій, які полягають сьогодні в комп'ютеризації та глобалізації, що дає найбільший ефект у діяльності підприємств готельної індустрії.

Застосування передових технологій сприятливо впливає на діяльність компаній, а саме: збільшує їх конкурентоспроможність, прибутковість, кількість споживачів, що дозволяє переглянути комплектацію та вимоги до компетенції кадрів, якості продукції і послуг

1.2 Характеристика спеціалізованих засобів розміщення

Сучасна сфера гостинності, будучи частиною сфери туризму, пропонує туристові безліч різноманітних засобів розміщення, що різняться між собою за комфортом, ціною, місцем розташування. У роботах І.В. Зоріна, Т.П. Каверіна, В.С. Сеніна, А.В. Денисенка аналізуються рекомендації до міжнародної класифікації засобів розміщення туристів, розробленої експертами Всесвітньої туристської організації (UNWTO). У цій класифікації всі засоби розміщення поділяються на колективні та індивідуальні засоби розміщення туристів, рис.1.1.

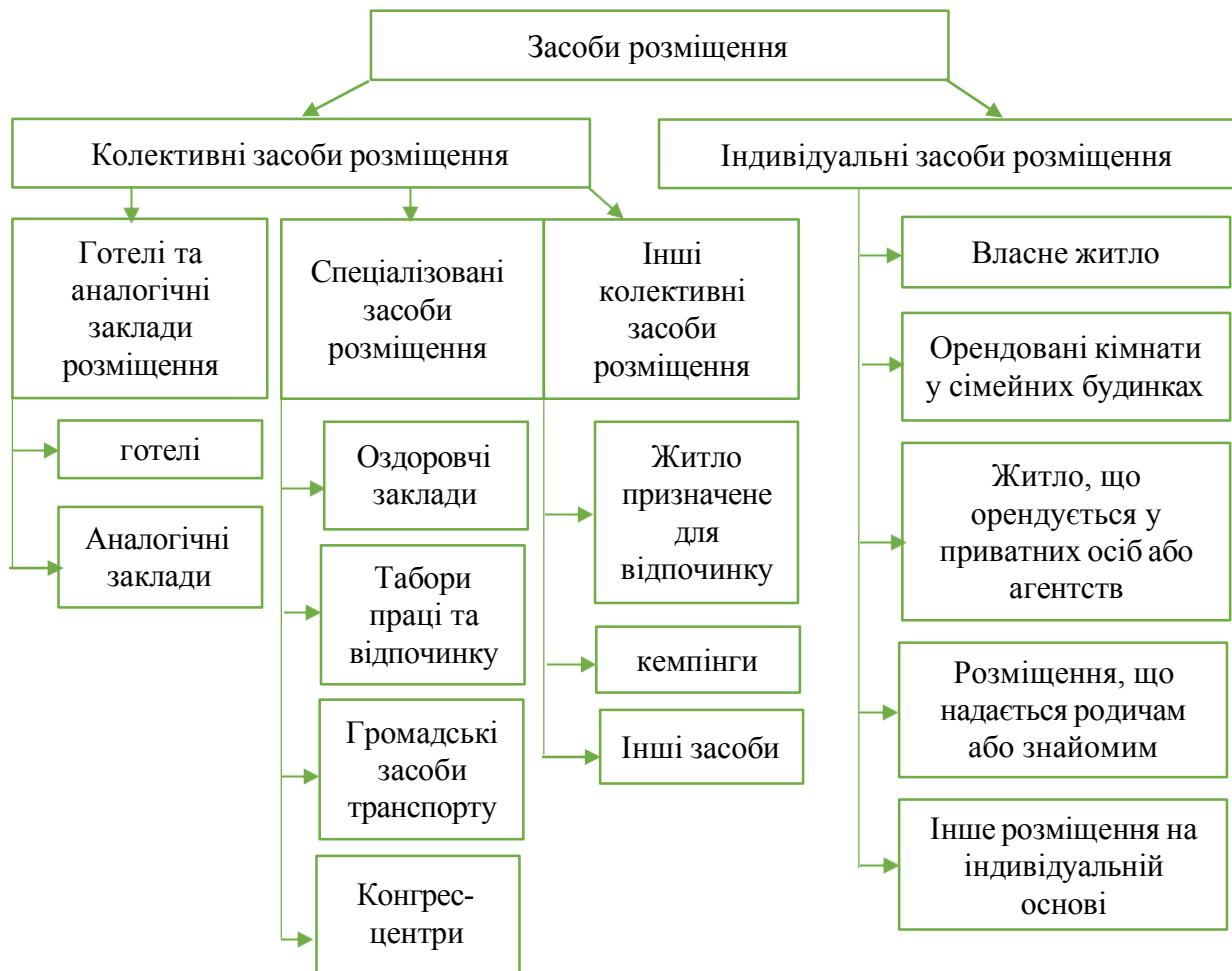


Рис.1.1 - Класифікація засобів розміщення (за рекомендаціями ЮНВТО) [3]

Національні класифікації засобів розміщення багато в чому слідують логіці ВТО, хоча мають і різночитання з нею. Найбільш цікавою в цій класифікації є розряд «Спеціалізовані засоби розміщення» - це засоби розміщення, які окрім надання послуг розміщення виконують спеціалізовану функцію, яка, у свою чергу, ділиться на групи. Найцікавішою групою спеціалізованих засобів розміщення можна без сумніву назвати групу «Громадські засоби транспорту», яку складають водні види транспорту: ботель, флотель, яхти та наземні види транспорту, а також ротель та готелі-потяг, рис.1.2.

Донедавна не було єдиної класифікації установ, що обслуговують водних туристів. Поступово з'явився термін «плавучий готель». Зазвичай вони зустрічаються там, де є великі річки, добре розвинене судноплавство, поряд з жвавими туристичними маршрутами та мальовничими набережними. Дедалі більше у світі зростає попит на незвичайний відпочинок, тому послуги плавучих готелів не втрачають своєї актуальності.



Рис.1.2 – Водні види транспорту [3]

Готелі на воді - це особливі місця для відпочинку, які пропонують розкіш та комфорт, а також близькість до природи та водних просторів. Вони надають можливість втекти від стресу та насолодитися унікальними моментами в спеціальному оточенні, де звуки хвиль і бризи стають супутниками кожного дня. Від романтичних весіль до родинних відпусток та відпочинку удвох, готелі на воді надають незабутні враження та величезний вибір можливостей для всіх типів мандрівників.

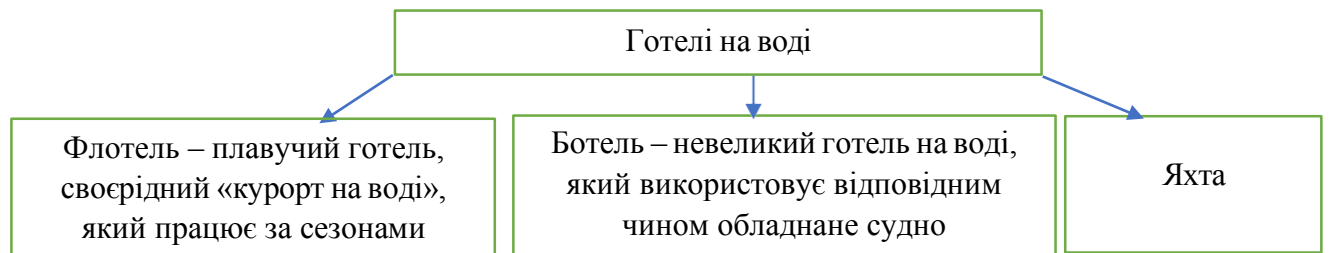


Рис.1.3 – Класифікація готелів на воді [3]

Плавучим готелем не може стати будь-яке судно, а лише спеціально обладнане. У них є свої категорії зірок, подібно до звичайних готелів. Від рівня «зірковості» готелю залежить комплекс послуг, що пропонуються відвідувачам. У готелях на воді розташовуються як номери для проживання, так і будь-які інші об'єкти. Іноді дозволяється заселення із домашніми тваринами. Як правило, споруди характеризуються високим рівнем комфорту та призначені для занять водним туризмом, байдарковим чи вітрильним спортом влітку, а взимку буєрним спортом.

Загальні характеристики ботелів:

- *Розташування:* Ботелі зазвичай розташовані в мальовничих природних локаціях, навколо водних басейнів або в історичних центрах міст, які лежать біля води.
- *Різноманітність:* Існує багато різних типів ботелів, від маленьких плавучих кафе і ресторанів до великих готелів з номерами та апартаментами.

- *Плавуча конструкція:* Ботелі зазвичай мають плавучу конструкцію або закріплені на понтонах. Це робить їх унікальними та надає зв'язок з водою.
- *Види розміщення:* Ботелі можуть пропонувати різні види розміщення, включаючи стандартні номери, апартаменти, бунгало та навіть номери з видом на воду.
- *Водні види розваг:* В готелях на ботах часто надають можливість гостям проводити різні водні види розваг, такі як каякінг, веслування, риболовля та плавання.
- *Панорамні види:* Види з вікон і терас ботелів на воді можуть бути захоплюючими, зокрема на розсходження води або гармонійні водні пейзажі.
- *Атмосфера та романтика:* Ботелі часто створюють романтичну атмосферу, і вони можуть бути ідеальними для пар та молодят, шукаючи унікальну атмосферу для свого весілля.
- *Екологічні аспекти:* Деякі ботелі ставлять акцент на екологічну стійкість та природозбереження, що може включати в себе сонячні панелі та системи очищення води.
- *Доступність:* Ботелі можуть бути доступними для різних бюджетів, від економ-варіантів до розкішних готелів на воді.

Ботелі надають гостям незабутні враження відпочинку на воді та можливість пізнати водний світ, насолоджуючись унікальною атмосферою.

Отже, на мою думку, ботелі є досить перспективними та дохідними засобами розміщення, що приносять незабутні враження.

1.3 Зарубіжний та вітчизняний досвід впровадження готелів на воді

Розвиток культури подорожей призвело до того, що виникло багато різних типів готелів за призначенням. Зараз мандрівники можуть знайти готель на будь-який смак, орієнтуючись на рівень сервісу, доступні зручності та ціну.

Ботель – готель на кораблі. Ботелі зустрічаються там, де є великі річки та розвинене судноплавство. Ботель зазвичай відкривають у великих містах, а також поблизу жвавих туристичних маршрутів. Ботелі – відносно рідкісне явище у готельному бізнесі, яке поступово набирає популярності. У туристичному світі

зростає попит на незвичайний відпочинок і тут послуги готелів на кораблях можуть задовольнити потреби постояльців в екзотиці.


Німеччина, Франція, Голландія, Словаччина, Угорщина та Чехія – ось країни в Європі, де сьогодні можна знайти ботелі. Відкриття ботелів стало можливим завдяки тутешнім віковим традиціям судноплавства. Рейн, Дунай, Луара – це річки досі використовуються як круїзні маршрути, тому туристичний інтерес до них традиційно високий [4].

Ботелі, як правило, обладнують на круїзних судах, що відслужили свій термін. Через те, що під ботелі перепрофілюють старі кораблі, клас таких готелів на воді рідко перевищує три зірки. Це в першу чергу пов'язано з тісністю каютних приміщень, які не дозволяють розширити простір номерів до необхідних розмірів готелів вищого класу.

Загалом готелі на кораблях не поступаються своїми наземним побратимам в обслуговуванні, ані в різноманітності послуг. У сучасних ботелях можна знайти все: від бутіків та ресторанів до Wi-Fi-спотів та музеїв.

Крім «водної» екзотики, готелі на кораблях мають і ще одну перевагу - вони нерідко розташовані в безпосередній близькості від історичного центру того чи іншого міста (табл.1.1).

Таблиця 1.1 – Характеристика найвідоміших ботелів світу

Назва, місце розташування	Характеристика	Зображення
1	2	3
ONRIVER HOTELS, 4*, Будапешт, Угорщина [5]	Розташований біля мосту Маргіт та Ланцюгового мосту. Чудова локація робить цей корабель кращим варіантом для тих, хто шукає щось незвичайне, але у центрі міста. 58 кают, обставлених затишно і при цьому стильно, пропонуються гостям на вибір. У кожному номері є всі зручності, включаючи окремий санвузол та wi-fi. Також до послуг відвідувачів - панорамний ресторан та коктейль-лаунж.	

1	2	3
<p>NEW SHERIN HOUSEBOATS 4*, Індія [6]</p>	<p>Готель у Шрінагарі (Індія) «New Sherin Houseboats 4*» - для тих, кому хочеться екзотики. Строкаті килими, темне дерево, візерунчасті тканини. При цьому ботель розташований дуже вдало. Як і щодо трансферту та їжі - New Sherin Houseboats 4* пропонує кілька варіантів. Крім того, тут можна взяти екскурсії та обміняти валюту.</p>	
<p>BOTEL GRACIA 3*, Словаччина [7]</p>	<p>Ботель «Botel Gracia 3*» знаходиться на лівому березі Дунаю у Братиславі (Словаччина). Милуватися динамічним містом можна влітку – прямо з тераси на борту. Вибір кают хороший, є навіть великі апартаменти з власною терасою, ресторан. Варто відзначити атмосферу Botel Gracia 3*: елегантність, спокій та стиль.</p>	
<p>FOUR SEASONS EXPLORER 5*, Мальдіви [8]</p>	<p>Four Seasons Explorer 5*, ботель на 22 особи, що має певний рівень обслуговування. Номери – затишні та світлі, інтер'єр доповнюють ненав'язливі акценти, що створюють почуття розслабленості. На палубі розставлені столики, за якими можна влаштуватися найприємнішим чином. Є ресторан, можна порибалити. Гостям доступні послуги масажиста.</p>	
<p>OPOE SIENTJE, Нідерланди [9]</p>	<p>Ботель-музей на кораблі Орое Сіентје кинув якір у нідерландському Неймегені. Тут можна відчувати себе морським вовком, шкіпером, Ноем, юнгою, героєм казок Шахерезади: інтер'єри кают дозволяють налаштуватися на потрібний лад. Є тут і відкрита тераса для посиденьок, і автентичне кафе, є ресторан з цікавим меню.</p>	
<p>IBEROSTAR GRAND AMAZON 5*, Бразилія [10]</p>	<p>Iberostar Grand Amazon 5* пришвартований у бразильському Манаусі, але пришвартований не назавжди: цей лайнер пропонує круїзи «Все включено» Амазонкою - ось вони, нові, незвичайні, унікальні враження. Полювання на піраній та крокодилів, спа, басейн, повноцінне вишукане меню, а також місця для сонячних ванн – все це порадує шукачів пригод.</p>	

1	2	3
<p>QUEEN ELIZABETH 2 4*, ОАЕ [11]</p>	<p>Queen Elizabeth 2 4* у Бур-Дубаї (ОАЕ) – це не просто ботель. Це - унікальне судно, спущене на воду в 1967 році, яке зберегло особливий шарм і автентичний стиль. Комфортабельний, з великим почуттям власної гідності, незважаючи на солідний вік, він пропонує постояльцям послуги та умови, що відповідають викликам часу. Каюти світлі і просторі, на борту є і тренажерний зал, і басейн, і спа, і торгова галерея, і бар, і театр, і все те, на що чекають мандрівники, які приїжджають до ОАЕ.</p>	
<p>FOUR SISTERS BOATEL 4*, Шотландія [12]</p>	<p>Four Sisters Boatel 4* - хаусбот в Единбурзі (Шотландія), знаходиться він у самому центрі цього чудового міста. Ботель затишний, милий і акуратний. Пара кают, кухня, і навіть невеликий простір для посиденьок та барбекю – все є у Four Sisters Boatel 4*. І навіть спа є: стоун-терапія, обгортання, манікюр та інше.</p>	
<p>RYGERFJORD 2*, Швеція [13]</p>	<p>Ботель Rygerfjord 2* розташований у Стокгольмі (Швеція). Це не один корабель, а аж три. Тому вибір кают, що пропонуються на борту, великий і різноманітний. Що примітно, стилі оформлення приміщень - різні, тому можна обрати інтер'єри, що підходять настрою. Є і бар, і ресторан, де в меню є сендвічі з креветками, і бургери.</p>	
<p>MAKING WAVES BOATEL, Канада [14]</p>	<p>Making Waves Boatel у центрі Торонто (Канада) – невеликий, але надзвичайно затишний ботель. Тут є кухня з чаєм, кавою, печивом та всією необхідною технікою, приємно оформлена кают-компанія, місця на палубах для відпочинку під сонцем. Також тут подають сніданки. Відвідувачам пропонують зручні каюти, де можна добре відпочити.</p>	

У країнах Європи ботелі не тільки міцно зайняли свою нішу, але й стали одним із ключових елементів готельної індустрії. Еволюція готельного бізнесу в Старому Світі привела до появи емпіричної пропорції 3:2 в обслуговуванні клієнтів великими і малими засобами розміщення, тобто більшу частину (близько 60%) постояльців обслуговують великі готелі, а 40% туристопотоку приходить на засоби розміщення малих форм. Відносно структури засобів розміщення за

кількістю готельних підприємств ситуація інша - у країнах Європи великі готелі становлять лише 15 - 25% загальної кількості готельних підприємств, у той час як 75 - 85% доводиться на малі мотелі, готелі сімейного типу, ботелі тощо.

На сьогоднішній день, ботелі не є надто розповсюдженим засобом розміщення в Україні. Даний вид готелів є більш характерним для Нідерландів, Тайланду, В'єтнаму тощо.

Україна має свої унікальні форми готельного бізнесу, такі як гірські курорти в Карпатах або готелі в історичних містах, як Львів, Київ та Одеса. Зважаючи на надзвичайно різноманітну географію України та різноманіття природи, ботелі можуть бути цікавими варіантами для розвитку готельного бізнесу в регіонах з великими річками, озерами або іншими водними об'єктами (табл.1.2).

Таблиця 1.2 – Характеристика найвідоміших ботелів України

Назва, місце розташування	Характеристика	Зображення
1	2	3
Art Boatel St Andre, Київ [15]	Art Boatel St Andre – це дизайнерський готель, розташований в районі Подільський, за 650 метрів від Центрального пляжу. Готель оснащений 12 номерами з телевізором з плоским екраном і супутниковими телеканалами, балконом, зоною відпочинку, щоб забезпечити приємний відпочинок у Києві.	
Готель «Кльове місце» Затока, Одеська обл. [16]	Готель складається з 23 кімнат. У всіх номерах є сервант, електрочайник і диван-ліжко. Ці номери пропонують гостям загальні ванні кімнати. Континентальний сніданок сервірують щодня. Близьке розташування до човнового причалу дозволить дослідити місцевість. Гості можуть дістатися за 45 хвилин на машині до аеропорту «Центральний» м. Одеса.	
Готель River View Houseboat, Козин [17]	Номери в цьому готелі укомплектовані кондиціонером, холодильником і кухнею. У всіх номерах є паркетна підлога. Пропонуючи гостям різноманітні страви, Podkova Restaurant знаходиться в 600 метрах від готелю. Аеропорт «Міжнародний «Бориспіль»» розташований в 30 хвилинах їзди від готелю.	

1	2	3
Готель Houseboat On Dnister River, Ломачинці [18]	На всій території є Wi-Fi. У всіх номерах пропонують кондиціонер, телевізор з плоским екраном і кухню. У номерах є електрочайник, холодильник і кухонне приладдя.	
Готель Dimgora Comfort, Рахів [19]	Готель Dimgora Comfort пропонує номери зі стельовим вентилятором, письмовим столом і еркером. Кожен номер також має ортопедичний матрац, пухо-пір'яні подушки і пухові подушки для комфорту гостей. Готель розміщений поблизу човнового причалу.	
Готель «Баккара», Київ [20]	Готель «Баккара» пропонує для проживання у Києві 200 комфортабельних номерів різних категорій: від «Стандарту» до номерів класу «Люкс». Для комфортного проживання гостей у готелі всі номери обладнані центральною системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, телефоном із прямим міжнародним доступом та Wi-Fi. Зручні ліжка та бездоганна постільна білизна забезпечать повноцінний сон.	

Отже, охарактеризувавши закордонний та вітчизняний досвід впровадження готелів на воді, я вважаю, що саме такий вид засобу розміщення буде доцільним спроектувати, оскільки гість отримує ексклюзивний відпочинок та атмосферу, прекрасний вид з вікна, розваги на воді, тощо.

При цьому, всі наведені вітчизняні види ботелів мають обмежений перелік послуг. Щоб наш проєктований ботель був більш конкурентопривабливим, пропонуємо розширити перелік послуг, які будуть надаватися в засобі розміщення, а саме SPA послуги.

Наявність SPA - центру дасть готелю ряд важливих конкурентних переваг:

- лояльність гостей готелю;
- підвищення відсотка повторних візитів;
- залучення нових клієнтів, зокрема завдяки тому, що подарункові сертифікати SPA добре продаються і забезпечують заповнюваність SPA-комплексу до 50% новими клієнтами;

- при правильно розробленій концепції SPA - комплекс допоможе готелю уникнути зниження прибутковості в міжсезонні, оскільки пропозицію можна переорієнтувати на місцевого клієнта;
- підвищення прибутковості готелю загалом (підвищення категорії, можливість збільшення вартості номера, підвищення відсотка завантаження номерного фонду).

1.4 Інноваційні напрями розвитку SPA в індустрії гостинності

Популярність SPA-послуг серед відвідувачів у готелях постійно зростає.

Оскільки, результати дослідження BDO MG Hotels&Tourisme вказують, що на вибір того чи іншого готелю у 65% туристів впливає наявність у ньому SPA. Кожен готель намагається розробляти ексклюзивний продукт – власну «родзинку» і тим самим вигідно вирізнитися серед інших.

Більшість готелів з SPA схожі між собою, тому вони не можуть привернути увагу великої кількості туристів і є неконкурентоспроможними. Щоб зацікавити велику кількість споживачів необхідно розробити власну ідею та сформувані індивідуальну концепцію. Саме унікальність підприємства дасть змогу йому постійно користуватися попитом і займати провідні позиції в галузі.

В табл. 1.3 наведені типи інноваційного розвитку SPA-послуг в засобах розміщення

Таблиця 1.3 – Інноваційні напрями розвитку SPA в індустрії гостинності

Тип інновації	Мета	Зміст та приклади
1	2	3
Технологічні (продуктові)	Удосконалення технологій дослідження стану організму людини	Біохакинг – це процес управління здоров'ям, який містить оптимізацію та моніторинг об'єктивних та суб'єктивних параметрів здоров'я
	Поєднання лікувально-оздоровчих процедур з природними ресурсами	Акусотерапія, медитація на морському узбережжі, теренкури. Організація програм на відкритому повітрі в природних умовах
	Програми спрямовано на підвищення імунітету та подолання наслідків пандемії	Програми, які містять комплекс процедур, що спрямовані на боротьбу з постковідним синдромом

1	2	3
Технологічні (продуктові)	Безконтактні лікувально-оздоровчі послуги	Кольоротерапія, кріотерапевтичні кімнати, соляні кімнати, гідромасажні-ванни та ін.
Інновації в організації процесу (процесні, організаційні)	Упровадження нових стандартів обслуговування	Введення спеціальних стандартів обслуговування із дотриманням санітарно-епідеміологічних норм (наприклад, як під час COVID-пандемії)
	Підвищення кваліфікації та навичок персоналу	Розвиток системи онлайн-курсів з нових програм та процедур для отримання нових навичок з урахуванням сучасних вимог до обслуговування
Маркетингові інновації	Реклама послуг через соціальні мереж	Facebook, Twitter, Instagram, TripAdvisor, YouTube
	Перехід до спеціалізованих оздоровчих програм з індивідуалізацією	Індивідуальні схеми лікування, програми детоксу, схуднення чи антивікові програми

Отже, для ефективного функціонування та розвитку готелів зі SPA необхідно приділяти увагу новим напрямкам та слідкувати за появою новітніх SPA-технологій, підвищувати рівень сервісу та персоналу, ураховуючи на успішні методики, та створювати унікальний продукт.

1.5 Особливості впровадження інноваційних послуг в ботелі

Готель, що проектується розташовуватиметься на р. Дніпро і матиме всі ознаки ботелю. Це готель-судно, що буде розраховане на 56 відвідувачів, з каютами – номерами, рестораном та SPA- центром.

Територіальне розташування готелю на воді може надає йому унікальні переваги та привабливість для відвідувачів:

1. Природне середовище:

- Привабливий краєвид: Готель на воді має прекрасний вид на водну поверхню, та інші природні красиві об'єкти.
- Рекреаційні можливості: Зручний доступ до різних видів водних розваг, таких як плавання, водні види спорту, риболовля на р. Дніпро, тощо.

2. Доступність та Зручність:

- Близькість до транспортних маршрутів: Зручний доступ до транспортних вузлів, автомагістралей для легкого переміщення відвідувачів.

- Інфраструктура: Розташування в Дніпровському районі з розвинуеною інфраструктурою, такою як ресторани, магазини, атракції.

3. Ексклюзивність:

- Унікальний дизайн: Архітектурні та дизайнерські особливості, що роблять ботель унікальним і привабливим.
- Спеціальні послуги: Пропозиція спеціальних послуг або зручностей, таких як водні екскурсії, весільні церемонії на воді, ресторани на плаву тощо.

SPA-центр ботелю розташовуватиметься на кораблі, однією групою приміщень.

До основних послуг ботелю належатимуть: проживання та харчування. До додаткових: послуги SPA-центру (Терапія світлом, VR-терапія, послуги масажних роботів, ароматерапія, звукова терапія, музико терапія, електростимуляція м'язів, терапія AR, комплексні програми SPA), трансфер, цілодобова реєстрація відпочиваючих, прибирання номерів, тощо.

Ботель буде розрахований на відпочиваючих, що зупиняються з метою оздоровлення, туристів на воді (яхтинг).

SPA-простір ботелю буде представлено наступними приміщеннями: басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро.

SPA- центр, що проектується, матиме наступний перелік інноваційні послуги:

- **Терапія світлом:** Використання спеціального світлового обладнання, такого як LED-терапія або інфрачервоне освітлення, для поліпшення шкіри та психоемоційного стану (рис. 1.4);



Рис.1.4 - Портативний апарат високоінтенсивної терапії LED [21]

LED-терапія - лікування за допомогою світлових хвиль різних кольорів спектру. Це вплив збільшує число так званих молекул АТФ - енергетичних молекул, палива для всього організму. В результаті всі системи організму починають працювати з новою силою: здійснюється активний синтез колагену і факторів росту, зміцнення судин, зменшення небезпечних бактерій.

Клінічно доведено, що LED-терапія - це ідеальний варіант для м'якої, але ефективної реабілітації шкіри після серйозних естетичних процедур, операцій, лікування акне, судинної сіточки на обличчі (розацеа), розтяжок, утворення шрамів.

LED-терапія BT-ACCENT використовує тільки корисне світло і виключає ультрафіолетові чи інфрачервоні промені.

Забезпечує видимі результати після першої процедури. Світло проникає в тканини на глибину до 2,5 мм, поглинаючись в епідермісі, дермі і підшкірно-жировій клітковині.

- **VR-терапія:** Використання віртуальної реальності для створення релаксуючого або медитативного середовища під час процедур SPA (рис.1.5).



Рис.1.5 - Використання віртуальної реальності для створення релаксуючого або медитативного середовища

Віртуальна реальність увійшла в психотерапевтичний процес як перспективний та ефективний допоміжний метод експозиційної терапії. Часто в терапії використовують, так звані, імагінативні техніки, простіше кажучи, техніки,

в яких ми використовуємо функцію уяви для емоційної обробки проблемних зон. Технології віртуальної реальності дозволяють більш «якісно» занурити свідомість у імпровізовану реальність та створити основу для зняття деяких «ментальних блоків», які не дозволяють скорегувати проблемні зони. Кращі результати терапія віртуальною реальністю показує при роботі з фобіями.

Для віртуальної реальності людину занурюють в імпровізовану реальність, де знаходиться предмет її переживань, і поступово збільшуємо рівень впливу. Метод є варіацією техніки експозицій або десенсibiliзацій: чим довше ми контактуємо з предметом страху, тим менший рівень стресу викликається.

- **Масажні роботи:** Роботи, оснащені спеціальними датчиками та програмним забезпеченням, які можуть надавати різні види масажу.

В SPA-комплексі, що проектується, використовуватимуться масажні крісла з інноваційними технологіями, рис.1.5.



Рис.1.5 - Масажне крісло Yamaguchi X [22]

Масажне крісло Yamaguchi X - це крісло, яке насичене інноваційними технологіями, запатентованою масажною кареткою нового покоління, володіє чудовою якістю, функціональними можливостями і виконано в розкішному стилі.

Функціонал цього крісла дозволяє без особливих зусиль оздоровити функції і системи організму, поліпшити кровообіг, рухливість суглобів, роботу внутрішніх органів і нервової системи.

Технології, якими оснащене крісло:

1. Гравітація X-Space: 2 положення.
2. 3 Dual Core. Інноваційний запатентований подвійний роликовий масажний механізм Dual Core має 2 окремих інтелектуальних роботи, які виконують синхронний масаж спини, сідниць і стегон.

3. Технологія 3D Push Air. Дія аеромасажу схожа з лікувальними процедурами в термальних джерелах. Всього 10 хвилин аеромасажу в кріслі Х - і людина зможе поринути в медитативний стан.
 4. 3 спеціальні гендерні програми масажу. Програма, яка враховує індивідуальні особливості жіночого організму - «Лотос», «Сенсей» - для чоловіків, а «Ямагучі» підходить кожному.
- **Ароматерапія** з використанням ефірних олій та дифузорів для створення атмосфери спокою та розслаблення.

В ароматерапії використовуються олії на рослинній основі, які виготовляються з рослин, табл.1.4.

Таблиця 1.4 – Характеристика рослин для ароматерапії

Назва рослин	Характеристика
Лаванда (<i>Lavandula angustifolia</i>)	Має заспокійливий ефект, допомагає при стресі та неврозах.
Чайне дерево (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	Має антисептичні та протизапальні властивості, добре підходить для догляду за шкірою
М'ята (<i>Mentha piperita</i>)	Освіжає та заспокоює, може використовуватися для полегшення головного болю.
Евкалипт (<i>Eucalyptus globulus</i>)	Має протизапальні властивості, часто використовується для полегшення застуд та захворювань дихальних шляхів.
Розмарин (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Стимулює кровообіг, підвищує енергію та концентрацію
Бергамот (<i>Citrus bergamia</i>)	Має свіжий та фруктовий аромат, використовується для покращення настрою та зниження стресу.
Йланг-йланг (<i>Cananga odorata</i>)	Має афродизіакальні властивості, сприяє розслабленню та покращенню настрою.
Сосна (<i>Pinus sylvestris</i>)	Має освіжаючий аромат, допомагає при втомі та стресі.

Переваги ароматерапії:

1. Розслаблення;
 2. Міцний сон;
 3. Зняття стресу;
 4. Сприяє глибокому діафрагмальному диханню.
- **Звукова терапія:** Використання музики та звукових технік для покращення стану психічного та фізичного здоров'я під час SPA-процедур.

Звук оточує нас, він має безліч різновидів та широкий частотний діапазон, тому виділяють кілька різновидів звукової терапії:

- музикотерапія;
- словотерапія;

- ультразвукова терапія;
- терапія природними звуками.

Сьогодні найбільш поширеною та ефективною є практика вібраційно-акустичного масажу із застосуванням різних стародавніх класичних інструментів, рис.1.5.



Рис.1.5 - Вібраційно-акустичний масаж із застосуванням різних стародавніх класичних інструментів

У процесі сеансу звукової терапії використовують інструменти з різними звуковими частотами: кожен інструмент здатний підлаштуватися до частоти вібрації кожного органу і вирівняти її (табл.1.5). В SPA-комплексі, що проектується будуть використовуватись тибетські чаші, що співають, гонги, плоскі дзвони, тибетські цимбали тингша – це дозволяє здійснити вібраційно-акустичну корекцію на всіх рівнях.

Таблиця 1.5 – Інструменти, що використовуватимуться для вібраційно-акустичного масажу

Назва інструменту	Характеристика
<i>1</i>	<i>2</i>
Гонги	Глибокі і низькі звуки гонгів можуть надавати приємні вібрації.
Тибетські чаші	Їхні звуки відомі своєю різноманітністю та резонансом, що може викликати приємні вібрації в тілі.
Кроталі (Handpans)	Це металеві диски, які можуть виробляти чисті і приємні звуки, викликаючи вібрації в тілі.
Кришталеві піраміди	Кришталеві інструменти можуть надавати чисті, високочастотні звуки та вібрації.
Космічні камбала (Space Drum)	Це інструмент, що нагадує глюкофон, але має особливі властивості для вироблення вібраційних звуків.

1	2
Тамбури та бубни	Ритмічні вібрації від удару по барабанах також можуть впливати на організм.
Ханг (Hang Drum)	Це інструмент, що нагадує тамбурин, і виробляє приємні, мелодійні звуки.
Тонг Драми	Це металеві барабани, які створюють вражаючі звуки та вібрації.

- **Технології розширеної реальності (AR):** AR може використовуватися для покращення відновлення та мобілізації. Наприклад, спеціальні AR-додатки можуть надавати інструкції та навчати вправам для реабілітації, табл.1.6.

Таблиця 1.6 – Характеристика AR-додатків

Найменування	Характеристика
Розширена реальність для фізичної терапії	Додатки можуть використовувати AR для відображення вправ та інструкцій прямо на екрані смартфона чи планшета. Це може полегшити пацієнтам виконання вправ з правильною технікою.
Моніторинг прогресу	AR може служити для збору даних про прогрес реабілітації. Візуалізація покращень може бути мотиваційним фактором для відвідувачів.
Взаємодія з фізичними об'єктами	Додатки можуть використовувати AR для взаємодії з фізичними предметами, такими як турник або м'ячі, що дозволяє впроваджувати інтерактивні елементи в реабілітаційні вправи.
Ігровий аспект	Використання елементів гри може робити процес реабілітації цікавішим та забезпечити відвідувачам додаткову мотивацію.
Персоналізовані підходи	AR може допомагати створювати персоналізовані програми реабілітації, враховуючи індивідуальні потреби та обмеження

• **Електростимуляція м'язів:** Електростимуляція використовує електричні імпульси для зміцнення м'язів та поліпшення рухомості в тих областях тіла, де це необхідно.

Електроміостимуляція (електростимуляція, міоелектростимуляція, міостимуляція) – фізіотерапевтичний метод лікувального впливу електричними імпульсами, які надходять до нервових закінчень, а потім сигнал передається м'язам, і тим самим відбувається явне, мимовільне скорочення різних м'язів. Найчастіше застосовується електростимуляція рухових нервів та м'язів.

Переваги електростимуляції:

1. значне покращення діяльності м'язів;
2. відсутність серцево-судинної втоми;
3. обмежене навантаження на суглоби та сухожилля.

- **Технології біоретрофідації:** Це включає в себе використання біологічно активних речовин для відновлення клітин і тканин, наприклад, використання стовбурових клітин для відновлення тканин.

Для оснащення СПА-центру буде використовуватися наступне обладнання (табл. 1.7).

Таблиця 1.7 – Перелік обладнання SPA -центру

Обладнання, марка	Вартість, грн./од.	Зображення
Портативний апарат високоінтенсивної терапії LED - Fusion	17 000	
Окуляри VR-терапії - Bovo Z6 з пультом	2349	
Масажні роботи: Yamaguchi X	77000	
Аромодифузер BEURER LA 35	2477	
Тибетські чаші	1968	
Тренажер для м'яз - Beurer Digital TENS/EMS EM	4259	

Окрім окремих інноваційних послуг SPA-центру, до послуг відвідувачів, також пропонуються програми, що розраховані на 2-3 дні, перебування в ботелі (табл.1.8). Вартість пакету послуг не входить у проживання та оплачується окремо.

Таблиця 1.8– Програми SPA-центру

Програма	Вартість
SPA - вікенд	
Розпарювання у парній Пілінг-масаж, обгортання з ефектом флоатінгу та гідромасаж Звукотерапія Догляд за обличчям з терапією світла Відвідування аквазони	5500 грн.
SPA для двох	
Розпарювання у парній Масаж аромосвічкою Догляд за обличчям на базі японської косметики Ранкове групове тренування Відвідування аквазони	6800 грн.
SPA догляд за обличчям	
Очищаючий та відновлюючий догляд Лімфодренажний масаж обличчя Моделюючий масаж обличчя та шиї Процедура глибокого очищення шкіри Біовідновлюючий догляд Овітлююча процедура	8000 грн.

Для справної роботи SPA-центру, в ньому передбачено наступний персонал: масажисти, косметологи, тренери, працівники, що відповідають за VR та AR терапії.

Люди в усьому світі орієнтовані на добробут - це тренд, який набирає обертів та виводить басейни і SPA на нові позиції.

Отже, зростання щоденного навантаження на здоров'я людини сприяли актуалізації потреби в SPA -відпочинку. Обсяг ринку SPA у багатьох країнах постійно зростає, та в структурі індустрії виокремлюють роль готельно-курортних SPA. Наявність SPA в готелях рівня 4 чи 5 зірок вже є необхідним складником інфраструктури, таким як і ресторан чи лобі-бар, та не викликає сумнівів щодо його доцільності як елемента сервісу.

1.6 Характеристика системи безпеки в проєктованому засобі розміщення

Ботель, що проектується має наступні системи безпеки:

1. Фізичні Заходи:

- Екологічно чиста архітектура: Компактна та енергоефективна плавуча архітектура ботелю, буде виготовлена з високоміцних, екологічно чистих матеріалів, здатних адаптуватися до змін рівня води та погодних умов.
- Автоматизована система контролю за стабільністю: В ботелі використовуватимуться сучасні датчики та регулятори, які автоматично коригуватимуть положення засобу для забезпечення максимальної стабільності.

2. Електронні Заходи:

- Система інтелектуального відеоспостереження: Ботель використовуватиме штучний інтелект для розпізнавання небезпек та автоматичне сповіщення службу безпеки.
- Біометрична система доступу: Ботель використовуватиме високоточну біометричну ідентифікацію гостей та персоналу для забезпечення максимального рівня безпеки.

3. Організаційні Заходи:

- Інтегрована евакуаційна система: Ботель використовуватиме систему відображення оптимальних шляхів евакуації на екранах у номерах-каютах та публічних просторах, що сприяє оперативній реакції у разі надзвичайної ситуації.
- Центр кризового управління: В ботелі буде спеціально обладнаний центр, де кваліфікований персонал керуватиме всіма системами безпеки та співпрацюватиме з місцевими екстреними службами.

4. Технології Безпеки:

- Захищена мережа: Ботель використовуватиме блокчейн-технології для захисту від хакерських атак та забезпечення безпеки фінансових операцій.
- Дрон-патрулювання: Ботель використовуватиме автономні дрони для регулярного патрулювання території та виявлення потенційних загроз.

Дана система безпеки забезпечуватиме не лише найвищий рівень захисту, але й створюватиме унікальний екологічно чистий та технологічний простір для незабутнього відпочинку та роботи.

Оскільки зараз в країні воєнний стан, в усіх приміщеннях ботелю буде розміщено план евакуації, який передбачає швидке виведення гостей та персоналу за межі плав засобу. Поруч з місцем проектування є укриття, що працює цілодобово та приймає всіх охочих, по вул. Броварський проспект, 18.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Ботель, що проектується, розташовуватиметься в м. Києві, на р. Дніпро. Адреса закладу – Венеціанські острова, 5А.

Дніпровський район міста Києва – це житлово-промисловий район, розташований на лівому березі річки Дніпро. Цей район визначається багатошаровою структурою, що поєднує в собі житлові, комерційні та промислові зони. Його територія є однією з найбільших у місті, охоплюючи різні масиви та населені пункти [23].

Дніпровський район - один із десяти адміністративних районів міста Києва, і є другим за кількістю населення (354 тисячі жителів). Включає Венеційський, Трухановий та Долобецький острови.

Загальна площа району становить 6,7 тис. га або 16 % від загальної території міста. Чисельність постійно проживаючого населення станом на 01.10.11 складає 346 028 осіб. Дніпровський район займає друге місце серед десяти адміністративних районів столиці за чисельністю населення. Загальна площа зелених насаджень на території району складає 3448 га. До них увійшли парки культури та відпочинку «Перемога» і «Гідропарк», 16 парків, 29 скверів, 10 бульварів, 5 захисних зон, лісові зони площею 1520 га. Загальна довжина шляхів складає 133,7 км.

Через Дніпровський район проходить Святошинсько-Броварська лінія метрополітену та Південно-західна залізниця. Із 9 мостів, що з'єднують правий та лівий береги міста, 5 проходять по території Дніпровського району: Залізничний міст, Пішохідний міст, міст Метро, міст ім. Патона, Північний міст.

Район запрошує мешканців та гостей на заходи різного характеру, від культурних подій та фестивалів до спортивних змагань. Місцеві парки, музеї та театри роблять його привабливим для любителів активного відпочинку та культурних подій.

Природні ландшафти Дніпровського району включають у себе прибережні зони річки Дніпро та парки, які створюють прекрасні місця для прогулянок та відпочинку.

Зручна транспортна інфраструктура району включає метрополітен, автобуси та електротранспорт, що сприяє легкому доступу до інших частин міста.

Дніпровський район міста Києва представляє собою різноманітне та живописне місце, де поєднуються історія, сучасність та природа. З розвинутою інфраструктурою та різноманітністю можливостей, він пропонує мешканцям та гостям міста широкий спектр можливостей для комфортного життя, навчання та відпочинку.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

На даний момент серед основних типів готельних об'єктів, представлених на ринку України, можна виділити: готелі під міжнародним управлінням, готелі під місцевим управлінням, сервісні апартаменти, мотелі.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями Дніпровського району

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Ботель «Баккара» [20]	вул. Венеціанський острів, 1	ботель	4*	200 номерів: класік 1900 грн., делюкс 3420 грн., сьют 4465 грн.	Інфраструктура: конференц зал на 100 гостей, 4 кімнати для переговорів на 36 осіб, ресторан «Grand Piano», літній майданчик з просторим шатром, альтанки, сувенірні крамниці, салон краси, дитяча кімната, паркінг Послуги: проживання, харчування, прогулянка по Дніпру, оренда альтанок, прокат велосипедів, настільні ігри, масаж	70

Готель «Фрегат» [24]	вул. Броварський проспект, 18к	ботель	4*	50 номерів: стандарт 2000 – 2200 грн., делюкс 2400 грн., дім 5000 грн.	Інфраструктура: ресторан, лазні на воді, паркінг, стоянка плавзасобів Послуги: проживання, харчування, прокат човнів, щоденне прибирання, організація свят, весіль	72
Готель «Адрія» [25]	вул. Р. Окіпної, 2	туристичний готель	3*	64 номери: напівлюкс – 1890 грн., двомісний – 1458 грн., одномісний – 1089 грн., класік – 756 – 936 грн.	Інфраструктура: три конференц-зали на 65,45 та 25 осіб, сауна, ресторан, фітнес-зала, паркінг, банкомат Послуги: проживання, харчування, розміщення домашніми улюбленцями, організація екскурсій, можливість залишити багаж, настільний теніс	75
Готель «Турист» [26]	вул. Р. Окіпної, 2	туристичний готель	3*	368 номерів: економ – 1000 грн., стандарт – 1200 – 1650 грн., покращений – 2900 грн., люкс – 4400 грн.	Інфраструктура: конференц зали, ресторан «Francesco», бар, сауна, студія краси «8888», паркінг Послуги: проживання, харчування, щоденне прибирання, цілодобова реєстрація	70

Поруч з проєктованим закладом розташовується готелі, які знаходяться на р. Дніпро та надають послуги пов'язані з екскурсіями на воді та експлуатацією плавзасобів та туристичні готелі, які більше орієнтуються на туристів, що приїжджають до виставкового центру, що розташований поруч.

Новий ботель відрізнятиметься від конкурентів своєю інноваційною діяльністю, яка представлена SPA-послугами. Готель матиме окремий SPA-центр, що задовольнить найвибагливіших відпочиваючих.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

У 2022 році в умовах розв'язаної РФ повномасштабної війни столицю України відвідали 270 тис. внутрішніх і міжнародних туристів, що в 11,5 разів менше, ніж за 2021 рік із 3,12 млн туристів, вказано в управлінні з туризму та промоції КМДА під час звіту громадській раді, рис.2.1.

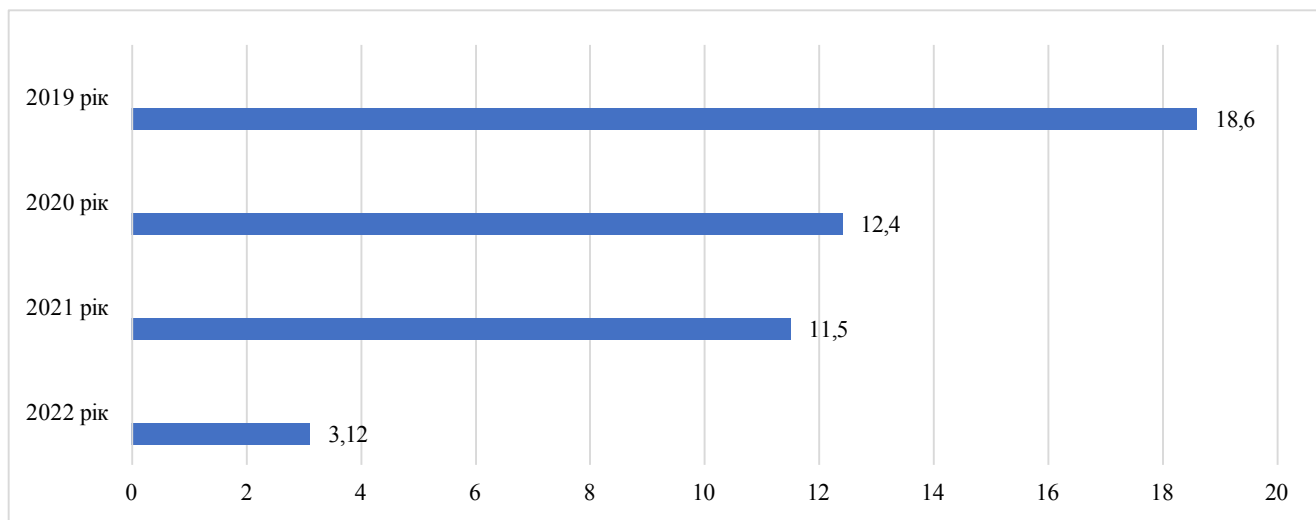


Рис.2.1 – Кількість туристів, протягом 2019-2022 рр., млн. осіб [27]

Як зазначено на сторінці управління у фейсбуці, у 2022 році Київ відвідали 98 тис. іноземних туристів, що в 10,4 разів менше, ніж у постпандемічному 2021 році, коли українську столицю відвідали 1,02 млн мандрівників із-за кордону.

Водночас торік Київ відвідали 172 тис. внутрішніх туристів проти 2,1 млн 2021-го. Лідерами серед країн світу за кількістю відвідувачів української столиці 2022 року стали Ізраїль - 9,1 тис. туристів (проти 105,1 тис. роком раніше), Туреччина - 6,8 тис. (69,5 тис.), Німеччина - 6,4 тис. (71,7 тис.), США - 5,6 тис. (75,5 тис.) і Велика Британія - 4,3 тис. (35 тис.). У 2021 році в п'ятірці лідерів замість Великої Британії була Саудівська Аравія (46,9 тис.), рис.2.2.

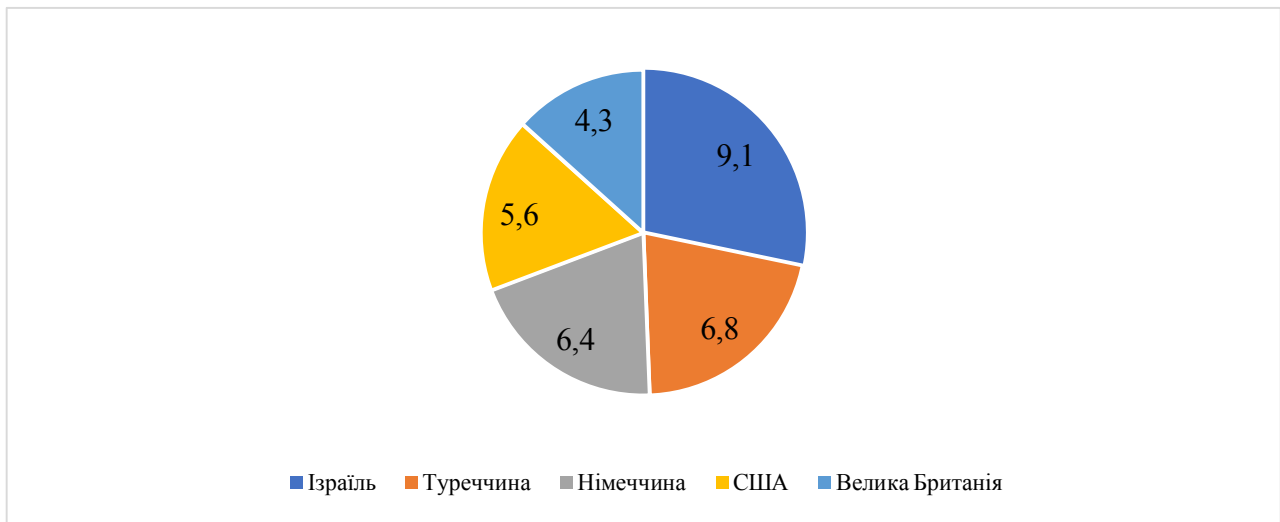


Рис.2.2 – Країни- лідери з відвідування м. Києва, тис. осіб

За падіння туристичного потоку у понад 10 разів надходження від туристичного збору знизилися лише вдвічі - до 38,8 млн грн із 76 млн грн роком раніше.

Новітній заклад, проектується на р. Дніпро тому проаналізуємо туристичну привабливість р. Дніпро.

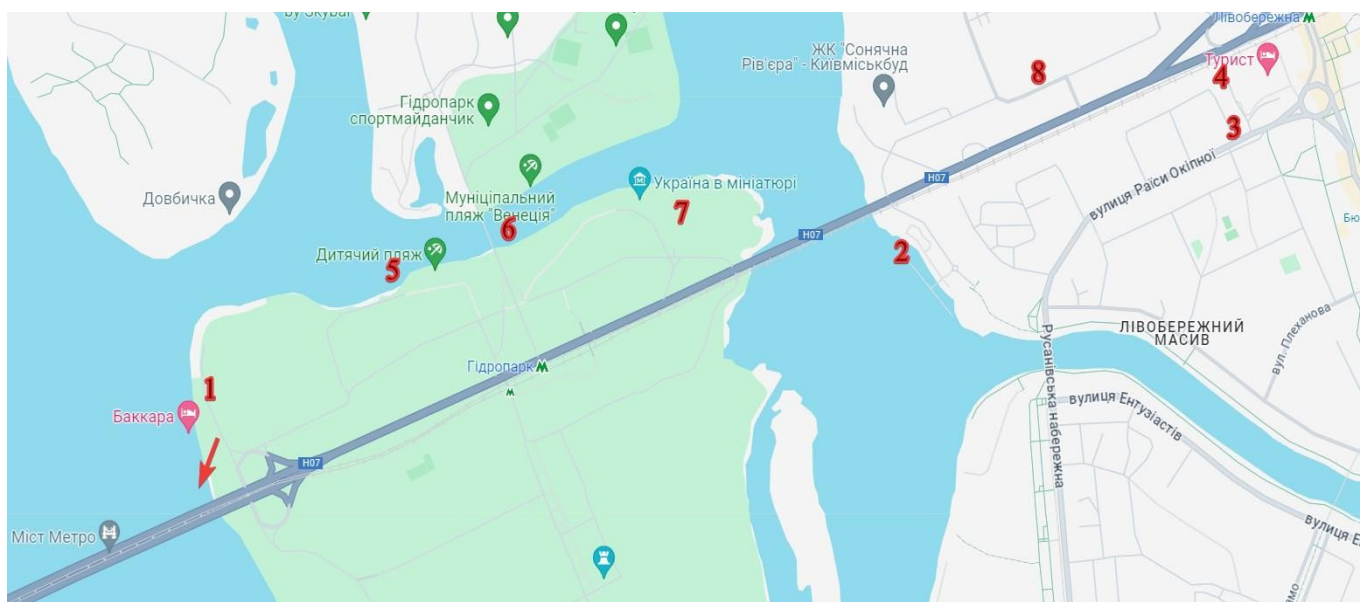
Річка Дніпро, яка протікає через територію України, має величезний туристичний потенціал завдяки своїй прекрасній природі, історії та культурі. На сьогодні потенціал річки використовується на 10%. Чудові Дніпровські кручі та туристичні локації, які розташовані на річці, за умови організації якісного сполучення можуть стати цікавим туристичним продуктом не лише для внутрішнього, але і для іноземного туриста.

Аспекти туристичного потенціалу річки Дніпро:

- Круїзні подорожі: Дніпро може служити ідеальною ареною для круїзних подорожей. Туристи можуть насолоджуватися красою пейзажів, відвідувати історичні місця та міста, розташовані вздовж берегів річки.
- Рекреаційні зони: Багато місць вздовж Дніпра обладнані для різних видів рекреації, таких як пляжі, парки, велосипедні доріжки і місця для пікніків. Це створює можливості для активного відпочинку та сімейного відпочинку.
- Історичні та культурні пам'ятки: Багато історичних та культурних пам'яток знаходяться вздовж Дніпра. Міста, такі як Київ, Дніпро, Запоріжжя, мають величезний культурний спадок, а також музеї, храми і фортеці.

- Водний спорт: Річка надає ідеальні умови для водних видів спорту, таких як веслування, каякінг, віндсерфінг і риболовля.
- Екологічний туризм: Захоплюючий природний ландшафт Дніпра створює великі можливості для екологічного туризму. Люди можуть насолоджуватися природними заповідниками, пташиними заповідниками і екотуристичними маршрутами.
- Інфраструктура: Розвинена інфраструктура, така як готелі, ресторани, марины та інші туристичні послуги, може забезпечити комфортний відпочинок для туристів.

Таким чином, річка Дніпро може стати привабливим напрямком для туризму, об'єднуючи природну красу, культурну спадщину та розваги на воді.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Ботель	30 номерів
	II. Конкуренти	
1	Ботель «Баккара»	200 номерів
2	Готель «Фрегат»	50 номерів
3	Готель «Адрія»	64 номери
4	Готель «Турист»	368 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
5	Дитячий пляж	
6	Пляж «Венеція»	
7	Україна в мініатюрі	
8	Міжнародний виставковий центр	

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Однією із сучасних тенденцій розвитку сфери гостинності є поглиблення спеціалізації готельної пропозиції. У нинішній час поряд із повносервісними готелями активно створюються різноманітні типи засобів розміщення, які орієнтуються на обслуговування певних сегментів споживачів, – наприклад: молоді, сімей із дітьми, учасників конференцій, бізнесменів, відпочивальників із метою оздоровлення, автотуристів. Саме вони формують основні характеристики конкретного типу готельного підприємства: хостелу, курортного готелю, бізнес-готелю, готельно-офісного центру, санаторію, мотелю тощо.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Ботель
Категорія	4*
Номерний фонд	30 номерів, 56 місць
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Київ, вул. Венеціанський острів, 5А р. Дніпро
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Готель на воді
Стиль дизайну	Футуризм
Контингент споживачів	Відпочиваючі з метою оздоровлення, туристи на воді (яхтинг)
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Терапія світлом, VR-терапія, послуги масажних роботів, аромотерапія, звукова терапія, музико терапія, електростимуляція м'язів, терапія AR, комплексні програми SPA
Інфраструктура	SPA-центр (басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро), ресторан, паркінг
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

$$S_d = 56 \times 55 = 3080 \text{ м}^2$$

Отже, в 2 розділі було охарактеризовано місцевість, визначено туристичну привабливість регіону, розроблено концепцію закладу, та розраховано необхідну площу для проектування ботелю.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Сучасні готельні підприємства – це поліфункціональні та універсальні споруди, які забезпечують комплекс послуг: прийняття, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг.

Поліфункціональність зумовлена поєднанням в одній споруді різних типів функціональних приміщень. Можливістю вибору будь-яких пропонованих готелем послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів

Таблиця 3.1 – Основні служби ботелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба ресторанного господарства	Ботель, як і готель має службу ресторанного господарства, яка представлена рестораном, лобі-баром та їдальнею для персоналу. Обов'язки даної служби полягають в організації харчування гостей, відвідувачів та персоналу ботелю. Також на території ботелю можуть відбуватися будь-які урочистості, за організацію харчування яких, відповідає дана служба.	Шеф-кухар, кухарі III, IV, V розрядів, офіціанти, адміністратор зали, мийники, прибиральники
Служба прийому та розміщення	Ботель, як і будь який інший заклад готельного господарства, має дану службу та відповідає за належне прийняття гостей, реєстрацію поселення, розрахунок, а також завчасне бронювання за телефоном.	Спеціаліст з бронювання, менеджер служби, адміністратор
Служба управління номерним фондом	Ботель має каютні номери різних типів, прибиранням яких займається служба управління номерним фондом. Ботель налічує 30 номерів. Їх належний стан до прибуття гостей та підтримання чистоти під час їх перебування, обов'язки даної служби.	Менеджер, покоївки, прибиральники на поверхах
Служба роботи з персоналом	Ботель передбачає службу, що займатиметься підбором персоналу, призначенням їх на певні посади, організація святкувань персоналу	Менеджер служби по роботі з персоналом працівники
Служба безпеки	Охорона ботелю відповідає за дотримання норм перебування на плав засобі, а саме дотримання правил безпеки гостей з поведженням на воді.	Працівник протипожежної охорони, охоронці
Адміністративна служба	Адміністрація ботелю відповідає за всі функції вищого керівництва, а саме складання договорів, підписання цінних паперів, призначення на посади певних людей, тощо.	Директор ботелю та його заступник
Фінансово-комерційна служба	Обов'язками даної служби ботелю є нарахування заробітних плат та премій	Бухгалтер та касир

1	2	3
	працівникам, складання річних звітів, співпраця з податковою службою.	
Інженерна служба	На дану службу покладається велика відповідальність, оскільки засіб готельного господарства розташовується на воді та має певні інженерні характеристики дотримання яких є невід'ємною частиною безпеки гостей.	Головний інженер, сантехнік, робітники, зварювальник
Служба фізкультурно-оздоровчого призначення	Обов'язками даної служби є надання інноваційних послуг в SPA-комплексі ботелю.	Працівники SPA-комплексу (косметологи, масажисти, працівники)

Ботель має комбіновану структуру управління, яке передбачає позбавлення права безпосереднього впливу на виконавців. Тобто підлеглі одразу готують рішення для лінійного керівника, який здійснює прямий адміністративний вплив на виконавців.



Рис.3.1 – Функціональна схема ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва

Отже, на першому поверсі ботелю розташовуватимуться наступні групи приміщень: службово-побутові, житлові, приймально-вестибюльна, підприємства харчування.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Ботель, порівняно з звичайним готелем має трохи обмежену приймально-вестибюльну групу приміщень, яка представлена вестибюлем, приміщенням прийому та реєстрації, кімнатою чергового адміністратора, санвузлами, камерою схову та постом охорони, табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Benix	2	1487x682x688	2,02
Крісло	Benix	4	552x587x589	1,29
Журнальний столик	Benix	2	520x520x665	0,54
Димар у вигляді каміну	-	1	475x541x2500	0,25
Стенди з інформаційними брошурами	Benix	2	458x460x785	0,42
Всього				4,52
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Benix	1	1500x546x682	0,81
Крісло	Benix	1	441x420x665	0,18
Термінал розрахунку	UniversalBank	1	124x125	0
Телефон	LG	1	142x132	0
Комп'ютер	LG	1	254x256	0
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Принтер	LG	1	325x300	0
Всього				1,5
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Benix	1	1240x650x600	0,8
Крісло	Benix	1	441x420x665	0,18
Комп'ютер	LG	1	254x256	0
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Принтер	LG	1	325x300	0
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				1,49
Санвузол жіночий				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	2	630x400x650	0,5
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				0,72
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25

1	2	3	4	5
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				0,47
Камера схову				
Стелаж для речей	Benix	3	1630x460x2100	2,24
Всього				2,24
Пост охорони				
Стіл	Benix	1	1240x650x600	0,8
Крісло	Benix	1	441x420x665	0,18
Монітор	LG	1	254x256	0
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Всього				1,49
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				0,47 + 20% = 0,56
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Пісуар	Granado	1	462x485x620	0,22
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				0,69
Гардероб				
Вішаки	Benix	4	1652x698x1890	4,61
Всього				4,61

Розрахувавши та підібравши меблі та обладнання для приймально-вестибюльної групи приміщень ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, заносимо показники до табл.3.3 та порівнюємо їх з нормативною площею.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
1	2	3
Вестибюль	15	50
Бюро прийому і реєстрації	5	10
Кімната чергового адміністратора	4,9	8
Санвузол жіночий	2,4	6
Службовий санітарно-технічний блок	1,5	4
Камера схову	7,4	8

1	2	3
Приміщення охорони	4,9	2
Санвузол для маломобільних груп населення	1,8	4
Санвузол чоловічий	2,3	6
Гардероб	15,3	10
Всього	60,5	108

Провівши порівняльний аналіз площ ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, визначаємось з їх остаточними цифрами, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	50
Бюро прийому і реєстрації	10
Кімната чергового адміністратора	8
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	4
Камера схову	8
Приміщення охорони	4,9
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Гардероб	15,3
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	116,2

Отже, група приміщень вестибюльного призначення ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва займатиме площу 116,2 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готель, що проектується розташовуватиметься на р. Дніпро і матиме всі ознаки ботелю. Це готель-судно, що вміщатиме 56 відвідувачів, з каютами – номерами, рестораном та SPA-простором.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду ботелю категорії 4* на 30 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	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	3	3
Номер I категорії	1	2	21	42
Номер I категорії для людей обмеженими можливостями	1	2	3	6
Всього			30	56

Розрахунок площ номерів-кают для ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, визначається за допомогою підібраних меблів та обладнання, що представлено в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів-кают

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2140x2000x680	4,28
Тумби приліжкові	Benix	2	388x369x587	0,28
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Міні-бар (холодильник)	Tefcold-52	1	560x560x885	0,31
Міні-сейф	Griff	1	217x217	0
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Телефон	LG	1	115x118	0
				6,02
Вітальня з кухонною нішою				
Рояль	YAMAHA	1	860x860x880	0,73
Диван	Benix	1	1487x682x688	1,01
Крісло	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Стелаж з книгами	Benix	1	1870x245x1785	0,45
Кухонна ніша	Marka	1	1850x650x720	1,2
Стіл обідній	Marka	1	850x700x700	0,59
Стільці	Marka	4	350x368x752	0,51
Всього				5,13
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Ванна	Granado	1	960x600x680	0,57
Фен	Xiaomi	1	147x147	0
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				1,94
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Всього				0,47
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57
Всього				15,13
Люкс				

1	2	3	4	5
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2140x2000x680	4,28
Тумби приліжкові	Benix	2	388x369x587	0,28
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Міні-бар (холодильник)	Tefcold-52	1	560x560x885	0,31
Міні-сейф	Griff	1	217x217	0
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				5,75
Вітальня				
Диван	Benix	1	1487x682x688	1,01
Крісло	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Стелаж з книгами	Benix	1	1870x245x1785	0,45
Всього				2,1
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Фен	Xiaomi	1	147x147	0
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				1,37
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Всього				0,47
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57
Всього				11,26
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	1140x2000x680	2,28
Тумби приліжкові	Benix	1	388x369x587	0,14
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Міні-бар (холодильник)	Tefcold-52	1	560x560x885	0,31
Міні-сейф	Griff	1	217x217	0
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Диван	Benix	1	1487x682x688	1,01
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				4,89
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25

1	2	3	4	5
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				1,37
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57
Всього				7,83
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	1140x2000x680	2,28
Тумби приліжкові	Benix	1	388x369x587	0,14
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				3,57
Санітарний вузол				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				1,37
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57
Всього				6,51
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	1	2140x2000x680	4,28
Тумби приліжкові	Benix	2	388x369x587	0,28
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				5,71
Санітарний вузол				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				1,37
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57

1	2	3	4	5
Всього				8,65
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко	Benix	2	1140x2000x680	4,56
Тумби приліжкові	Benix	2	388x369x587	0,28
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Крісла	Benix	2	441x420x665	0,37
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				5,99
Санітарний вузол				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Телефон	LG	1	115x118	0
Всього				1,37
Передпокій				
Вішак для речей	Benix	1	1652x698x1890	1,15
Підставка під багаж	Benix	1	668x630x630	0,42
Всього				1,57
Всього				8,93

Визначившись з номерами-каютами ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, розписуємо їх загальну площу та площу кожної окремої кімнати, табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів ботелю категорії 4* на 30 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	39,2	4,5	1,5	5,2	50,4
Люкс	26,3	4,5	1,5	5,2	37,5
Напівлюкс	16,4	4,5	-	5,2	26,1
Номер I категорії (одномісні)	12	4,5	-	5,2	21,7
Номер I категорії (двомісні)	19,1	4,5	-	5,2	28,8
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	24	5,4	-	6,2	29,7 + 20% = 35,6

Ботель складатиметься з трьох палуб, на кожній з яких розміщуватимуться номери та приміщення поповерхового обслуговування, їх склад та перелік меблів, представлено в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Benix	1	1487x682x688	1,01
Крісло	Benix	2	552x587x589	0,64
Журнальний столик	Benix	1	520x520x665	0,27
Димар у вигляді каміну	-	1	475x541x2500	0,25
Всього				2,17
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Benix	1	1240x650x600	0,8
Крісло	Benix	1	441x420x665	0,18
Комп'ютер	LG	1	254x256	0
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Диван	Benix	1	1487x682x688	1,01
Всього				2,5
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Білизнопровід	-	1	420x400	0,16
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Всього				0,67
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Всього				0,51
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	2	750x560x850	0,84
Всього				0,84
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				0,47
Сервізна				
Стіл	Benix	1	1240x650x600	0,8
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Всього				1,31
Комора чистої білизни				
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Всього				0,51

Розрахувавши та підбравши меблі та обладнання для поповерхової групи приміщень ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, заносимо показники до табл.3.9 та порівнюємо їх з нормативною площею.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	7,2	20
Кімната чергового персоналу	8,3	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	2,2	6
Комора прибирального інвентаря	1,7	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	2,8	12
Санвузол для персоналу	1,5	12
Сервізна	4,3	12
Комора чистої білизни	1,7	8
Всього	29,7	86

Провівши порівняльний аналіз площ ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, визначаємось з їх остаточними цифрами, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування ботелю

Назва приміщення	Площа, м²
Хол	20
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього	86

Розрахувавши площу приміщень поповерхового обслуговування ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, визначили, що загалом дана група займає 86 м².

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ботель, як і будь-який засіб готельного господарства має декілька закладів ресторанного господарства, а саме ресторан на 50 місць, бар на 10 місць та їдальню

для персоналу на 12 місць. Заклад пропонує страви європейської кухні. Години роботи закладу з 7.00 до 23.00.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	50	мешканці ботелю та гості м. Києва	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «A la carte»	офіціантами (повне / часткове)	європейське	Сніданки з 7:00 до 10:00, аля карт з 10:00 до 23:00 години
Бар при вестибюлі	Перший	10	мешканці ботелю та гості м. Києва	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 11:00 до 23:00 години
Їдальня для персоналу	-	12	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 6:00 до 21:00 години

Також ботель надаватиме послуги Room service, що включають в себе ряд зручностей та послуг, які гості можуть замовити для комфорту та зручності під час перебування в номері. Перелік послуг рум-сервісу включає в себе:

1. Їжа та напої:
 - замовлення сніданку в номер;
 - меню з різноманітним вибором страв і напоїв;
2. Прибирання та обслуговування:
 - замовлення послуги прибирання номеру;
 - заміна рушників та постільної білизни;
3. Інші послуги:
 - замовлення трансферу або таксі;
 - запит на додаткові подушки, ковдри, чайник, праску тощо.
 - послуги кур'єра (наприклад, доставка листівок, поштових послуг).

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Меню грає важливу роль у ресторанному бізнесі, оскільки воно є основним інструментом для привертання клієнтів та стимулювання їхнього вибору страв. Також воно відображає стиль та концепцію ресторану, його кулінарні вміння та унікальність.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Грінки з курячим паштетом та цибулевим конфітюром	50/15/15
згідно ТК	Млинці з лососем та крем-сиром	75
згідно ТК	Салат з запеченою індичкою під сиrom моцарелла (філе індиче, мікс салату, сир моцарелла з медово-гірчичним соусом)	75
згідно ТК	Салат овочевий з фетою (мікс салату, червоний солодкий перець, томати чері, огірок, сир фета, маслини та оливкова олія)	75
згідно ТК	Плато південних закусок (хамон, свинина в'ялена, чорізо, оливки, гріссіні)	15/15/15/10/10
згідно ТК	Сирне плато (сир брі, сир горгонзола, сир пармезан, козинний сир, полуниця, мед)	15/15/15/15/10/10
згідно ТК	Яйце варене з масляними тостами та кремом з авокадо	50/25/10
Гарячі страви		
згідно ТК	Рибні рулети з овочами	75
згідно ТК	Тріска, запечена в часниковому соусі з рисом	90
згідно ТК	М'ясо по-французьки з картоплею та помідорами	90
згідно ТК	Філе курки з болгарським перцем та булгуром	110
згідно ТК	Вівсяна каша на цільній крупі зі свіжими ягодами	75
згідно ТК	Фетучіні з лососем і шпинатом	90
згідно ТК	Картопляні зрази з грибами	85
згідно ТК	Вареники з вишнями в сметанному соусі	100
згідно ТК	Запіданка з картоплі та беконом у вершковому соусі	90
Солодкі страви		
згідно ТК	Мус банан-ківі	75
згідно ТК	Тарт з полуницею	75
згідно ТК	Сирний чізкейк з апельсиновим желе	90
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Улун Да Хун Пао» трав'яний чай: меліса, лимонник, мате зелений тонізуючий чай «Premium» чорний класичний чай «Ройбуш Калахарі» чай чебрець-м'ята	200
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучіно флет вайт гарбузовий лате халвічний раф кавово-вершковий напій	30 60 150 150 150 150 250

згідно ТК	Лимонад малиново-лаймовий	250
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб «Дорожній»(мікс пшеничного борошну різних сортів)	25
	Хліб домашній житній	25
	Бублик з маком та кунжутом	45
	Плюшка з корицею	40

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Котлета по-київськи з індички на ніжному пюре із цвітної капусти	120/120
згідно ТК	Язик телячий з печерицями та сиром в млинцях	250
згідно ТК	Стейк з капусти з соусом шампань та сиром горгонзола	175
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бріош з лососем, перепелиним яйцем та огірком	150
згідно ТК	Рибна нарізка (сьомга с/с, балик масляної х/к, скумбрія с/с, палтус, лимон)	40/40/40/40/10
згідно ТК	Салат з курячим філе та селерою(цибуля червона, філе куряче, селера, в'ялена журавлина, зелень та грецький йогурт)	175
згідно ТК	Салат з ананасами (ананас консервований, куряче філе, огірок, кукурудза консервована, салат латук, майонез)	175
згідно ТК	Овочево-м'ясний салат (шинка, яловичина запечена, огірок, бекон, болгарський перець, цибуля, томати чері, оливкова олія)	170
згідно ТК	Салат з цукіні та козиним сиром (мікс салату, грильовані цукіні, томати чері, зелене яблуко, сир козиний, гірчично-медова заправка)	175
згідно ТК	М'ясне асорті (балик х/к, шинка с/к, ковбаса салями, куряча грудка в/к)	40/40/40/40
згідно ТК	Асорті сирів на хрусткому крекері (червоний сир песто, сир маасдам, голландський сир, адигейський сир)	40/40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	М'ясо мідій в темпурі	75
згідно ТК	Курячі сердечка з білими грибами та міні-дерунами	40/50
згідно ТК	Печериці фаршировані, запечені з курячим філе та сиром	90
Супи		
згідно ТК	Вершковий суп з куркою та грибами	250
згідно ТК	Борщ	300
згідно ТК	Розсольник на яловичих нирках	250
Основні страви		
згідно ТК	Кус-кус та ніжні котлети зі щуки	120/120
згідно ТК	Рубані курячі котлети з перцем та сиром	280
згідно ТК	Індичка з овочами у сметанному соусі	280
згідно ТК	Печінкова запіканка з гречкою	250
згідно ТК	Картопляне пюре з тушкованою яловичиною та чорносливом	300
згідно ТК	Паста з тунцем та томатним соусом	180
згідно ТК	Рис по-тайськи з куркою та овочами	200
згідно ТК	Рагу з кабачків та баклажанів	175

згідно ТК	Гречаники з грибами та сметаною	175
згідно ТК	Лінівні пельмені-штрулі з м'ясом	180
Солодкі страви		
згідно ТК	Тирамісу з полуницею	110
згідно ТК	Трайфл з кремом сабайон	100
згідно ТК	Грушевий торт з солоною карамеллю	110
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений «Улун» зелений чай класичний пряний мандарин чай чай чорний класичний «Kusmi tea» ромашковий чай	200
згідно ТК	Кава: еспресо капуоранж дріп-кава кава по-ліванські флет вайт арахісовий латте капучино	30 150 150 150 150 150 150
Холодні напої		
згідно ТК	Смузі ківі-полуниця-банан	250
згідно ТК	Бузиновий лимонад	250
згідно ТК	Гранатовий фреш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Батон вівсяний	30
	Хліб тостовий класичний	30
	Печиво лимонне з конфітюром	75
	Даніш з вишнею	90

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Гетьман», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Absolut Wild Bergi», Швеція, 38% об.	1/0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
Casa Clara da Malta, біле сухе, Португалія, 12,5% об.	0,7/0,1
SL Riesling Mosel, біле напівсухе, Німеччина, 10,6% об.	0,7/0,1
Don Simon White Semisweet, біле напівсолодке, Іспанія, 10,5% об.	0,7/0,1
Oriolus Grenache, рожеве сухе, Франція, 13% об.	0,7/0,1
Сікера Медова, рожеве напівсухе, Україна, 13,3% об.	0,7/0,1
Letizia Sangiovese Rosato, рожеве напівсолодке, Італія, 9,5% об.	0,7/0,1
Bellini Fiasco Chianti, червоне сухе, Італія, 12,5% об.	0,7/0,1
Vieux Papes Rouge, червоне напівсухе, Франція, 11,5% об.	0,7/0,1
Kartuli Vazi Кіндзмараулі, червоне напівсолодке, Грузія, 11% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Oreanda Преміум» біле напівсолодке, Україна, 11% об.	0,75/0,75

Вино «Mondoro Rose » рожеве солодке, Італія , 9,5%	0,75/0,75
Вино «Lambrusco Corte Rosa» червоне напівсолодке, Італія, 7,5% об.	0,75/0,75
Ром	
Мoko Original, Франція, 40% об.	1/0,05
Brugal 1888, Домініканська республіка, 40% об.	1/0,05
Віскі	
William Peel, Франція 40% об.	1/0,05
Bushmills Red Bush купажований, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Copeland Merchants, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Пиво	
«Волинський Бровар Salvator», Україна, 8% об, темне нефільтроване	0,5
«Nike Blance », Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	0,5
«Corona Extra », Мексика, 4,5% об., світле фільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна столова вода «Proton voda», слабо газована, Сербія	0,5
Мінеральна вода «Свалява », негазована, столова, Україна	0,5
Напій «Розмай Лісовий Ситро» Україна	0,5
Апельсиновий напій «Соковита» Україна	0,5

Визначившись з меню в ботелі, розраховуємо завантаженість зали на 50 місць, на протязі дня, табл.3.15.

Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 50 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		56
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	30
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	38
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	53
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	45
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	38
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	23
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,5	40	30
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	21
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,6	90	27
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,6	60	18
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,6	30	9
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,6	20	6
Всього відвідувачів за день			338
Денна оборотність місця, раз			6,76

$$N_{\text{стр}} = 56 \times 7 + 338 \times 3,5 = 392 + 1183 = 1575 \text{ шт.}$$

Асортиментний склад продукції ресторану ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, розрахований в табл.3.16 – 3.19.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		118
рибні		20	24
м'ясні		25	30
овочеві		35	40
молоко та кисломолочні продукти		20	24
Гарячі страви	50		196
м'ясні, рибні		20	39
овочеві		25	49
круп'яні		25	49
яєчні, сирні	30	59	
Солодкі страви	20		78
Всього	100		392

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	177
Холодні страви та закуски	30		355
рибні		30	107
м'ясні		25	89
салати		35	124
кисломолочні продукти		10	35
Гарячі закуски	5	100	59
Супи	10		118
Основні гарячі страви	30		355
рибні		15	53
м'ясні		65	231
овочеві		10	36
круп'яні	10	35	
Солодкі страви	10		119
Всього	100		1183

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 56 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	14
Холодні напої:	л	0,25	14
власного виробництва		0,25	14
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	6
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	39

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 338 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	17
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	17
мінеральна вода		0,08	27
власного виробництва		0,1	34
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Батон вівсяний		0,05	17
Хліб тостовий класичний		0,05	17
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	169
Вино-горілчані вироби	л	0,1	34
Пиво	л	0,025	8

Вирахувавши кількість страв в кожній позиції, розбиваємо їх згідно створеного меню, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Грінки з курячим паштетом та цибулевим конфітюром	10	50/15/15
згідно ТК	Млинці з лососем та крем-сиром	24	75
згідно ТК	Салат з запеченою індичкою під сиrom моцарелла (філе індиче, мікс салату, сир моцарелла з медово-гірчичним соусом)	22	75
згідно ТК	Салат овочевий з фетою (мікс салату, червоний солодкий перець, томати чері, огірок, сир фета, маслини та оливкова олія)	18	75
згідно ТК	Плато південних закусок (хамон, свинина в'ялена, чорізо, оливки, гріссіні)	20	15/15/15/10/10
згідно ТК	Сирне плато (сир брі, сир горгонзола, сир пармезан, козинний сир, полуниця, мед)	13	15/15/15/15 /10/10
згідно ТК	Яйце варене з масляними тостами та кремом з авокадо	11	50/25/10

Гарячі страви			
згідно ТК	Рибні рулети з овочами	11	75
згідно ТК	Тріска, запечена в часниковому соусі з рисом	10	90
згідно ТК	М'ясо по-французьки з картоплею та помідорами	8	90
згідно ТК	Філе курки з болгарським перцем та булгуром	10	110
згідно ТК	Вівсяна каша на цільній крупі зі свіжими ягодами	29	75
згідно ТК	Фетучіні з лососем і шпинатом	20	90
згідно ТК	Картопляні зрази з грибами	12	85
згідно ТК	Вареники з вишнями в сметанному соусі	14	100
згідно ТК	Запіканка з картоплі та беконом у вершковому соусі	23	90
Солодкі страви			
згідно ТК	Мус банан-ківі	28	75
згідно ТК	Тарт з полуницею	30	75
згідно ТК	Сирний чізкейк з апельсиновим желе	20	90
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений листовий чай «Улун Да Хун Пао» трав'яний чай: меліса, лимонник, мате зелений тонізуючий чай «Premium» чорний класичний чай «Ройбуш Калахарі» чай чебрець-м'ята	8	200
згідно ТК	Кава: еспreso американо капучіно флет вайт гарбузовий лате халвічний раф кавово-вершковий напій	6	30 60 150 150 150 150 250
згідно ТК	Лимонад малиново-лаймовий	9	250
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	5	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб «Дорожній»(мікс пшеничного борошну різних сортів)	3	25
	Хліб домашній житній	3	25
	Бублик з маком та кунжутом	19	45
	Плюшка з корицею	20	40

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 50 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Котлета по-київськи з індички на ніжному пюре із цвітної капусти	77	120/120
згідно ТК	Язик телячий з печерицями та сиром в млинцях	55	250
згідно ТК	Стейк з капусти з соусом шампань та сиром горгонзола	45	175
Холодні страви і закуски			

згідно ТК	Бріюш з лососем, перепелиним яйцем та огірком	57	150
згідно ТК	Рибна нарізка (сьомга с/с, балик масляної х/к, скумбрія с/с, палтус, лимон)	50	40/40/40/40/10
згідно ТК	Салат з курячим філе та селерою(цибуля червона, філе куряче, селера, в'ялена журавлина, зелень та грецький йогурт)	38	175
згідно ТК	Салат з ананасами (ананас консервований, куряче філе, огірок, кукурудза консервована, салат латук, майонез)	30	175
згідно ТК	Овочево-м'ясний салат (шинка, яловичина запечена, огірок, бекон, болгарський перець, цибуля, томати чері, оливкова олія)	32	170
згідно ТК	Салат з цукіні та козиним сиром (мікс салату, грильовані цукіні, томати чері, зелене яблуко, сир козиний, гірчично-медова заправка)	24	175
згідно ТК	М'ясне асорті (балик х/к, шинка с/к, ковбаса салямі, куряча грудка в/к)	89	40/40/40/40
згідно ТК	Асорті сирів на хрусткому крекері (червоний сир песто, сир маасдам, голландський сир, адигейський сир)	35	40/40/40/40
Гарячі закуски			
згідно ТК	М'ясо мідій в темпурі	19	75
згідно ТК	Курячі сердечка з білими грибами та міні-дерунами	22	40/50
згідно ТК	Печериці фаршировані, запечені з курячим філе та сиром	18	90
Супи			
згідно ТК	Вершковий суп з куркою та грибами	30	250
згідно ТК	Борщ	48	300
згідно ТК	Розсольник на яловичих нирках	40	250
Основні гарячі страви			
згідно ТК	Кус-кус та ніжні котлети зі щуки	53	120/120
згідно ТК	Рубані курячі котлети з перцем та сиром	58	280
згідно ТК	Індичка з овочами у сметанному соусі	42	280
згідно ТК	Печінкова запіканка з гречкою	40	250
згідно ТК	Картопляне пюре з тушкованою яловичиною та чорносливом	91	300
згідно ТК	Паста з тунцем та томатним соусом	15	180
згідно ТК	Рис по-тайські з куркою та овочами	20	200
згідно ТК	Рагу з кабачків та баклажанів	16	175
згідно ТК	Гречаники з грибами та сметаною	10	175
згідно ТК	Лінівні пельмені-штрулі з м'ясом	10	180
Солодкі страви			
згідно ТК	Тирамісу з полуницею	38	110
згідно ТК	Трайфл з кремом сабайон	40	100
згідно ТК	Грушевий торт з солоною карамеллю	41	110
Гарячі напої			

згідно ТК	Чай: зелений «Улун» зелений чай класичний пряний мандарин чай чай чорний класичний «Kusmi tea» ромашковий чай	7	200
згідно ТК	Кава: еспресо капуоранж дріп-кава кава по-ліванські флет вайт арахісовий латте капучино	10	30 150 150 150 150 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Смузі ківі-полуниця-банан	17	250
згідно ТК	Бузиновий лимонад	7	250
згідно ТК	Гранатовий фреш	10	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Батон вівсяний	17	30
	Хліб тостовий класичний	17	30
	Печиво лимонне з конфітюром	69	75
	Даніш з вишнею	100	90

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 50
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Гетьман», Україна, 40% об.	1	1/0,05
Горілка «Absolut Wild Berry», Швеція, 38% об.	2	1/0,05
Горілка «Хортиця Де Люкс», Україна, 40% об.	4	1/0,05
Вина		
Casa Clara da Malta, біле сухе, Португалія, 12,5% об.	1	0,7/0,1
SL Riesling Mosel, біле напівсухе, Німеччина, 10,6% об.	2	0,7/0,1
Don Simon White Semisweet, біле напівсолодке, Іспанія, 10,5% об.	2	0,7/0,1
Oriolus Grenache, рожеве сухе, Франція, 13% об.	3	0,7/0,1
Сікера Медова, рожеве напівсухе, Україна, 13,3% об.	1	0,7/0,1
Letizia Sangiovese Rosato, рожеве напівсолодке, Італія, 9,5% об.	2	0,7/0,1
Bellini Fiasco Chianti, червоне сухе, Італія, 12,5% об.	1	0,7/0,1
Vieux Papes Rouge, червоне напівсухе, Франція, 11,5% об.	1	0,7/0,1
Kartuli Vazi Кіндзмараулі, червоне напівсолодке, Грузія, 11% об.	2	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Lambrusco Corte Rosa» червоне напівсолодке, Італія, 7,5% об.	2	0,75/0,75
Вино «Oreanda Преміум» біле напівсолодке, Україна, 11% об.	2	0,75/0,75

Вино «Mondoro Rose » рожеве солодке, Італія , 9,5%	1	0,75/0,75
Ром		
Мoko Original, Франція, 40% об.	1	1/0,05
Brugal 1888, Домініканська республіка, 40% об.	1	1/0,05
Віскі		
William Peel, Франція 40% об.	2	1/0,05
Bushmills Red Bush купажований, Ірландія, 40% об.	2	1/0,05
Copeland Merchants, Ірландія, 40% об.	1	1/0,05
Пиво		
«Волинський Бровар Salvator», Україна, 8% об, темне нефільтроване	4	0,5
«Nike Blance », Україна, 4,9% об., світле нефільтроване	2	0,5
«Corona Extra », Мексика, 4,5% об., світле фільтроване	2	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна столова вода «Prolom voda», слабо газована, Сербія	17	0,5
Мінеральна вода «Свалява », негазована, столова, Україна	10	0,5
Напій «Розмай Лісовий Ситро» Україна	12	0,5
Апельсиновий напій «Соковита» Україна	5	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

У ресторані потреба у сировині визначається в першу чергу меню та кухнею, яку ресторан пропонує своїм гостям. Основні складові сировини для ресторанного бізнесу включають:

- Харчові продукти: Основні інгредієнти для приготування страв, такі як м'ясо, риба, овочі, фрукти, молочні продукти тощо.
- Напої: Вино, спиртні напої, безалкогольні напої, кава, чай і т.д.
- Приправи та інгредієнти для приготування страв: Олії, спеції, соуси, трави, солодки і кислі інгредієнти і т.д.
- Харчові добавки та кондитерські інгредієнти: Цукор, борошно, яйця, шоколад, вершкове масло і т.д.
- Пакувальні матеріали: Якщо ресторан працює зі зберіганням і доставкою страв, то може бути потрібне пакувальне обладнання та матеріали.

Управління сировиною в ресторанному бізнесі включає в себе ефективне планування запасів, замовлення та зберігання, а також забезпечення відповідності вимогам якості та безпеки харчових продуктів. Рестораторам важливо встановлювати стабільних постачальників та ефективно керувати ланцюжком постачання для забезпечення найвищої якості приготовлених страв для клієнтів.

Таблиця 3.23 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе індички	охолоджене
	язик телячий	охолоджений
	яловичина	охолоджена
	філе куряче	охолоджене
	яловичі нирки	охолоджені
Риба та морепродукти	печінка куряча	охолоджена
	хек	охолоджений
	тріска	охолоджена
	лосось	охолоджений
	щука	охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований
	хамон	вакуумований
	свинина в'ялена	вакуумована
	чорізо	вакуумоване
	бекон	вакуумований
	шинка	вакуумована
	сьомга с/с	вакуумована
	балик масляної х/к	вакуумований
	скумбрія с/с	вакуумована
	палтус	вакуумований
	Молоко, молочні та жирові продукти	крем-сир
сир «Моцарела»		вакуумований
сир «Фета»		вакуумований
сир «Брі»		вакуумований
сир «Горгонзола»		вакуумований
сир «Пармезан»		вакуумований
козиний сир		вакуумований
яйця		с/о, охолоджені
сметана		15% жирності
вершки		15% жирності
яйця перепелині		с/о, охолоджені
грецький йогурт		в пляшці
майонез		в пляшці
червоний сир		вакуумований
сир песто		вакуумований
сир «Голандський»		вакуумований
сир «Адигейський»	вакуумований	
маскарпоне	вакуумований	
сир «Маасадам»	вакуумований	
Овочі та зелень	цибуля	свіжа
	лист салату	свіжий
	перець	свіжий
	томати	свіжі
	огірок	свіжий

	авокадо	свіже
	часник	свіжий
	картопля	свіжа
	шпинат	свіжий
	гриби	свіжі
	цвітна капуста	свіжа
	лимон	свіжий
	селера	свіжа
	зелень	свіжа
	салат латук	свіжий
	цукіні	свіжі
	буряк	свіжий
	капуста	свіжа
	морква	свіжа
	баклажани	свіжі
Фрукти та ягоди	полуниця	заморожена
	вишні	заморожені
	банан	свіжий
	кві	свіжий
	апельсин	свіжий
	яблука	свіжі
	груша	свіжа
Бакалійні товари	курячий паштет	консервованій
	медово-гірчичний соус	в пляшці
	маслини	консервовані
	оливкова олія	в пляшці
	оливки	консервовані
	мед	в пляшці
	соус «Шампань»	в пляшці
	ананас	консервованій
	кукурудза	консервована
	томатний соус	в пляшці
	тунець	консервованій
Сипучі продукти	рис	фасований
	булгур	фасований
	вівсяна крупа	фасована
	фетучіні	фасовані
	желатин	фасований
	в'ялена журавлина	фасована
	кус-кус	фасований
	гречана крупа	фасована
	чорнослив	фасований
	кава	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	грінки	фасовані
	грисіні	фасовані
	савоярді	фасовані
	хліб	фасоваий
	батон	фасоваий
Напої	Горілка «Гетьман»	в пляшці

	Горілка «Absolut Wild Berri»,	в пляшці
	Горілка «Хортиця Де Люкс»	в пляшці
	Casa Clara da Malta	в пляшці
	SL Riesling Mosel,	в пляшці
	Don Simon White Semisweet,	в пляшці
	Oriolus Grenache	в пляшці
	Сікера Медова	в пляшці
	Letizia Sangiovese Rosato	в пляшці
	Bellini Fiasco Chianti	в пляшці
	Vieux Papes Rouge	в пляшці
	Kartuli Vazi Кіндзмараулі	в пляшці
	Вино «Lambrusco Corte Rosa»	в пляшці
	Вино «Oreanda Преміум»	в пляшці
	Вино «Mondoro Rose »	в пляшці
	Moko Original	в пляшці
	Brugal 1888	в пляшці
	William Peel	в пляшці
	Bushmills Red Bush	в пляшці
	Copeland Merchants	в пляшці
	«Волинський Бровар Salvator»	в пляшці
	«Hike Blance »	в пляшці
	«Corona Extra »	в пляшці
	Мінеральна столова вода «Prolom voda»,	в пляшці
	Мінеральна вода «Свалява »	в пляшці
	Напій «Розмай Лісовий Ситро»	в пляшці
	Апельсиновий напій «Соковита»	в пляшці

Структурно-технологічна схема виробництва в ресторані - це складна система, що об'єднує різноманітні етапи та процеси, спрямовані на створення і обслуговування страв для клієнтів. Ця схема включає в себе не лише кулінарні аспекти, але й адміністративні, логістичні та обслуговувальні компоненти.

Така структурно-технологічна схема виробництва в ресторані забезпечує систематичний та ефективний контроль над усіма аспектами діяльності, сприяє стабільному функціонуванню та надає можливість вдосконалення процесів для задоволення потреб клієнтів.

Ресторан ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва нараховує завантажувальну, через яку проходять всі продукти, комори та камери для зберігання даної сировини, цехи заготівельні та доготівельні, в яких

відбуваються підготовчі операції та завершувальні, а також приміщення для обслуговування відвідувачів. Все це представлено на рис. 3.2.

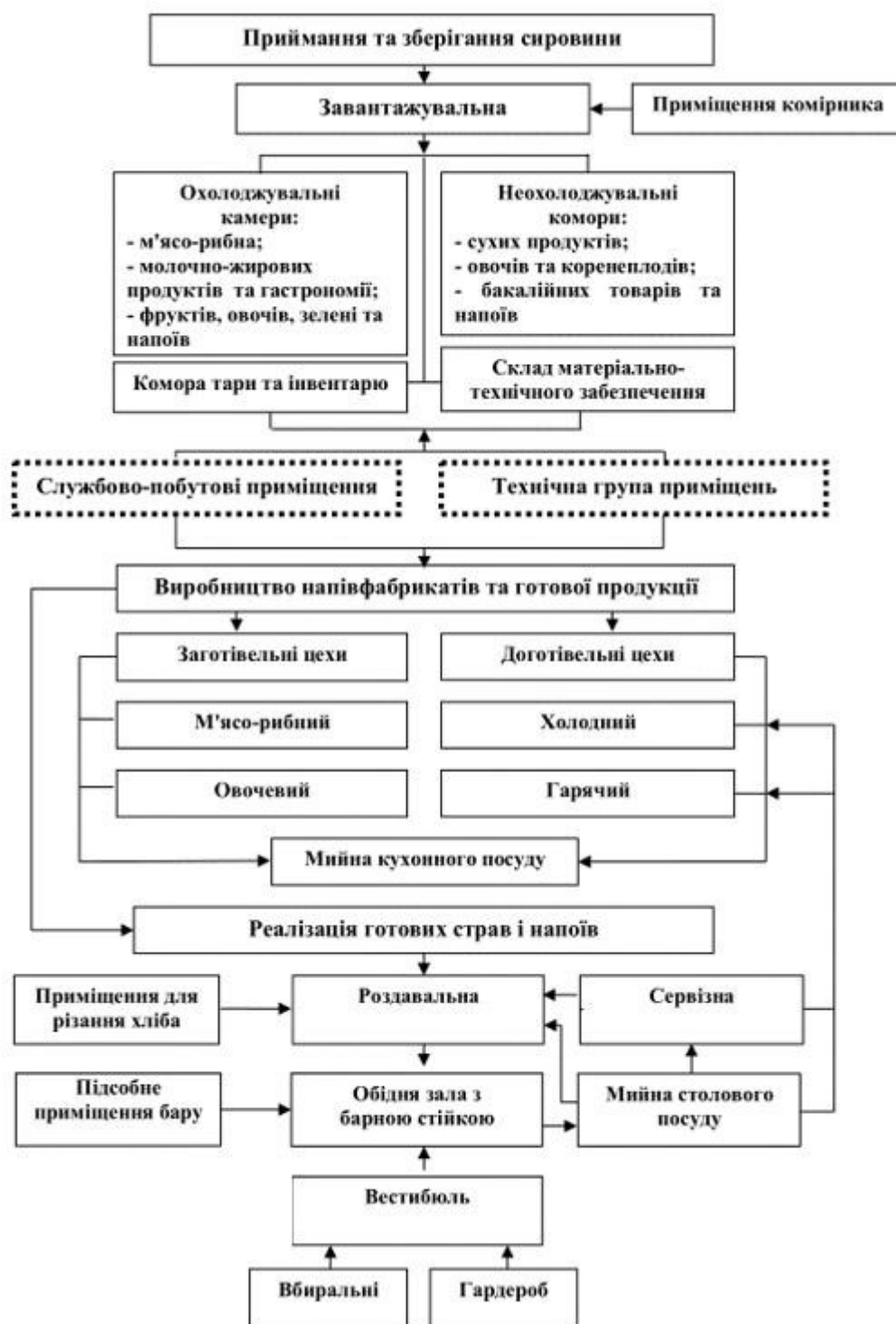


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва

Отже, склавши структурно-технологічну схему ресторану ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, маємо наглядний приклад які приміщення знаходитимуться в ресторані, так як вони розташовуватимуться по відношенню один до одного.

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

Ресторан ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, це відносно невеликий заклад, що розрахований на 50 місць. Згідно тарифу B&B, ресторан пропонує відвідувачам «шведський стіл» зранку та меню «A la carte» - після сніданку. Технологічний процес обслуговування згідно двох меню відрізняється один від одного тому на рис.3.4 представлено обслуговування споживачів, під час сніданку.

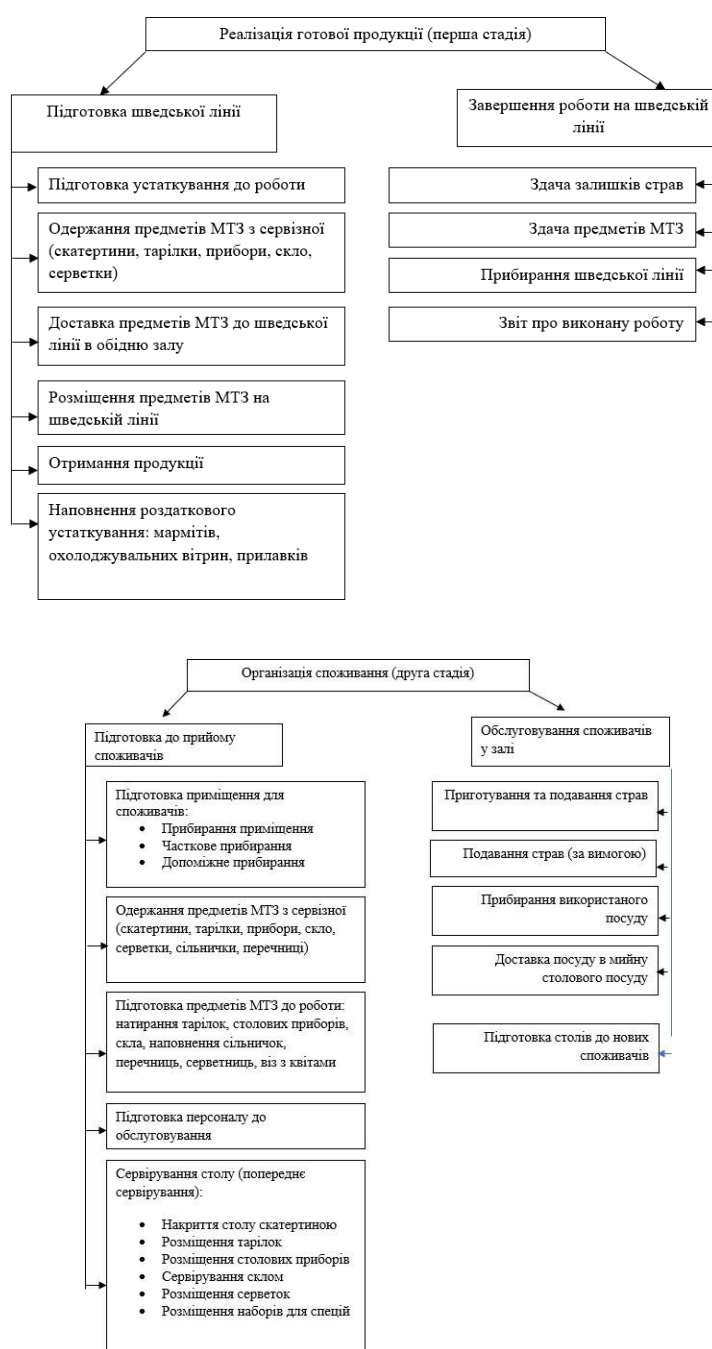
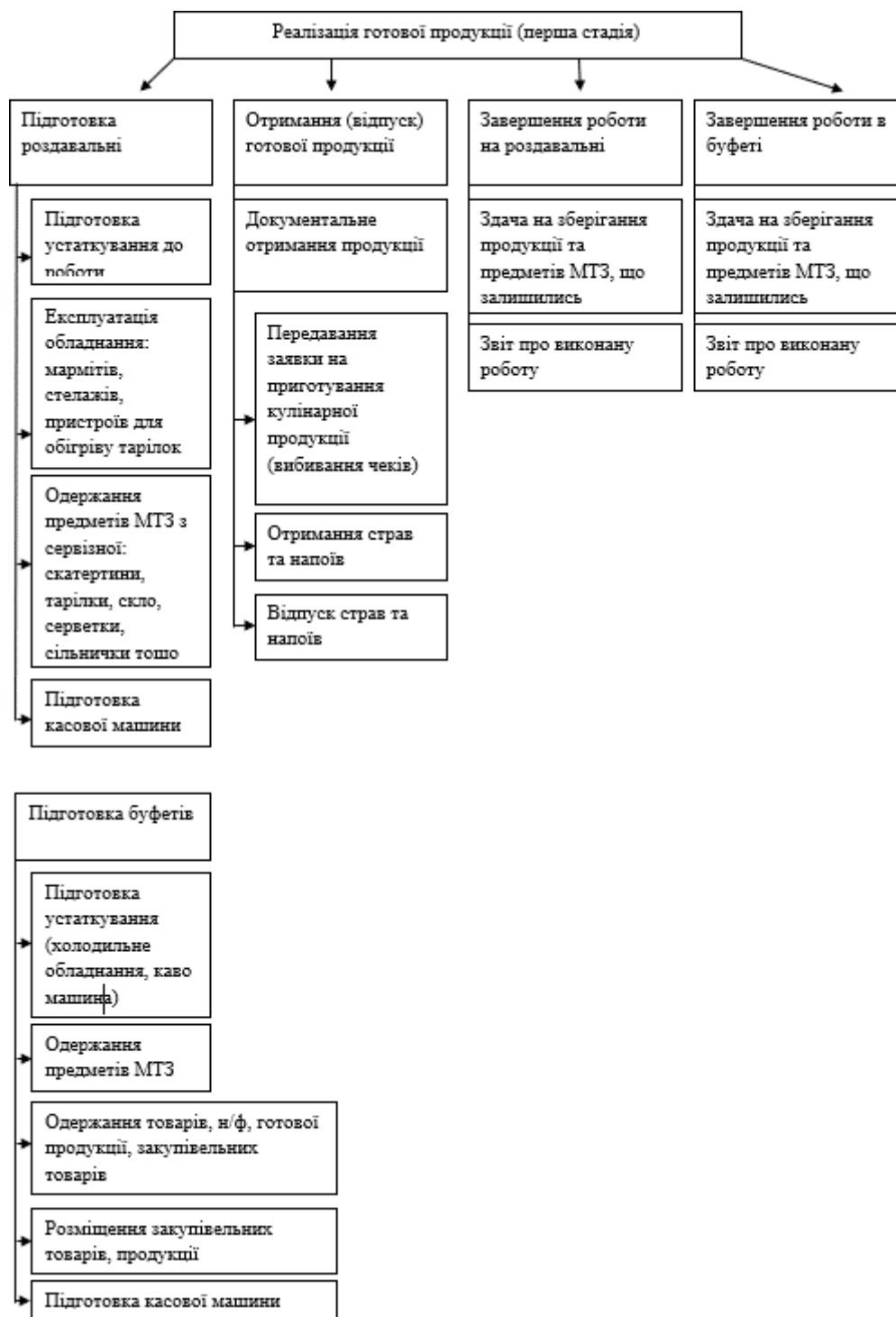


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані на «шведській лінії» ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва

Наступним технологічним процесом представлено обслуговування споживачів, після сніданку, згідно меню «A la carte», рис.3.5.



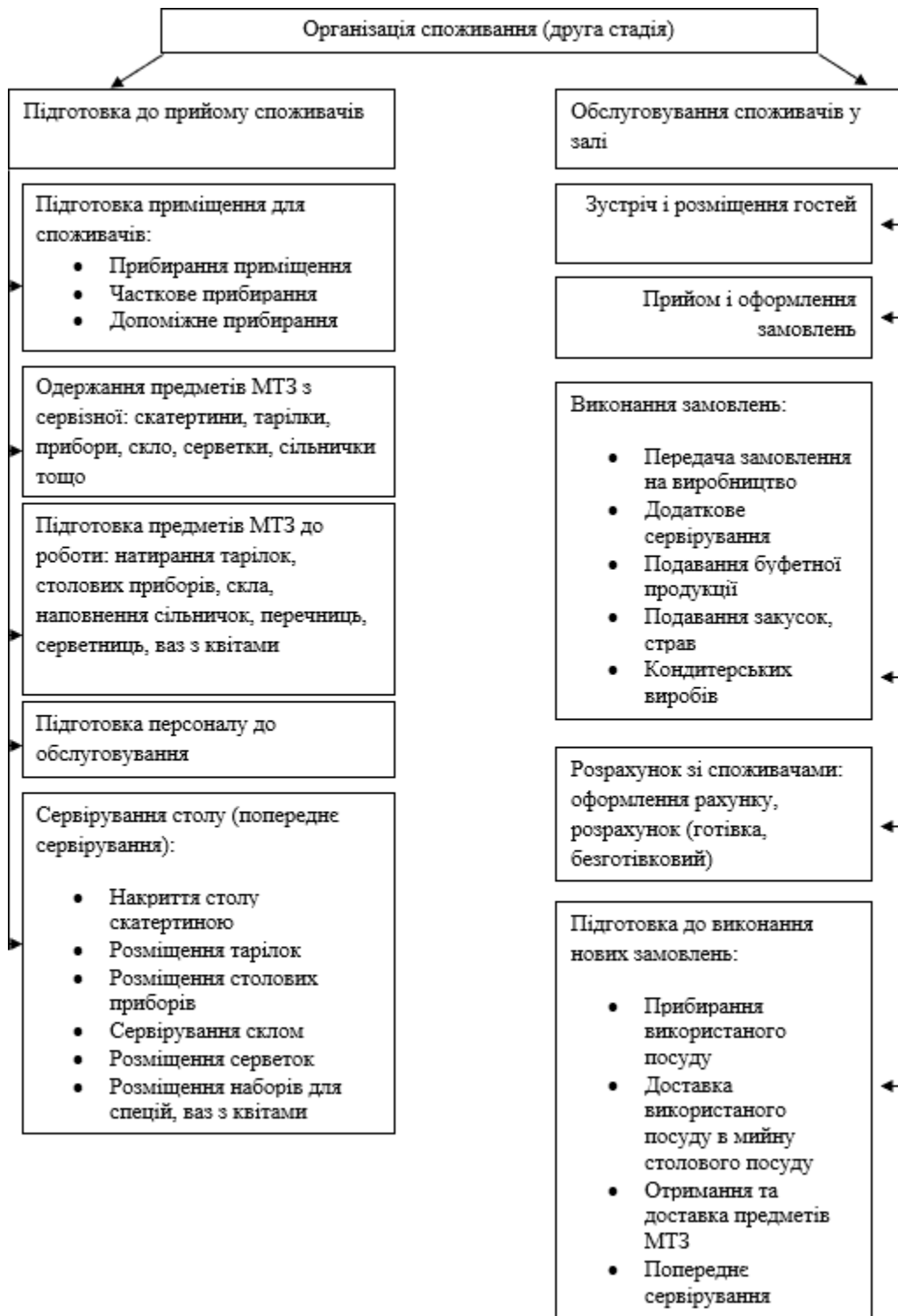


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані згідно меню «A la carte» ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва

Отже, розробивши технологічний процес обслуговування в ресторані, маємо чітко визначений план дій персоналу, під час надання послуг харчування відвідувачам.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан - це заклад ресторанного господарства, де гостям пропонують страви і напої за плату. Ресторани розрізняються за різними критеріями, такими як тип кухні (італійська, китайська, французька тощо), стиль обслуговування (швидке харчування, кафе, елітні ресторани), атмосфера, декор і рівень обслуговування.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 50 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала з барною стійкою	120
Вестибюль	15
Гардероб	10
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	7
Всього	164
Виробничі:	
Овочевий цех	10
Приміщення для завідуючого виробництвом	8
Мийна столового посуду	10
М'ясо – рибний цех	11
Холодний цех	12
Мийна кухонного посуду	10
Приміщення для обробки яєць	4
Приміщення для нарізання хліба	4
Роздавальня	4
Сервізна	6
Гарячий цех	13
Підсобне приміщення бару	8
Всього	100
Складські приміщення:	
Завантажувальна	10
Мийна та комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	5
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	5
Комора сухих продуктів	5
Збірно-розбірні охолоджувальні камери:	
- для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
- для зберігання м'яса та риби	6
- для зберігання овочів та фруктів	7
Приміщення комірника	10
Всього	62
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	11
Приміщення персоналу	11
Гардероб жіночий	6
Гардероб чоловічий	6
Душові та санвузли жіночі	8
Душові та санвузли чоловічі	8

Білизняна	4
Комора прибирального інвентарю та обладнання	4
Всього	58
Корисна площа закладу	384

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Готель, що проектується розташовуватиметься на р. Дніпро і матиме всі ознаки ботелю. Це готель-судно, що вміщатиме 56 відвідувачів, з каютами – номерами, рестораном та SPA-простором.

SPA- центр ботелю буде представлено наступними приміщеннями: басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Басейн				
Басейн	-	1	2500x4500	11,25
Лежаки	CATERIN	8	1600x500x480	6,4
Всього				17,65
Чани-джакузі				
Чани	Morewell	2	850x850	1,44
Всього				1,44
Льодяний грот				
Льодогенератор	Gorenje IMC	1	460x480	0,22
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Всього				2,32
Фінська сауна				
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Всього				2,1
Римська парна				
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Всього				2,1
Арома-грот				
Аромодифузер	BEURER LA 35	1	460x480	0,22
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Всього				2,32
Масажна кімната				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Кушетка	Benix	2	2100x500x652	2,1
Шафа	Benix	2	795x650x1850	1,03
Масажні роботи	Yamaguchi X	1	1520x650x850	0,98
Всього				4,33
Приміщення для косметології				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22

Кушетка	Benix	2	2100x500x652	2,1
Шафа	Benix	2	795x650x1850	1,03
Портативний апарат високоінтенсивної терапії LED	Fusion	2	320x360	0
Всього				3,35
Приміщення для звукотерапії				
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Кушетка	Benix	2	2100x500x652	2,1
Шафа	Benix	2	795x650x1850	1,03
Тибетські чаші	-	6	144x158	0
Всього				3,35
Офуро				
Ванни	Granado	4	1850x652x630	4,82
Всього				4,82
Зона для відновлення				
Окуляри VR-терапії	Bobo Z6	4	185x185	0
Крісло	Benix	2	552x587x589	0,64
Тренажер для м'яз	Beurer Digital TENS/EMS EM	2	560x540	0
Всього				0,64
Роздягальня жіноча				
Шафа	Benix	6	795x650x1850	3,1
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				6,57
Роздягальня чоловіча				
Шафа	Benix	6	795x650x1850	3,1
Лавки	Benix	4	1500x350x620	2,1
Умивальник	Granado	1	460x480x620	0,22
Унітаз	Granado	1	630x400x650	0,25
Душова кабіна	Granado	1	950x950x2500	0,9
Сушарка	Mario	1	420x240	0
Дзеркало	-	1	540x100	0
Всього				6,57
Білизняна				
Шафа	Benix	3	795x650x1850	1,55
Всього				1,55
Приміщення для інвентарю і прибирального інвентарю				
Шафа	Benix	6	795x650x1850	3,1
Всього				3,1
Приміщення персоналу				
Шафа	Benix	1	795x650x1850	0,51
Диван	Benix	2	1487x682x688	2,02
Стіл	Benix	1	1240x650x600	0,8
Всього				3,33

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підприємства готельного господарства.

Це приміщення:

- побутового обслуговування;
- матеріально-технічного забезпечення;
- організації та проведення ремонтних робіт;
- інженерного устаткування.

Приміщення побутового призначення, як правило, відокремлені приміщень господарського та складського призначення, що зв'язано з виконанням функцій обслуговування мешканців готелю. Належать:

- перукарні;
- пункти прокату предметів культурно-побутового призначення;
- пункти дрібного ремонту;
- пункти хімчистки і прання білизни;
- медичний пункт тощо.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Ботель з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва розрахований на 30 номерів, категорії 4*. Приміщення, що були прораховані до цього, систематизовані та занесені до табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ботелю на 30 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери-каюти	
Апартамент	50,4 x 1 = 50,4
Люкс	37,5 x 1 = 37,5
Напівлюкс	26,1 x 1 = 26,1
Номер І категорії (одномісні)	21,7 x 3 = 65,1
Номер І категорії (двомісні)	28,8 x 21 = 604,8
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	35,6 x 3 = 106,8
Всього	890,7

Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	20
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
Комора прибирального інвентаря	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього на поверхах	86
Всього на 3-ох поверхах	258
Разом по групі А	1148,7
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	50
Бюро прийому і реєстрації	10
Кімната чергового адміністратора	8
Санвузол жіночий	6
Службовий санітарно-технічний блок	4
Камера схову	8
Приміщення охорони	4,9
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Санвузол чоловічий	6
Гардероб	15,3
Всього	116,2
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	384
Бар при вестибюлі	65
Їдальня для персоналу	28
Всього	477
Група Б3 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Басейн	58,8
Чани-джакузі	4,8
Льодяний грот	7,7
Фінська сауна	7
Римська парна	7
Арома-грот	7,7
Масажна кімната	14,4
Приміщення для косметології	11,1
Приміщення для звукотерапії	11,1
Офуро	16
Зона відновлення	2,1
Роздягальня жіноча	21,9
Роздягальня чоловіча	21,9
Білизняна	5,1
Приміщення для інвентарю та прибирального інвентарю	10,3
Приміщення персоналу	11,1
Всього	218
Разом по групі Б	811,2
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	

Кабінет директора	14
Приймальна	12
Бухгалтерія	12
Робочі кабінети	15
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Кабінет заступника директора	10
Кімната головного інженера	10
Всього	85
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	4
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	4
Складські приміщення	4
Санвузли та душові	4
Всього	20
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	10
Електрощитова	11
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	10
Всього	41
Разом по групі В	146
Корисна площа приміщень готельного підприємства	2105,9

$$S_{\text{роб.}} = 2105,9 \times 1,18 = 2484 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 2484 \times 1,05 = 2608,2 \text{ м}^2$$

Отже, ботель матиме 3-ри поверхову палубу, ширина плав засобу становить – 27 м, довжина – 48 м. Інноваційні приміщення, розташовуватимуться біля вестибюлю готелю, одним блоком.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Новий заклад розміщення – це ботель, що розташовується в м. Києві, по вул. Венеціанській острів, 5А, на р. Дніпро.

Дніпровський район міста Києва представляє собою різноманітне та живописне місце, де поєднуються історія, сучасність та природа. З розвинутою інфраструктурою та різноманітністю можливостей, він пропонує мешканцям та гостям міста широкий спектр можливостей для комфортного життя, навчання та відпочинку.

Оскільки заклад, що проектується розташовуватиметься на воді, то ми пропонуємо зробити пристань на 5 яхт, для зручності відвідувачів, що прибувають на власному плав засобі.

Територія перед ботелем матиме зручне планування та добре облаштована для комфортного відпочинку гостей.

Безпосередньо біля центрального входу в ботель буде облаштована автостоянка на 20 паркомісць. Парковка матиме тверде асфальтове покриття, промарковані паркувальні місця, освітлення та цілодобову охорону.

З правого боку від входу в заклад буде знаходитись відкрита літня тераса ресторану на 40 посадкових місць. Тераса матиме дерев'яну підлогу, навіс від сонця та дощу, легкі шезлонги та столики зі стільцями. Влітку на терасі подаватимуть сніданки, обіди та вечері по меню ресторану.

Ліворуч від центрального входу буде облаштовано зону відпочинку з дитячим майданчиком, альтанкою та лавочками. Дитячий майданчик оснащений гойдалками, пісочницею, драбинкою та невеликою каруселлю. Біля альтанки встановлені лавки та столики для настільних ігор. Зона відпочинку оточена клумбами з квітами та невисоким декоративним парканом.

Площа зеленої території перед ботелем складатиме – 63% від 2608,2 м², а отже становитиме – 1643,1 м².

Освітлення представлено лампами, що вмонтовані в газон території.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Ботель з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва розрахований на 30 номерів, категорії 4* матиме наступні інженерні системи:

- *Водопостачання в ботелі*

1. Питна вода

Для постачання питної води використовується система водоочищення з потужними фільтрами, які видаляють забруднення і мікроорганізми з води р. Дніпро. Така вода піддається хлоруванню, проходить тестування на безпеку і подається по трубах до кают, ресторану та інших приміщень судна.

2. Технічна вода

Для технічних потреб, таких як миття палуби, заправка басейну тощо використовуватиметься звичайна річна вода без очищення. Вона збиратиметься через спеціальні отвори в корпусі судна.

3. Санітарна вода

Відпрацьована та стічна вода з туалетів, душових, пральних збиратиметься окремою системою трубопроводів і проходитиме багатоступеневе фільтрування та очищення на спеціальних очисних спорудах ботелю, перед скиданням за борт у відповідності до міжнародних норм.

Розрахунок витрат води в ботелі:

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 56 / 1000) \times 365 = 2044 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 56 / 1000) \times 365 = 3883,6 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 1643,1 \times 3 \times 187 / 710 = 1402,1 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 2044 + 3883,6 + 1402,1 = 7329,7 \text{ м}^3.$$

Отже, водопостачання в ботелі буде комплексним та відбуватиметься за декількома незалежними системами для забезпечення питною, технічною та гарячою водою у необхідній кількості.

- *Каналізація в ботелі*

Каналізаційна система в ботелі є досить складною та багатоступеневою. Вона складається з таких основних елементів:

1. Система збору стічних вод. Складається з трубопроводів та стоків, що збирають усі стічні води з кают, ресторану, пральні, санвузлів тощо.

2. Септики-накопичувачі. Спеціальні ємності, де відбувається первинне відстоювання та накопичення стоків перед подачею на очищення.
3. Біологічні очисні споруд. Відбувається біологічна обробка стічних вод за допомогою активного мулу та мікроорганізмів. Видаляються органічні речовини, патогенні бактерії, віруси.
4. Фільтри доочищення. Тонке фільтрування та знезараження очищеної води перед скиданням за борт.
5. Система скидання за борт. Остаточна очищена вода через спеціальні клапани у корпусі скидається у відкриті ріки згідно норм екологічної безпеки.

Отже, каналізація в ботелі є багаторівневою та дозволяє повністю очистити усі стічні води перед скиданням за борт, не завдаючи шкоди річному середовищу.

- *Опалення в ботелі*

Система опалення в ботелі також є досить складною та багатокомпонентною.

Вона складається з таких основних систем:

1. Основна система опалення. Використовуються потужні парові котли на важкому рідкому паливі, що виробляють пару. Пара циркулює по мережі труб до радіаторів та калориферів, розміщених в каютах, ресторанах та інших приміщеннях судна. Таким чином забезпечується необхідна температура повітря.
2. Індивідуальне кондиціонування в каютах. Використовуються невеликі спліт-системи кондиціонування повітря в кожній каюті окремо. Вони працюють як на охолодження, так і на нагрівання повітря до комфортної температури.



Рис.4.1 – Спліт-система Slim Duct [28]

Канальний кондиціонер Slim Duct зверхтонкий низьконапірний, підходить для житлового та комерційного використання. Безшумний і компактний, він адаптується до будь-якого середовища, від дому до офісу, від готелів до магазинів. Він оснащений стандартним дренажним насосом для конденсату і може бути

доповнений комплектом панелі з решіткою та дисплеєм виведення і повернення повітря (опція).

3. Опалення відкритих палуб та літнього майданчику. Тут встановлені зовнішні інфрачервоні обігрівачі, що нагрівають предмети і людей в певній зоні. Використовуються в прохолодний період.



Рис.4.2 - Інфрачервоний обігрівач Eco Term 2000 [29]

Даний засіб має сучасний дизайн. Потужний, розрахований до 24 м². Не займає багато місця. Починає гріти вже через 30 секунд після ввімкнення. Має термостат, який підтримує задану температуру у кімнаті. Завдяки термостату економить електроенергію. Датчик автовідключення вимкне обігрівач при випадковому перекиданні. Для зручності ECO Term має ручку, що дозволяє легко переміщувати обігрівач та кріплення для змотування кабелю. Добре гріє, надійний, не сушить повітря, дихається легко.

$$V = 384 \times 3 + 534 \times 3 \times 3 = 1152 + 4806 = 5958 \text{ м}^3.$$

Отже, система опалення на готелі-кораблі досить гнучка та дозволяє регулювати температуру на різних ділянках судна залежно від призначення та сезонних умов.

- *Вентиляція в ботелі*

Ботель використовуватиме припливно-витяжну вентиляцію, що представлена установкою Gree FNBQ-D30-M з рекуперацією тепла, рис.4.3.



Рис.4.3 - Установка Gree FHBQ-D30-M з рекуперацією тепла [30]

FHBQ-D30-M - система із пластичним рекуператором тепла призначена для налагодження природного процесу вентиляції, при подачі свіжих повітряних потоків та усунення відпрацьованого, спертого або забрудненого повітря з приміщень. Відмінно підходить для приміщень як побутової, так і суспільної спрямованості.

Модель виготовлена виключно із міцних та надійних матеріалів, маючи при цьому тонкі перехресні канали. У них повітряні потоки припливного та витяжного повітря обмінюються тепловою енергією, що сприяє збереженню енергії, що виробляється охолоджувачами (кондиціонерами) або будь-яким іншим тепловим обладнанням, для підтримки всередині приміщення найбільш сприятливих температурних показників.

Такі агрегати значною мірою дозволяють економити електроенергію, забезпечуючи при цьому досить низький рівень шуму, що стало можливим завдяки корпусу, виготовленому з матеріалу, що шумоізолює. Водночас, рекуператор має низький рівень повітряного опору.

Управління агрегатом здійснюється за рахунок провідного пульта управління, де ви можете змінювати режим роботи, збільшувати/зменшувати температурні показники, знижувати вологість приміщення (за умови підключення віддаленого гідростату), або ж налаштувати таймер на автоматичне включення/вимкнення.

- *Кондиціонування в ботелі*

Як було описано раніше, для кондиціонування повітря в номерах – каютах використовуватиметься спліт-система Slim Duct.

- *Енергозабезпечення ботелю*

Система енергозабезпечення в ботелі є надзвичайно важливою складовою для стабільного та безпечного функціонування судна. Вона включає в себе наступні елементи:

- Основні двигуни корабля, що працюють на рідкому паливі і забезпечують рух та подачу механічної енергії на генератори.
- Дизель-генератори, як основне джерело електропостачання. Розміщені у машинних відділеннях, виробляють електрику для потреб судна.
- Аварійні дизель-генератори для безперерійного живлення найважливіших систем корабля в разі виходу з ладу основних генераторів.
- Розподільна система електроживлення з розгалуженою мережею електрокабелів на всі житлові та службові приміщення.
- Акумуляторні батареї для автономного електропостачання необхідних споживачів на випадок аварійного відключення генераторів.

Таким чином, судно максимально забезпечене надійним енергозабезпеченням для комфорту та безпеки гостей. Є можливість оперативного переключення на резервні джерела електропостачання. Системи резервного живлення дозволяють забезпечити водне та теплове обслуговування при різних аварійних режимах.

$$P = (0,53 \times 56 + 1,03 \times 50 + 0,15 \times 218 + 20 \times 0,05) \times 365 = 29,68 + 51,5 + 32,7 + 1 = 114,88 \times 365 = 41931,2 \text{ кВт.}$$

- *Системи безпеки та зв'язку ботелю*

Ботель матиме комплексну систему безпеки та зв'язку для захисту пасажирів і екіпажу.

1. Система відеоспостереження. Будуть встановлені камери відеонагляду на всій території: в холах, коридорах, біля входів і виходів. Зображення виводитиметься на монітори служби безпеки.
2. Контрольно-пропускна система. Електронні замки в каютах, обмежений доступ в окремі зони судна по магнітних картках або відбиткам пальця.
3. Сигналізація. Датчики руху, розбиття скла, димові сповіщувачі. Спрацьовуватиме сирена і світлова сигналізація. Дані надходять до служби безпеки.

4. Автоматична система пожежогасіння. Пожежні датчики, спринклери, вогнегасники в коридорах, відсіки з вогнестійкими дверима.
5. Рятувальні шлюпки, жилети, надувні трапи, круги, аптечки, радіомаяки - все згідно міжнародних норм безпеки судноплавства, знаходитиметься в доступності на палубах ботелю.
6. Супутниковий зв'язок, телефонна мережа, інтернет Wi-Fi, радіостанція - для безперервного контакту екіпажу між собою та з берегом.

Отже, ботель матиме надійні системи захисту та комунікацій для безпечного відпочинку.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Ботель, що проектується, буде виконано в футуристичному стилі.

Пластик, скло та метал – три стовпи на яких стоїть весь футуризм в плані дизайну інтер'єрів. Проте з кожним роком в футуризмі з'являються нові матеріали. Наприклад, зараз популярним стає фіберглас – надміцний матеріал, який складається з полімеру та скловолкна [31].

Футуризм завжди складається з кількох кольорів, але завжди повинен бути основний. Найчастіше в такій ролі виступає білий або сталевий кольори. Додаткові як правила мають контрастувати та бути яскравими.



Рис.4.4 – Інтер'єр каюти однієї в футуристичному стилі

Важливим фактором є якраз освітлення. В футуристичному стилі відсутні центральні люстри. Замість них в нішах у стінах та в складних підвісних стелях розміщують світлодіодні стрічки. Важливо, щоб усі елементи були чітко освітлені.

Типовий футуризм повинен мати невелику кількість меблів та декору в інтер'єрі. Проте, кожен предмет повинен бути максимально функціональним. Проте невелика кількість меблів може бути оманливою. Адже всі крісла трансформуються в дивани, а шафи вбудовані у стіни.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи готелю можуть бути сформовані з різних джерел, і їх можна розглядати як сукупність прибутків, які отримує ботель від своєї діяльності. Основні джерела доходів готелю включають: проживання, харчування, SPA-центр, додаткові послуги.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності ботелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів-кают даного типу, шт.	Кількість місць в номерах-каютах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів-кают, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	366	732
Люкс, дуплекс	1	2	366	732
Напівлюкс	1	1	366	366
Номер I категорії	3	3	366	1098
Номер I категорії	21	42	366	15372
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	3	6	366	2196
Всього	30	56	-	20496

Наступним кроком є планування доходу від продажу номерів – кают в ботелі з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, табл.5.2.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів-кают ботелю на 2024 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера-каюти	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	732	0,68	497,76	3400	1 692,38
Люкс, дуплекс	732	0,68	497,76	2890	1 438,53
Напівлюкс	366	0,68	248,88	2200	547,54
Номер I категорії	1098	0,68	746,64	1800	1 343,95
Номер I категорії	15372	0,68	10 452,96	2100	21 951,22
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	2196	0,68	1 493,28	1900	2 837,23
Всього	20496	-	13 937,28	-	29 810,85

Ресторан ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, розрахований на 50 місць. Товарооборот за день беремо з табл. 3.17 та 3.19.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік закладу ресторанного господарства ботелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	177	195	34,52	5310	1 035,60
Холодні закуски	355	153	54,32	10650	1 629,60
Гарячі закуски	59	140	8,26	1770	247,80
Супи	118	90	10,62	3540	318,60
Другі страви	355	225	79,88	10650	2 396,40
Солодкі страви	119	102	12,14	3570	364,20
Гарячі напої	17	65	1,11	510	33,30
Холодні напої	34	50	1,70	1020	51,00
Всього	1234	-	202,55	37020	6 076,5
Закупівельні товари					
Холодні напої	44	45	1,98	1320	59,40
Хліб та хлібобулочні вироби	34	23	0,78	1020	23,40
Борошняні кондитерські вироби	169	65	10,99	5070	329,70
Вино-горілчані вироби	34	156	5,30	1020	159,00
Пиво	8	80	0,64	240	19,20
Всього	289	-	19,69	8670	590,7
Разом	1523	-	222,24	45690	6667,2

Визначившись з товарооборотом ресторану ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, на місяць, визначаємо його річний товарооборот, табл.5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6 076,5	72918
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	590,7	7088,4
Плановий роздрібний товарооборот	6667,2	80006,4

До додаткових послуг ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва належить: трансфер, прання, прасування, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів ботелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Трансфер	158	850	134,30
Прання	652	400	260,80
Прасування	558	450	251,10
Разом	1368	-	646,2

Готель, що проектується розташовуватиметься на р. Дніпро і матиме всі ознаки ботелю. Це готель-судно, що вміщатиме 56 відвідувачів, з каютами – номерами, рестораном та SPA- центром.

SPA-простір ботелю буде представлено наступними приміщеннями: басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів ботелю від надання інноваційних послуг на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
SPA-центр:			
басейн	350	500	175,00
чани	450	450	202,50
льодяний грот	65	400	26,00
фінська сауна	500	400	200,00
римська парна	560	400	224,00
арома-грот	540	350	189,00
масаж	320	800	256,00
послуги косметолога	120	1200	144,00
звукотерапія	58	350	20,30
офуро	320	400	128,00
SPA-програми			
SPA - вікенд	155	5500	852,50
SPA для двох	160	6800	1 088,00
SPA догляд за обличчям	70	8000	560,00
Разом	3668	-	4 065,3

Розрахувавши всі доходи ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, складаємо табл.5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності ботелю на 2024 рік

Дохід ботелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів-кают	29 810,85
Ресторанного господарства	80006,4

Інших господарських підрозділів	646,2
Доходи від надання інноваційних послуг	4 065,3
Разом	114528,75

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Склад і первісна вартість основних засобів визначаються на підставі фінансової звітності підприємства та його бухгалтерських записів. Основні засоби включають в себе будівлі, обладнання, транспортні засоби та інші матеріальні активи, які використовуються для виробничих чи комерційних потреб і мають тривалий термін служби.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних ботелю на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	ботель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	127850	42996	18542	189388
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1476	986	136	2598
- Механічне обладнання	1333	769	187	2289
- Теплове обладнання	1444	777	146	2367
- Торговельне обладнання	999	555	171	1725
- Вимірювальні прилади	111	157	121	389
Меблі, інше офісне обладнання	2653	1722	589	4964
Транспортні засоби	1274	369	110	1753
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1599	478	225	2302
Телефони	28	11	8	47
Разом	138767	48820	20235	207822

Амортизаційні відрахування — це процес розподілу вартості основних засобів (будівель, обладнання, транспортних засобів і т. д.) протягом їхнього призначеного терміну служби. Це фінансовий механізм, який враховує знос та втрату вартості активів з плином часу через їхнє використання та фізичний знос.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

ботелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	ботелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		ботелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	127850	42996	18542	20	6392,5	2149,8	927,1	9469,4
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1476	986	136	5	295,2	197,2	27,2	519,6
- Механічне обладнання	1333	769	187	5	266,6	153,8	37,4	457,8
- Теплове обладнання	1444	777	146	5	288,8	155,4	29,2	473,4
- Торговельне обладнання	999	555	171	5	199,8	111	34,2	345
- Вимірювальні прилади	111	157	121	2	55,5	78,5	60,5	194,5
Меблі, інше офісне обладнання	2653	1722	589	4	663,25	430,5	147,25	1241
Транспортні засоби	1274	369	110	5	254,8	73,8	22	350,6
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1599	478	225	2	799,5	239	112,5	1151
Телефони	28	11	8	2	14	5,5	4	23,5
Всього								14225,8

5.3 Розробка плану з праці

Складання кількості працівників в готелі визначається різними факторами, такими як розмір готелю, види послуг, які надаються, та обсяги роботи в різних відділах.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату ботелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Кадровий менеджер	1
Директор ботелю	1

Заступник директора	1
Бухгалтер	3
Касир	3
Головний інженер	1
Інспектор з питань пожежної охорони	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	13
Виробничий (операційний) персонал	
Шеф-кухар	1
Кухарі III розряду	2
Кухарі IV розряду	4
Кухарі V розряду	1
Офіціанти	6
Адміністратор зали	2
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Адміністратор ботелю	2
Покоївки	6
Працівники SPA-центру	3
Косметологи	2
Масажисти	2
Комірник	1
Завідувач виробництвом	1
Разом виробничий (операційний) персонал	35
Допоміжний персонал	
Мийники	3
Прибиральники	5
Працівники охорони	4
Сантехнік	1
Робітники інженерної служби	1
Зварювальники	1
Працівники благоустрою території	3
Працівник пральної	2
Разом допоміжний персонал	20
Всього	68

Визначившись з працівниками ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, плануємо фонд їх заробітної плати, табл.5.11.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу ботелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	17,9	17,9	-	-	17,9

Менеджер служби управління номерним фондом	1	17,9	17,9	-	-	17,9
Кадровий менеджер	1	18,4	18,4	-	-	18,4
Директор ботелю	1	32,5	32,5	-	-	32,5
Заступник директора	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Бухгалтер	3	16,9	50,7	-	-	50,7
Касир	3	14,8	44,4	-	-	44,4
Головний інженер	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Інспектор з питань пожежної охорони	1	16,6	16,6	-	-	16,6
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	13	-	233,8	-	-	233,8
Виробничий (операційний) персонал						
Шеф-кухар	1	24,6	24,6	-	-	24,6
Кухарі III розряду	2	14,2	28,4	-	-	28,4
Кухарі IV розряду	4	16,8	67,2	-	-	67,2
Кухарі V розряду	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Офіціанти	6	8,8	52,8	-	-	52,8
Адміністратор зали	2	13,6	27,2	-	-	27,2
Спеціаліст з бронювання номерів	2	14,1	28,2	-	-	28,2
Адміністратор ботелю	2	13,6	27,2	-	-	27,2
Покоївки	6	9,7	58,2	-	-	58,2
Працівники SPA-центру	3	14,7	44,1	-	-	44,1
Косметологи	2	15,6	31,2	-	-	31,2
Масажисти	2	15,5	31	-	-	31
Комірник	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Завідувач виробництвом	1	16,6	16,6	-	-	16,6
Разом по виробничому (операційному) персоналу	35	-	468,8	-	-	468,8
Допоміжний персонал						
Мийники	3	8,7	26,1	-	-	26,1
Прибиральники	5	8,8	44	-	-	44
Працівники охорони	4	16,6	66,4	-	-	66,4
Сантехнік	1	14,5	14,5	-	-	14,5
Робітники інженерної служби	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Зварювальники	1	16,8	16,8	-	-	16,8
Працівники благоустрою території	3	12,2	36,6	-	-	36,6
Працівник пральної	2	8,9	17,8	-	-	17,8

Разом допоміжний персонал	20	-	236,6	-	-	236,6
Разом місячний фонд основної заробітної плати	68	-	939,2	-	-	939,2
Разом річний фонд основної заробітної плати	68	-	11270,4	-	-	11270,4

Наступним кроком є планування премій працівникам ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду ботелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	233,8 x 12 = 2805,6	40	1122,24
Виробничий (операційний) персонал	468,8 x 12 = 5625,6	30	1687,68
Допоміжний персонал	236,6 x 12 = 2839,2	25	709,8
Разом	939,2 x 12 = 11270,4	-	3519,72

Отже, визначившись з основною заробітною платою та преміями працівникам ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, складаємо табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці ботелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	68	68
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	13	13
Виробничий (операційний) персонал	осіб	35	35
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	939,2	11270,4
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	233,8	2805,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	468,8	5625,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	236,6	2839,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	293,31	3519,72
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	93,52	1122,24
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	140,64	1687,68
Допоміжний персонал	тис. грн.	59,15	709,8
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1232,51	14790,12
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	327,32	3927,84
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	609,44	7313,28
Допоміжний персонал	тис. грн.	295,75	3549
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	18,125	217,501

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,178	302,141
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	17,412	208,95
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,787	117,45

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Планування поточних витрат є важливим елементом фінансового менеджменту готельного підприємства.

Основні етапи планування поточних витрат:

- Аналіз витрат за попередні періоди, виявлення закономірностей та тенденцій.
- Планування обсягів операційної діяльності на майбутній період (кількість номерів, місць в ресторанах, завантаження конференц-залів тощо).
- Складання бюджетів витрат за центрами відповідальності на основі даних про заплановані обсяги діяльності та нормативи витрат (наприклад, витрати на обслуговування номерів на 1 місце).
- Розрахунок змінних і постійних накладних витрат (комунальні платежі, витрати на управлінський персонал тощо).
- Визначення потреби в обігових коштах для фінансування поточної діяльності.
- Оптимізація витрат шляхом встановлення лімітів, норм.

Ефективне планування дозволяє раціонально та результативно управляти витратами готелю.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства ботелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	72918	55	0,55	47043,87
Закупівельні товари				
Всього	7088,4	50	0,5	4725,6
Разом за рік	80006,4			51769,47

Планування поточних витрат на експлуатацію в готельному бізнесі - це процес визначення необхідного обсягу витрат, пов'язаних з повсякденною операційною діяльністю готелю для надання послуг проживання та інших супутніх послуг гостям.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію ботелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	41931,2	2,64	110,70
Вода, м ³ в тому числі:			0
гаряча, м ³	3883,6	97,89	380,17
холодна, м ³	2044	22,31	45,60
Разом	-	-	536,47

Знос спеціального одягу в готельному бізнесі - це поступове зменшення вартості спеціального одягу (форменого одягу) працівників готелю внаслідок його використання в операційній діяльності, табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в ботелі на 2024 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	13	1	1136	14,77
Виробничий (операційний) персонал	35	2	865	60,55
Допоміжний персонал	20	2	663	26,52
Всього	68	-	-	101,84

Сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів в готельному господарстві - це поступове перенесення вартості таких предметів на витрати готелю згідно встановлених норм амортизації, табл.5.17.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів ботелю на 2024 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	50	3	150	580	87,00
Столові прибори	50	3	150	625	93,75

Скляний посуд	50	2	100	630	63,00
Столова білизна	50	2	100	587	58,70
Кухонний посуд	50	2	100	463	46,30
Канцелярське приладдя	50	2	100	187	18,70
Всього	50	-	-	-	367,45

Розрахувавши кожні витрати ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, окремо, складаємо загальну табл.5.18 поточних витрат.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат ботелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	51769,47
Витрати на оплату праці	14790,12
Єдиний соціальний внесок	3253,826
Амортизаційні відрахування	14225,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	536,47
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	469,29
Податки, збори	48,117
Витрати на охорону	34,358
Інші поточні витрати	11788,395
Разом	96 915,846

Податки:

- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – 20 місць x 7100 грн. x 0,00075 = 0,117 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 = 6 x 8000 грн. = 48 тис. грн.

Витрати на охорону

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 114528,75 грн. x 0,03% = 34,358 тис. грн.

Інші поточні витрати

- витрати на рекламу – 5000,395 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 2788 тис. грн.;

- витрати на тару – 4000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Планування операційного прибутку готелю за сценарієм розвитку включає такі основні етапи:

- Визначення сценарних умов функціонування готелю на плановий період (песимістичний, найбільш ймовірний, оптимістичний сценарії).
- Прогнозування обсягів реалізації послуг (завантаження номерного фонду, кількості проданих місць в ресторанах тощо) відповідно до обраних сценаріїв розвитку.
- Розрахунок виручки від реалізації послуг в розрізі основних груп (проживання, харчування, додаткові послуги тощо).
- Планування собівартості готельних послуг на основі прогнозних обсягів діяльності за статтями витрат (укрупнено або за центрами відповідальності).
- Визначення прибутку (збитку) від готельної діяльності для кожного сценарію. Аналіз та оцінка ризиків за сценаріями.
- Вибір оптимального сценарію та розробка заходів для його реалізації.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку ботелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи ботелю, тис. грн.	114528,75
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	11452,875

Планування результатів діяльності ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва, представлено в табл.5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності ботелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	114528,75
2	Поточні витрати, тис. грн.	96 915,846
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	17612,904
4	Податок на прибуток, тис. грн.	3170,322
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	14442,582
6	Рентабельність операційної діяльності, %	12,6

7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17612,904
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	11444,73
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	11,7

Термін окупності = $207822 / 17612,904 = 11,7$ років

Окупність ботелю з новітнім SPA-центром у Дніпровському районі м. Києва складає 11,7 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в ботелі, що проектується

Готель, що проектується розташовуватиметься на р. Дніпро і матиме всі ознаки ботелю. Це готель-судно, що вміщатиме 56 відвідувачів, з каютами – номерами, рестораном та SPA- центром.

SPA-простір ботелю буде представлено наступними приміщеннями: басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Басейн	-	1	214
Лежаки	CATERIN	8	65,2
Чани	Morewell	2	66,7
Льодогенератор	Gorenje IMC	1	24,1
Лавки	Benix	24	34,7
Аромодифузер	BEURER LA 35	1	2,477
Умивальник	Granado	5	52,2
Кушетка	Benix	6	36,6
Шафа	Benix	18	30,8
Масажні роботи	Yamaguchi X	1	77
Портативний апарат високоінтенсивної терапії LED	Fusion	2	34
Тибетські чаші	-	6	11,808
Ванни	Granado	4	42,1
Окуляри VR-терапії	Bobo Z6	4	9,396
Крісло	Benix	2	12,6
Тренажер для м'яз	Beurer Digital TENS/EMS EM	2	8,518
Унітаз	Granado	2	12,2
Душова кабіна	Granado	2	30,5
Сушарка	Mario	2	7,8
Дзеркало	-	2	4,2
Разом			776,899
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			1275,6
<ul style="list-style-type: none"> • Працівники SPA-центру • Косметологи 			44,1 x 12 = 529,2 31,2 x 12 = 374,4

• Масажисти	31 x 12 = 372
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.	2052,499

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в ботелі на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від інноваційної діяльності	4 065,3
Витрати на впровадження інновації	2052,499
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	2012,801
Податок на прибуток	362,304
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	1650,497
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	40,5
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,47

$$\text{Термін окупності} = 776,899 / 1650,497 = 0,47$$

Отже, для впровадження інновації (SPA-центру), необхідно, згідно розрахунків – 0,47 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ботель, що проектується, розташовуватиметься в м. Києві, на р. Дніпро. Адреса закладу – Венеціанські острова, 5А.

Дніпровський район міста Києва – це житлово-промисловий район, розташований на лівому березі річки Дніпро. Цей район визначається багатозаровою структурою, що поєднує в собі житлові, комерційні та промислові зони. Його територія є однією з найбільших у місті, охоплюючи різні масиви та населені пункти.

Поруч з проектованим закладом розташовуються готелі, які знаходяться на р. Дніпро та надають послуги пов'язані з екскурсіями на воді та експлуатацією плав засобів та туристичні готелі, які більше орієнтуються на туристів, що приїжджають до виставкового центру, що розташований поруч.

Новий ботель відрізнятиметься від конкурентів своєю інноваційною діяльністю, яка представлена SPA-послугами. Готель матиме окремий SPA-центр, що задовольнить найвибагливіших відпочиваючих.

Визначившись з приміщеннями ботелю, підібрали меблі та обладнання та розрахували загальну площу засобу розміщення, що становить - 2608,2 м².

Також для нового закладу було охарактеризовано інженерні системи, до яких він буде підключений та розраховано витрати ботелю на комунальні послуги.

Ботель, що проектується, буде виконано в футуристичному стилі.

Пластик, скло та метал – три стовпи на яких стоїть весь футуризм в плані дизайну інтер'єрів. Проте з кожним роком в футуризмі з'являються нові матеріали. Наприклад, зараз популярним стає фіберглас – надміцний матеріал, який складається з полімеру та скловолкна.

До основних послуг ботелю належатимуть: проживання та харчування. До додаткових: послуги SPA-центру (Терапія світлом, VR-терапія, послуги масажних роботів, ароматерапія, звукова терапія, музико терапія, електростимуляція м'язів, терапія AR, комплексні програми SPA), трансфер, цілодобова реєстрація відпочиваючих, прибирання номерів, тощо.

Ботель буде розрахований на відпочиваючих, що зупиняються з метою оздоровлення, туристів на воді (яхтинг).

SPA-простір ботелю буде представлено наступними приміщеннями: басейн, чани, льодяний грот, фінська сауна, римська парна, арома-грот, масажна кімната, приміщення для косметології, приміщення для звукотерапії, офуро.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ПРОБЛЕМИ ВЕДЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ПІД ЧАС ВІЙНИ В УКРАЇНІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/223.pdf>.
2. РОЛЬ ТА ЗНАЧЕННЯ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ Й ГОСТИННОСТІ У РОЗВИТКУ ТЕРИТОРІЙ, [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/48428/1/monograph2022.pdf>.
3. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ У КОНКУРЕНТНОМУ СЕРЕДОВИЩІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://eprints.kname.edu.ua/56568/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%B0%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0%20%D0%B8%D1%81%D0%BF%D1%80.pdf>.
4. Самі незвичайні та оригінальні готелі світу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ukrbukva.net/page,2,114172-Samyneobychnye-i-originalnye-oteli-mira.html>.
5. ONRIVER HOTELS, 4*, Будапешт, Угорщина [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://onriver-hotels-ms-maribelle-budapest.nochi.com/>.
6. NEW SHERIN HOUSEBOATS 4*, Індія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g297623-d7162094-Reviews-New_Sherin_Houseboats-Srinagar_Srinagar_District_Kashmir_Jammu_and_Kashmir.html.
7. BOTEL GRACIA 3*, Словаччина [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/sk/botel-gracia.uk.html>.
8. FOUR SEASONS EXPLORER 5*, Мальдіви [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.anextour.com.ua/hotel/19724/four-seasons-explorer>.
9. OPOE SIENTJE, Нідерланди [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/nl/opoe-sientje.uk.html>.

10. IBEROSTAR GRAND AMAZON 5*, Бразилія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/br/iberostar-gran-amazon.ru.html>.
11. QUEEN ELIZABETH 2 4*, ОАЄ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ae/queen-elizabeth-2.uk.html>.
12. FOUR SISTERS BOATEL 4*, Шотландія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/gb/the-four-sisters-boatel-houseboat.uk.html>.
13. RYGERFJORD 2*, Швеція [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://rygerfjord-hotel-and-hostel-stockholm.hotelmix.com.ua/>.
14. MAKING WAVES BOATEL, Канада [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g155019-d2218987-Reviews-Making_Waves_Boatel-Toronto_Ontario.html.
15. Art Boatel St Andre, Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://art-boatel-st-andre-hotel-kiev.hotelmix.com.ua/>.
16. Готель «Кльове місце» Затока, Одеська обл. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://travello.com.ua/uk/hotels/klevoe-mesto>.
17. Готель River View Houseboat, Козин [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://river-view-houseboat-kozyn.nochi.com.ua/>.
18. Готель Houseboat On Dnister River, Ломачинці [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://lomachintsy.hotelmix.com.ua/>.
19. Готель Dimgora Comfort, Рахів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dim-gora-rakhiv.hotelmix.com.ua/>.
20. Готель «Баккара», Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://bakkara-hotel.com.ua/ua/>.
21. Портативний апарат високоінтенсивної терапії LED [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://venko.com.ua/ua/apparaty-led-terapii-ua>.
22. Масажне крісло Yamaguchi X [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://yamaguchi-ukraine.com.ua/massazhnoe-kreslo-yamaguchi-x>.
23. Дніпровський район [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%>

[D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD_\(%D0%9A%D0%B8%D1%97%D0%B2\).](https://www.booking.com/hotel/ua/fregat.uk.html)

24. Готель «Фрегат» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/fregat.uk.html>.
25. Готель «Адрія» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://adriahotel.com.ua/>.
26. Готель «Турист» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hotel-tourist.kiev.ua/>.
27. Київ у 2022 році відвідали 270 тис. туристів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://interfax.com.ua/news/general/902375.html>.
28. Спліт-система Slim Duct [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://haier-aircon.com.ua/product/multysplit-systemy-kondycionuvannya/kondyционер-kanalnyj-ad25s2ss1fa/>.
29. Інфрарчервоний обігрівач Eco Term 2000 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ufoshop.net.ua/ua/infrachervoni-obigrivachi/infrakrasnyj-obogrevatel-eco-term>.
30. Установка Gree FHBQ-D30-M з рекуперацією тепла [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gree-climat.com.ua/ventilyatsiya-osushenie-ochislenie/pritorno-vyityazhnyie-sistemyi-erv/pritorno-vytyazhnaya-ustanovka-gree-fhbq-d30-m/>.
31. Футуристичний стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kupistul.ua/ua/blog/vzglyad-v-budushchee-futuristicheskiy-stil-v-interere>

ДОДАТОК

МАТЕРІАЛИ ПОДАНО

90 Ювілейна Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" 11-12 квітня 2024 р.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Київ

Особливості впровадження SPA-послуг в ботелі

Вікторія Ганущак, Лариса Шаран, Аліна Ковтун

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Вступ. Кожен українець в умовах війни прагне хоча б частково перезавантажитися і відновитися. На нашу думку найбільш повноцінним місцем відпочинку для відновлення внутрішньої гармонії організму – може бути озеро, річка і т.п., зокрем проектування засобу розміщення з розширеним переліком додаткових послуг.

Матеріали і методи. У процесі дослідження використовувалися методи аналізу і узагальнення отриманих даних.

Результати. На основі проведеного літературного аналізу було встановлено, що наявні в Україні засоби розміщення вигляді плавзасобу, зокрема Art Boatel St Andre,

Київ; готель «Кльове місце» Затока, Одеська обл.; готель River View Houseboat, с. Козин Київська обл.; готель Houseboat O Dnister River, Ломачинці, м. Київ; готель Dimgora Comfort, м. Рахів, готель «Баккара», м. Київ, готель Галера, м. Київ мають обмежений перелік додаткових послуг, зокрема для відновлення організму людини.

Вважаємо, що перспективним та конкурентоспроможним засобом розміщення буде проєктований ботель з новітнім SPA-центром на березі річки Дніпро в м. Києві.

Для комфортно перебування в засобі розміщення та відновлення здоров'я та нервової системи, гостям буде пропонуватися розширений асортимент SPA-послуг: терапія світлом, VR-терапія, послуги масажних роботів, ароматерапія, звукова терапія, музико терапія, електростимуляція м'язів, терапія AR, комплексні програми SPA.

Інноваційні послуги в засобі розміщення будуть впроваджені в SPA-центрі і реалізовані за допомогою використання нових приладів для покращення здоров'я гостей: *по-перше*, терапія світлом, зокрема LED-терапія або інфрачервоне освітлення, для поліпшення шкіри та психоемоційного стану.

по-друге, VR-терапія, використання приладів віртуальної реальності допоможуть гостю створити релаксуюче або медитативне середовище під час SPA процедур; *по-третьє*, використанням ефірних олій (лаванда (*Lavandula angustifolia*), чайне дерево (*Melaleuca alternifolia*), м'ята (*Mentha piperita*), евкаліпт (*Eucalyptus globulus*), розмарин (*Rosmarinus officinalis*), бергамот (*Citrus bergamia*), йланг-йланг (*Cananga odorata*), сосна (*Pinus sylvestris*)) та дифузори також допоможуть створити гостям атмосферу спокою та розслаблення; *по-четверте*, звукова терапія допоможе покращити психологічний та фізичний стан людини, звукові частоти які утворюються внаслідок використання тибетський чаш, крота (Handpans), кришталеві піраміди, космічні камбала (Space Drum), тамбури та бубни, гонг, ханг (Hang Drum), тонг драми.

по-п'яте, використання новітніх масажних роботів допоможуть без зусиль оновити функції і системи організму, поліпшити кровообіг, рухливість суглобів, роботу внутрішніх органів і нервової системи, з врахуванням індивідуальних гендерних особливостей людського організму;

по-шосте, ботель, розташований на воді дає неймовірні краєвиди на природу та водойму, дозволить гостям поринути у спокій та насолодитись водними видами спорту.

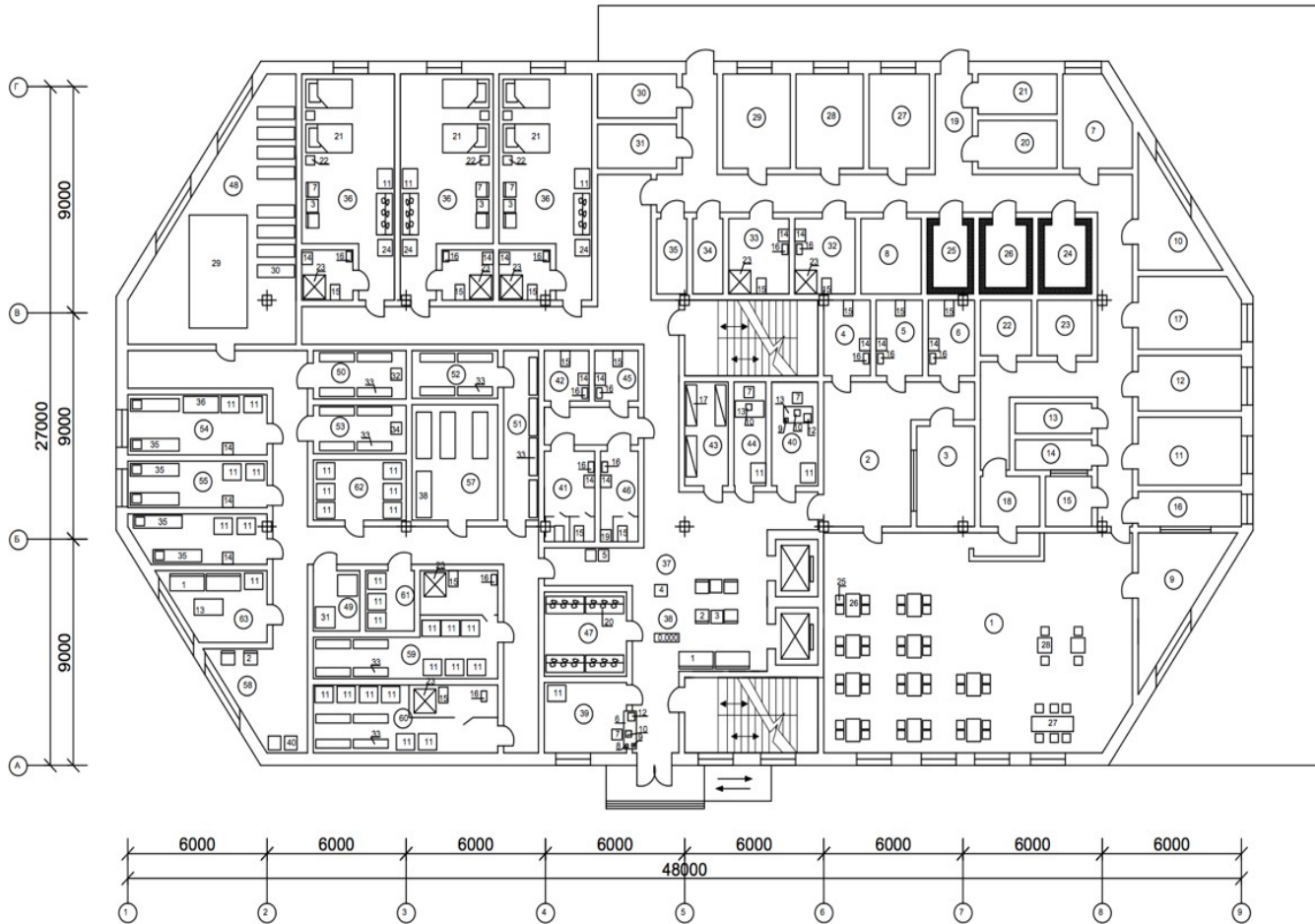
Висновок. Отже, впровадження SPA-центру при ботелі дозволить засобу розміщення стати не тільки привабливим та улюбленим місцем для відпочинку, але конкурентоспроможним.

Література

1. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. Вокс Україна. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horecapid-chas-vijny-potochnyj-stan-taklyuchovi-tendentsiyi/>

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Обідня зала з барною стійкою	120
2	Вестибюль	15.0
3	Гардероб	10.0
4	Вбиральня жіноча	6.0
5	Вбиральня чоловіча	6.0
6	Вбиральня для маломобільних груп населення	7.0
7	Обочевий цех	10.0
8	Приміщення для завідуючого виробництвом	8.0
9	Мийна столового посуду	10.0
10	М'ясо – рибний цех	11.0
11	Холодний цех	12.0
12	Мийна кухонного посуду	10.0
13	Приміщення для обробки яєць	4.0
14	Приміщення для нарізання хліба	4.0
15	Роздавальня	4.0
16	Сервізна	6.0
17	Гарячий цех	13.0
18	Підсобне приміщення бару	8.0
19	Завантажувальня	10.0
20	Мийна та комора тари та інвентарю	7.0
21	Комора овочів та коренеплодів	5.0
22	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	5.0
23	Комора сухих продуктів	5.0
24	Збірно-розбірні охолоджувальні камери для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7.0
25	Збірно-розбірні охолоджувальні камери для зберігання м'яса та риби	6.0
26	Збірно-розбірні охолоджувальні камери для зберігання овочів та фруктів	10.0
27	Приміщення комірника	10.0
28	Кабінет менеджера ресторанного господарства	11.0
29	Приміщення персоналу	11.0
30	Гардероб жіночий	6.0
31	Гардероб чоловічий	6.0
32	Душові та санвузли жіночі	8.0
33	Душові та санвузли чоловічі	8.0
34	Білизняна	4.0
35	Комора прибирального інвентарю та обладнання	4.0

36	Номер I категорії для маломобільних груп населення	35.6
37	Бар при вестибюлі	65.0
38	Вестибюль	50.0
39	Бюро прийому і реєстрації	10.0
40	Кімната чергового адміністратора	8.0
41	Санвузол жіночий	6.0
42	Службовий санітарно-технічний блок	4.0
43	Камера схову	8.0
44	Приміщення охорони	4.9
45	Санвузол для маломобільних груп населення	4.0
46	Санвузол чоловічий	6.0
47	Гардероб	15.3
48	Басейн	58.8
49	Чани-джакузі	4.8
50	Льодяний грот	7.7
51	Фінська сауна	7.0
52	Римська парна	7.0
53	Арома-грот	7.7
54	Масажна кімната	14.4
55	Приміщення для косметології	11.1
56	Приміщення для звукотерапії	11.1
57	Офуро	16.0
58	Зона для відновлення	2.1
59	Роздягальня жіноча	21.9
60	Роздягальня чоловіча	21.9
61	Білизняна	5.1
62	Приміщення для інвентарю та прибирального інвентарю	10.3
63	Приміщення персоналу	11.1

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Диван	Benix	1487x682x688	4
2	Крісло	Benix	552x587x589	6
3	Журнальний стіл	Benix	520x520x665	5
4	Димар у вигляді каміну	-	475x541x2500	1
5	Стенди з інформаційними брошурами	Benix	458x460x785	2
6	Стійка реєстрації	Benix	1500x546x682	1
7	Крісло	Benix	441x420x665	9
8	Термінал розрахунку	UniversalBank	124x125	1
9	Телефон	LG	142x132	6
10	Комп'ютер	LG	254x256	2
11	Шафа	Benix	795x650x1850	34
12	Принтер	LG	325x300	2
13	Стіл	Benix	1240x650x600	3
14	Умивальник	Granado	460x480x620	11
15	Унітаз	Granado	630x400x650	10
16	Сушарка	Mario	420x240	9
17	Стелаж для речей	Benix	1630x460x2100	3
18	Монітор	LG	254x256	1
19	Пісцар	Granado	462x485x620	1
20	Вішаки	Benix	1652x698x1890	7
21	Ліжка	Benix	1140x2000x680	6
22	Тумби приліжкові	Benix	388x369x587	6
23	Душова кабіна	Granado	950x950x2500	5
24	Підставка під багаж	Benix	668x630x630	3
25	Стілець	-	320x320x650	50
26	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	10
27	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
28	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	2
29	Басейн	-	2500x4500	1
30	Лежаки	CATERIN	1600x500x480	8
31	Чани	Morewell	850x850	2
32	Льодогенератор	Gorenje IMC	460x480	1
33	Лавки	Benix	1500x350x620	24
34	Аромодифузер	BEURER LA 35	460x480	1
35	Кухетка	Benix	2100x500x652	6
36	Масажні роботи	Yamaguchi X	1520x650x850	1
37	Портативний апарат високої інтенсивної терапії LED	Fusion	320x360	2
38	Ванни	Granado	1850x652x630	4
39	Окуляри VR-терапії	Bobo Z6	185x185	4
40	Тренажер для м'яз	Beurer Digital TENS/EMS EM	560x540	2

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



Таблиця 1 – Характеристика рослин для аромотерапії

Назва рослин	Характеристика
Лаванда (Lavandula angustifolia)	Має заспокійливий ефект, допомагає при стресі та неврозах.
Чайне дерево (Melaleuca alternifolia)	Має антисептичні та протизапальні властивості, добре підходить для догляду за шкірою
М'ята (Mentha piperita)	Освіжає та заспокоює, може використовуватися для полегшення головного болю.
Евкалипт (Eucalyptus globulus)	Має протизапальні властивості, часто використовується для полегшення застуд та захворювань дихальних шляхів.
Розмарин (Rosmarinus officinalis)	Стимулює кровообіг, підвищує енергію та концентрацію
Бергамот (Citrus bergamia)	Має свіжий та фруктовий аромат, використовується для покращення настрою та зниження стресу.
Йланг-йланг (Cananga odorata)	Має афродизіакальні властивості, сприяє розслабленню та покращенню настрою.
Сосна (Pinus sylvestris)	Має освіжаючий аромат, допомагає при втомі та стресі.

Таблиця 2 – Інструменти, що використовуватимуться для вібраційно-акустичного масажу

Назва інструменту	Характеристика
Гонги	Глибокі і низькі звуки гонгів можуть надавати приємні вібрації.
Тибетські чаші	Їхні звуки відомі своєю різноманітністю та резонансом, що може викликати приємні вібрації в тілі.
Кроталі (Handpans)	Це металеві диски, які можуть виробляти чисті і приємні звуки, викликаючи вібрації в тілі.
Кришталеві піраміди	Кришталеві інструменти можуть надавати чисті, високочастотні звуки та вібрації.
Космічні камбала (Space Drum)	Це інструмент, що нагадує глюкофон, але має особливі властивості для вироблення вібраційних звуків.
Тамбури та бубни	Ритмічні вібрації від удару по барабанах також можуть впливати на організм.
Ханг (Hang Drum)	Це інструмент, що нагадує тамбурин, і виробляє приємні, мелодійні звуки.
Тонг Драми	Це металеві барабани, які створюють вражаючі звуки та вібрації.

Таблиця 3 – Програми SPA-центру

Програма	Вартість
SPA - вікенд	
Розпарювання у парній Пілінг-масаж, обгортання з ефектом флоатінгу та гідромасаж	5500 грн.
Звукотерапія Догляд за обличчям з терапією світла Відвідування аквазони	
SPA для двох	
Розпарювання у парній Масаж аромосвічкою Догляд за обличчям на базі японської косметики Ранкове групове тренування Відвідування аквазони	6800 грн.
SPA догляд за обличчям	
Очищаючий та відновлюючий догляд Лімфодренажний масаж обличчя Моделюючий масаж обличчя та шиї Процедура глибокого очищення шкіри Біовідновлюючий догляд Овітлююча процедура	8000 грн.

Таблиця 4 – Характеристика AR-додатків

Найменування	Характеристика
Розширена реальність для фізичної терапії	Додатки можуть використовувати AR для відображення вправ та інструкцій прямо на екрані смартфона чи планшета. Це може полегшити пацієнтам виконання вправ з правильною технікою.
Моніторинг прогресу	AR може служити для збору даних про прогрес реабілітації. Візуалізація покращень може бути мотиваційним фактором для відвідувачів.
Взаємодія з фізичними об'єктами	Додатки можуть використовувати AR для взаємодії з фізичними предметами, такими як турник або м'ячі, що дозволяє впроваджувати інтерактивні елементи в реабілітаційні вправи.
Ігровий аспект	Використання елементів гри може робити процес реабілітації цікавішим та забезпечити відвідувачам додаткову мотивацію.
Персоналізовані підходи	AR може допомагати створювати персоналізовані програми реабілітації, враховуючи індивідуальні потреби та обмеження



Рис.1. - Інтер'єр масажної кімнати