

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Шурик
(підпис)

Цурманікова В.В.
(прізвище та ініціали)

«15» 02 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Шоран Л.О.
(підпис)

Шоран Л.О.
(прізвище та ініціали)

«12» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 244 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «SPA-готель з рестораном адаптованої київської кави в с. Осередок Київської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗС2-14

Шабанова Тіона Тарівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Шурик
(підпис)

Керівник Дімітрій Тіма Вікторович
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Шурик
(підпис)

Консультанти Литвиненко Л.П.
(прізвище та ініціали)

Шурик
(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Коричук Р.Н.
(прізвище та ініціали)

Шурик
(підпис)

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

Здобувач

Шурик
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристського бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність дчт "Готельно-ресторанна справа"
(код і назва)

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача

кафедри ГРС

проф. Родченко В.Г.
"09" листопада 20 10 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шабанової Тетяни Тимонівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи "СПА - готель з рестораною адміністративної
камітської кухні в с. Веселіна Київської області"

керівник роботи Дімурів Ірина Вікторівна, к.т.н. доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 20 року №813-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 04 лютого 2011 року

3. Вихідні дані до роботи місце розміщення - с. Веселіна,
Київської області; тип закладу розміщення - СПА-
готель 4*; інноваційне - адміністративна камітська
кухня та камітський масаж - є шляхом.

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 "Інноваційність"; Розділ 2 "Маркетингові дослідження"; Розділ 3 "Організаційно-технологічний"; Розділ 4 "Інтер'єрно-декоративний"; Розділ 5 "Економічний"; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інформаційних ресурсів; Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу

Архиви 1 (формат А3) - колюче креслення готельного ад-
міністративного будівництва на відмітку 0,000. Архиви 1а (формат А3) - електронна
копія проєкції та специфікації обладнання. Архиви 2
(формат А3) - план благоустрою ЗР-проект. Архиви
3...4 (формат А3) - матеріали інформаційного дослідження

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дімурів Т.В., доцент	09.10.10р.	30.10.10р.
Розділ 2	Дімурів Т.В., доцент	09.10.10р.	14.11.10р.
Розділ 3	Дімурів Т.В., доцент	09.10.10р.	05.12.10р.
Розділ 4	Дімурів Т.В., доцент	09.10.10р.	12.12.10р.
Розділ 5	Митвищенко Л.П., ас.вип.	09.10.10р.	10.12.10р.

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2010 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ. Розділ 1 виконаний	09.10-30.10	Виконано
2.	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Виконано
3.	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11-05.12	Виконано
4.	Розділ 4 Інженерно-технічний	06.12-12.12	Виконано
5.	Розділ 5 Висновки	13.12-20.12	Виконано
6.	Вивчення та пропозиції. Аналіз використання інфраструктури на території ресурсів. Розрахунок	21.12-26.12	Виконано
7.	Графіки додані	27.12-31.01	Виконано
8.	Вибір економічних показників. Подання кваліфікаційного звітної роботи на кафедру	01.02-03.02.11	Виконано

Здобувач

Міф
(підпис)

Шабанова Т.П.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

Дімурів Т.В.
(підпис)

Дімурів Т.В.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Шабанової Ілони Ігорівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна
справа», освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна
справа»

Тема роботи: «СПА – готель з рестораном адаптованої китайської кухні в с.Осещина Київської області.»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Дітріх І.В.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у Вишгородському районі, с. Осещина, Київської області.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу об'ємно-планувального і інженерно-будівельного рішення засобу розміщення, а також підбрано дизайн, який відповідає концепції. Зведено річний план результатів господарської діяльності, проведена оцінка капітальних вкладів і окупності інвестиційного проекту. На основі зробленого аналізу було впроваджено інноваційну технологію адаптованих китайських страв у меню ресторана, а також здійснено додаткову послугу готелю – китайський масаж.

За результатами досліджень ґрунтуючись на аналізі внутрішнього і зовнішнього конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності готельного підприємства.

Кваліфікаційна дипломна робота викладена на _120_ сторінках комп'ютерного тексту, пояснювальної записки містить __, таблиць _74_, рисунків _14_ і додатків _4_. Графічний матеріал містить _5_ аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, інноваційна технологія, китайський масаж, цигун, скребковий масаж, китайська кухня.

Abstract

A study of the hotel services market in Vyshhorod district, village Oseshchyna, Kyiv region.

The organizational structure of the service process of the spatial planning and engineering and construction solution of the accommodation facility has been developed, and a design that corresponds to the concept has been selected. The annual plan of economic activity results is summarized, the capital investments and return on investment project are assessed. Based on the analysis, innovative technology of adapted Chinese dishes was introduced in the restaurant menu, as well as an additional service of the hotel – Chinese massage.

According to the results of research, based on the analysis of internal and external competitive environment, the concept of the hotel enterprise is substantiated.

The qualification diploma project (work) is presented on _120_ pages of the computer text, the explanatory note contains __, tables _74_, figures _14_ and appendices _4_. The graphic material contains _5_ sheets.

Key words: hotel enterprise, innovative technology, Chinese massage, qigong, scraper massage, Chinese cuisine.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	6
1.1 Інновація у закладі ресторанного господарства. Адаптовані страви китайської кухні.....	8
1.2 Впровадження у проектованому СПА-готелі додаткової послуги – китайські масажі як інноваційна послуга	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	35
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	35
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	38
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	41
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю	42
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	46
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	46
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	48
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	52
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	60
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	60
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	61
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	72
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу.....	70
3.4.5. Визначення загальної площі підприємства харчування	77
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно - оздоровчого призначення.....	75
3.6 Характеристика приміщень культурно - дозвільного призначення.....	77
3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	86
3.8. Визначення загальної площі закладу, конфігурації та поверховості будівлі...	86
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	91

4.1. Розміщення засобу розміщення в містобудівельній структурі.....	91
4.2. Характеристика інженерних систем готелю	91
4.3. Пропозиції щодо дизайну	95
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	97
5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення	97
5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	99
5.3. Розробка плану з праці.....	101
5.4. Планування поточних витрат готельного підприємства	104
5.5. Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку	107
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	109
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	111
ДОДАТКИ	114

ВСТУП

Активний розвиток туризму в світі, викликає розширення різноманітних послуг готельної пропозиції у багатьох країнах та зростання життєвого рівня конкуренції туристичної пропозиції. Значне пожвавлення на ринку готельних послуг спостерігається практично у всіх країнах Європи. В основних містах 21-но із 25-ти готелів, було зафіксовано двозначне зростання прибутку місцевих номерів [15].

Збільшення прибутку готельних номерів, також спостерігалось в країні США. Секрет значного зростання рентабельності готельного бізнесу полягає в розвитку економіки в США, збільшення ВВП, загального попиту на товари та послуги. З роками, чисельні дослідження підтверджують стійку тенденцію зростання рентабельності європейських готелів [19].

До основних тенденцій розвитку підприємств індустрії гостинності, які мають розвиток в останні десятиліття, належать:

- поглиблення спеціалізації готельної та ресторанної пропозиції;
- утворення міжнародних готельних та ресторанних ланцюгів;
- розвиток мережі готельних підприємств;
- впровадження в індустрію гостинності нових комп'ютерних технологій.

Актуальність теми. На сьогоднішній день, як показує аналіз існуючої інформації [17], особливо великий вплив готельних мереж спостерігається в країні США. Практично в усіх країнах світу вважають, що сучасне поняття «стандарт у виробництві» з'явилося в готельних «ланцюгах» («ланцюг» готелів, належить до всесвітньо відомих фірм або більш дрібним власникам) [17]. Рациональна ідея, яка народжується в одному кільці готельного ланцюга, оперативно впроваджується в інші, приносить відразу ж значні результати.

На теперішній час, в світі існує більше 300 готельних мереж. На частку 13-ти найбільших з них припадає – 78% номерного фонду готельних мереж, кожен з яких охоплює багато країн світу [15].

Об'єкт дослідження – СПА-готель 4* в с.Осещина Київської області.

Предмет дослідження – обґрунтування діяльності спа-готелю категорії 4* з рестораном адаптованої китайської кухні.

Мета кваліфікаційної дипломної роботи – проектування та обґрунтування діяльності СПА-готелю категорії 4 * з рестораном адаптованої китайської кухні.

Задачі дослідження: проаналізувати перспективу впровадження в ресторані проектного готелю адаптованих страв китайської кухні; запровадити методики китайських масажів у проектованому готелі; визначити концептуальні засади діяльності проектного готелю; з'ясувати організаційно-технологічні та інженерно-технічні особливості; розрахувати економічну ефективність СПА-готелю.

Методи дослідження. У роботі використано методи порівняння та узагальнення, аналіз та синтез, розрахункові методи.

Робота пройшла апробацію і публікувалася у Канадському журналі.

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

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Інновація у закладі ресторанного господарства. Адаптовані страви китайської кухні

Ресторанне господарство – це сфера діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. В усьому світі воно являється одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно виникає боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш його перспективні сегменти. Експерти вважають [15], що ресторанний бізнес в Україні розвивається дуже динамічно, а статистика показує на збільшення кількості ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства, що їх зовнішній вигляд поліпшився, завдяки асортименту пропонованих страв та напоїв.

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ поза власного помешкання.

Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти:

- авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки набуває обертів – молекулярну;
- високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування;
- висококласний посуд та аксесуари сервірування;
- сучасний дизайн;
- музичне обслуговування (в тому числі шоу-програми), пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи [5, с. 10-16].

Для перспективи збільшення попиту на комплекс ресторанного господарства у проєктованому закладі розміщення планується впровадження не тільки інновацій у СПА, такі як, технології китайського масажу, а також адаптація китайської кухні (страв) для українських споживачів. У китайській кухні немає чіткого поділу на м'ясні страви і страви з овочів, вони змішують різні компоненти, з яких у результаті виходить одна страва.

Характерною рисою китайської кухні – є гармонія харчування. На стіл китайці одночасно не подають страви з одного виду м'яса, це пов'язано з вірою в теорію древнього китайського філософа Ї Їн, де кожен смак відповідає якомусь внутрішньому органу, тому балансування смаків у їжі зберігає здоров'я організму. Овочі в китайській кухні відіграють одну з найважливіших ролей. В рецептах китайської кухні нараховується безліч видів овочів, багато з яких в великій мірі відрізняються від тих, що є звичними для європейських країн [16].

Китай – є великою країною, важко говорити про однорідну кухню. Китайську кухню можна поділити на чотири напрямки: північна (Пекін, Шаньдун, Хайнань), прибережна (Фуцзянь, Шанхай), континентальна (Сичуань, Юннань) і південна (Кантон).

Північний регіон з холоднішим кліматом, основою харчування якого є не рис, а пшениця. Для шаньдунської (північної) кухні характерні свіжі й солоні смаки. На відміну від сичуанської (континентальної) кухні, кулінари пекінського регіону обмежують використання спецій, надаючи перевагу збереженню натуральних кольорів і смаків своїх страв. Для досягнення цього вони часто використовують «бао» — стір-фрай техніку [19] (вона передбачає швидке обсмажування шматочків м'яса, морепродуктів, тофу чи овочів на розпеченій пательні вок). Завдяки нетривалому часу приготування інгредієнти зовні стають хрусткими, а всередині залишаються свіжими. Такий спосіб приготування дозволяє уникнути потрапляння жиру всередину продукту. Підсмажені інгредієнти негайно заправляються і подаються до столу. До популярних страв китайської кухні належать супи — прозорі бульйони і супи на основі молока з різними інгредієнтами. До того ж морепродукти, особливо креветки, відіграють значну роль у стравах. Їх використовують в чоу мейн — смаженій локшині з овочами, куркою і креветками. Для даного регіону також типовими стравами є макарони, зрази і пиріжки. Часто додається часник і зелена цибуля, які використовуються в не в своєму натуральному вигляді, а саме як прянощі [14].

На прибережному регіоні більш переважає страви з риба, морепродуктів і легких супів. Даний регіон включає в себе страви з м'яса, домашньої птиці та риби,

з овочами, тушковані соєвим соусом – такий спосіб приготування їжі називається – «червоним готуванням». Найрозповсюдженішими гарнірами є пагони бамбуку, місцеві гриби, а також морські овочі, такі як морська трава, водорості, морська капуста, що тільки набувають популярності у європейських країнах. Шеф-кухарі направлені на збереження натуральних смаків інгредієнтів і опановують мистецтво застосування спецій у такий спосіб, щоб не зашкодити страві. Загалом для кухні характерний солодкий смак, що пов'язано із широким вжитком коричневого цукру [14].

На континентальному регіоні поширені страви з гострої та приправленої їжі, також більш переважає сушений сичуанський перець, який характеризується гострим смаком. Сичуанська (континентальна) кухня – це найгостріша з усіх китайських кухонь. Її страви багаті на часник, перець чилі і унікальний сичуанський перець. Також широко використовується арахіс, насіння кунжуту та імбир. Мапо тофу, курка Гунбао і хого, або китайський самовар – це головні сичуанські страви [14].

На Південному регіоні більшість відомих у світі китайських страв родом з околиць Кантона. Ці страви легкі, делікатно приправлені й менш жирні, ніж в інших регіонах країни. Найбільш популярні інгредієнти для страв даного регіону це – соєвий соус, свіжий імбир, херес та курячий бульйон. Не використовується дуже багато гострих приправ, тому що цінується натуральний смак основних компонентів. Багато страв кантонської кухні готують, використовуючи техніку швидкого приготування. Придумали її давно, у часи, коли в кухні не вистачало дров, маленькі, однакової величини шматочки продуктів смажать кілька хвилин на дуже гарячій олії. Під час смаження продукти потрібно постійно помішувати, енергійно підкидаючи їх на пательні [16].

Тенденції ресторанного бізнесу – це тенденції розвитку певних страв різних країн світу. Переваги за типом кухні дуже різняться особливо в регіонах України. Спостерігається характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні, наприклад: переваги м'яса, часто певного виду (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь або риби, і морепродуктів. В закладах ресторанного господарства

Києва переважає так звана міжнародна кухня (змішана). Загальним для змішаної кухні є наявність м'ясних і овочевих страв, а також вторинна роль різних приправ, і соусів при готуванні (через чітке бажання зберегти істинний смак інгредієнтів), велика кількість виробів із застосуванням пшеничного борошна [12].

Тому у ресторані при СПА-готелі «SEVEN GNOMES & SPA» буде створене меню з впровадженням 4 фірмових китайських страв адаптованих до українського споживача.

Страва Галі Цзі (加利吉). Галі Цзі – пряно-гостра страва, яка готується з додавання приправи карі.

Технологічна карта на фірмову страву Галі Цзі представлена у табл. 1.1, порівняння замінно можливих компонентів у табл. 1.2 та технологічні параметри рецептури у табл. 1.3.

Таблиця 1.1 - Технологічна карта фірмової страви «Галі Цзі»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Куряче філе	163	150	652	600	ДСТУ 3143:2013
Кукурудзяний крохмаль	20	20	80	80	ДСТУ 3976-2000
Вода	25	25	100	100	ДСТУ 7525:2014
Пшеничне борошно	5	5	20	20	ДСТУ 46.004-99
Арахісова олія	27	27	108	108	ГОСТ 7981-68
Ріпчата цибуля	40	35	160	140	ДСТУ 3234-95
Часник	5	3	20	12	ДСТУ 3233-95
Перець чилі (стручковий)	10	8	40	32	ДСТУ 7981:2015
Імбир	8	6	32	24	ДСТУ 8005:2015
Олія соняшникова	25	25	100	100	ДСТУ 4492:2005
Курячий бульйон	125	125	500	500	ДСТУ 4434-2005
Прянощі:					
-коріандр	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 8007:2015
-зіра(кумин)	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 4138-02
-куркума	0,5	0,5	2	2	ГОСТ 5562-2017
-порошок чилі	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 972:2008
-порошок каррі	2	2	8	8	ГОСТ 2253-2015
Вихід страви	-	250	-	1000	

Замість курячого бульйону можна взяти 0,5 літра окропу і додати 20 г сухого курячого бульйону в гранулах, розмішуючи до розчинення гранул.

Карі часто використовується у стравах Західних і Південно-Східних провінціях Китаю. Китайські кухарі додають у страви з карі традиційні інгредієнти: рисове вино, цибуля-шалот, імбир, часник, чорний перець, перець чилі, перець хуадзяо, соєвий соус, цукор, оцет, кокосове молоко, томатний соус, лавровий лист, кунжутну олію, курячий жир, топлений свинячий жир та рослинну олію. Соус карі згущують кукурудзяним крохмалем або пшеничним борошном, тому він має більш густу консистенцію, ніж індійське карі [12].

Таблиця 1.2 – Порівняння замінно можливих компонентів страви «Галі Цзі»

	Найменування сировини китайської страви	Найменування сировини адаптованої до китайської страви
1	Курячий бульйон	0,5 літра окропу і додати 20 г сухого курячого бульйону в гранулах
2	Перець чилі, перець хуадзяо	Не додавати

Таблиця 1.3 - Технологічні параметри рецептури страви «Галі Цзі»

Види витрат	Нормативне значення, %	Інтервал допустимих значень, %
Виробничі		
- зачищення курячого філе	15	10
- МКО цибулі	15	5
- МКО часник	10	5
Теплові		
- пасерування овочів	25	
- тушкування	20	

Розрахунок енергетичної цінності страви

$$ЕЦ = 10,9 \cdot 4 + 9,6 \cdot 9 + 20,4 \cdot 4 = 211,6 \text{ ккал}$$

Енергетична цінність на 100 г – 211,6 ккал, в тому числі:

білків – 43,6 г;

жирів – 86,4 г;

вуглеводів – 81,6 г.

Технологія приготування представлення технологічною схемою:

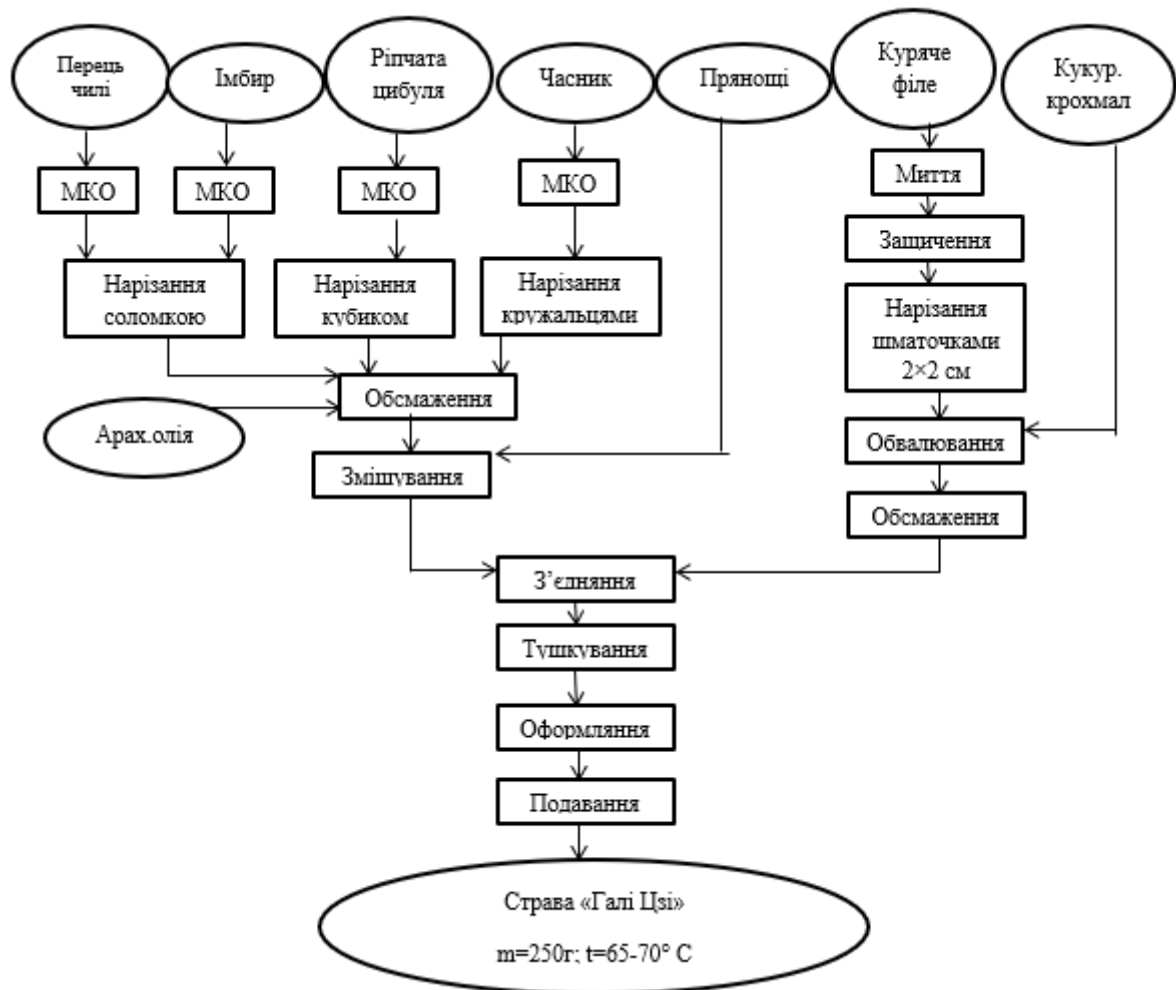


Рис.1.1. Технологічна схема на фірмову страву «Галі Цзі»

Рис в Китаї їдять в будь-який час дня. Зазвичай це клейкий дрібнозернистий прісний рис, який є нейтральним за смаком тому добре перебиває різницю смаків основних страв. Рис подається до м'ясних і овочевих гарнірів, не є окремим блюдом і коштує всього лише 1 ¥ (юань).

Рис може бути самостійною стравою: наприклад, смажений рис чаофань (炒饭) – готують на пательні в формі миски, з товстими стінками і вузьким дном, в ній кухареві легко постійно перемішувати страву на сильному вогні. Найпопулярніший різновид – данина чаофань (蛋炒饭) – смажений рис з яйцем, зеленим горохом і беконом. Рис подають також з соусом каррі, м'ясом та овочами.

Паста каррі: Суміш з прянощами поміщаємо в блендер. Додаємо 150 мл води і подрібнюємо суміш блендером до стану однорідної маси. Додаємо в отриману суміш пшеничне борошно і знову включаємо блендер. Отримане пюре поміщаємо в розігрітий вок, додаємо бульйон і варимо на повільному вогні близько півгодини до загустіння соусу, періодично його помішуючи. Каррі відмінно поєднується з відвареним довгозерний рисом (басматі або жасмин). У порційну столову тарілку викладаємо відварений рис, додаємо шматочки курки і поливаємо соусом каррі.

Приготування китайської страви Галі Цзі не є складним. Страва сама по собі проста, її особливістю являється правильно приготовлений соус каррі. Вітчизняні прянощі відрізняються від китайських, вони менш насичені, тому і страва буде менш гострою. Дана страва адаптована для людей які не можуть їсти госте по стану свого здоров'я. Передбачається замінити соус Каррі на кисло-солодкий соус. Який використаємо для курячого філе. Рис так і залишається основною складовою цієї страви, тому потрібно використовувати саме рис Басматі – цей рис після приготування легко їсти паличками, як це прийнято в Китаї.

Вимоги до органолептичних показників страви представленні у табл. 1.4.

Таблиця 1.4 – Вимоги до якості страви «Галі Цзі»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у столовій тарілці; курка цілими невеликими шматочками, залита соусом с додаванням спецій та прянощів.
Колір	Коричневий (завдяки великого кількості соуса)
Консистенція	Густа, шматочки курки цілі, щоб була можливість їсти паличками.
Смак і запах	Страва має велику кількість спецій, але повинна бути не гострою; аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.



Рис.1.2. Фірмова страва «Галі Цзі»

При подачі страви Галі Цзі на столову тарілку викладаємо посередині спресований рис, зверху кладемо шматочки курки в кисло-солодкому соусі та поливаємо цим же соусом зверху. Оформити страву можна свіжими овочами, наприклад: викласти з лівого боку 3 листи салату, зверху нарізати слайсами моркву та покласти поруч з морквою чорний китайський гриб.

Страва Баоцзи (包子). Баоцзи – це приготовані на пару китайські пиріжки з різноманітною начинкою. Як і більшість страв китайської кухні, ця страва з багатовіковою історією. За переказами страву винайшов китайський воєначальник ще в II-III столітті н.е. За однією з версій легенди, перебуваючи у військовому поході на півдні Китаю, військо воєначальника сильно страждало від хвороб. Мудреці вважали, що врятувати від цієї напасті може тільки людська жертва, принесена в дар богам. Але воєначальник вирішив вчинити милосердно і наказав приготувати пиріг з тіста з м'ясною начинкою, який був запропонований богам замість його людей [12].

Баоцзи (包子) можуть готуватися з різною начинкою, але класична, м'ясна зі свинини і зеленої цибулі.

Технологічна карта на фірмову страву Баоцзи представлена у таблиці 1.5, порівняння замінно можливих компонентів у табл. 1.6 та технологічні параметри рецептури у табл. 1.7.

Таблиця 1.5 - Технологічна карта фірмової страви «Баоцзи»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Тісто дріжджове	125	125	500	500	ГОСТ 31806-2012
Свинина	100	100	400	400	ДСТУ 7158:2010
Корінь імбиру	8	6	32	24	ДСТУ 8005:2015
Зелена цибуля	28	25	112	100	ДСТУ 6011:2008
Сіль	2	2	8	8	ДСТУ 3583:2015
Чорний перець	2	2	8	8	ДСТУ 959-1:2008
Мирин	8	8	32	32	ДСТУ 7208:2011
Соевий соус	20	20	80	80	ДСТУ 4597:2006
Крохмаль	5	5	20	20	ДСТУ 4286:2004
Вода	15	15	60	60	ДСТУ 7525:2014
Олія соняшникова	6	6	24	24	ДСТУ 4492:2005
Цукор	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 4623-2006
Вустерширський соус	9	9	36	36	ДСТУ 9004-2001
Вихід страви	-	280	-	1120	

Таблиця 1.6 – Порівняння замінно можливих компонентів страви «Баоцзи»

	Найменування сировини китайської страви	Найменування сировини адаптованої до китайської страви
1	Справжнє тісто для Баоцзи зможуть приготувати лише китайці, тісто в китайській кухні або дуже пористе, або навпаки настільки щільне.	Класичний рецепт для приготування тіста.
2	Підсилювач смаку	9 г вустерширського соусу

Таблиця 1.7 - Технологічні параметри рецептури страви «Баоцзи»

Види витрат	Нормативне значення, %	Інтервал допустимих значень, %
Виробничі		
- зачищення свинини	10	5
- МКО зеленої цибулі	15	5
- МКО корінь імбиру	20	10
Теплові		
- обсмаження свинини	30	
- приготування на пару	23	

Розрахунок енергетичної цінності страви

$$ЕЦ = 9 \cdot 4 + 10,7 \cdot 9 + 15,6 \cdot 4 = 194,7 \text{ ккал}$$

Енергетична цінність на 100 г – 194,7 ккал, в тому числі:

білків – 36 г;

жирів – 96,3 г;

вуглеводів – 62,4 г

Технологія приготування представлена у вигляді технологічної схеми:

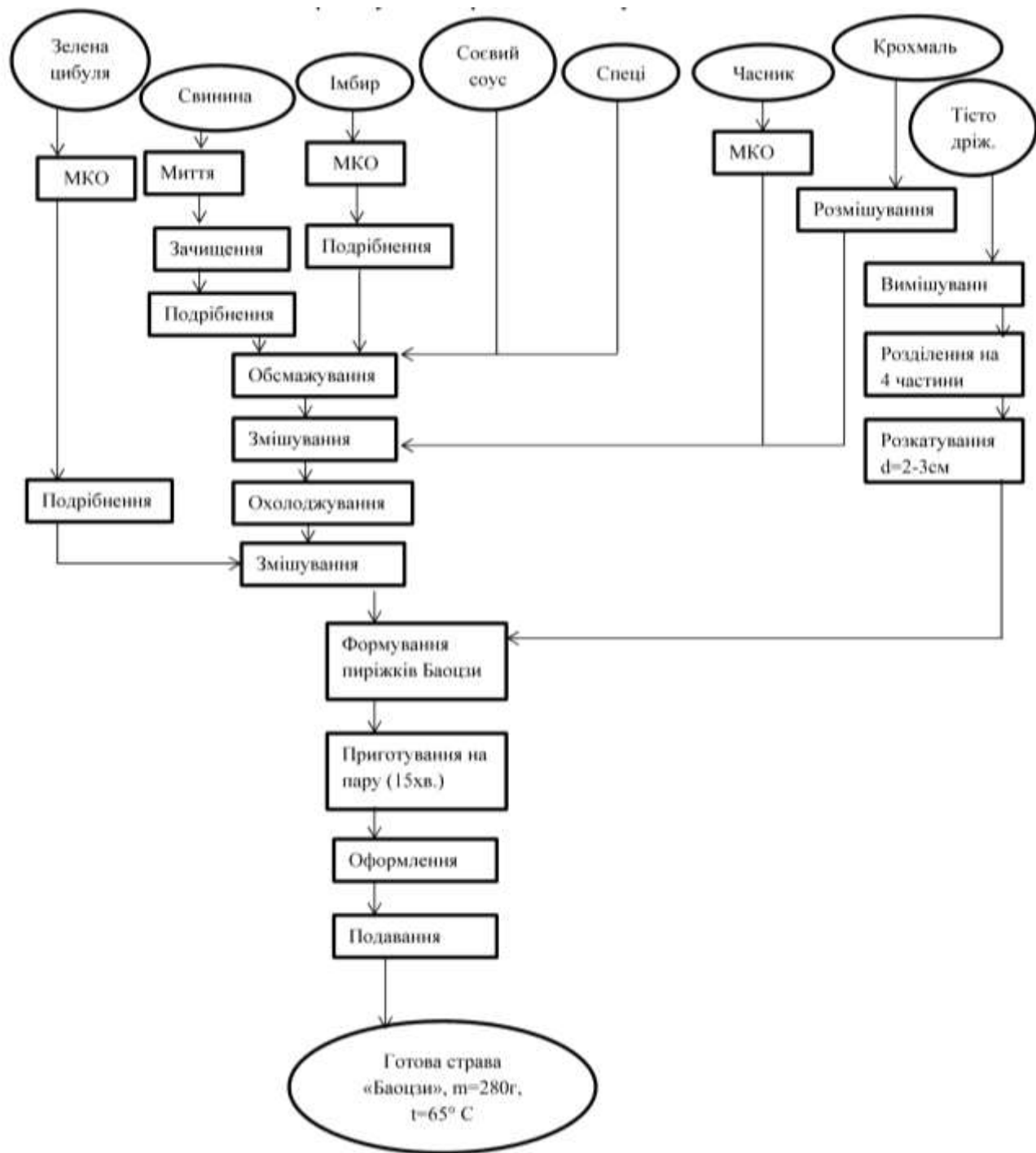


Рис. 1.3. Технологічна схема на фірмову страву «Баоцзи»

Вимоги до органолептичних показників страви представленні у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8 – Вимоги до якості страви «Баоцзи»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва схожа на великі хінкалі, подана у тарілці, прикрашена зеленню.
Колір	Тісто білого кольору, м'ясо доведене до готовності, сірого кольору.
Консистенція	Баоцзи цілі, непереварені, не розвалюються, м'ясо м'яке
Смак і запах	Смак та аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.



Рис. 1.4. Фірмова страва «Баоцзи»

Страва Баоцзи доволі сприйнятна для українського споживача. Та є деякі нюанси, а саме: справжнє тісто для Баоцзи зможуть приготувати лише китайці, адже у Китаї вся бакалійна продукція сильно відрізняється від традиційної української. Тісто в китайській кухні або дуже пористе, або навпаки настільки щільне, що з'ївши 2 Баоцзи складається враження, що Ви з'їли 2 тарілки наваристого борща. Тому у адаптованій страві будуть використовуватися звичні для нас рецепти по приготуванню тіста. У Китаї додають підсилювач смаку, в нашій страві буде додано 9 г вустерширського соусу. Також, форма Баодцзи на перший погляд здається простою, але надати їм традиційну форму вийде лише у досвідченого в роботі з тістом кухаря. Баодцзи китайці їдять, як правило на сніданок.

Салат з чорними деревними грибами муер (木蘑菇沙拉). Через велику кількість корисних властивостей, якими володіють деревні гриби, в китайській кухні цей салат називають «еліксиром молодості і краси» [8].

Технологічна карта на фірмову страву салат з чорними деревними грибами муер представлена у табл. 1.9, порівняння замінно можливих компонентів у табл. 1.10 та технологічні параметри рецептури у табл. 1.11.

**Таблиця 1.9 - Технологічна карта фірмової страви
«Салат з чорними деревними грибами муер»**

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Гриби деревні сушені	40	50	160	200	ДСТУ 4696:2006
Цибуля зелена	20	18	80	72	ДСТУ 6011:2008
Перець гострий	15	12	60	48	ДСТУ 7981:2015
Часник	5	4	20	16	ДСТУ 3233-95
Оцет чорний рисовий	30	30	120	120	ГОСТ 32097-2013
Соус соєвий	18	18	72	72	ДСТУ 4597:2006
Олія кунжутна	6	6	24	24	ДСТУ 4536:2006
Кунжут смажений	8	8	32	32	ДСТУ 7012:2009
Вихід страви	-	200	-	800	

**Таблиця 1.10 – Порівняння замінно можливих компонентів страви
«Салат з чорними деревними грибами муер»**

	Найменування сировини китайської страви	Найменування сировини адаптованої до китайської страви
1	Свіжого перець	Пластівцями сушеного червоного перцю
2	Кунжутна олія	Рослинна з нейтральним смаком
3	Чорний рисовий оцет	Можна замінити бальзамічним оцетом або кремом, тільки цукор в цьому випадку варто додавати в останню чергу і строго за смаком

**Таблиця 1.11 - Технологічні параметри рецептури страви
«Салат з чорними деревними грибами муер»**

Види витрат	Нормативне значення, %	Інтервал допустимих значень, %
Виробничі		
- МКО грибів	25	20
- МКО зеленої цибулі	15	5
- МКО часник	20	5
- МКО перець	20	10

Розрахунок енергетичної цінності страви

$$ЕЦ = 3,5 \cdot 4 + 4,7 \cdot 9 + 6,03 \cdot 4 = 80,42 \text{ ккал}$$

Енергетична цінність на 100 г – 80,42 ккал, в тому числі:

білків – 14 г;

жирів – 42,3 г;

вуглеводів – 24,12 г.

Технологія приготування представлення у вигляді технологічної схеми:



Рис.1.5. Технологічна схема на фірмову страву «Салат з чорними деревними грибами»

Вимоги до органолептичних показників страви представленні у табл. 1.12.

Таблиця 1.12 – Вимоги до якості страви страви
«Салат з чорними деревними грибами муер»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у салатниці, всі інгредієнти органічно доповняють один одного, салат политий соусом бальзамічним, та прикрашена зеленню.
Колір	Гриби чорного кольору, цибуля і часник білого кольору.
Консистенція	Гриби м'які, цибуля свіжа хрустка.
Смак і запах	Аромат та смак повинен відповідати інгредієнтам страви.



Рис. 1.6. Фірмова страва «Салат з чорними деревними грибами муер»

При відсутності свіжого перцю можна замінити його пластівцями сушеного червоного перцю. Кунжутну олію при необхідності можна замінити будь-якою рослинною з нейтральним смаком. Чорний рисовий оцет можна замінити бальзамічним оцетом або кремом, тільки цукор в цьому випадку варто додавати в останню чергу і строго за смаком, адже бальзамічний крем сам по собі солодкуватий. Сушені деревні гриби в продажу найчастіше можна зустріти під назвою «гриби муер».

Лапша с вонтонами 云吞面 yúntūn miàn або «Суп з юньтунями». Юньтуні (маленькі вонтони) – це невеликі пельмені з тонкого тіста з різноманітними начинками. У провінції Гуандун найчастіше можна зустріти юньтуні з начинкою з креветок або свинячого фаршу, також бувають пельмені з грибами або з сумішшю з усього перерахованого вище. Зазвичай юньтуні варять, чи готують на пару, але рідше зустрічається і смажений варіант. Їх головна відмінність від традиційних китайських пельменів 饺子 jiǎozi в тому, що тісто для юньтуней набагато тонше і під час варіння воно стає майже прозорим. Також не варто плутати юньтуні з вонтонов, які більш популярні в Східному Китаї. Китайці проводять між ними чітку межу, але в зарубіжних джерелах часто пишуть різну назву одного і того ж страви. Батьківщиною юньтуней вважається район Шуньде в місті Фошань. Суп з юньтунями готують або на курячому, або на рибному бульйоні, а локшину найчастіше додають пшеничне. Такий суп-локшина користується популярністю не тільки в провінції Гуандун та за її межами [8].

Технологічна карта на фірмову страву «Суп з юньтунями» представлена у таблиці 1.13, порівняння замінно можливих компонентів у табл. 1.14 та технологічні параметри рецептури у табл. 1.15.

Таблиця 1.13 - Технологічна карта фірмової страви «Суп з юньтунями»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Вонтони:	10шт	10шт	40шт	40шт	
-прісне заварне тісто	60	60	240	240	ДСТУ 8709:2017
-креветки	50	30	200	120	ДСТУ 4440:2005
-водяні каштани	10	9	40	36	
- шийтаке (гриби)	15	13	60	52	ДСТУ 7561-2001
-зелена цибуля	10	8	40	32	ДСТУ 6011:2008
-курячий порошок	3	3	12	12	ДСТУ 5028:2008
-кукурудзяний крохмаль	3	3	12	12	ДСТУ 3976-2000
-світлий соєвий соус	2	2	8	8	ГОСТ 58434-2019
-кунжутне масло	2	2	8	8	ГОСТ 8990-59
-імбине масло	2	2	8	8	ДСТУ 5509-2002
Яєчна локшина	50	50	200	200	ДСТУ 7043-2009

Зелена цибуля	6	5	24	20	ДСТУ 6011:2008
Бульйон:					
-курячий бульйон	240	240	960	960	ДСТУ 4434:2005
-світлий соєвий соус	10	10	40	40	ГОСТ 58434-2019
-зелена цибуля(біла частина)	20	18	80	72	ДСТУ 6011:2008
-кунжутне масло	2	2	8	8	ГОСТ 8990-59
-білий перець	1	1	4	4	ДСТУ 959-1:2008
-сіль	1	1	4	4	ДСТУ 3583:2015
Вихід страви	-	350	-	1400	

Таблиця 1.14 – Порівняння замінно можливих компонентів страви

«Суп з юнтьунямі»

	Найменування сировини китайської страви	Найменування сировини адаптованої до китайської страви
1	Водяні каштани	В нас їх можна знайти тільки в консервованому вигляді
2	Тісто	Рецепт тіста підібрати класичний, в крайньому випадку можна використати тісто як для клоцків

Таблиця 1.15 - Технологічні параметри рецептури страви

«Суп з юнтьунямі»

Види витрат	Нормативне значення, %	Інтервал допустимих значень, %
Виробничі		
- зачищення креветок	25	20
- МКО зеленої цибулі	15	5
- МКО гриби	25	20
Теплові		
- варіння	20	

Розрахунок енергетичної цінності страви

$$ЕЦ = 10,2 \cdot 4 + 8,7 \cdot 9 + 17,9 \cdot 4 = 190,7 \text{ ккал}$$

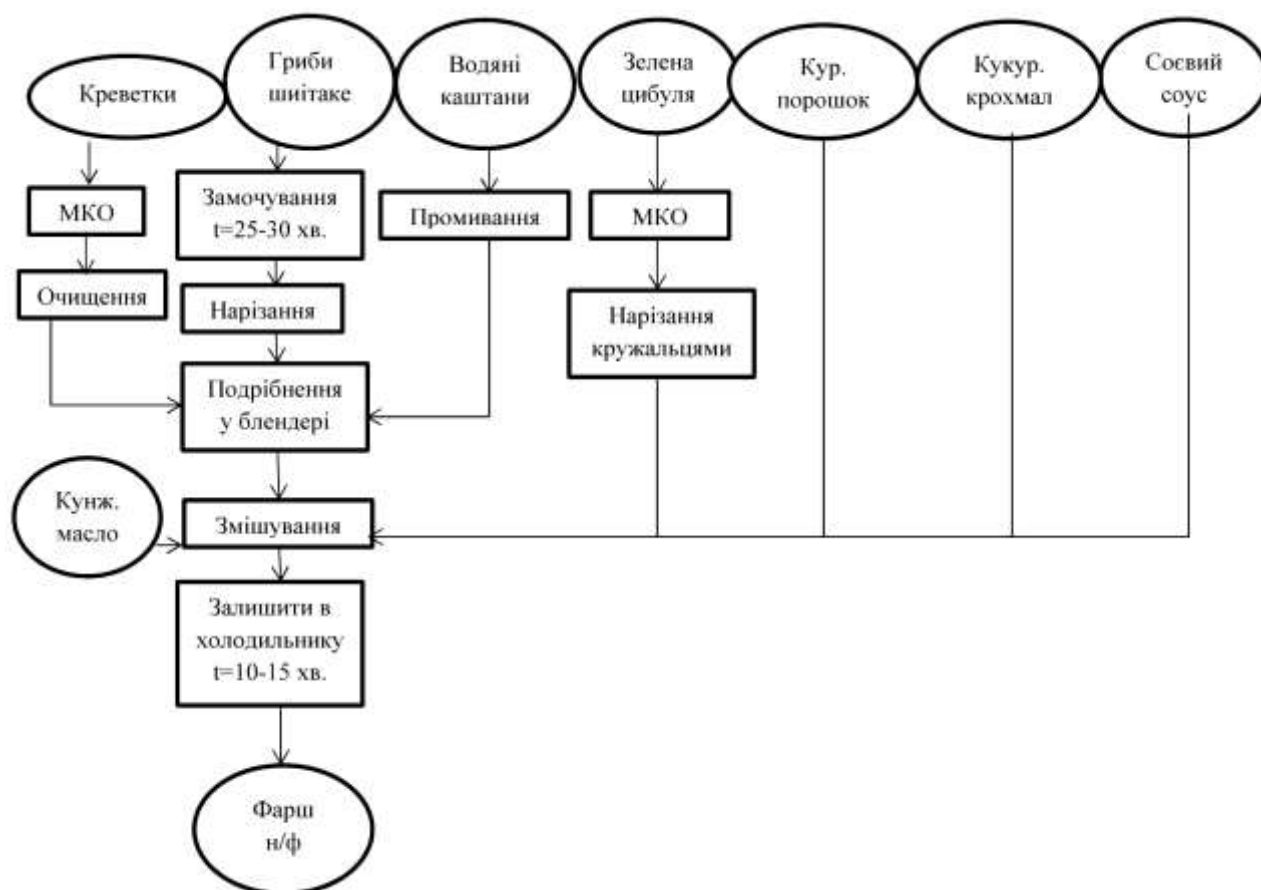
Енергетична цінність на 100 г – 190,7 ккал, в тому числі:

білків – 40,8 г;

жирів – 78,3 г;

вуглеводів – 71,6 г.

Технологія приготування представлена у вигляді технологічних схем:



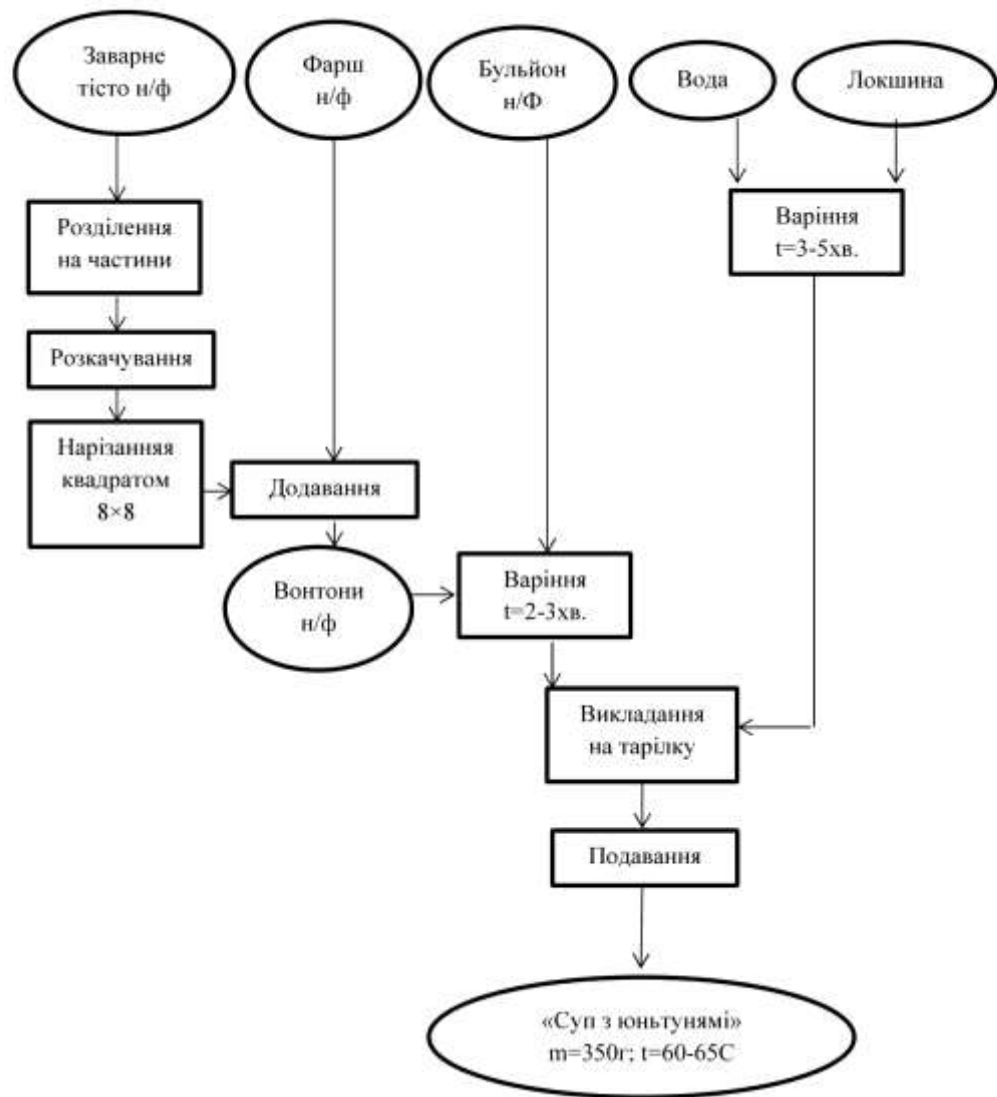


Рис. 1.7. Фірмова страва «Суп з юнтьунямі»

Технологія приготування:

1. Розморозити потрібну кількість креветок (розморожувати потрібно при кімнатній температурі). Замочити в теплій воді гриби шиітаке на 25-30 хвилин. Водяні каштани в Україні можна знайти тільки консервовані, взяти потрібну кількість і промити їх. Відталі креветки почистити від панцира, видалити спинну і черевні прожилки. А шиітаке віджати від зайвої вологи, відрізати залишки жорстких ніжок. Скласти шиітаке, креветки і водяні каштани в блендер та подрібнити все в фарш.

2. У відповідну за обсягом ємність покласти фарш, нарізану кільцями зелена цибуля, курячий порошок, кукурудзяний крохмаль, світлий соєвий соус, кунжутне і імбирне масло. Добре все перемішати, до отримання однорідної маси. Готовий фарш можна помістити в холодильник – для того щоб краще промаринувалося. В цей час готуємо тісто для вонтонов.

3. Розділити колобок з тіста на зручні для розкочування частини. Поки розкочуємо одну, інші прикрити плівкою, щоб не обвітрювалися. Тісто можна просто розкачати качалкою в дуже тонке (чим тонше, тим краще, від 0,5 до 1 мм в товщину максимум).

4. Потім готове полотно з тіста нарізати на квадратики 8 см на 8 см. В середину квадратної обгортки викласти 7 г фаршу. Змастити водою два сусідніх краєчка обгортки і накрити начинку протилежними сухими краями обгортки.

5. Поставити на вогонь дві каструлі. В одній кип'ятити воду для локшини, а в другій – курячий бульйон. Після того як курячий бульйон закипить, опустити чотири стебла зеленої цибулі (тільки білу частину), світлий соєвий соус, кунжутне масло, мелений білий перець. Дати закипіти бульйону знову, за потребою додати сіль. Потім опустити в бульйон вонтони – на кожную порцію по 5 шт. Як тільки вонтони спливають – зробити менше вогонь і варити їх 2-3 хвилини.

6. В іншій каструльці кипляче воду підсолити і опустити в неї яєчну локшину. Якщо це китайська локшина, то вариться вона швидко 3-5 хвилин.

Вимоги до органолептичних показників страви представлені у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16 – Вимоги до якості страви «Суп з юньтунями»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у супниці; усі інгредієнти зберегли свою форму, прикрашена зеленню.
Колір	Бульйон прозорого кольору, локшина білого кольору, овочі відповідають кольору відварених овочів.
Консистенція	Легкого супу с креветками та овочами.
Смак і запах	Страва та аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.



Рис. 1.7. Фірмова страва «Суп з юньтунями»

Для китайської кухні є основна заповідь, щоб їжа була не тільки смачною, але й корисною, а також лікувальною. Практично у всіх стравах китайської кухні багато прямих трав, які підбираються в потрібних співвідношеннях. І більшість з них є лікарськими. Відрізняється китайська кухня, майстерною обробкою вихідної сировини. Страви готуються з дрібних шматочків з дотриманням основних принципів, правильно нарізати та обсмажити.

Користь китайських страв в тому, що продукти використовуються в більшості випадків натуральні, соуси складаються з корисних інгредієнтів. Крім того, китайська кухня не передбачає довгої термічної обробки, вона заснована в більшості випадків на швидкому але дуже сильному нагріванні продуктів, що дозволяє зберегти більше корисних властивостей. Крім того, така їжа менш калорійна та запобігає накопичуванню зайвої ваги [8].

1.2. Впровадження у проєктованому СПА-готелі додаткової послуги – китайські масажі як інноваційна послуга

Найбільш відомим і ефективним способом лікування, яка є популярною у традиційній китайській медицині – є голковколювання [16].

Перша згадка про голкорексфлексотерапію датується III ст. до нашої ери. В далекі часи знайшли і описали біологічно активні точки, що відповідають за лікування від того чи іншого захворювання. Незважаючи на зовнішню простоту,

метод лікування досить складний, який передавався з покоління в покоління від древніх Майстрів. Розглянемо, основні методи лікування:

1. Одне з основних лікувань, це *голковколювання (акупунктура) або рефлексотерапія* – можна лікувати практично будь-які захворювання, особливо хронічні. *Суть полягає:* в постановці спеціальних голок в певні біоактивні точки людського тіла, який налічується приблизно 3500, але практично використовується приблизно 100-170 точок. Постановка голок активізує рух крові і «Ци» в тому місці, де сталася блокування, в результаті хворий орган виліковується і поліпшується загальний стан організму. Правильна циркуляція енергії покращує хімічні процеси в тілі і його фізичну структуру, а також вплив акупунктурою покращує роботу відділів головного мозку, що відповідають за регулювання гормональної та ендокринної функцій [2]. Акупунктура не має побічних ефектів. *Процес відбувається:* шляхом введення в активні точки, найтонших голок з срібла, сталі або золота. *Глибина введення:* може бути різною, велике значення також має вибір точок, їх комбінації, все це залежить від того, який лікувальний ефект потрібно отримати. *Курс лікування:* 10-20 процедур з повторенням через 2-3 тижні. Список захворювань: безпліддя (у чоловіків і жінок); порушення менструального циклу; надлишкова вага; хвороби хребта та опорно-рухового апарату; ЛОР-захворювання та багато іншого;

2. *Точковий масаж* – схожий на голковколювання: вплив голкою і натиснення пальцем покращують загальний стан організму, відновлюючи його порушені функції. *Основа:* вчення про точках акупунктури і меридіанах руху «Ци», натискання на активні точки може викликати відчуття ломоти, оніміння, в деяких випадках навіть болю, яка не виникає при впливі на інші ділянки тіла. *Процес відновлювання:* заспокоює нервову систему, покращує живлення тканин і підсилює кровопостачання, регулює роботу залоз внутрішньої секреції, знімає м'язову напругу і больові відчуття. *Проводиться масаж:* подушечками вказівних або середніх пальців, їх розташовують на обраних точках і поступово починають збільшувати тиск; тиснути потрібно обережно, перпендикулярно до поверхні шкіри протягом 10-30 секунд. *Закінчувати масаж:* потрібно після того, як від однієї

точки, перестає відчувати роздратування. *Показання:* неврози, хвороби нервової системи, системи кровообігу, органів травлення, кістково-м'язової сполучної тканини та остеохондроз [2].

Усі головні точки людського тіла для точкового масажу Шицу представлені на рис. 1.8.

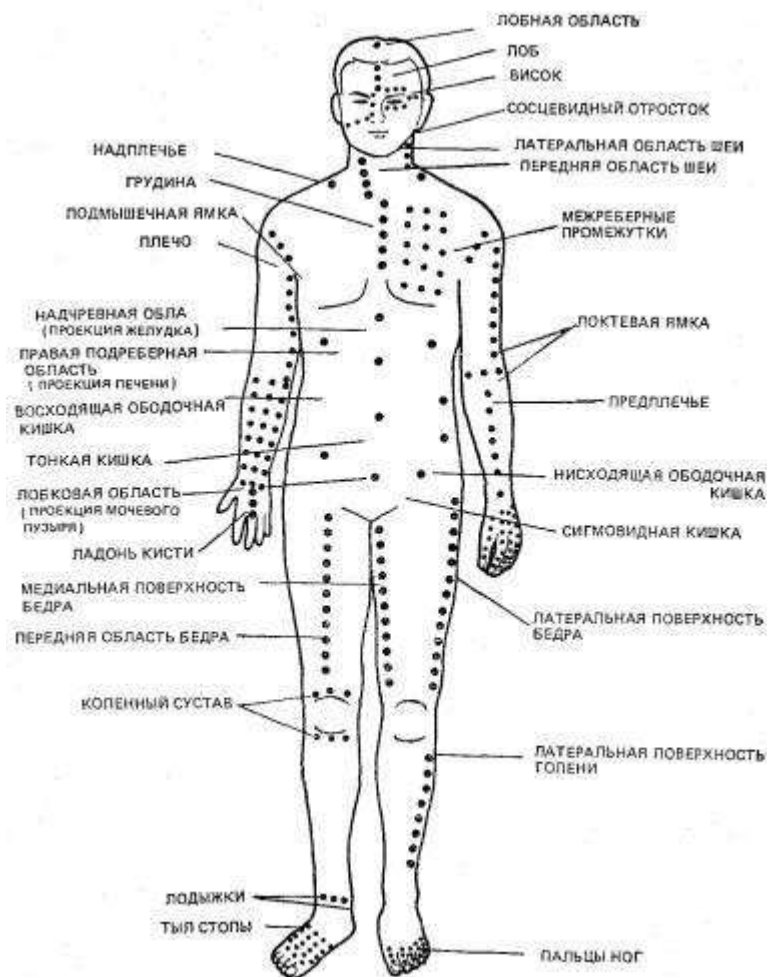


Рис. 1.8. Точки для масажу Шицу

3. *Моксотерапія* – також є методом голковколювання. *Застосування:* в комплексному лікуванні, в поєднанні з масажем і голковколюванням, але і одиначне її застосування дає хороший ефект. *Відмінність:* на точку встановлюється не голка, а спеціальна полинова сигара, при цьому відсутній контакт з шкірою людини. Дим від сигари надає тонізуючу дію. *Ефективність:* тепловий вплив діє на так звану «точку довголіття» – буквально за кілька сеансів підвищуються захисні сили організму. Вважається, що ефективність дії сигари

зростає зі збільшенням терміну її зберігання. Наприклад, для лікування хвороби, що виникла 7 років тому, в стародавньому трактаті рекомендувалася сигара з полину, зібраної не менше 3 років тому [2; 16]. *Показання для профілактики:* грипу та ГРВІ, підвищення загального імунітету, при захворюваннях опорно-рухового апарату, ЛОР-захворюваннях, хворобах сечостатевої та репродуктивної систем, неврологічних захворюваннях, при проблемах з травленням, набрякlostі, при астмі і бронхітах.

Візуальний приклад моксотерапія зображений на Рис. 1.9.



Рис. 1.9. Москотерапія

4. *Вакуум-терапія або баночний масаж. Застосування:* при одночасному симулюванні активних точок, посилення припливу крові до місця постановки банки, видаленні продуктів розпаду з підшкірного жиру. Активізується рух «Ци», а прогрівання сприяє зменшенню запальних процесів, висновки зайвої рідини, відновленню клітин і посиленню їх харчування. *Результат:* підвищення захисних сил організму, напрямок енергії до хворого органу сприяє його лікуванню. *Застосування:* рух банок зазвичай збігається з рухом венозно-лімфатичного струму [2; 16]. До речі, синці після вакуумного масажу – це важлива частина терапії. *Показання:* захворювання опорно-рухового апарату; мігрень; безсоння; лицьові парези; запалення трійчастого нерва; захворювання дихальної системи; хвороби шлунково-кишкового тракту; шкірні захворювання; стомалогія; косметологія.

Завідомо, що китайські методи відрізняються від західних так і в загальному підході до лікування захворювань, однією з таких є – фітотерапія.

На сьогоднішній день відомо понад 2000 видів лікарських трав, всі вони застосовуються на практиці. У китайській медицині все лікарські трави діляться на групи: холодні, прохолодні, гарячі і теплі. Дуже велике значення надається і смаку трав, причому кожен з смаків надає на організм свій вплив. Формат лікування: кожен комплекс складається з певних компонентів – головного (монарх) і декількох допоміжних, що відповідають за регуляцію потоків енергії (міністр), посилення дії (помічник) і транспортування до органів (провідник). Ліки-монарх підбирається обов'язково з урахуванням індивідуальних особливостей хворого. Діагноз лікування: може бути поставлений різний та призначені лікарські комплекси, також різні. Всі компоненти трав'яного комплексу мають вигляд кульок, їх приймають як таблетки, запиваючи водою. Призначення: лікування практично всіх захворювань, включаючи хронічні. Використовується: для підвищення імунітету. Протипоказання: до призначення трав індивідуальні, вони визначаються лікарем.

Візуальний приклад моксотерапія зображений на Рис. 1.10.



Рис. 1.10. Вакуум-терапія

5. *Гімнастика Тайцзіцюань* – це один з найпопулярніших в Китаї і за його межами стилів ушу [2]. Основна мета: підтримання здоров'я і усунення хвороб. *Виконання:* в повільному темпі рухи забезпечують розслаблення всього тіла, дихання стає природним і глибоким; завдяки дугоподібним плавним рухам, в яких

здіяна поперек, відбувається гармонізація «внутрішнього» і «зовнішнього», очищаються лімфатичні, кровоносні судини, меридіани «Ци», поліпшується стан травної, кісткової та кровоносної систем; гарно впливає на нервову систему, оскільки в процесі виконання вправ виникає щось подібне медитативний станом. *Процес відновлення:* підвищується еластичність легеневих тканин, збільшується амплітуда дихання, поліпшується вентиляційна здатність легень, усуваються викривлення та деформації м'язів у ділянці нирок; у практикуючих тайцзицюань (тайчи) сповільнюється процес старіння організму, знижується ризик виникнення атеросклерозу і перфораційної амнезії; крім того, при спеціальному черевному подиху під час занять зміцнюються внутрішні м'язи і зв'язки, нормалізується травна система.

6. *Цигун* – вид оздоровчої гімнастики. *Застосування:* упор на правильне дихання. *Основна ідея:* поліпшення руху енергії «Ци» по меридіанах тіла, що й відображено в назві: ієрогліфи «Ци» і «Гун» можна перекласти як «робота з енергією Ци» або «робота з диханням» [11].

7. *Скребковий масаж гуаш* – це унікальний метод включає в себе як лікувально-профілактичну, так і діагностичну складову. *Процес проведення:* за допомогою спеціального нефритового скребка – на відміну від інших технік він впливає не тільки на точки, але і по довжині меридіанів. Швидкі позовжні руху стимулюють перебіг енергії, активізують роботу кровоносних судин, знімаючи застійні явища. Додатковий оздоровлюючий ефект дає спеціальне масло з цілющих трав, яке застосовують для м'якого ковзання скребка. *Діагностична частина:* складається в прадавньому мистецтві «читання» залишилися на шкірі синців, синців і почервоніння. Їх кількість і локалізація характеризують проблеми зі здоров'ям, що вимагають дозволу [11].

Допустимі напрями руху скребка для масажу гуаша зображені на Рис 1.11.

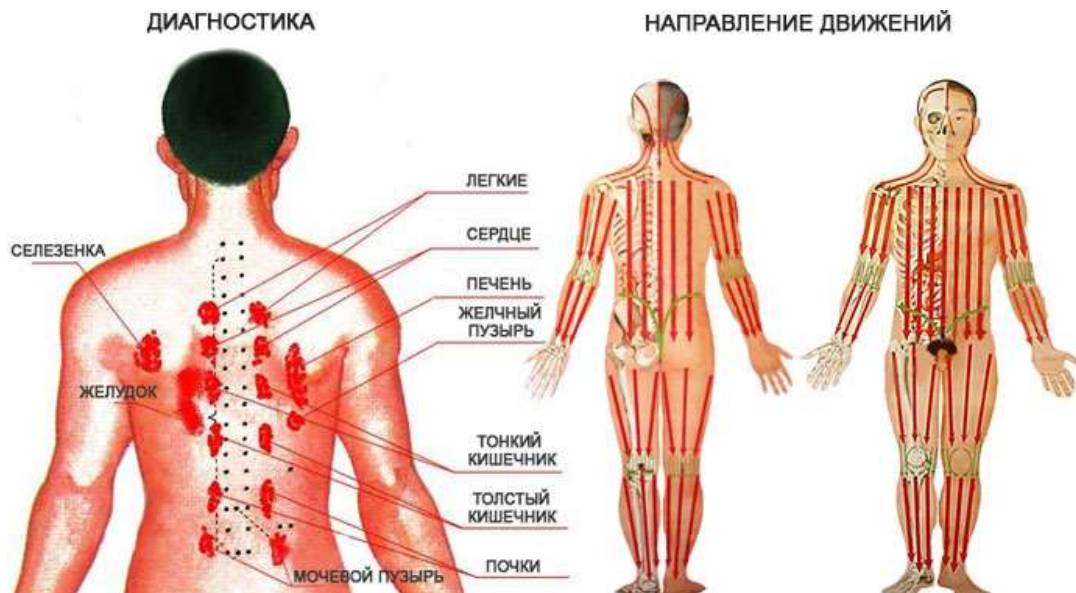


Рис. 1.11. Напрями руху скребка

Існує різновидність масажу гуаш:

- косметичний – усунення дефектів шкіри відбувається відразу на двох рівнях: виведення токсинів і алергенів шляхом опрацювання зони шлунково-кишкового тракту, а також відновлення регенераційних і захисних властивостей шкірного покриву за допомогою скребкового масажу гуаша особи;
- профілактичний – стрімкий вплив на великі площі шкірного покриву дозволяє «переналаштувати» схему меридіанів течії енергії. Сприяє очищенню організму від отруйних продуктів обміну речовин, здатних стати збудниками хвороб;
- лікувально-діагностичний – здатний усунути збої в роботі гінекологічної та урологічної систем, печінки і шлунково-кишкового тракту, судин і кровоносної системи. Протипоказання: занадто чутлива шкіра – перші процедури супроводжуються відчутним больовим синдромом. Не можна застосовувати: при переломах, гіпертонії, ниркової недостатності, онкологічних захворюваннях, при поганій згортання крові і вагітності [2].

8. *Китайський масаж стоп.* Стопа – це унікальна зона, де розташовані біологічно активні точки, що відповідають за роботу всіх органів нашого тіла. *Застосування:* стимуляція біоенергетичних точок стопи відбувається методом натискання «одним пальцем». Суть технології нагадує голковколювання, проте велика площа натискання дозволяє також фізично опрацьовувати точку.

Застосовання: поліпшення самопочуття, настрою, позбавлення від депресії, неврозів і синдрому хронічної втоми. *Протипоказання:* вагітність, грибкові захворювання і ураження шкіри стопи [11; 16].

9. *Китайський масаж голови.* Активізація кровообігу шкіри голови і головного мозку сприяє зняттю больових синдромів за рахунок стимуляції внутрішніх систем знеболювання, зняття напруги та спазмів. Натискання на енергетичні точки, розташовані в області чола, щік, очей, рота і носа, а також на скронях і шиї, дозволяє відновити баланс «Ци». *Мета і техніка:* надає стимулюючу або заспокійливу дію, бореться з мігренню, запамороченням, підвищує концентрацію уваги і пам'ять, має виражений косметичний ефект. Результат: поліпшення кольору обличчя і відновлення еластичності шкіри. Тривалість і тактика: проведення процедури в індивідуальному порядку. *Протипоказання:* стан вагітності, гострі запалення лицьових нервів, онкологічні захворювання, важкі психічні розлади [2].

Давнє мистецтво китайського масажу не втратило актуальності і до цього дня. Воно засноване на традиціях і глибокому розумінні людської природи, вираженої в єдності фізичної та енергетичної складових. Саме такий комплексний підхід забезпечив їй статус якщо не панацеї від усіх хвороб, то дуже ефективних практик лікування і профілактики хвороб багатьох систем організму.

У проєктованому готелі планується студія китайського масажу, який буде виконаний у китайському стилі. Дана інновація буде впроваджена як додаткова послуга у готелі.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готельне господарство – як складова рекреаційно-туристичної сфери України розглядається з позиції системного підходу, підсистемою якого є сукупність готельних підприємств малої місткості. Спроможність цих підприємств забезпечити власне існування в динамічному середовищі значною мірою залежить від результативності організаційно-економічного забезпечення їхньої діяльності, яке є своєрідним підґрунтям їхнього функціонування [17].

Розглянемо, макроекономічне середовище в якому буде функціонувати СПА-готель, локація: Вишгородський район, село Осецина, Київська область 50° 35'11.2"N 30° 32'47.1"E.

Вишгород – районний центр, розкинувся на узвишші над рікою, розташований на правому березі Київського водосховища (р. Дніпр), є північним передмістям Києва. Назва «Вишгород» – пов'язана з розташуванням населеного пункту, а якому знаходиться перша в каскаді дніпровських гідроелектростанцій Київська ГЕС і Київська гідроакумуюча електростанція, перша на території колишнього СРСР. Найперша згадка про Вишгород була в «Повісті минулих літ» під 946 роком нашого часу, а тутешня місцевість заселена з неолітичних часів, крім того, були знайдені сліди поселень бронзового століття, скіфо-сарматських часів.

За легендою, засновником Вишгорода був Хорив, брат засновника Києва князя Кия. У X ст. він вважався княжим містом і у свій час належав княгині Ользі. Згодом він перетворився на значний торговий центр на Русі, важливий річковий порт. У XI ст. Вишгород став столицею удільного князівства і був культовим центром. Тут поховали синів Володимира Великого, Бориса і Гліба, канонізованих як страсотерпцев. На їх честь була закладена велика церква [1].

Після монголо-татарської навали, спустошений Вишгород відновився і був приписаний до Межигірському монастирю. Згодом він був сотенним містечком Київського полку, а з 1667 року розорений в війнах середині XVII ст. та приєднаний до Московського царства. До 1960-х років Вишгород залишався сільським

поселенням, а лише з будівництвом Київської ГЕС (найбільшої на той момент в Європі), він стрімко зростає і стає містом, а в 1973 році – райцентром[1].

Головний туристичний об'єкт в Вишгороді – історико-культурний заповідник, який заснований в 1994 році і включає в себе: археологічний ландшафт древнього Вишгорода, історичний музей та музей гончарства. Серед експонатів значаться унікальні речі давньоруського періоду: предмети народного декоративно-прикладного мистецтва і вироби найстарішого на території царської Росії фарфорового заводу (знаходився в Межигір'ї). Архітектурна спадщина Вишгорода представлена поруч будівель XIX століття, десятків пам'ятників і церков, однією з яких є церква 1864 року – Бориса і Гліба, розташована на місці давньоруського храму XII століття знищеного монголо-татарами.

Село Осецина, Вишгородського району, входить до складу Хотянівської сільської ради, яке розташоване за 7 км від с. Хотянівки. Населення становить 210 чоловік, а площа 95,4 Га. Поблизу протікають річка Дніпро і Десна.

За одним із переказів, назва села «Осецина» – пішла від великої кількості осокорів, які росли на території майбутнього села. Деревина була дуже стійка до тривалого перебування у воді і до сильного вітру, як здавна на весні затоплювалася водами річок Дніпра і Десни. Місцеві жителі були змушені прив'язувати до осоки все своє майно, навіть будови. У селі до 1932 року налічувалося 130 дворів і проживало 500 осіб. Нині в селі Осецина працює клуб, медичний пункт, магазин та проходить щорічний фестиваль з кайтингу, також займаються політами на паратрайках, мотодельтопланах і можна знайти місця, де пропонують кінні прогулянки [3].

З кожним роком Вишгород все більше стає схожим на повноцінне місто, його інфраструктура вдосконалюється, населення збільшується, адже все більше будують жилих будинків. Популярним стає мати дачну ділянку в цьому районі. Завдяки тому, що село Осецина знаходиться в Вишгородському районі, на березі річки Десна, в якому функціонує, як мінімум 2 бази відпочинку, воно теж розширюється і процвітає. Рік від року все більше з'являється продовольчих магазинів, тому не потрібно вести з собою продуктів на тиждень. Щоб доїхати до

села Осецина не обов'язково мати машину, можна сісти на метро приїхати на станцію метро «Героїв Дніпра» і звідти на маршрутці доїхати до самого селища або в його середину [3].

На рис. 2.1 зображено місце розташування проектного готельно-ресторанного комплексу, на даній карті можна побачити наскільки це місце багате природними ресурсами.

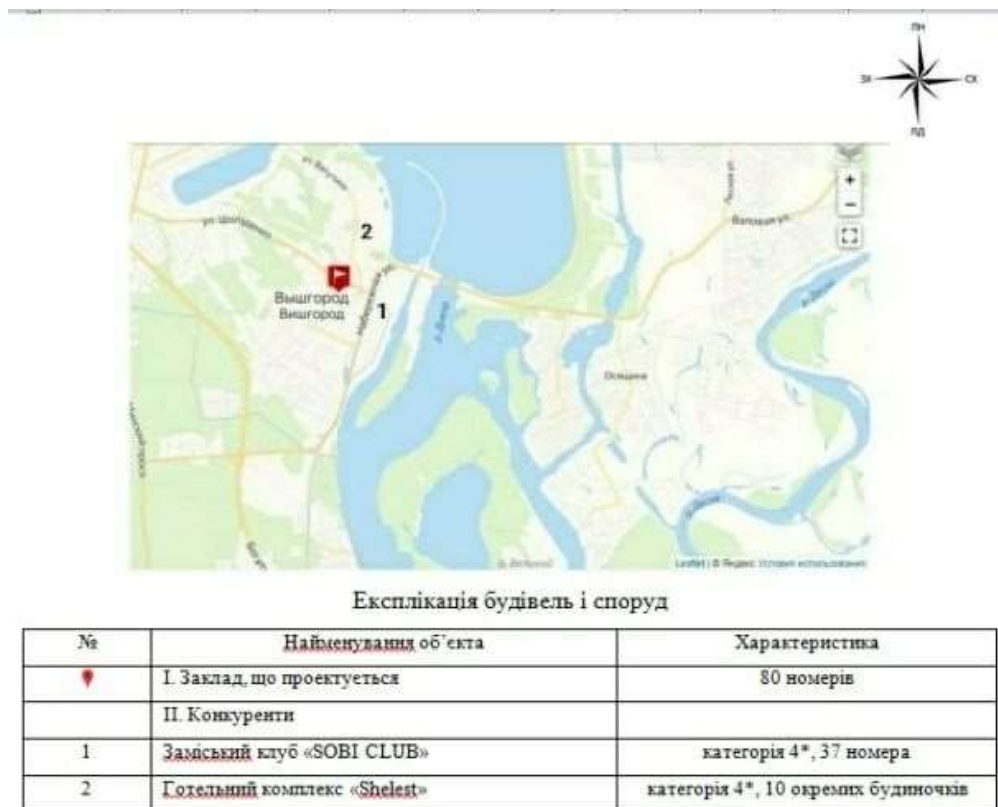


Рис. 2.1 – Ситуаційний план

Великою популярністю у Вишгороді є набережна яка проходить вздовж Київського моря. Там можна орендувати велосипеди на прокат, поїсти смачну вуличну їжу, випити чаю або кави та просто прогулятися біля «моря».

Щорічно в акваторії Київського моря проводиться етап Чемпіонату світу з перегонів на моторних човнах у класі «Формули 1» (F1H2O).

Grand Prix of Ukraine – етап Чемпіонату світу «Формула 1» по швидкісних перегонів на воді (F1H2O) в Києві. Престижні гонки тричі проводились в Україні – в акваторії передмістя столиці Вишгорода, на Київському морі, на території аванпорту.

У 2013 році на змаганнях вперше не стали встановлювати трибуни, всі бажаючі отримали вільний доступ до арени на воді і змогли безкоштовно насолоджуватися дійством. За три дні «Формули 1» на воді, Вишгород відвідали 60 тисяч глядачів, не тільки з України, а й із зарубіжжя [3].

Зазвичай в гонках беруть участь десятки команд з США, Китаю, Італії, Португалії, Швеції, Катару і ОАЕ. Команди виставляють на гонку по два човни-катамарани, розмір «боліда» – 6 метрів в довжину, підвісні мотори на 400 кінських сил, катери розганяються до 100 км на годину за 2,8 сек. і 200 км – за 6 секунд.

З 1962 року проводяться гонки водної «Формули-1». В 1981 році, які назвали «F1H2O». Проходили в Катарі, Португалії, Росії, Китаї, ОАЕ та інших країнах. Трансляція гонок ведеться в 100 країнах світу, аудиторія – близько 300 млн осіб.

З вище перерахованого можливо зробити висновок, що місце розташування має дуже велику та цікаву історію, а також заходи дозвілля в районі на надзвичайно високому та популярному рівні.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

В ході роботи, для визначення місцезнаходження, типу, категорії, місткості та перспективи розвитку проектуемого майбутнього СПА-готелю. Спершу з'ясовуємо існуючу забезпеченість району готелями і ступінь їх завантаженості в радіусі 2-4 км від місця запланованого будівництва. В цілому було проаналізовано існуючий ринок готельних послуг у визначеному районі.

В радіусі 2-4 км від місця будівництва підприємства розташовується відомий заміський клуб «SOBI CLUB», поряд з яким знаходиться кінний двір «Царський». Гості «SOBI CLUB» можуть використовувати кінний двір «Царський», як додаткову послугу для дозвілля, бо розташовані поряд, дані наведені у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Дані заміського клубу «SOBI CLUB»

Показники			Характеристика
Діючі	підпр-ва	готельного господарства	Заміський клуб «SOBI CLUB»
Адреса			Вишгородський р-н; 1000 м від Київської ГЕС; Р-н сел. Хотятівка
Тип			Заміський комплекс
Категорія			4*
Місткість та номерний фонд			37 номерів; 34 з них: «Люкс»; 3 з них: «Family room»
Інфраструктура та послуги			<i>Інфраструктура:</i> Готель; Басейн; Тераса для засмаги; Кінний двір; Дитячий майданчик; Оренда домівок; Цілодобова реєстрація; <i>Послуги:</i> Інтернет (Wi-Fi надається на всій території – безкоштовно); Опалення; Кондиціонер; Доставка їжі і напоїв в номер (оплачується окремо); Ресторан; Бар; <i>Парковка</i> (безкоштовно); СПА-процедури; Рушники для басейна;
Середньорічне завантаження, %			100% (влітку)

На даному етапі, місто Вишгород розвиває свою інфраструктуру будівництва, але в цій місцевості вже існує кілька заміських комплексів, кожен з яких знаходиться в 10 км один від одного. Більш розповсюджено у даній місцевості - бази відпочинку, які існують вже більше 30 років [4]. В селі Осецина налічувалось лише дві такі бази відпочинку, які знаходяться на березі річки Десна, в 7-10 км від місця будівництва проектного СПА-готелю.

Один із таких комплексів - заміський готельний комплекс «Shelest», котрий був відкритий нещодавно у березні 2020 року, дані наведені у табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Дані готельного комплексу «Shelest»

Показники			Характеристика
1			2
Діючі	підпр-ва	готельного господарства	Готельний комплекс «Shelest»
Адреса			Дамба Київського водосховища; Р-н сел. Хотянівка; Київська область; 07360;
Тип			Заміський комплекс
Категорія			4*
Місткість та номерний фонд			10 окремих будиночків на території

1	2
Інфраструктура	Готель; Басейн; Оренда домівок; Цілодобова реєстрація
Загальні послуги	Розміщення та харчування; Опалення; Кондиціонер; <i>Інтернет</i> – Wi-Fi надається на всій території – безкоштовно
Парковка	Безкоштовно
Харчування та напої	Ресторан; Бар
Басейн і оздоровчі послуги	Басейн; Рушник, шезлонг – безкоштовно; Пляж біля річки; Катання на каяках; Оренда вейк-бордів
Середньорічне завантаження, %	82%

Дослідивши та проаналізувавши готельні підприємства, які знаходять в радіусі 2-4 км від майбутнього СПА-готелю, можна зробити висновок, що конкуренція не значна, всі готелі надають спектр послуг на однаковому рівні.

Метою проєктованого готелю, є не лише адаптація кухні для українського споживача, а й максимальне забезпечення необхідних умов для оздоровлення та відпочинку гостей. З цією метою в проєкті планується спорудити кабінет з грязьовими ваннами, СПА-процедурами, процедури з китайської медицини, кабінет масажу і лікувальний душ (циркулярний душ). Також в готелі планується будівництво: тренажерного зала, зал для йоги і пілатеса, лазня, салон краси, косметологічного кабінета та ігрової кімнати для дітей. Поруч з готелем знаходиться річка Десна та хвойна-дубовий ліс, де гості зможуть прогулятись і гарно провести свій відпочинок.

У таблиці 2.3, представлена коротка характеристику конкуруючих баз відпочинку.

Таблиця 2.3 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства

Показники	Характеристика
1	2
Підприємство готельного господарства	Заміський клуб «SOBI CLUB»
Переваги	Вдале розміщення готелю; номери категорії «Люкс», мають: камін, міні-бар, TV, кондиціонер, душ або ванну з елементами джакузі; сучасний дизайн номерів; окрема парковка (безкоштовна); сервіс Luxury-класу

1	2
Недоліки	Високий рівень цін; Відсутні послуги трансферу; Велика кількість людей біля басейна (влітку)
Підприємство готельного господарства	Готельний комплекс «Shelest»
Переваги	Вдале розміщення готелю; будинки у лісі; великий басейн – 50 метрів; пляж біля річки; катання на каяках; оренда вейк-бордів.
Недоліки	Відсутні послуги трансферу; Не завершене будівництво; Відсутність музичного супроводу

Проаналізувавши місцезнаходження поруч прилегле до будівництва нашого СПА-готелю, ми можете сказати, що поряд знаходиться заміський клуб «SOBI CLUB» та готельний комплекс «Shelest», який також надає послуги для відпочинку [4].

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

Вишгород – це цікаве місто, яке може здивувати туристів своїми унікальними ландшафтами, можливостями для розвитку спорту та цікавих видами дозвілля. Унікальна історія міста розповідає, що за часів Київської Русі протягом трьох століть Вишгород був другим за значенням містом після Києва. На сьогоднішній день місто має сформовані туристичні пропозиції, які включають відвідування туристами міста та визначних пам'яток, зокрема історичного Межигір'я. Надзвичайною популярністю користується Музей давньоруського гончарства (на початку року на його подвір'ї відкривається «Етно хутір» – атмосферний куточок української автентики), територію на якій колись знаходився Спасо-Преображенський Межигірський монастир, Межигірська фаянсова фабрика та цегляні заводи [1, 3].

Відвідати місто, пізнати історію, насолодитися природою та краєвидами міста Вишгород – є цікавим, як для місцевих, так і для жителів Києва. Кожен рік Вишгород приймає понад декілька тисяч туристів, особливо це цікавить іноземних, так як влітку проводяться змагання Формула – 1 на воді, але взимку він також не втрачає своєї популярності. Вишгород має гірськолижний комплекс «Вишгора» розташований неподалік від Київського моря. Це затишне містечко для всіх

любителів екстриму. Траси для катання, гірки трохи складніше і цікавіше, ніж в «Протасовому Яру», але це також цікавить туристів, які полюбляють активний відпочинок, тому є доцільним розвивати та вдосконалювати місто, а також будувати готелі і готельні комплекси, які будуть відповідати міжнародним стандартам [3].

Знаходиться «Вишгора» за адресою: місто Вишгород, вул. Ватутіна, 102 (ст. м. Героїв Дніпра, автобусний маршрут – № 1 і № 397 або від Площі Шевченка, автобусний маршрут – № 1 і № 398).

З отриманих фактів, які були наведені вище, ми бачимо, що контингент потенційних споживачів може бути абсолютно різний: починаючи від дітей та закінчуючи людьми похилого віку, а також іноземними туристами.

Проектований СПА-готель буде все ж більше спрямований для споживачів категорії: сімейні пари, родини, люди яким потрібне профілактичне або оздоровче лікування, СПА-процедури та масажі (табл. 1.4).

Таблиця 2.4 - Потенційний контингент споживачів проектного закладу розміщення

Проектований засіб розміщення	«SEVEN GNOMES & SPA»
Кількість відвідувачів, чол./добу	110
Кількість людей які користуються послугами готельного господарства, %	95%
Потенційні споживачі, чол.	102

Щоб завітати до міста не обов’язково мати власне авто, інфраструктура до Вишгорода дуже зручна, можна скористатися громадським транспортом або до села Осещина від Подолу (ст. м. Поштова Площа) ходить катер.

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Концептуальний готель – це засіб розміщення з інноваційною складовою цілісного оформлення за певною тематикою, що відрізняє його від «класичного» готелю і надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов’язковим обслуговуванням [23].

Світовий досвід поширення концептуальних готелів показує, що цей сегмент є досить прибутковим, а також він навіть створює повноцінну, самостійну

дистинацію. В основі створення концепції індивідуальних готелів закладена творчість і креативний підхід, а також необхідність розглядати питання: асортиментної, цінової, збутової концепції, просування послуг, технологій виробництва та обслуговування.

Концептуальні засади проєктованого підприємства базуються на визначенні основних ідей функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти [12].

Перш за все необхідно визначити:

- контингент потенційних споживачів (мешканці готелю, населення міста); споживачі з певним рівнем достатку (високим, середнім, низьким); туристи з активним чи пасивним способом відпочинку, ділові люди тощо;
- гастроконцепція закладу ресторанного господарства – кухня: авторська, креативна, фьюжн; *специфічна* (сезонна, вегетаріанська, кошерна); *регіональна* (поліська, закарпатська, середземноморська);
- формат закладу ресторанного господарства: повно сервісний, фаст-фуд, кейтеринг тощо;
- формат виробництва кулінарної продукції: з повним виробничим циклом; на напівфабрикатами; з використанням готової кулінарної та кондитерської продукції; страви охолоджені, заморожені;
- особливості обслуговування споживачів;
- режим роботи;
- номенклатуру послуг

Дивлячись, на світовий ринок готельного господарства, можна сказати, що існує велика кількість готельних ланцюгів і готельних консорціумів. Будь який заклад розміщення, намагається утримати свою конкуруючу позицію на ринку, при цьому намагається надати місцевим і іноземним туристам певний комплекс сучасних послуг [12].

На сьогоднішній день, різноманітність готелів тимчасового розміщення туристів, залишає конкурувати між собою в плані, надання високоякісного обслуговування, а гостям право зробити правильний вибір на власний розсуд та за

своїми привілеями. Зараз на готельному ринку безмежне море різних послуг, можливостей і варіантів. Основна проблема споживача в тому, щоб вигідно для себе вирішити до якої програми готельної корпорації приєднатись, тобто, «скільки балів треба набрати» для отримання знижки або презенту, які постійно отримують вірні клієнти. Для ефективної організації майбутнього СПА-готелю, треба розуміти концепцію проектування, яка представлена у табл. 2.5.

Таблиця 2.5 - Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	СПА-готель
Спеціалізація	Оздоровлення та відпочинок
Категорія	4*
Номерний фонд	80
Місце знаходження (фактична)	Вишгородський район; село Осещина; Київська область
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійний тип
Споруда готелю	Лофт
Стиль дизайну	Лофт
Контингент споживачів	Сімейний відпочинок
Інфраструктура	Готель; ресторан; бар; басейн; СПА-комплекс; сад; тераса для засмаги; дитячий майданчик
Загальні послуги	Інтернет – Wi-Fi надається на всій території – безкоштовно; Опалення; Кондиціонер; Ліфт; Розміщення та харчування; Трансфер (оплачується окремо); Прокат велосипедів; Парковка – безкоштовно; Екскурсійне бюро; Стійка реєстрації – цілодобово
Басейн і оздоровчі послуги	Басейн (працює з 1.05 по 30.09); Критий басейн (працює цілий рік); Рушники та халати для басейна; СПА-процедури;

Необхідна площа земельної ділянки для готелів, S_d , м², розраховується за формулою:

$$S_d = p_z \cdot N,$$

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

N – місткість готелю, місць [2].

Виходячи з цього, площа земельної ділянки проектного готелю має складати:

$$S_{d.кор} = 30 \times 139 = 4170 \text{ м}^2$$

Опираючись на наведені вище данні проєктований готель на даній місцевості є доцільним для будівництва, тому що даний готель має вигідне місце розташовування, невелику кількість конкурентів та свою особливість, а саме інноваційну розробку. Дана інновація включає в себе розроблене та удосконалене меню китайської кухні та СПА-процедури, а саме китайський масаж. Давнє мистецтво китайського масажу не втратило актуальності і до цього дня. Воно засноване на традиціях і глибокому розумінні людської природи, вираженої в єдності фізичної та енергетичної складових. Саме такий комплексний підхід забезпечив їй статус якщо не панацеї від усіх хвороб, то дуже ефективних практик лікування і профілактики хвороб багатьох систем організму. Ця інновація буде цікавою та новою для українського контингенту споживачів.

На наш погляд, розглядаючи на сьогоднішній день готелі, які пропонують гостям «комфорт і домашній затишок», ризикують своїм місцем на готельному ринку.

Отже, коли продовжують зростати готельні тарифи, а ціни вже не є єдиним критерієм «вигідності» покупки, більшість гостей потребують чогось нового і екзотичного, тому внаслідок винахідливості менеджерів, з'являються такі неординарні готелі.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура готельного підприємства визначається призначенням готелю, її категорією, розміром номерного фонду, місцем розташування, специфікою гостей та іншими факторами. Вона доцільно відображає покладені обов'язки на кожного з працівників та їх підпорядкування.

Готельні служби розташовані на двох рівнях, це залежить від контакту служби з гостем. На першому рівні розташовані служби, персонал яких має безпосередній контакт з гостем (контактні служби), на другому - служби, персонал яких практично не контактує з гостем (неконтактні служби). У готельній індустрії розмежування служб є дуже важливим, так як впливає на вимоги, що пред'являються до персоналу [7].

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	- розміщення та оформлення гостей в готелі; - вирішення питань щодо поселення, звертаючи увагу на побажання гостей - ведення документів	Менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст з бронювання, адміністратор, носій багажу
Адміністративна служба	- аналіз фінансового та економічного стану СПА-готелю - вирішення нагальних потреб та проблем закладу - підбір персоналу, згідно штатного розпису та кваліфікаційних вимог	Перший заступник генерального директора, фінансовий директор, заступник фінансового менеджера, спеціаліст відділу кадрів, головний бухгалтер, бухгалтер, служба маркетингу та реклами
Служба експлуатації номерного фонду	- підтримка чистоти в номерах, коридорах та в приміщеннях поповерхового обслуговування	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, кастелянша, швачка
Служба безпеки	- вирішення питань з частини охорони здоров'я та життя гостей та персоналу готелю	Начальник служби безпеки, охоронці

1	2	3
Рекреаційна служба	пропонує послуги рекреації гостям, одним з основних є надання інноваційних видів масажу	Спеціаліст з оздоровчих послуг, спеціаліст зі SPA-послуг, головний інструктор, фітнес-тренери
Служба ресторанного господарства	-розроблення виробничої програми закладу - організація будь-яких заходів - приготування сніданків - обслуговування за системами а-ля-карт та шведський стіл	Директор ресторану, завідувач виробництвом, кухар, виробничо-цеховий персонал, адміністратор, адміністратор залу, офіціанти, бармен, працівники служби постачання
Інженерно-технічна служба	- налагодження нормальних умов роботи готелю зі сторони інженерії; - діагностика пошкоджень та вирішення питання щодо їх усунення	Головний інженер, служба поточного ремонту, служба благоустрою території, служба зв'язку, інженер по роботі з модулями Energy Floor,

Функціональна схема проектного СПА-готелю з технологічними зв'язками показана на рис. 3.1.



Рис. 3.1. - Функціональна схема проектного транзитного готелю 4*

➡ - вхід для відвідувачів; ➡ - службовий вхід;
➡ - основні проходи; ➡ - додаткові проходи.

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

До складу готелів (відповідно до ДБН 4-16-98) можуть входити такі групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, культурно-досугова, фізкультурно-оздоровча, медичного обслуговування, побутового обслуговування, підприємств харчування, підприємств торгівлі, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, вбудовано - прибудованих підприємств і установ.

Наявність житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень є обов'язковим. Склад додаткових приміщень, що підвищують комфорт готелю, не нормується і приймається відповідно до завдання на проектування або з проектом.

Розрахунок площі приміщень наводимо у вигляді 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				
Стійка реєстрації	Hammerbacher	1	1401x901x1101	1,26
Диван	Диван в стилі лофт JacksonLoft "Comforter"	2	1531x831x931	2,54
Крісло для відпочинку	Крісло в стилі лофт JacksonLoft "Comforter"	3	751x831x931	1,87
Журнальний столик	Лонг Бент, SWISSPAN	1	701x701x301	0,49
Простір для прийому організованих груп	-	-	-	5
Всього				$S_{кор}=11,16$
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	HG114 Skandi Wood	1	1201x591x761	0,71
Стілець	Halmar K396	2	481x511x911	0,49
Шафа	MiroMark "Луна", Україна	1	1201x361x2051	0,43
Всього				$S_{кор}=1,63$

1	2	3	4	5
Камера схову				
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	1	1501x601x1801	0,77
Всього				$S_{кор}=0,77$
Бюро прийому і реєстрації з бюро бронювання				
Стілець	Halmar K396	2	481x511x911	0,5
Стіл	HG114 Skandi Wood	2	1201x591x761	1,42
Всього				$S_{кор}=1,92$
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	2	751x351x651	0,54
Біде	NEWARC Moder, Турція	1	401x561x351	0,23
Умивальник	REA LARA BEIGE	2	171x501x431	0,17
Душова кабіна	COSH, Польща	2	901x901x1951	1,6
Всього				$S_{кор}=2,54$
Сейфова				
Сейф	Ferocon, Україна	3	341x441x951	0,44
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	1	1501x601x1801	0,90
Всього				$S_{кор}=1,34$
Швейцарська і приміщення носильників				
Стіл	HG114 Skandi Wood	2	1201x591x761	1,42
Стілець	Halmar K396	2	481x516x911	0,49
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	1	1501x601x1801	0,90
Всього				$S_{кор}=2,81$
Пост охорони				
Стіл	HG114 Skandi Wood	1	1201x591x761	0,708
Стілець	Halmar K396	1	481x511x911	0,25
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	1	1501x601x1801	0,90
Всього				$S_{кор}=1,9$
Пункт обміну валют				
Стіл	HG114 Skandi Wood	1	1201x591x761	0,71
Стілець	Halmar K396	1	481x511x911	0,25
Всього				$S_{кор}=0,96$
Гардероб				
Стійка	Hammerbacher	1	1101x601x901	0,6
Вішалка	ДомАсс, Тайвань	3	1201x501x1801	1,8
Всього				$S_{кор}=2,4$
Місце для багажних візків				
Візок для багажу	JVD, Франція	4	1051x611x1861	3,2
Всього				$S_{кор}=2,6$

продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	2	1500x600x1800	1,8
Рукомийник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,08
Всього				$S_{кор}=1,88$
Медпункт				
Стіл	HG114 Skandi Wood	1	1201x591x761	0,71
Стілець	Halmar K396	2	481x511x911	0,49
Кушетка медична	Медлаб медтехника, Україна	1	1951x601x701	1,17
Стелаж	Дизайнерський SQUARES	2	1501x601x1801	1,8
Рукомийник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,08
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,26
Всього				$S_{кор}=4,51$
Санвузол для жінок				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	3	751x351x651	0,8
Умивальник	REA LARA BEIGE	3	171x501x431	0,25
Всього				$S_{кор}=1,05$
Санвузол для чоловіків				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	2	751x351x651	0,54
Біде	NEWARC Moder, Турція	1	401x561x351	0,23
Умивальник	REA LARA BEIGE	2	171x501x431	0,16
Всього				$S_{кор}=0,93$
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Всього				$S_{кор}=0,35$

Розраховану загальну площу приміщень СПА-готелю, наведено в таблиці 3.3

[2].

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

Назва приміщень	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	40,53	60
Кімната чергового адміністратора	5,43	12
Камера схову	3	10,5
Бюро прийому і реєстрації (з бюро бронювання)	6,5	11
Службовий санітарно-технічний блок	8,5	8,5
Сейфова	4,47	6
Швейцарська і приміщення носильників	9,37	9,37
Пост охорони	6,3	6,3
Пункт обміну валют	3,2	6
Гардероб	6,2	13,7
Місце для багажних візків	8,7	8,7
Комора прибирального інвентарю	5,5	6,5
Медпункт	14	16
Санвузол для жінок	3,53	8
Санвузол для чоловіків	3,13	8
Санвузол для маломобільних груп населення	1,2	10,5
Всього	129,63	201,07

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

Назва приміщень	Площа, м²
1	2
Вестибюль	60
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10,5
Бюро прийому і реєстрації (з бюро бронювання)	11
Службовий санітарно-технічний блок	8,5
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	9,37
Пост охорони	6,3
Пункт обміну валют	6
Гардероб	13,7
Місце для багажних візків	8,7
Комора прибирального інвентарю	6,5
Медпункт	16
Санвузол для жінок	8
Санвузол для чоловіків	8
Санвузол для маломобільних груп населення	10,5
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	201,07

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Призначення житлової зони - забезпечення умов для знаходження споживача готельних послуг: надання ліжко-місця, обслуговування номера, чищення і прасування одягу, прийом білизни, виконання послуг і доручень, надання можливості харчування, транспортування багажу в номер і т.д.

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

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	3	1 (2)	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер І категорії	1	1	19	19
Номер І категорії	1	2	49	98
Номер для маломобільних груп насалення	1	2	8	16
Всього			80	139

Розрахунок площ номерів СПА-готелю наводино у вигляді табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Апартамент</i>				
<i>Житлова кімната: вітальня з кухонною нішею</i>				
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	2301x871x871	2
Крісло	JecksonLoft "Comforter"	2	671x781x921	1,04
Журнальний столик	Лонг Бент, SWISSPAN	1	601x1101x451	0,66
Телевізор	Samsung, Південна Корея	1	605,1x970,1x207,1	-
Тумба під телевізор	JecksonLoft "Comforter"	1	1381x381x481	0,52
Кухонна ніша	МіроМарк, Україна	1	4001x301x361	1,2
Стіл обідній	Skandi Wood	1	801x1201x761	0,96

продовження таблиці 3.6

1	2	4	4	5
Стілець	Halmar K396	6	431x531x841	1,37
Всього				Скор=7,75
Житлова кімната: кабінет				
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x691x771	1,1
Крісло	JecksonLoft "Comforter"	1	671x781x921	0,52
Журнальний столик	Лонг Бент, SWISSPAN	1	501x501x451	0,25
Сейф	Паритет-К, Україна	1	201x311x201	0,062
Тумба	Лонг Бент, SWISSPAN	1	401x481x751	0,2
Всього				Скор=3,18
Житлова кімната: спальня				
Ліжко двоспальне	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x2001x401	3,2
Тумба	Лонг Бент, SWISSPAN	2	381x381x571	0,28
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Шафа	MiroMark "Луна", Україна	1	521x1501x2101	0,78
Всього				Скор=5,31
Всього				Скор=16,232
Санітарний вузол: основний				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Біде	NEWARC Moder, Турція	1	401x561x351	0,23
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Ванна	REA LARA BEIGE	1	1601x701x431	1,12
Всього				Скор=1,7
Санітарний вузол: додатковий				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Всього				Скор=0,35
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	MiroMark "Луна"	1	2021x611x2031	1,23
Всього				Скор=1,23
Люкс				
Житлова кімната: вітальня				

1	2	3	4	5
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	2301x871x871	2
Крісло	JecksonLoft "Comforter"	2	671x781x921	1,04
Журнальний столик	Лонг Бент, SWISSPAN	1	601x1100x451	0,66
Телевізор	Samsung, Південна Корея	1	605,1x970,1x207, 1	-
Тумба під телевізор	Лонг Бент, SWISSPAN	1	1381x381x481	0,52
Всього				Скор=4,22
Житлова кімната: спальня				
Ліжко двоспальне	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x2001x401	3,2
Тумба	Компаніт, Україна	2	381x381x571	0,28
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Шафа	Еверест, Україна	1	521x1501x2101	0,8
Всього				Скор=5.33
Всього				Скор=9,53
Санітарний вузол: основний				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Біде	NEWARC Moder	1	401x561x351	0,23
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	REA LARA BEIGE	1	851x1201x2001	1,02
Всього				Скор=1,605
Санітарний вузол: додатковий				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,09
Всього				Скор=0,36
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	MiroMark "Луна", Україна	1	1021x611x2031	0,62
Всього				Скор=0,62
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x2001x401	3,2
Тумба	SWISSPAN	2	381x381x571	0,28
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42

продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Стіл письмовий	Компаніт, Україна	1	551x1151x731	0,63
Шафа	MiroMark "Луна", Україна	1	521x1501x2101	0,78
Крісло	Mebelok, Україна	1	551x701x951	0,385
Стіл журнальний	Мальва, Україна	1	601x1001x521	0,6
Всього				Скор=6,3
Санітарний вузол				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	REA LARA BEIGE	1	851x1201x2001	1,03
Всього				Скор=1,38
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	MiroMark "Луна"	1	1021x611x2031	0,6
Всього				Скор=0,6
Номер I категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x2001x401	3,2
Тумба	SWISSPAN	2	381x381x571	0,28
тілець	Jysk, Данія	1	431x981x511	0,42
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Шафа	MiroMark "Луна"	1	521x1501x2101	0,78
Всього				Скор=5,31
Санітарний вузол				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	REA LARA BEIGE	1	851x1201x2001	1,03
Всього				Скор=1,38
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	MiroMark "Луна"	1	1021x611x2031	0,62
Всього				Скор=0,62
Номер I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	JecksonLoft "Comforter"	1	1601x2001x401	3,2
Тумба	Компаніт, Україна	1	381x381x571	0,14
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42

продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Шафа	MiroMark "Луна"	1	521x1501x2101	0,78
Всього				Скор=5,17
Санітарний вузол				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	AquaStream, Китай	1	851x1201x2001	1,02
Всього				Скор=1,375
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	MiroMark "Луна"	1	1021x611x2031	0,62
Всього				Скор=0,62
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	JecksonLoft "Comforter"	2	861x1981x671	3,4
Тумба	Компаніт, Україна	2	381x381x571	0,28
Стілець	Halmar K396	1	431x511x981	0,42
Стіл письмовий	Лонг Бент, SWISSPAN	1	551x1151x731	0,63
Шафа	MiroMark "Луна"	1	521x1501x2101	0,78
Всього				Скор=5,51
Санітарний вузол				
Унітаз	Hidra Hi-Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	REA LARA BEIGE	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	REA LARA BEIGE	1	851x1201x2001	1,02
Всього				Скор=1,375
Передпокій				
Тумба	Лонг Бент, SWISSPAN	1	1401x381x1081	0,54
Стілець	Halmar K396	1	431x981x511	0,42
Всього				Скор=0,96

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

Категорія номера	Площа, м ²				
	житлов а*	санвузлів		перед- покою	загальна
		основного	додатко- вого		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	54	5,7	1,2	1,23	62,23
Люкс	31,7	5,35	1,2	2,1	40,35
Напівлюкс	21	4,6	-	2,1	27,7
Номер I категорії (двомісний)	17,7	4,6	-	2,1	24,4
Номер I категорії (одномісний)	17,2	4,6	-	2,1	23,9
Номер для маломобільних груп населення	18,4	4,6	-	3,2	26,2

Таким чином, знаючи площі номерів проектного готелю визначаємо загальну площу номерного фонду.

$$S_{\text{нф}} = 62,4 + 40,4 + 55,6 + 465,5 + 1176 + 210,4 = 2010,3 \text{ м}^2$$

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

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка			
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	1401x741x1001	1,04
Крісло	JecksonLoft "Comforter"	2	721x961x941	1,38
Журнальний стіл		2	801x801x491	1,28
Всього				Скор=3,7
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	2011x741x851	1,49
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,36
Стілець	Halmar K396	2	411x551x801	0,46
Стелаж	IKEA, Швеція	1	1471x391x1471	0,57
Всього				Скор=2,88
<i>Приміщення старшої покоївки</i>				
Диван	JecksonLoft "Comforter"	1	2011x741x851	1,49

1	2	3	4	5
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,36
Стілець	Halmar K396	2	411x551x801	0,46
Шафа	MiroMark "Луна"	2	801x501x1801	0,8
Всього				Скор=3,1
Кімната брудної білизни				
Стелаж	IKEA, Швеція	1	1471x391x1471	0,57
Шафа	MiroMark "Луна"	4	801x501x1801	1,5
Всього				Скор=2,07
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	IKEA, Швеція	1	1471x391x1471	0,57
Шафа	MiroMark "Луна"	1	801x501x1801	0,3
Всього				Скор=0,87
Площа для розбирання брудної білизни				
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,36
Всього		Скор=0,36		
Кімната побутового обслуговування				
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,36
Стілець	Halmar K396	2	411x551x801	0,5
Всього				Скор=0,86
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок покоївки	UCEM, Туреччина	6	531x1401x1001	4,4
Всього				Скор=4,4
Приміщення чищення взуття				
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,36
Стілець	Halmar K396	2	411x551x801	0,46
Шафа	MiroMark "Луна"	1	801x501x1801	0,4
Всього				Скор=1,22
Санвузол персоналу				
Унітаз	Hidra Hi- Line HIW10, Італія	1	751x351x651	0,27
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	AquaStream, Китай	1	851x1201x2001	1,02
Всього				Скор=1,375

продовження таблиці 3.8

1	2	3	4	5
Сервізна з ліфтом				
Стелаж	IKEA, Швеція	1	1471x391x1471	0,57
Шафа	MiroMark "Луна"	2	801x501x1801	0,8
Стіл	Лонг Бент, SWISSPAN	1	901x391x721	0,4
Всього				Скор=1,77

На основі корисної площі визначили орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку порівняли з рекомендованою нормативною (табл.3.9) [2].

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
1	2	3
Хол	15	86
Кімната чергового персоналу	10	12
Приміщення старшої покоївки	10	12
Кімната брудної білизни	7	6,5
Комора прибирального інвентарю	3,4	4
Площа для розбирання брудної білизни	1,5	4
Кімната побутового обслуговування	3	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	14	14
Приміщення чищення взуття	4,5	8
Санвузол персоналу	3,6	4
Сервізна з ліфтом	5,5	6
Всього:	77,5	162,5

В таблиці 3.10 надано остаточний варіант площ приміщень поповерхового обслуговування СПА-готелю.

Таблиця 3.10 – Приміщення поповерхового обслуговування готелю категорії 4* на 80 номерів

№	Назва приміщення	Площа , м ²
1	2	3
1	Хол	87
2	Кімната чергового персоналу	12
3	Приміщення старшої покоївки	12
4	Кімната брудної білизни	8

продовження таблиці 3.8

1	2	3
5	Комора прибирального інвентарю	4
6	Площа для розбирання брудної білизни	4
7	Кімната побутового обслуговування	6
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	14
9	Приміщення чищення взуття	8
10	Санвузол персоналу	4
11	Сервізна з ліфтом	6
	Всього:	162,5

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В СПА-готелі проектуємо основний заклад ресторанного господарства – ресторан на 121 місце, вищої категорії. Заклад пропонуватиме сніданок, що входить в вартість проживання СПА-готелю та основне меню, після сніданку.

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства готелю 4* на 80 номерів

Тип закладу ресторанного господарства	Ресторан	Бар при вестибюлі
Клас	вищий	вищий
Місткість	121	30
Контингент споживачів	Мешканці готелю та гості с. Осещина	Мешканці готелю та гості с. Осещина
Вид обслуговування	Сніданок- «шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	«А ля карт»
Метод обслуговування	Офіціантами, часткове, повне	Барменом, повне
Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Європейська кухня та китайська кухня	Стандартний набір напоїв
Режим роботи	07:00- 23:00, сніданок-07:00-11:0	12:00-23:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Цей ресторан працює на основі європейської кухні. Європейська кухня, не з чуток, є найпопулярнішою і затребуваною в наш час. Хочете зробити швидке, швидкоплинне подорож по всій Європі, ласкаво просимо в ресторан з європейською кухнею. Її історія сягає корінням до Франції, Італії і навіть Англію. Європейська кухня - це кулінарія, що поєднує в собі традиції трапези всіх народів Європи.

Європейська кухня - це, свого роду, збірник усього найкращого з кулінарної історії людства. Це - в першу чергу якісні добірні продукти, перевірені рецепти найвишуканіших страв. У європейській кухні вкрай рідко попадаються мудрі в приготуванні страви, а вже тим більше, рідкісні і дорогі продукти.

Таблиця 3.12 – Меню сніданку за типом «Шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Канাপка з фореллю с/с	40/20
згідно ТК	Крок мадам з беконом	40/20
згідно ТК	Асорті рибне (севиче з судака, севиче з оселедця, лосось)	20/20/20
згідно ТК	Асорті м'ясне (грудинка, шинка, бекон)	20/20/20
згідно ТК	Асорті овочеве (помідори, перець, огірки)	20/20/20
згідно ТК	Асорті сирне (сир «Російський», сир «Голаднський», сир «Бессарабський»)	20/20/20
	Йогурт без наповнювачів	40
	Молоко 2,5%	40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Запечені мідії під сиром моцарелла	70
згідно ТК	Відварне куряче філе	50
згідно ТК	Вівсянка з джемом або медом	60/10/10
згідно ТК	Нут в кокосовому молоці з грибами	90
згідно ТК	Яйця пашот з лососем	80
згідно ТК	Яйця за рецептом «Беніної мами» (яйця, бекон)	70
згідно ТК	Ясчня з трьох яєць з моцареллою	70
згідно ТК	Скрембл з помідорами	70
Солодкі страви		
згідно ТК	Ліниві вареники	80
згідно ТК	Сирники з медом та сметаною	60/10/10
згідно ТК	Сирна запіканка	70

1	2	3
Напої		
згідно ТК	Чай «Richard» чорний зелений трав'яний лимонний	250
згідно ТК	Кава «Galeador» еспресо	30
	капучино	120
	американо	120
	лате	150
згідно ТК	Лимонад апельсин, м'ята	250
згідно ТК	Лимонад з тростиновим цукром та лаймом	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	20
	Хліб житній	20
	Вертуга з вишнями	40
	Равлики з сухофруктами	40

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору ресторану вищого класу для
проектованого готелю 4* на 80 номерів, 121 місце**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Галі Цзі (курка у кисло-солодкому соусі з пряним рисом та салатом)	250
згідно ТК	Баоцзи	280
згідно ТК	«Салат з чорними деревними грибами муер»	300
згідно ТК	Суп з юньтунями	350
Згідно ТК	Курячі крила в трьох соусах і п'яти спеціях	125/100/20
Згідно ТК	Телятина з деревними грибами на розпеченій сковороді	150/20
Згідно ТК	Баранина із зирою, м'ятою, солодким перцем і цибулею	125/25/20
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Спрінг роли з креветкою	130/40
Згідно ТК	Форшмак з хрусткою грінкою та солоним огірком	150
Згідно ТК	Салат з тофу, грибами, болгарським перцем, кунжутом, імбиром і устричним соусом	200
Згідно ТК	Салат з чорних та білих деревних грибів "Інь Янь" з кунжутом і чилі	120
Згідно ТК	Салат з авокадо (авокадо, шпинат, спаржа, тофу, огірки, едамаме, трюфельне масло, соус з юзу)	240
Згідно ТК	Соєвий бамбук "Фучжу" з деревними грибами	175
Згідно ТК	Теплий салат з телятиною, часником та овочами гриль	160
Згідно ТК	Салат Холодна телятина "Ма Ла" з імбиром і кінзою (Маринувана в сичуанському перці)	200
Згідно ТК	Сирне плато (дор блю, трюфельний, пармезан, козячий сир)	40/40/40/40

1	2	3
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Баклажани з тигровими креветками	75
Згідно ТК	Запечений батат з пармезаном та соусом реліш	75
Супи		
Згідно ТК	Густий суп з телятиною, перцем і грибами	300
Згідно ТК	Кисло-гострий суп "Том Ям Кунг"	300
Згідно ТК	Кисло-гострий суп "Суан Ла Тан" (з курячим філе, бамбуком і деревними грибами)	400
Згідно ТК	Легендарна китайська локшина "Дандан" (з яйцем і домашнім м'ясним соусом)	450
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Креветки в соусі чилі (з маринованим бамбуком і деревними грибами)	200/50
Згідно ТК	Філе тюрбо, з запеченою кірочкою з слайсами картоплі, з аспарагусом та трюфельним соусом	120/110/20
Згідно ТК	Китайське карі (з телятиною й картоплею)	400
Згідно ТК	Телятина "Ган Бьен" (з морквою, солодким перцем і бобової пастою)	290
Згідно ТК	Свинина "Джоу Лю" (в кисло-солодко-гострому курячому соусі)	250/ 50
Згідно ТК	Курка "Гун Бао"(з морквою, болгарським перцем, перцем чилі та арахісом)	310
Згідно ТК	Медальйони з преміальної яловичини та капустою, смажені на вогні	120/120
Згідно ТК	Філе качки обсмажене у клярі (в соєвому пекінському соусі)	390
Згідно ТК	Китайські пельмені зі свининою (на пару)	300/50
Згідно ТК	Китайські пельмені з овочами	230/50
Згідно ТК	Рис з авокадо, овочами та яйцем	250
Згідно ТК	Рис з куркою та грибами шіітаке	250
Солодкі страви		
Згідно ТК	Смажене молоко (з тростинним цукром і м'ятним морозивом)	250/50
Згідно ТК	Кокосова цукерка (з фісташковою пастою та згущеним молоком)	60
Згідно ТК	Фрукти в клярі (з корицею, кунжутом і кленовим сиропом)	270
Згідно ТК	Бурштинові горіхи у геніальній карамелі (Смажений волоський горіх, карамель)	100
Гарячі напої власного приготування		
Згідно ТК	Кава: еспreso фільтр кава капу оранж латте кава	30 60 150 150
Згідно ТК	Чай: чорний/зелений/трав'яний/білий гречаний спайсі манго обліпиховий імбирний	150

1	2	3
Холодні напої власного приготування		
Згідно ТК	Смузі (манго, маракуйя, банан)	250
Згідно ТК	Бадьорість (матча, банан)	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Медовик з домашньою сметаною	120
	Хліб пшеничний	25
	Житній хліб з насіння льону	25
	Китайські коржики (пшеничне тісто, цибуля зелена, кунжут)	200

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану вищого класу при готелі 4* на 121 місце

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порцій, л
1	2
Горілка	
Горілка Хортиця Premium 40%, Україна	0,05
Горілка Absolut 40%, Швеція	0,05
Вина	
Вино Kartuli Vazi Цинандалі біле сухе 12%, Грузія	0,1
Вино Teliani Valley Цинандалі біле сухе 12.5%, Грузія	0,1
Вино Badagoni Алазанська долина біле напівсолодке 10%, Грузія	0,1
Вино Vardiani Алгетинська долина біле напівсолодке, Грузія	0,1
Вино біле Картулі Вазі Алазанська Долина натуральне виноградне високоякісне напівсолодке 10.5%, Грузія	0,1
Вино Kartuli Vazi Сапераві червоне сухе 11.5%, Грузія	0,1
Вино Teliani Valley Сапераві червоне сухе 13%, Грузія	0,1
Вино Marani Піросмані червоне напівсухе 12,5%, Грузія	0,1
Вино Teliani Valley Алазанська долина червоне напівсолодке 12%, Грузія	0,1
Вино Badagoni Алазанська долина червоне напівсолодке 10-12%, Грузія	0,1
Ігристі вина	
Fragolino Bianco на основі вина 7%, Італія	0,75
Вино ігристе Martini Asti біле солодке, Італія	0,75
Вино ігристе Provetto біле брют 10,5%, Італія	0,75
Бренді	
Бренді Metaxa 5* 38%, Грузія	0,05
Віскі	
Bicki Jack Daniel`s Old No. 7 40%, США	0,05
Bicki Ballantine's Finest 40%, Великобританія	0,05
Bicki William Lawson's 40%, Великобританія	0,05
Соки в асортименті	
Сік «Sandora» яблучний, полуничний, грушевий, томатний	0,25
Мінеральні води	
Мінеральна вода «Evian» не газована	0,3
Мінеральна вода «Borgomi» газована	0,3

1	2
Пиво	
PILSNER FIRST DNIPRO BREWERY, 4,7% об. Україна	0,5
CARLSBERG, 5% об. Україна	0,5
WARSTEINER PREMIUM VERUM, 4,8% об. Німеччина	0,5

У проєктованому готелі планується розмістити бар при вестибюлі. Меню бару включатиме в собі - карту напоїв (карта бару) та супровідні страви та закуски (меню бару) (табл.3.15).

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4* на 80 номерів

№ рецепту ри	Назва напою, страви	Ємність пляшки /Величина порції, мл
1	2	3
Коктейлі		
Безалкогольні		
згідно ТК	Коктейль «Блакитна Лагуна» (спрайт, сиропу «Блакитний Кюрасао», грейпфрутовий сік, лимонний сік, лід)	250
згідно ТК	Коктейль «Піна колада» (ананас, ананасовий сік, кокосове молоко, кокосові стружки, лід)	300
Алкогольні		
згідно ТК	Коктейль «Грос» (білий ром, цукровий сироп, лимонний сік, чорний чай, лимон, гвоздика, кардамон)	250
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (білий ром, цукровий сироп, содова, лайм, м'ята, лід)	300
згідно ТК	Коктейль «Санґріта» (срібна текіла, томатний сік, апельсиновий сік, лаймовий сік, огірок, селера, червоний соус табаско, сіль, мелений чорний перець)	100
згідно ТК	Коктейль «Май тай» (ром, лікер драй оранж, цукровий сироп, мигдальний сироп, лаймовий сік, ананас, м'ята, червона коктейльна вишня, лід)	250
згідно ТК	Коктейль «Президент Гібсон» (лондонський сцхй джин, сухий вермут, лимонна цедра, маринована цибуля, лід)	300
згідно ТК	Коктейль «Мімоза» (просекко, апельсиновий сік, апельсинова цедра)	250
Бренді		
-	Бренді Metaxa 5* 38%, Грузія	0,05
-	Saint Remy VSOP 40%, Франція	0,7
Мінеральні води		
-	Вода мінеральна сильногазована «Боржомі»	300
-	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500
-	Вода мінеральна негазована «Evian»	500
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Китайський заварний зелений чай	500
згідно ТК	Китайський заварний білий чай	500
згідно ТК	Какао	200

1	2	3
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Фреш мандариновий	250
Холодні закуски		
згідно ТК	Брускетта з хумусом та каперсами	50/15
згідно ТК	Брускетта з червоною ікрою	30/10
згідно ТК	Брускетта з лососем та сиром Філадельфія	50/20/20
згідно ТК	Асорті з м'ясне (Прошутто, ковбаски гриль, салями)	50/50/50
згідно ТК	Гріссіні з беконом та сиром	180
згідно ТК	Асорті з сирів (Моцарела, Пармезан, Чедер, Фета)	50/50/50/50

Розрахувавши кількість відвідувачів за кожну годину роботи підприємства, оформляємо табл. 3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 121 місце

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
7:00 – 11:00	сніданок для мешканців готелю		139
11:00 – 12:00	перерва		-
12:00 – 13:00	1,5	60	109
13:00 – 14:00	1,5	70	127
14:00 – 15:00	1,5	70	127
15:00 – 16:00	1,5	60	109
16:00 – 17:00	1,5	50	91
17:00 – 18:00	1,5	42	76
18:00 – 19:00	0,6	80	58
19:00 – 20:00	0,6	100	73
20:00 – 21:00	0,6	90	65
21:00 – 22:00	0,6	90	65
22:00 – 23:00	0,6	67	49
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)			949
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			7,8

Результати даних розрахунків наводимо у вигляді табл. 3.17 та 3.18.

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за сніданок

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		282
Рибні			
М'ясні		25	70
Овочеві		30	85
Молоко і кисломолочні продукти		35	99
		10	28
Гарячі закуски:			
Другі гарячі страви:			150
Рибні	50		319
М'ясні		15	48
Овочеві		65	208
Круп'яні		5	16
Яєчні, сирні		10	32
Солодкі страви		5	16
Всього:	20		187
			938

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви			12
Холодні страви та закуски:	30		128
Рибні		25	32
М'ясні		30	38
Салати		35	45
Кисломолочні продукти		10	13
Гарячі закуски	5		22
Супи:	25		106
Прозорі		15	16
Заправні		75	79
Молочні, холодні, солодкі	30	10	11
Другі гарячі страви:		15	126
Рибні		65	19
М'ясні		5	82
Овочеві		10	6
Круп'яні		5	13
Яєчні, сирні	10		6
Солодкі страви			42
Всього:			436

$$N_{стр} = 938 + 436 = 1374 \text{ (страви)}$$

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначаємо на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюємо у вигляді табл. 3.19 та 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 139 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	34
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	34
натуральний сік		0,125	35
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>		0,10	13
житній	кг	0,05	6,4
пшеничний		0,05	6,4
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,7	92

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 121 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	6
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	6
мінеральна вода		0,08	9,7
сік		0,02	2,4
власного виробництва		0,1	12,11
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,05	6,02
пшеничний		0,05	6,02
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>			
<i>Вино-горілчані вироби</i>	шт.	0,5	60
<i>Пиво</i>	л	0,1	12
	л	0,025	3,1

На підставі розробленого меню та даних табл.3.17-3.18 складаємо денну виробничу програму основного ресторану СПА-готелю (табл.3.21-3.23).

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г/мл
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Канাপка з фореллю с/с	35	40/20
згідно ТК	Крок мадам з беконом	25	40/20
згідно ТК	Асорті рибне (севиче з судака, севиче з оселедця, лосось)	35	20/20/20
згідно ТК	Асорті м'ясне (грудинка, шинка, бекон)	60	20/20/20
згідно ТК	Асорті овочеве (помідори, перець, огірки)	99	20/20/20
згідно ТК	Асорті сирне (сир «Російський», сир «Голаднський», сир «Бессарабський»)	10	20/20/20
	Йогурт без наповнювачів	4	40
	Молоко 2,5%	4	40
Гарячі закуски			
згідно ТК	Запечені мідії під сиром моцарелла	48	70
згідно ТК	Відварне куряче філе	208	50
згідно ТК	Вівсянка з джемом або медом	32	60/10/10
згідно ТК	Нут в кокосовому молоці з грибами	16	90
згідно ТК	Яйця пашот з лососем	4	80
згідно ТК	Яйця за рецептом «Беніної мами» (яйця, бекон)	4	70
згідно ТК	Ясчня з трьох яєць з моцареллою	4	70
згідно ТК	Скрембл з помідорами	4	70
Солодкі страви			
згідно ТК	Лініві вареники	100	80
згідно ТК	Сирники з медом та сметаною	47	60/10/10
згідно ТК	Сирна запіканка	40	70
Напої			
згідно ТК	Чай «Richard» чорний зелений трав'яний лимонний	13,5	250
згідно ТК	Кава «Galeador» еспресо капучино американо лате	20	30 120 120 150
згідно ТК	Лимонад апельсин, м'ята	13,5	250
згідно ТК	Лимонад з тростиновим цукром та лаймом	18	300
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний	6,7	25
	Хліб житній	6,7	25
	Вергута з вишнями	24	40
	Равлики з сухофруктами	70	40

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану на 121 місце

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
Фірмові страви			
згідно ТК	Галі Цзі (курка у кисло-солодкому соусі з пряним рисом та салатом)	27	250
згідно ТК	Баоцзи	25	280
згідно ТК	«Салат з чорними деревними грибами муер»	15	300
згідно ТК	Суп з юнтьунямі	24	350
Згідно ТК	Курячі крила в трьох соусах і п'яти спеціях	54	125/100/20
Згідно ТК	Телятина з деревними грибами на розпеченій сковороді	67	150/20
Згідно ТК	Баранина із зирою, м'ятою, солодким перцем і цибулею	92	125/50
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Спрінг роли з креветкою	99	130/40
Згідно ТК	Форшмак з хрусткою грінкою та солоним огірком	48	150
Згідно ТК	Салат з тофу, грибами, болгарським перцем, кунжутом, імбиром і устричним соусом	50	200
Згідно ТК	Салат з чорних та білих деревних грибів "Інь Янь" з кунжутом і чилі	44	120
Згідно ТК	Салат з авокадо (авокадо, шпинат, спаржа, тофу, огірки, едамаме, трюфельне масло, соус з юзу)	56	240
Згідно ТК	Соєвий бамбук "Фучжу" з деревними грибами	64	175
Згідно ТК	Теплий салат з телятиною, часником та овочами гриль	36	160
Згідно ТК	Салат Холодна телятина "Ма Ла" з імбиром і кінзою (Маринована в сичуанському перці)	224	200
Згідно ТК	Сирне плато (дор блю, трюфельний, пармезан, козячий сир)	37	40/40/40/40
Гарячі закуски			
Згідно ТК	Баклажани з тигровими креветками	46	75
Згідно ТК	Запечений батат з пармезаном та соусом реліш	60	75
Супи			
Згідно ТК	Густий суп з телятиною, перцем і грибами	36	300
Згідно ТК	Кисло-гострий суп "Том Ям Кунг"	28	300
Згідно ТК	Кисло-гострий суп "Суан Ла Тан" (з курячим філе, бамбуком і деревними грибами)	75	400
Згідно ТК	Легендарна китайська локшина "Дандан" (з яйцем і домашнім м'ясним соусом)	74	450
Другі гарячі страви			
Згідно ТК	Креветки в соусі чилі (з маринованим бамбуком і деревними грибами)	25	200/50
Згідно ТК	Філе тюрбо, з запеченою кірочкою з слайсами картоплі, з аспарагусом та трюфельним соусом	22	120/110/20
Згідно ТК	Китайське карі (з телятиною й картоплею)	40	400
Згідно ТК	Телятина "Ган Бьен" (з морквою, солодким перцем і бобової пастою)	46	290

1	2	3	4
Згідно ТК	Свинина "Джоу Лю" (в кисло-солодко-гострому курячому соусі)	51	250/ 50
Згідно ТК	Курка "Гун Бао" (з морквою, болгарським перцем, перцем чилі та арахісом)	48	310
Згідно ТК	Медальйони з преміальної яловичини та капустою, смажені на вогні	67	120/120
Згідно ТК	Філе качки обсмажене у клярі (в соєвому пекінському соусі)	51	390
Згідно ТК	Китайські пельмені зі свининою (на пару)	49	300/50
Згідно ТК	Китайські пельмені з овочами	53	230/50
Згідно ТК	Рис з авокадо, овочами та яйцем	42	250
Згідно ТК	Рис з куркою та грибами шиітаке	38	250
Солодкі страви			
Згідно ТК	Смажене молоко (з тростинним цукром і м'ятним морозивом)	110	250/50
Згідно ТК	Кокосова цукерка (з фісташковою пастою та згущеним молоком)	59	60
Згідно ТК	Фрукти в клярі (з корицею, кунжутом і кленовим сиропом)	50	270
Згідно ТК	Бурштинові горіхи у геніальній карамелі (Смажений волоський горіх, карамель)	100	100
Гарячі напої власного приготування			
Згідно ТК	Кава: еспресо фільтр кава капу оранж латте кава	15	30 60 150 150
Згідно ТК	Чай: чорний/зелений/трав'яний гречаний спайсі манго обліпиховий	15	150
Холодні напої власного приготування			
Згідно ТК	Смузі (манго, маракуйя, банан)	31	250
Згідно ТК	Бадьорість (матча, банан)	30	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
Згідно ТК	Медовик з домашньою сметаною	304	120
Згідно ТК	Хліб пшеничний	15	25
Згідно ТК	Житній хліб з насіння льону	15	25
Згідно ТК	Китайські коржики (пшеничне тісто, цибуля зелена, кунжут)	30	200
Вина			
-	Вино Kartuli Vazi Цинандалі біле сухе 12%, Грузія	4	0,1
-	Вино Teliani Valley Цинандалі біле сухе 12.5%, Грузія	1	0,1
-	Вино Badagoni Алазанська долина біле напівсолодке 10%, Грузія	2	0,1
-	Вино Vardiani Алгетинська долина біле напівсолодке, Грузія	3	0,1

1	2	3	4
-	Вино біле Картулі Вазі Алазанська Долина натуральне виноградне високоякісне напівсолодке 10.5%, Грузія	2	0,1
-	Вино Kartuli Vazi Сапераві червоне сухе 11.5%, Грузія	4	0,1
-	Вино Teliani Valley Сапераві червоне сухе 13%, Грузія	5	0,1
-	Вино Magani Піросмані червоне напівсухе 12,5%, Грузія	3	0,1
-	Вино Teliani Valley Алазанська долина червоне напівсолодке 12%, Грузія	4	0,1
-	Вино Badagoni Алазанська долина червоне напівсолодке 10-12%, Грузія	5	0,1
Ігристі вина			
-	Fragolino Bianco на основі вина 7%, Італія	4	0,75
-	Вино ігристе Martini Asti біле солодке, Італія	3	0,75
-	Вино ігристе Provetto біле брют 10,5%, Італія	2	0,75
Бренді			
-	Бренді Metaxa 5* 38%, Грузія	1	0,05
Віскі			
-	Bicki Jack Daniel's Old No. 7 40%, США	2	0,05
-	Bicki Ballantine's Finest 40%, Великобританія	6	0,05
-	Bicki William Lawson's 40%, Великобританія	5	0,05
Соки в асортименті			
-	Сік «Агуша» яблучний, полуничний, грушевий, морквяний	12	0,25
Мінеральні води			
-	Мінеральна вода «Моршинська» газована, не газована	24	0,3
-	Мінеральна вода «Borgomi» газована	25	0,3
Пиво			
-	PILSNER FIRST DNIPRO BREWERY, 4,7% об. Україна	50	0,5
-	CARLSBERG, 5% об. Україна	48	0,5
--	WARSTEINER PREMIUM VERUM, 4,8% об. Німеччина	54	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Потребу закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначаємо на основі меню основного підприємства харчування (без розрахунків) та наводимо у вигляді таблиці 3.24.

Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене
	качка	охолоджена
	свинина	охолоджена
	свинні реберця	охолоджені
	перепілка	охолоджена
	косуля	охолоджена
	яловичий язик	охолоджений
Риба та морепродукти	креветки	охолоджені
	судак	охолоджений
	тюрбо	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	оселедець	вакуумований
	копчена індичка	вакуумована
	бекон	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	сир «Камамбер»	вакуумований
	сир бринза	вакуумований
	вершково-креветочний мус	вакуумований
	сир «Фета»	вакуумований
	сир «Дор Блю»	вакуумований
	трюфельний сир	вакуумований
	сир «Пармезан»	вакуумований
	козячий сир	вакуумований
	яйця перепелині	свіжі
	крем-сир	вакуумований
	кокосове молоко	вакуумоване
	вершки кокосові	вакуумовані
	яйця	свіжі
	сир к/м	вакуумований
Овочі та зелень	лист салату	свіжий
	гриби	свіжі
	цибуля	свіжа
	кінза	свіжа
	чилі	свіжий
	томати	свіжі
	авокадо	свіжий
	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	цибуля шалот	свіжа
	часник	свіжий
	огірок	свіжий
	перець	свіжий
	баклажани	свіжі
	батат	свіжий
	лисички	свіжі

1	2	3
	капуста	свіжа
	гарбуз	свіжий
	горох	свіжий
	білі гриби	свіжі
	шпинат	свіжий
	м'ята	свіжа
	пастернак	свіжий
	аспарагус	свіжий
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий
	малина	свіжа
	банан	свіжий
	ананас	свіжий
	манго	свіжий
	вишня	свіжа
	маракуйя	свіжа
Бакалійні товари	кисло-солодкий соус	в пляшці
	соус з журавлини	в пляшці
	солоний огірок	консервований
	оливкова олія	в пляшці
	ананаси консервовані	консервовані
	мариновані печериці	мариновані
	горошок	консервований
	консервований персик	консервований
	маслини	консервовані
	оливки	консервовані
	медово-томатний соус	в пляшці
	соус «Реліш»	в пляшці
	трюфельний соус	в пляшці
	мариновані лисички	мариновані
	в'ялені томати	консервовані
	соус тахіні	в пляшці
	іриска	консервована
	аджика	консервована
Сипучі продукти	рис	фасований
	борошно	фасоване
	трубочки	фасовані
	хліб	фасований
	кедрові горішки	фасовані
	гречка	фасована
	булгур	фасований
	вафлі	фасовані
	фісташки	фасовані
	перець	фасований
	кеш'ю	фасований
	чіа	фасований
	годжі	фасований
	мигдаль	фасований

Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва наведена на рис. 3.2.

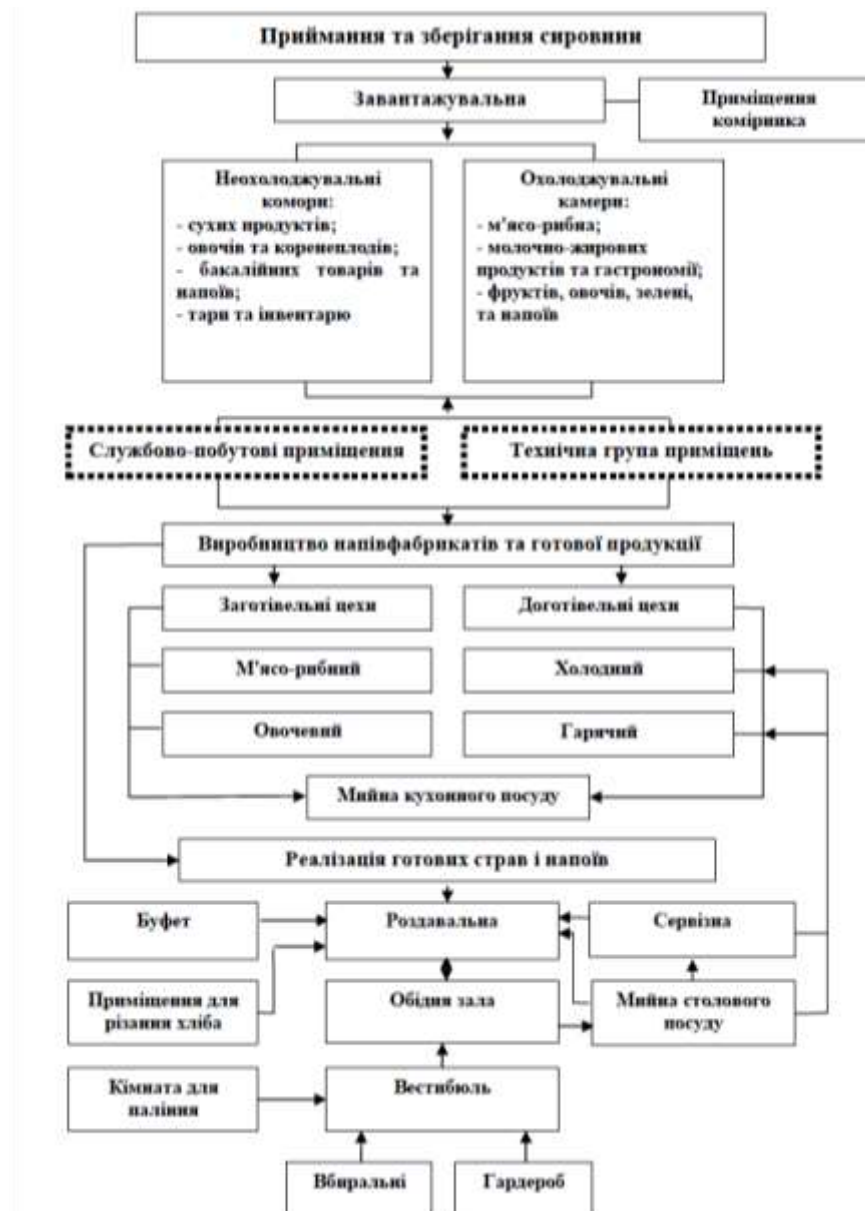


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану на 121 місце готелю 4* [1]

У завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після цього сировину направляють до цехів на обробку та до складських приміщень для зберігання. Поруч із завантажувальною проектується приміщення комірника-товарознавця, в якому доцільно зберігати усі необхідні документи.

В заготівельних цехах, а таких два: м'ясо-рибний та овочевий, проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки.

У холодному цеху виготовляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовляють перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, а також проводиться смаження, варіння, тушкування, пасерування тощо.

У гарячому цеху здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів. До таких операцій відносяться: варіння бульйонів; приготування супів, гарнірів, других страв; випікання борошняних кулінарних виробів - пиріжки, розтягаї, а також виконується теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. У гарячий цех транспортують напівфабрикати з усіх заготівельних цехів. Тому, гарячий цех буде розташовувати таким чином, щоб він мав зручний зв'язок з холодним цехом і примикав до роздачі, а також до мийної столового та кухонного посуду.

У роздавальні при оформленні готової страви завершується увесь, тому вона є важливою ділянкою виробництва. Роздавальня повинна забезпечувати відпуск оформленої продукції у свіжому вигляді, суворо визначеної ваги і температури. Вона є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом та має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, буфетом, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба.

Обідній зал - це основне приміщення, в якому обслуговуватимуться споживачі.

У вестибюлі проектується гардероб для верхнього одягу відвідувачів, туалетні кімнати та кімнати для паління.

У гардеробі зберігається верхній одяг гостей.

Туалетні кімнати – це приміщення, де відвідувач зможе вимити руки та підправити зачіску.

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

Технологічний процес обслуговування споживачів в основному закладі ресторанного господарства майбутнього засобу розміщення буде розділено на

обслуговування сніданків за видом «шведський стіл» та обслуговування гостей ввечері за видом «А ля карт», що представлено у вигляді схем (Додаток Б) .

«Шведський стіл» представляє собою тимчасове спорудження, на якому розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримки певних страв у гарячому стані. Також, розміщують столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і виробів. Асортимент продукції залежить від часу обслуговування (в нашому випадку це сніданки).

Під час сніданку в меню рекомендовано використовувати: сухі сніданки, мюслі, корфлейкс, рибна гастрономія, м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко, вершки, страви із яєць, каші молочні, випічка, чай, кава, какао тощо.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, в який вмонтовані чарки-підставки із вогнетривкого матеріалу та тостер.

«А ля карт» являється найрозповсюдженим видом обслуговування у багатьох ресторанах. З запропонованого меню страв та напоїв гості обирають те, що їм подобається. Обслуговування здійснюється за допомогою офіціанта, який у свою чергу може надати гостям певні рекомендації щодо страв та/або напоїв. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервірування замовлених страв і напоїв.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємо склад і площу приміщень основного ресторану вищого класу (табл. 3.25 та 3.26) [4].

Таблиця 3.25 – Характеристика меблів торгівельного залу

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт.
Стіл двомісний квадратний	601x601x771	10
Стіл чотиримісний квадратний	901x901x771	24
Стіл шестимісний прямокутний	1401x901x771	1
Стілець	471x411x871	124

продовження таблиці 3.25

1	2	3
Стілець барний	251x251x1191	5
Сервант	1001x551x901	4
Стіл підсобний	901x601x771	4

У таблиці 3.26 визначаємо площу барної стійки при ресторані [1].

Таблиця 3.26 - Підбір обладнання і розрахунок корисної площі бару при ресторані вищого класу на 121 особу

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Барна стійка	Belvedere max	1	3001x881x1101	2,64
Холодильник-вітрина	Bartscher 700398G	1	601x601x1451	0,36
Льодогенератор	Cooleq IC-35	1	421x521x651	-
Льодоподрібнювач	Bartscher "4 Ice" 135.013	1	171x241x461	-
Електроплита	ESPERANZA EKN005	1	271x281x361	-
Скляний барний холодильник	Snaige CD 140 1002	1	1751x691x941	1,2
Морозильна камера	ARCTIC ARL- 260	1	851x961x701	0,82
Соковижималка	Bartscher PRO 150137	1	221x201x481	-
Блендер	HURAKAN HKN-BLW2	1	201x231x511	-
Міксер	HURAKAN HKN-FR1GM	1	191x161x531	-
Сокоохолоджувач	Remta ST17	1	651x441x761	0,29
Рукомийник	APTE-H ЕКОНОМ РМП	1	601x501x851	0,3
Бак для відходів	Iplast	1	481x551x951	0,27
Разом				<i>Скор=5,88</i>

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляємо у вигляді табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 121 місце

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Для відвідувачів	
Аванзал (хол)	11
Обідня зала	264
Естрада та танцмайданчик	16
Підсобне приміщення бару	7
Бар	16
Приміщення для цільових заходів дозволя	18
Вестибюль	35
Гардероб	10
Туалетна кімната	8
Туалет (вбиральня) жіночий	12
Туалет (вбиральня) чоловічий	12
Туалет (вбиральня) для маломобільних груп населення	12
Приміщення для надання додаткових послуг	8
Всього:	431
Виробничі приміщення	
Буфет	10
Гарячий цех	63
Холодний цех	35
Приміщення для різання хліба	8
Овочевий цех	27
М'ясо-рибний цех	35
Мийна столового посуду	9,5
Сервізна	9,5
Мийна кухонного посуду	9,5
Роздавальна	20
Приміщення для обробки яєць	8
Кабінет завідуючого виробництвом	10
Всього:	245
Складські приміщення	
Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	10
Комора сухих продуктів	12
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	12
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів і гастрономії	10
Завантажувальна	15
Комора овочів та коренеплодів	15
Приміщення комірника	15
Комора хліба	8
Охолоджувальна камера кондитерських виробів	6
Мийна та комора тари й інвентарю	10
Всього:	123
Службово-побутові приміщення	
1. Адміністративні приміщення:	
1.1. Кабінет директора	12
1.2. Бухгалтерія	12

2. Службові приміщення і приміщення персоналу	
2.1. Приміщення барменів і офіціантів	8
2.2. Приміщення персоналу	18
2.3. Гардероб персоналу чоловічий	4
2.4. Гардероб персоналу жіночий	4
2.5. Душові	5
2.6. Туалети	10
2.7. Білизняна	8
2.8. Гардероб офіціантів і барменів	8
2.9. Комора прибирального інвентарю і обладнання	6
Всього:	100
Технічні приміщення	
Електрощитова	12
Теплопункт	15
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Машинне відділення холодильних камер	8
Всього:	71
Скор	964,6

$$S_{\text{роб}} = 965 \times 1,25 = 1206,25 \text{ м}^2$$

Визначена загальна площа майбутнього закладу не повинна бути менше ніж зазначена у додатку, тобто, не менше 897,1 м².

$$S_{\text{заг}} = 1206,25 \times 1,03 = 1242,4 \text{ м}^2$$

3.5. Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення планується розмістити на першому поверсі готелю. Склад фізкультурно-оздоровчих приміщень будуть визначені таким складом приміщень: зал тренажерів, приміщення при залі тренажерів (для зберігання і ремонту тренажерів; кімната інструктора; роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; господарська комора), сауна без басейну, SPA-центр (масажний кабінет з санвузлом; косметичний кабінет; басейн: технічне приміщення, роздільні роздягальні, комора водного інвентарю) (табл. 3.28).

**Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі
приміщень фізкультурно-оздоровчої групи**

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка			
1	2	3	4	5
<i>Зал тренажерів</i>				
Бігова доріжка	Jada Fitness JS-4500, Китай	1	1851x921x1371	1,7
Велотренажер	AeroFit PRO, Тайвань	1	1321x641x1461	0,84
Ергометр	AeroFit PRO, Тайвань	1	1391x641x1461	0,89
Еліпсоїд	AeroFit PRO, Тайвань	1	1321x621x1561	0,82
Степпер	AeroFit PRO, Тайвань	1	1261x851x1651	1,08
Мультистанція	AeroFit PRO, Тайвань	1	3681x1421x2501	5,25
Кросовер	AeroFit PRO, Тайвань	1	2701x1041x2121	2,7
Біцепс- і трицепс-машина	AeroFit PRO, Тайвань	1	1081x1021x1521	1,1
Батерфляй	AeroFit PRO, Тайвань	1	1461x1361x1501	1,98
Верхня тяга	AeroFit PRO, Тайвань	1	1441x1021x1891	1,47
Прес і торс-машина	Impulse Evolution Torso Rotation, Китай	1	1461x1351x1901	1,98
Всього				<i>Скор=20,01</i>
<i>Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів</i>				
Стелаж	Belsonno Loft	2	1471x391x1471	1,14
Стіл	Грейд-Плюс, Україна	1	901x391x721	0,35
Стілець	Nowy Styl, Україна	1	411x551x801	0,23
Шафа	Новий стиль	2	1201x361x2051	0,9
Всього				<i>Скор=2,53</i>
<i>Кімната інструктора</i>				
Стіл	Джет J1.00.14 О МК	1	901x391x721	0,38
Стілець	Nowy Styl, Україна	2	411x551x801	0,44
Всього				<i>Скор=0,82</i>
<i>Жіночий гардероб з душовими та санвузлами</i>				

продовження таблиці 3.28

1	2	3	4	5
Унітаз	CERASTYLE City 019100-U	1	381x481x591	0,20
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	AquaStream, Китай	2	901x901x1951	1,60
Всього				Скор=1,88
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами				
Унітаз	CERASTYLE City 019100-U	1	381x481x591	0,20
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,085
Душова кабіна	COSH, Польща	2	901x901x1951	1,60
Всього				Скор=1,88
Господарська комора				
Стелаж	Belsonno Loft	2	1471x391x1471	1,14
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,2
Всього				Скор=1,4
Сауна без басейну				
Сауна інфрачервона	Grenada 2+, Чехія	2	2101x1601x2001	6,72
Унітаз	CERASTYLE City 019100-U	2	381x481x591	0,36
Умивальник	CERSANIT, Україна	2	171x501x431	0,18
Душова кабіна	AquaStream	2	851x1201x2001	2,05
Шафка для одягу	Doros, Україна	12	601x521x1801	3,74
Стіл	БЕЗАЛ, Україна	2	1001x1001x1001	2
Диван	ГЕДЖ, Україна	4	991x591x821	2,34
Стіл	"Новый Стиль", Україна	1	1201x591x761	0,71
Стілець	"Новый Стиль", Україна	2	481x511x911	0,51
Стелаж	Belsonno Loft	1	1501x601x1801	0,88
Всього				Скор=19,47
Вестибюль при SPA-центрі				
Стійка реєстрації	Hettich,Linken System, Україна	1	1401x901x1101	1,26
Стілець	"Новый Стиль"	1	481x511x911	0,25
Крісло для відпочинку	"Новый Стиль", Україна	2	751x831x931	1,25
Журнальний столик	Mebelok, Україна	1	701x701x301	0,49
Всього				Скор=3,25

продовження таблиці 3.28

1	2	3	4	5
Масажний кабінет з санвузлом при SPA-центрі				
Масажний стіл	Ricardo MODENA-60	2	1851x701x831	2,6
Масажне крісло	Вонро, Україна	2	601x861x1321	1,03
Допоміжний столик	Nardi, Італія	4	391x441x381	0,7
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,09
Унітаз	CERASTYLE City 019100-U	1	381x481x591	0,17
Всього				Скор=4,6
Кабінет естетичної косметології при SPA-центрі				
Косметологічна кушетка	Calissimo A 202	1	1831x631x751	1,15
Крісло	Вонро, Україна	1	601x861x1321	0,52
Косметологічний столик	Beauty Expert, Україна	2	511x401x901	0,4
Стелаж для косметики	Intertool, Україна	2	381x711x1711	0,54
Шафка для одягу	Doros, Україна	5	601x521x1801	1,56
Стіл пересувний	Maestro, Україна	1	1201x651x761	0,78
Умивальник	CERSANIT, Україна	1	171x501x431	0,09
Унітаз	CERASTYLE City 019100-U	1	381x481x591	0,17
Всього				Скор=5
				Скор=61,1

В залі тренажерів планується виділити наступні зони:

- кардіо-зона: бігові доріжки, велотренажери, ергометри, еліпсоїди, степпери;
- зона вільних ваг: лави для опрацювання всіх м'язів, збірні гантелі, штанги;
- атлетична зона: мультистанції, кросовери, біцепс- і трицепс-машини, батерфляй, верхня тяга, прес і торс-машини;
- стретчинг зона: еластичні стрічки, килимки.

Обладнання для тренажерного залу планується закупити марки AeroFit, Jada Fitness та Impulse.

Згідно з нормативами $S_{\text{заг}}$ тренажерного залу для готелю на 139 місць повинна дорівнювати не менше ніж 45 м^2 . Тому $S_{\text{заг}} = 46,4 \text{ м}^2$.

Оскільки площа тренажерного залу планується невелика (46,4 м²), необхідно в одному приміщенні розташувати тренажери всіх видів. В даному випадку важливо врахувати стандартні вимоги до розміщення обладнання для тренажерних залів [5].

При обладнанні тренажерних залів передбачається система кондиціонування, повітрообміну і очищення повітря.

Остаточні площі фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, порівнявши з нормативними [2], наведено у вигляді таблиці 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

Назва приміщень	Площа, м ²
1	2
Зал тренажерів	46
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора	8,5
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	16
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	16
Господарська комора	4
Сауна без басейну (у складі роздягальні, мийної, парильної, кімнати відпочинку)	85
Вестибюль при SPA-центрі	55
Масажний кабінет з санвузлом при SPA-центрі	32
Кабінет естетичної косметології при SPA-центрі	22

3.6 Характеристика приміщень культурно – дозвільного призначення

Склад приміщень культурно-дозвільного призначення проектного готелю будуть включати такі приміщення: дитяча кімната та більярдна. Даний вид приміщень буде розміщуватися на 2-му поверсі готелю.

Кімнати для дитячих розваг – це одна або дві кімнати, оснащені спеціальними меблями для дітей і мають відокремлені зони для ігор. Так як проєктований готель є заміським комплексом доцільно буде облаштувати ігрову дитячу кімнату, в якій будуть розвиваючі ігри для дітей. столики, настільні ігри, тобто те що необхідно для дозвілля дітей різної вікової категорії.

Більярдні розміщуються в холах на поверхах, які оснащені більярдними столами, висота яких регулюється; освітлювачами, стійками для кій, шафами, полицями для куль. Стіл знаходиться посередині кімнати. Відстань від стіни до столу не менше 1,5 м. Окрім більярдних столів різних розмірів, тут встановлюють

стійку для кийів і шафу для куль, меблі для зони відпочинку й очікування. Світильники розташовують над столами на відстані 80 см від гральної поверхні. Площа більйардної залежить від кількості столів.

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

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка			
1	2	3	4	5
Дитяча кімната				
Дитячий столик	HEMO	4	610×650×1050	1,56
Дитячий стілець	HEMO	16	290×290×530	1,34
Дитяча ігрова стінка	KIDMI	1	1800×290×1770	0,52
Настільний футбол	F-200	1	1450×1740×340	2,52
Телевізор (настінний)	Samsung	1	737x465x150	-
Ігровий автомат	Magic Baby	1	1630×1070×670	1,74
Всього				7,68
Більйардна				
Більйардний стіл	Корнет	2	2250×1250 ×800	5,63
Столик	Лейпциг	2	600×600×760	0,72
Стілець	Лейпциг	6	480×580×810	1,67
Диван	Кафка	1	1600×700×750	1,12
Всього				9,14

Остаточні площі культурно-дозвільної групи приміщень, порівнявши з нормативними, наведено у вигляді таблиці 3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщень	Площа, м ²
1	2
Дитяча кімната	24
Більйардна	30
Всього	54

Отже, проєктований готель є замиським комплексом тому склад культурно-дозвільних приміщень включає в себе кімнату для дітей та більйарну, що несе в собі функцію задоволення потреб дозвілля під час відпочинку у даному готелі як дітей так і дорослих.

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Приміщення адміністрації будуть згруповані на другому поверсі. Приміщення адміністрації повині мати зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житловими приміщеннями та закладами ресторанного господарства. До складу групи приміщень адміністрації входять кабінети: директора та його заступників, головного інженера, управляючого, кімнати відділу кадрів, планового відділу, відділу постачання, бухгалтерії, архіву тощо.

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать: приміщення побутового обслуговування і торгівлі, приміщення матеріального забезпечення і ремонтних робіт. Вони розташуються на першому поверсі майбутнього готелю.

Приміщення побутового обслуговування і торгівлі будуть відокремлені від блоку приміщень складського і господарського призначення, що пов'язано з виконанням функцій обслуговування мешканців готелю. До них належать: перукарня, каси квитків на транспорт.

Перукарні, розраховані на обслуговування мешканців готельного підприємства й осіб, що мешкають в районі його розташування. Вони розміщуються, як правило біля вестибюлю та мають із ним безпосередній зв'язок. До складу приміщень перукарні входять: жіночий й чоловічий зали, зал очікування і підсобне приміщення.

3.8 Визначення загальної площі закладу, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляємо у вигляді табл. 3.32.

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень СПА-готелю категорії 4* на 139 місця

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	62,4
Люкс	40,4
Напівлюкс	55,6
Номер І категорії (одномісний)	465,5
Номер І категорії (двомісний)	1176
Номер для людей з обмеженими можливостями	210,4
Разом по групі А/1	2010,3
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	430
Кімната чергового персоналу	61
Приміщення старшої покоївки	61
Кімната брудної білизни	38
Комора прибирального інвентарю	21
Площа для розбирання брудної білизни	21
Кімната побутового обслуговування	38
Приміщення для зберігання візків покоївок	70
Приміщення чищення взуття	20
Санвузол персоналу	30
Сервізна з ліфтом	31
Разом по групі А/2	821
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	60
Кімната чергового адміністратора	12
Камера схову	10
Бюро прийому і реєстрації (з бюро бронювання)	11
Службовий санітарно-технічний блок	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	10
Пост охорони	4
Пункт обміну валют	6
Гардероб	13
Місце для багажних візків	10
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	16
Санвузол для жінок	8
Санвузол для чоловіків	8
Санвузол для маломобільних груп населення	10,5
Разом по групі Б/1	201,07
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан вищого класу на 121 місце	1206,25
Бар вищого класу на 50 місць	120
Разом по групі Б/2	1308,25

1	2
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
1. Зал тренажерів	46
2. Приміщення при залі тренажерів:	
а) для зберігання і ремонту тренажерів	10
б) кімната інструктора	8,5
в) жіночий гардероб з душовими та санвузлами	16
г) чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	16
д) господарська комора	4
3. Сауна без басейну	85
4. SPA-центр:	
а) вестибюль	55
а) масажний кабінет з санвузлом	32
б) кабінет естетичної косметології	22
Разом по групі Б/3	394,5
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Дитяча кімната	24
Більярдна	30
Разом по групі Б/4	54
Група В	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Кімната відпочинку	10
Санвузол	8
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	10
Кімната головного інженера	10
Кімната служби експлуатації номерного фонду	10
Відділ кадрів	10
Архів	8
Бухгалтерія, у тому числі:	25
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	17
в) каса.	6
Планово-економічний відділ, у тому числі:	
а) кабінет начальника;	10
б) робочі приміщення.	8
Відділ кадрів	10
Маркетинговий відділ	8,5
Відділ матеріально-технічного постачання	7
Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції і кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	8,5
Зал зборів	40
Санвузол з умивальниками у шлюзах жіночий	10
Санвузол з умивальниками у шлюзах чоловічий	10
Разом по групі В/1	258
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
а) машинний зал;	14

1	2
б) операційний зал;	14
в) пожежний пост;	14
г) ремонтна майстерня;	6
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	6
е) диспетчерська ліфтів	6
Комп'ютерний центр	8
АТС	10
Вузол зв'язку, у тому числі:	
а) радіовузол;	6
в) ремонтна майстерня;	6
г) склад техніки;	20
д) кімната персоналу;	18
ж) служба відеопроєкції;	8
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	14
б) відділення брудної білизни;	14
в) приміщення розбирання брудної білизни;	6,5
г) майстерня лагодження білизни;	6,5
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	8
Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна;	9
б) сантехнічна;	9
в) слюсарна;	9
г) КВП і А;	9
д) торговельного і технологічного обладнання;	8
Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	18
б) матеріально-технічні склади;	18
в) склад видаткових матеріалів;	14
г) склад меблів;	25
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	18
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	18
Пральня	32
Разом по групі В/2	308,5
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитова	14
Бойлерна	12
Приміщення централізованого видалення сміття	12
Теплопункт	14
Венткамера припливна	25
Венткамера витяжна	14
Приміщення для кондиціонування повітря	14
Приміщення для лічильників	8
Акумуляторна	8
Трансформаторна	10
Разом по групі В/3	131
Корисна площа приміщень	Скор = 5486,04

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу підприємства, $S_{роб}, м^2$ [2]:

$$S_{роб} = 5486,04 \times 1,25 = 6857,55 м^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну площу засобу розміщення, $S_{заг}, м^2$ [2]:

$$S_{заг} = 6857,55 \times 1,03 = 7063,3 м^2$$

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проектується, визначаємо конфігурацію та поверховість будівлі.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою.

$$100 \times 71 = 7100 м^2$$

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення полягає в організації внутрішнього простору готелю. Важливим є чітке визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями підприємства. Відображаються рішення щодо організації сервісно-виробничого процесу в цілому. Створення технологічних ліній і робочих місць у закладі ресторанного господарства відповідних до чинних державних норм та правил.

Головне завдання розробки об'ємно-планувального рішення – просторово вирішити сервісно-виробничу функцію засобу розміщення.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного приміщення в містобудівній структурі

Готель, що проектується, розташовуватиметься в с Осещина, Вишгородський район; Київська область. Рельєф забудови в міру спокійний, ухил 1,7% в бік вулиці Садова, 11.

В Київській області домінують такі ґрунти: на півночі поширені дерново-підзолисті, у долинах річок — дерново-глеєві, лучні й болотні ґрунти. У центральній частині під лісами — опідзолені чорноземи, темно-сірі і світло-сірі лісові ґрунти; у південних районах — глибокі малогумусні чорноземи.

Глибина промерзання ґрунту в с. Осещина складає 1 м.

На ділянці для будівництва виділені такі зони:

- ігровий майданчик (зона відпочинку)
- парковка для відвідувачів (зліва)
- перед входом в готель-ресторан також зона відпочинку
- парковка для персоналу (зправа)
- розворотній майданчик, біля розвантажувальної.

На території також передбачено тротуари та підїзdnі шляхи.

4.2 Характеристика інженерних систем готелю

Водопостачання.

Розраховуємо загальні витрати води, $V_{\text{заг}}$, м^3 :

$$V_{\text{заг}} = \frac{230 \times 137}{1000} \times 365 + 2135,1 = 13636,25 \text{ (м}^3\text{)}$$

У тому числі гарячої води, $V_{\text{гар}}$, м^3 :

$$V_{\text{гар}} = \frac{140 \times 137}{1000} \times 365 = 7000,7 \text{ (м}^3\text{)}$$

Визначаємо витрати води на полив території, $V_{\text{п}}$, м^3 :

$$V_{\text{п}} = \frac{1,08 \times 2502 \times 3 \times 187}{710} = 2135,1 \text{ (м}^3\text{)}$$

В СПА-готелі, що проектується використовуватимуться труби з металопластику. Труби з цього матеріалу мають багат шарову структуру, по типу бутерброда: шар фольги з алюмінію з зовнішньої і внутрішньої сторони

прокладається пластиком і склеюється особливо міцним клеєм. У таких труб більш ніж достатньо переваг. По-перше, металопластик стійкий до корозії, в ньому не скупчуються шкідливі речовини, він мало важить. Крім цього монтувати труби з металопластику легко, практично без холодної зварювання. Металопластик - прекрасний діелектрик і труби з нього добре зберігають форму навіть при підвищеному тиску.

Каналізація.

В СПА-готелі, що проектується для каналізації використовуватимуться труби з полівінілхлориду.

Білі, відносно новий вид багатошарових труб з ПВХ, які поглинають звук і вібрацію транзитних стояків між поверхами висотних будівель. Вони трохи важче, зберігають всі експлуатаційні властивості матеріалу, з'єднуються між собою і з фітінгами і також через розтруби з гумовими кільцями.

Опалення. Система опалення в готелях повинна створювати стабільний температурний режим під час опалювального сезону і комфортні гігієнічні умови відповідно до вимог. Протягом усього опалюючого сезону система опалення повинна працювати безперебійно і при мінімальних витратах тепла забезпечувати нормальну температуру у всіх приміщеннях.

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 21600 \times 187 \times 17,2 \times 1,17 = 2.600 \text{ (Гкал)}$$

Як опалювальні прилади найчастіше використовують чавунні радіатори, які складаються з окремих секцій, з'єднаних між собою, і сталеві панельні радіатори, виготовлені шляхом штампування стінок з листової сталі з подальшим з'єднанням їх зварюванням.

У готелях високого класу на підводках до опалювальних приладів встановлюють термостати, що дозволяють плавно і в широкому діапазоні регулювати температуру повітря в приміщеннях.

Вентиляція.

Грамотно спроектована і змонтована вентиляція готелів - це запорука комфортного перебування гостей у готелі.

Сьогодні якісна вентиляція готелів, кондиціонування та опалення повинні бути об'єднані в єдиний комплекс з можливістю регулювання температури в кожному номері індивідуально. Причому кожна частина повинна працювати незалежно від іншої, забезпечуючи тим самим найбільш комфортні умови життя.

Припливна установка повинна складатися з заслінки, фільтра (клас очищення як мінімум EU3), нагрівача, вентилятора і шумоглушника.

У інтерконтинентальних готелях, наприклад, мережі Хілтон, вимоги щодо складу установки, на якій ґрунтується вентиляція готелів, доповнюються ще одним фільтром класу очищення EU3, секцією охолодження (яка дозволить подавати повітря влітку в приміщення, охолодженим до потрібної температури) і системою рекуперації повітря.



Рис.4.1- Система вентиляції в SPA-готелі

Кондиціонування.

В SPA-готелі використовуватиметься чиллер-фанкойл. Плюси - всього один, але дуже великий: зовнішній блок - чиллер (або два якщо є вимоги щодо резервування). Простіший монтаж системи трубопроводів (застосовуються звичайні сантехнічні труби - чорна сталь, поліпропілен, пластик і т.д.). Великий вибір внутрішніх блоків. Можна об'єднати з системою холодопостачання припливних установок. Мінуси - великі розміри і вага чилера, для установки потрібно ретельно вибирати місце - на покрівлі будинку або на землі. Підвищений рівень шуму. Більш складний проект в зв'язку з гідравлічним розрахунком.

Має два варіанти: двотрубний і чотирёхтрубний. Чотирёхтрубная система дозволяє одночасно використовувати фанкойл як на охолодження приміщення, так і на обігрів.

Енергозабезпечення. Електроустаткування в готелях повинна приділятися найпильніша увага. Перед початком експлуатації електрообладнання наказом по готелю призначається відповідальний за електрогосподарство, який повинен забезпечувати надійну, економічну, безпечну роботу електроустановок і здійснювати правильний підбір обслуговуючого персоналу.

Технічне обслуговування та нагляд за електроустаткуванням повинні строго відповідати вимогам «Правил улаштування електроустановок (ПУЕ)» [1]. Зазначені правила є обов'язковими для всіх готелів незалежно від виду власності та відомчої належності.

$$P = (0,50 \cdot 134 + 1,03 \cdot 121 + 0,20 \cdot 54 + 0,15 \cdot 80 + 0,12 \cdot 20 + 0,05 \cdot 67) \cdot 365 = \\ = (67 + 124,63 + 10,8 + 12 + 2,4 + 3,35) \cdot 365 = 220,18 \cdot 365 = 80\,365,7 \text{ (кВт)}$$

Системи безпеки та зв'язку. Системи безпеки готелю - це розробка, впровадження та забезпечення функціонування комплексу організаційних і технічних заходів щодо недопущення неприйнятної фінансової збитку готелі внаслідок реалізації випадкових або навмисних угроз¹. Під безпекою перебування клієнтів розуміється конфіденційність, особиста безпека перебувають в готелі, збереження людського життя, готельного майна і майна клієнтів при готельному обслуговуванні [1] [2].

Головним завданням розробки концепції безпеки являється реалізація умов, при яких клієнти готелю і її співробітники могли б відчувати себе впевнено, спокійно і комфортно. Ключове значення набуває правильний вибір технічних засобів і систем безпеки, їх правильне проектування, монтаж і обслуговування. Основними особливостями комплексних систем безпеки вважаються наступні:

- готель зацікавлена в створенні іміджу відкритого будинку із забезпеченням режиму найбільшого сприяння для максимального числа клієнтів, тому технічні засоби безпеки не повинні мати страхітливого вигляду і, в той же час, повинні вселяти клієнту почуття особистої безпеки;

- система проходу в готель і в номери повинна бути гранично простий і не повинна створювати для клієнта великих труднощів.

Основними цілями служби безпеки сучасного готелю є:

- підвищення пожежної та аварійної безпеки;
- захист клієнтів, персоналу та майна від злочинних посягань;
- вдосконалення технології готельного обслуговування.

Дії служб, організацій та посадових осіб, відповідальних за безпеку перебування в готелі, підрозділяються на превентивні, оперативні і ліквідаційні заходи [3].

4.3 Пропозиції щодо дизайну

СПА-готель, що проектується буде виконано в стилі лофт.

Індустріальний характер дозволяє використовувати в лофт будь-які кольори, проте основну палітру для краще обирати світлу: білу, сіру і різні охристі відтінки.

До нейтральної основи додаються акценти помітних кольорів: чорного, теракотового, зеленого, оранжевого, коричневого та ін.

Такі інтер'єри бояться будь-якої фальші, тому тут потрібно працювати тільки з натуральними і базовими матеріалами: деревом, цеглою, кахлем, склом, металом, бетоном, штукатуркою, матовими водоемульсійними фарбами.

Виключені шпалери, підвісні стелі, лінолеум, ламінат, ПВХ-панелі, а також будь-які імітації: плитка під цеглу, штукатурка під мрамур, плівка під дерево та інше.

Цей стиль передбачає мінімальну кількість меблів. Для зберігання речей краще зробити гардеробну або одну велику шафу з непомітним дизайном, щоб здавалося, що номер практично порожній.

В індустріальному лофт запрошуються найпростіші форми і практичні поверхні, а також окремі виготовлені на замовлення речі на металевому або грубому дерев'яному каркасі.

Образ богемного лофту створюється за допомогою предметів вишуканої нетипової меблів на загальному промисловому тлі, причому не обов'язково витрачатися на дорогий антикваріат, досить відреставрувати стільці з барахолки.

Гламурний лофт очікує від вас ще більш вигадливих предметів: це може бути комод в стилі рококо, величезне дзеркало в барокової рамі або пафосна оксамитова козетку.

Але більшу частину обстановки для інтер'єру в стилі лофт набувають в типових магазинах, віддаючи перевагу мінімалістичним варіантів.

Атмосферність лофт створюється за рахунок творів мистецтва, причому тут, як і в випадку з матеріалами обробки, не можна фальшивити.

У лофт добре виглядають рекламні постери, графіті, скульптури, фотографії, старі дорожні знаки, оригінальні великі вази. Головне, щоб всі ці елементи працювали разом і не створювали дисгармонії.

Приклад концептуального рішення номеру люкс СПА - готелю у стилі Loft зображено на рис. 4.2.



Рис. 4.2 – Номер люкс у стилі Loft

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Діяльність готелю спрямована на створення сприятливих умов для тимчасового проживання та передбачає надання гостям комплексу платних і безкоштовних додаткових послуг. Валовий дохід готелю забезпечується за рахунок різних джерел, проте основну частину грошових надходжень складають доходи від експлуатації номерного фонду. Для номерного фонду готелю експлуатаційна програма в натуральному виразі визначається кількістю місце-днів, які готель може надати для проживання.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2021 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер І категорії	21	21	365	7665
Номер І категорії	51	102	365	37230
Номер для людей з обмеженими можливостями	4	8	365	11680
Всього	80	137	365	50005

Діяльність будь-якої комерційної організації спрямована на побудову матеріальних перспектив в майбутньому на основі стійкого прибутку в даний момент. Однак для того щоб визначити розмір допустимих фінансів для розвитку сфер компанії, необхідно чітко розуміти важливість планування витрат і обсягу прибутку фактичної або в перспективі.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Апартамент	730	0,7	511	1900	970,9
Люкс	730	0,7	511	1740	889,14

продовження таблиці 5.2

1	2	3	4	5	6
Напівлюкс	730	0,7	511	2100	1073,1
Номер I категорії	7665	0,7	5365,5	950	5097,22
Номер I категорії	37230	0,7	26061	1100	28667,1
Номер для людей з обмеженими можливостями	2920	0,7	2044	985	2013,34
Всього	50005	-	35003,5	-	38710,8

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	12	145	1,74	360	52,2
Холодні страви та закуски	128	122	15,61	3840	468,3
Гарячі закуски	22	106	2,33	660	69,9
Супи	106	69	7,31	3180	219,3
Другі гарячі страви	126	157	19,78	3780	593,4
Солодкі страви	42	69	2,89	1260	86,7
Гарячі напої	6,05	36	0,21	181,5	6,3
Холодні напої власного виробництва	12,1	33	0,39	363	11,7
Борошняні кондитерські вироби	61	42	2,56	1830	76,8
Разом	515,15	-	52,82	15454,5	1584,6
Закупівельні товари					
Холодні напої	15,73	32	0,5	471,9	15
Хліб та хлібобулочні вироби	12,1	16	0,19	363	5,7
Алкогольні вироби	15,1	113	1,7	453	51
Разом	42,93	-	2,39	1287,9	71,7
Разом	558,08	-	55,21	16742,4	1656,3

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2021 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	1584,6	19015,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	71,7	860,4
Плановий роздрібний товарооборот	1656,3	19875,6

Розрахунки отриманого доходу від надання додаткових послуг представлено у табл. 5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Сауна	380	340	129,2
Тренажерний зал	678	180	122,04
Спа-центр:			
масажний кабінет	449	450	202,05
кабінет естетичної косметології	521	500	260,5
Разом	970	-	462,55

Дохід від надання додаткових інноваційних послуг представлено у табл. 5.6.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Розроблення страв китайської кухні	1234	210	259,14
Разом	1234	-	

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2021 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	38710,8
Ресторанного господарства	19875,6
Інших господарських підрозділів	462,55
Доходи від надання інноваційних послуг	259,14
Разом	59308,09

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено у формі табл.5.8.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5

продовження таблиці 5.8

1	2	3	4	5
Будівлі, споруди	54870	36580	16894	108344
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	965	654	102	1721
- Механічне обладнання	658	259	54	971
- Теплове обладнання	321	432	106	859
- Торговельне обладнання	289	236	95	620
- Вимірювальні прилади	189	65	42	296
Меблі, інше офісне обладнання	3256	1547	145	4948
Транспортні засоби	985	365	56	1406
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	854	105	98	1057
Телефони	26	22	14	62
Разом	62413	40265	17606	120284

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

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Будівлі, споруди	54870	36580	16894	20	2743,5	1829	844,7	5417,2
Машини та обладнання, в тому числі:								0
Холодильне обладнання	965	654	102	5	193	130,8	20,4	344,2
Механічне обладнання	658	259	54	5	131,6	51,8	10,8	194,2
Теплове обладнання	321	432	106	5	64,2	86,4	21,2	171,8
Торговельне обладнання	289	236	95	5	57,8	47,2	19	124
Вимірювальні прилади	189	65	42	2	94,5	32,5	21	148

продовження таблиці 5.9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Меблі, інше офісне обладнання	3256	1547	145	4	814	386,75	36,25	1237
Транспортні засоби	985	365	56	5	197	73	11,2	281,2
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	854	105	98	2	427	52,5	49	528,5
Телефони	26	22	14	2	13	11	7	31
Всього								8477,1

5.3 Розробка плану з праці

За результатами планової чисельності персоналу підприємства складаємо штатний розпис (табл.5.10)

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Перший заступник генерального директора	1
фінансовий директор	1
заступник фінансового менеджера	1
головний бухгалтер	1
бухгалтер	2
менеджер служби маркетингу та реклами	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Начальник служби безпеки	1
Директор ресторану	1
Головний інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	12
Виробничий (операційний) персонал	
спеціаліст з бронювання	2
адміністратор	2
спеціаліст відділу кадрів	2
старша покоївка	1
покоївки	6
кастелянша	2
швачка	2
завідувач виробництвом	2
кухар	5
виробничо-цеховий персонал	3
адміністратор залу	2

продовження таблиці 5.10

1	2
офіціанти	6
бармен	2
працівники служби постачання	2
спеціаліст по IT-технологіях	3
Спеціаліст з оздоровчих послуг	1
спеціаліст зі SPA-послуг	1
головний інструктор	2
фітнес-тренери	2
Разом виробничий (операційний) персонал	48
Допоміжний персонал	
носії багажу	2
прибиральниці	4
охоронці	4
працівники служби поточного ремонту	4
працівники служби благоустрою території	4
інженер по роботі з модулями Energy Floor	2
Разом допоміжний персонал	20
Всього	80

План з праці на підприємстві розроблено з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.11).

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Перший заступник генерального директора	1	17,6	17,6	-	-	17,6
фінансовий директор	1	24,5	24,5	-	-	24,5
заступник фінансового менеджера	1	16,6	16,6	-	-	16,6
головний бухгалтер	1	17	17	-	-	17
бухгалтер	2	15,4	30,8	-	-	30,8
менеджер служби маркетингу та реклами	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	14,4	14,4	-	-	14,4

продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Начальник служби безпеки	1	17	17	-	-	17
Директор ресторану	1	20	20	-	-	20
Головний інженер	1	16	16	-	-	16
Разом по адміністративно- управлінському персоналу	12	-	203	-	-	203
Виробничий (операційний) персонал						
спеціаліст з бронювання	2	13,9	27,8	-	-	27,8
адміністратор	2	12,2	24,4	-	-	24,4
спеціаліст відділу кадрів	2	15	30	-	-	30
старша покоївка	1	11	11	-	-	11
покоївки	6	8	48	-	-	48
кастелянша	2	6,8	13,6	-	-	13,6
швачка	2	6,8	13,6	-	-	13,6
завідувач виробництвом	2	13	26	-	-	26
кухар	5	15	75	-	-	75
виробничо-цеховий персонал	3	13,2	39,6	-	-	39,6
адміністратор залу	2	12,2	24,4	-	-	24,4
офіціанти	6	7	42	-	-	42
бармен	2	7,8	15,6	-	-	15,6
працівники служби постачання	2	10	20	-	-	20
спеціаліст по ІТ-технологіях	3	15,9	47,7	-	-	47,7
Спеціаліст з оздоровчих послуг	1	14,5	14,5	-	-	14,5
спеціаліст зі SPA-послуг	1	14,5	14,5	-	-	14,5
головний інструктор	2	15	30	-	-	30
фітнес-тренери	2	14	28	-	-	28
Разом по виробничому (операційному) персоналу	48	-	545,7	-	-	545,7
Допоміжний персонал						
носій багажу	2	6,9	13,8	-	-	13,8
прибиральниці	4	6,9	27,6	-	-	27,6
охоронці	4	14	56	-	-	56
працівники служби поточного ремонту	4	14	56	-	-	56
працівники служби благоустрою території	4	13,2	52,8	-	-	52,8
інженер по роботі з модулями Energy Floor	2	14,2	28,4	-	-	28,4
Разом допоміжний персонал	20	-	234,6	-	-	234,6
Разом місячний фонд основної заробітної плати	80	-	983,3	-	-	983,3
Разом річний фонд основної заробітної плати	80	-	11799,6	-	-	11799,6

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначаємо рівень премій та базу їх нарахування (табл.5.12).

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2021 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	203 x 12 = 2436	40	974,4
Виробничий (операційний) персонал	545,7 x 12 = 6548,4	30	1964,52
Допоміжний персонал	234,6 x 12 = 2815,2	25	703,8
Разом	983,3 x 12 = 11799,6	-	3642,72

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2021 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	осіб	80	80
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	12	12
Виробничий (операційний) персонал	осіб	48	48
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	983,3	11799,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	203	2436
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	545,7	6548,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	234,6	2815,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	303,56	3642,72
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	81,2	974,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	163,71	1964,52
Допоміжний персонал	тис. грн.	58,65	703,8
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1286,86	15442,32
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	284,2	3410,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	709,41	8512,92
Допоміжний персонал	тис. грн.	293,25	3519
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	16,08	193,02
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,68	284,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,77	177,35
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,66	175,95

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Розрахунок собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства при готелі наведено в табл.5.14 (використано розрахунки з табл. 5.4).

**Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу
ресторанного господарства готелю на 2021 рік**

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	626,4	70	0,7	368,47
Холодні страви та закуски	5619,6	70	0,7	3305,64
Гарячі закуски	838,8	70	0,7	493,41
Супи	2631,6	70	0,7	1548
Другі гарячі страви	7120,8	70	0,7	4188,7
Солодкі страви	1040,4	70	0,7	612
Гарячі напої	75,6	70	0,7	44,47
Холодні напої власного виробництва	140,4	70	0,7	82,58
Борошняні кондитерські вироби	921,6	70	0,7	542,11
Всього	19015,2	-	-	11185,38
Закупівельні товари				
Холодні напої	180	85	0,85	97,29
Хліб та хлібобулочні вироби	68,4	85	0,85	36,97
Алкогольні вироби	612	85	0,85	330,81
Всього	860,4	-	-	465,07
Разом за рік	19875,6	-	-	11650,45

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю у вартісному вираженні представлено у табл. 5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2021 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	80365,7	1,68	135,01
Опалення, Г/ккал	2160	1654,41	3573,52
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	7000,7	97,89	685,29
холодна, м ³	2135,1	22,99	49,08
Разом			4442,9

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення на рік здійснюємо у формі табл. 5.16.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	12	1	456	5,47
Виробничий (операційний) персонал	48	2	360	34,56
Допоміжний персонал	20	2	228	9,12
Всього	80	-	-	49,15

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначаємо у формі табл. 5.17.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2021 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	121	3	363	302	109,62
Столові прибори	121	3	363	269	97,64
Скляний посуд	121	2	242	285	68,97
Столова білизна	121	2	242	274	66,3
Кухонний посуд	121	2	242	265	64,13
Канцелярське приладдя	121	2	242	274	66,3
Всього	-	-	-	-	472,96

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

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1	2
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	11650,45
Витрати на оплату праці	15442,32
Єдиний соціальний внесок	3397,31
Амортизаційні відрахування	8477,1
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4442,9
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	522,11
Податки, збори	79,07
Витрати на охорону	17,79

1	2
Інші поточні витрати	4890
Разом	48919,05

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

- $P_d = 47 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 30,87$ тис. грн. – паркувальний збір;
- $P_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42$ тис. грн. – ліцензійний збір;
- $P_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6$ тис. грн. – збір за патент;
- $P_d = 1,5\% \times 612 = 0,015 \times 612 = 9,18$ тис. грн. – збір на садівництво;

$$P_d = 30,87 + 38,42 + 0,6 + 9,18 = 79,07 \text{ тис. грн.}$$

- $V_{ox} = 0,03\% \times 59308,09 = 17,79$ тис. грн. – витрати на охорону закладу

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 5.19).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2021 рік

Показник	Значення на 2021 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	59308,09
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	5930,8

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2021 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	59308,09
2	Поточні витрати, тис. грн.	48919,05
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	10389,04
4	Податок на прибуток, тис. грн.	1870,02
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	8519,02
6	Рентабельність операційної діяльності, %	14,3
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	5930,8
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	8519,02
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$120284 / 8519,02 = 14,1$

Таким чином, рентабельність операційної діяльності готелю «Seven Gnomes & Spa» становить 14,3%, а термін окупності капітальних вкладень – 14 років.

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впровадженної інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та іншого на рік).

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Розроблення китайських страв	-	4	54,67
Разом		-	54,67
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			167,9
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			222,57

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2021 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	259,14
Витрати на впровадження інновації	222,57
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	36,57
Податок на прибуток	6,58
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	29,99
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	11,5
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	$54,67 / 29,99 = 1,8$

Витрати на впровадження інновації в перші роки створення готелю можуть перевищувати доходи від інноваційної діяльності за рік. За рахунок цього готель буде отримувати збиток від інноваційної діяльності.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Завданням сучасних готелей являється створення комфортабельних умов для проживання гостей та надання ряду додаткових послуг.

Планується будівництво СПА – готелю категорії 4*, який матиме назву «SEVEN GNOMES & SPA». Номерний фонд складатиметься з 80 номерів. Обрано ділянку для проектування готелю у с.Осещина, Вишгородського району, Київської області. Доцільно обґрунтоване будівництво саме на цій ділянці, адже проаналізувавши місцевість визначили, що конкуренція - невелика. Село Осещина знаходиться в Вишгородському районі, на березі річки Десна. З кожним роком Вишгород все більше стає схожим на повноцінне місто, його інфраструктура вдосконалюється. Доїхати можна громадським транспортом, авто або до села Осещина від Подолу (ст. м. Поштова Площа) ходить катер.

Отже, поруч з майбутнім СПА – готелем знаходиться річка Десна та хвойно-дубовий ліс, де гості зможуть прогуляться і гарно провести свій відпочинок.

Готель відрізнятиметься від конкурентів впровадженням інноваційних технологій: адаптованої китайської кухні та китайського масажу.

По – перше проаналізувавши український ринок готельно – ресторанного господарства в Києві та Київській області встановлено, що 2020 рік, немає жодного готелю або СПА – готелю з рестораном, який може запропонувати гостю китайські страви у меню. Оскільки, головним завданням «SEVEN GNOMES & SPA» є оздоровлення - страви не будуть занадто насиченими та гострими, як у Китаї.

Тому в проектованому СПА- готелі планується робота закладу ресторанного господарства, а саме ресторан вищого класу з інноваційними китайськими стравами адаптованими для українського споживача: Галі Цзі (加利吉), Баоцзи (包子), Салат з чорними деревними грибами муер (木蘑菇沙拉), Лапша с вонтонами 云吞面 («Суп з юньтунями»).

По – друге в «SEVEN GNOMES & SPA» планується студія китайського масажу. Дана інновація буде впроваджена як додаткова послуга у готелі, в якій відтворюватимуться найбільш відомі та ефективні методи лікування, котрими славиться традиційна китайська медицина. До них входять: голковколювання

(акупунктура) або рефлексотерапія, точковий масаж, моксотерапія, вакуум-терапія або баночний масаж, гімнастика Тайцзіцюань, скребковий масаж гуаш, китайський масаж стоп, китайський масаж голови. Давнє мистецтво китайського масажу не втратило актуальності і до цього дня. Воно засноване на традиціях і глибокому розумінні людської природи, вираженої в єдності фізичної та енергетичної складових. Саме такий комплексний підхід забезпечив їй статус якщо не панацеї від усіх хвороб, то ефективних практик лікування і профілактики хвороб багатьох систем організму.

Інноваційні технології позитивно впливають на конкурентноспроможність готелю «SEVEN GNOMES & SPA».

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

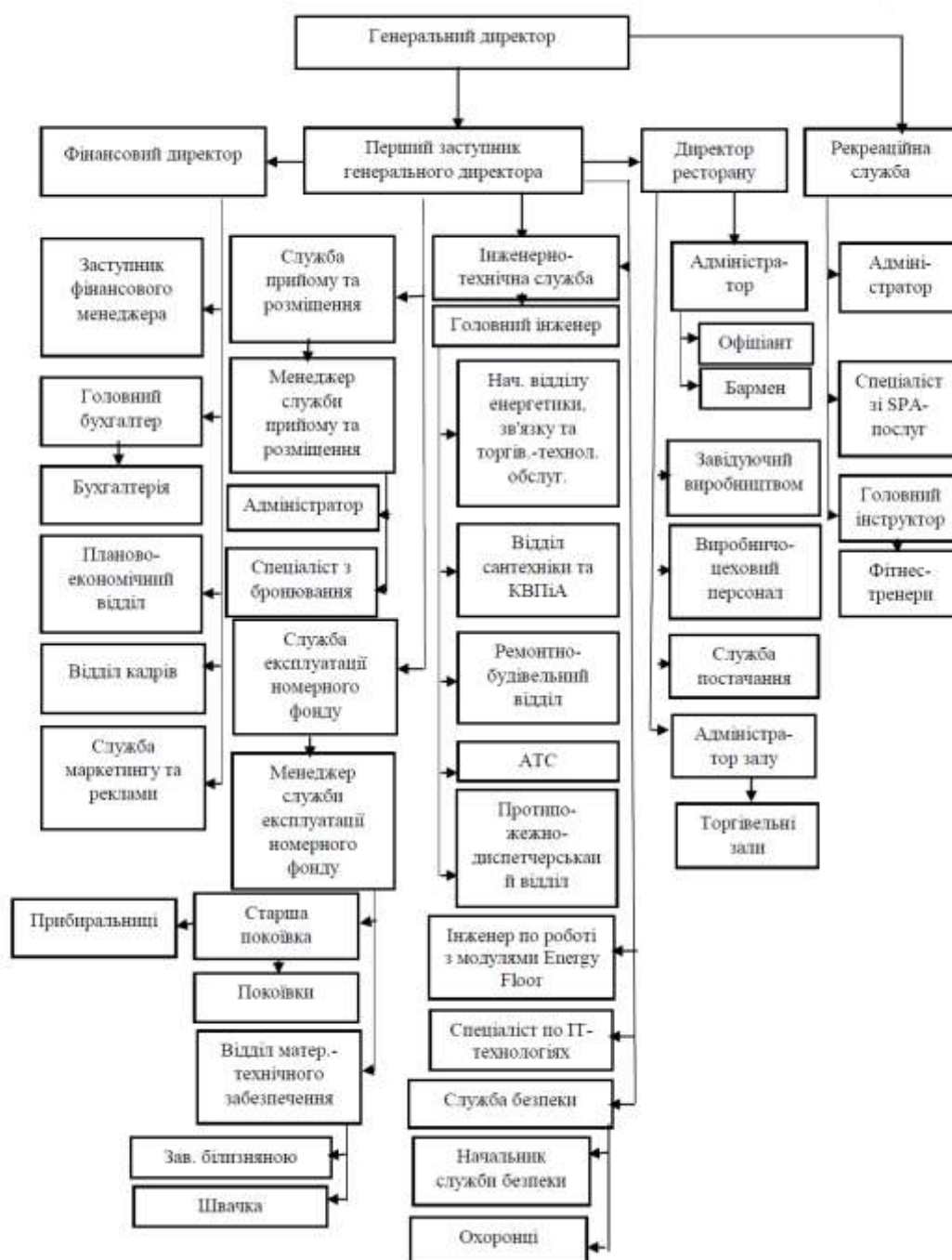
1. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, А.Ю.Спільчук – К. : НУХТ, 2019. – 85 с.
2. Домінська О. Я. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / О. Я. Домінська, Н. О. Батьковець // Вісник ЛТЕУ (серія міжнародні відносини) : наук. журн. – Львів: ЛТЕУ, 2017. – № 52. – С. 39-41.
3. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
4. Нездоймінов С. Г. Туризм як фактор регіонального розвитку: методологічний аспект та практичний досвід: монографія / С. Г. Нездоймінов / Одеса: Астропринт, 2009. – 304 с.
5. Дубодєлова А.В. Система управління якістю готельних послуг: методологічні аспекти//Вісник Національного університету «Львівська політехніка».- 2018.- № 611.- С. 130-134
6. Вишгород [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <https://zruchno.travel/>
7. Виды массажа в Китае [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://kitaygid.ru/>
8. Вышгород [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tochka-na-karte.ru/>
9. Гостиничный комплекс «SOBI CLUB» [Электронный комплекс]. – Режим доступа: <http://sobiclub.com/>
10. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком: проблеми, концепції, методи: навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – С.: ВТД «Університетська книга», 2003. – 278 с.

11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
12. Китайский массаж – виды, показания и противопоказания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://story-woman.ru/>
13. Ладиженська Р.С. Технологія обслуговування в готелях і туристичних комплексах.-Х.: ХНАМГ, 2017.-254 с.
14. Кузьменко Л. М. Управление функционированием и развитием экономики региона: монография / Л. М. Кузьменко / НАН Украины. Ин-т экономики промышленности. – Донецк: 2011. – 284 с.
15. Кучмистий С. А. Spa в гостиничном бизнесе. Реальность и перспективы [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <https://alfaspa.ua>
16. Лечение в Китае: Мудрости времен и инновации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.medical-express.ru/>
17. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).
18. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступа: www.economy.nayka.com.ua
19. Розробка концептуальних засад діяльності підприємства. КУТЕП [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/>
20. Рутинський М. SPA-курорт як інноваційний тип рекреаційних закладів і суспільно-географічні тенденції розбудови мережі SPA-курортів у західному регіоні України / М. Рутинський // Вісник ЛТЕУ (серія міжнародні відносини): наук. журн. – Львів: ЛТЕУ, 2008. – № 24. – С.298-306.
21. Шаповалова О. М. Інноваційна діяльність як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О. М. Шаповалова // Вісник СУНУ ім. Володимира Даля (серія управління проектами): наук. журн. Луганськ: СУНУ, 2013. – №16. – С.224-228.

22. Чуйко, А. М.; Буточкіна, Є. К. Проблема здорового харчування в туристичній галузі. Вісник Харківського національного університету імені ВН Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, 2018, 7: 150-155.
23. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В.Ф.Доценко, О.Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л.Ф. Литвинець— К. : НУХТ, 2019. – 74 с.
24. Деревя Foodpairing, знаходимо найгармонійніші пари інгредієнтів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://surfingbird.ru/surf/dnOj1eBc8#.VQsugo6sVY0>
25. Interactive Restaurant Technology [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://itrestaurant.net/>.
26. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. ДБН В.2.5-23-2010. – К.: Мінрегіонбуд України, 2010.
27. Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. ДБН В.2.5-23-2010. – К.: Мінрегіонбуд України, 2010.
28. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
29. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
30. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

ДОДАТКИ

Лінійно-функціональна (комбінована) структура управління СПА-готелем 4* на
80 номерів





а)

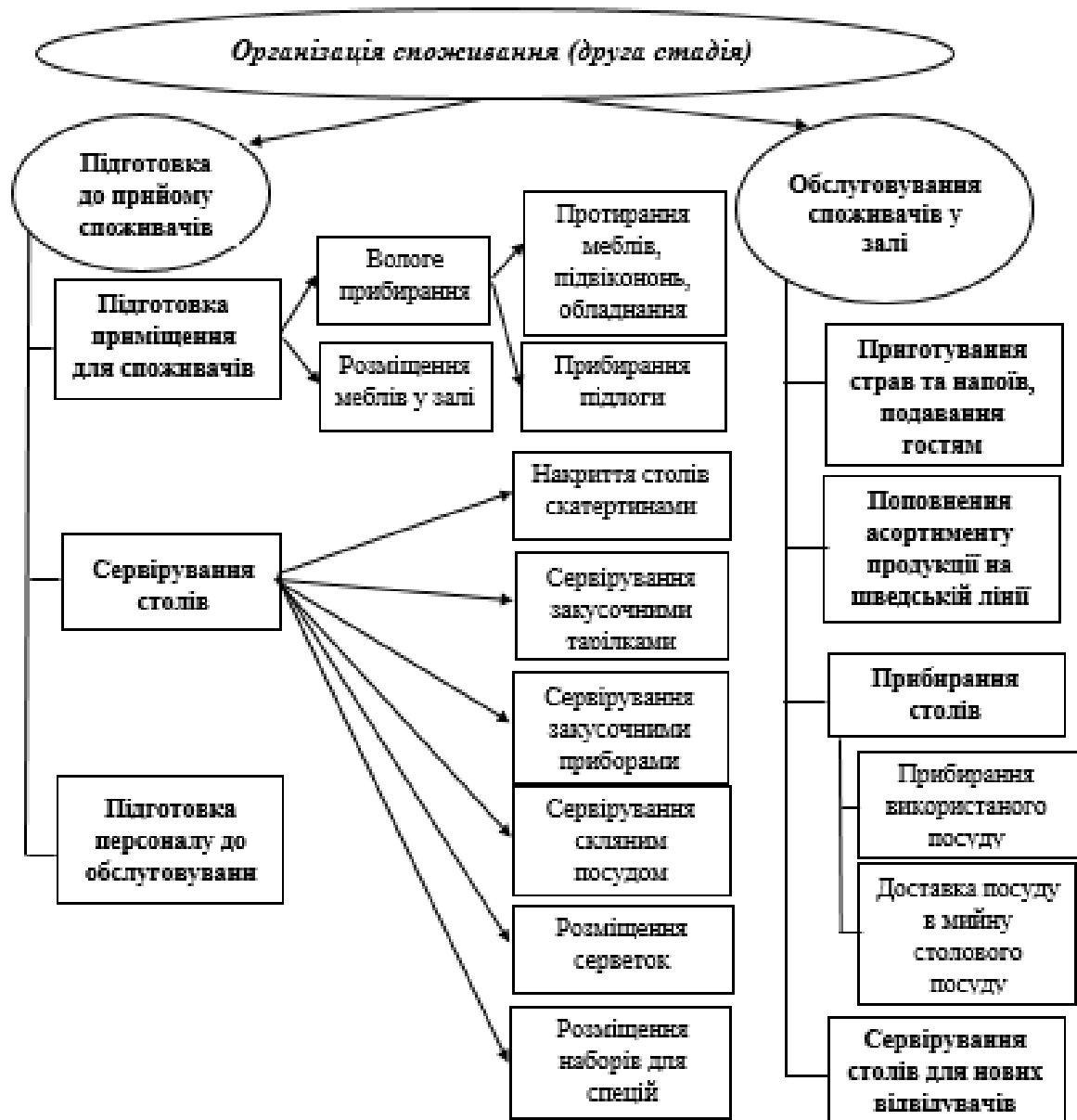
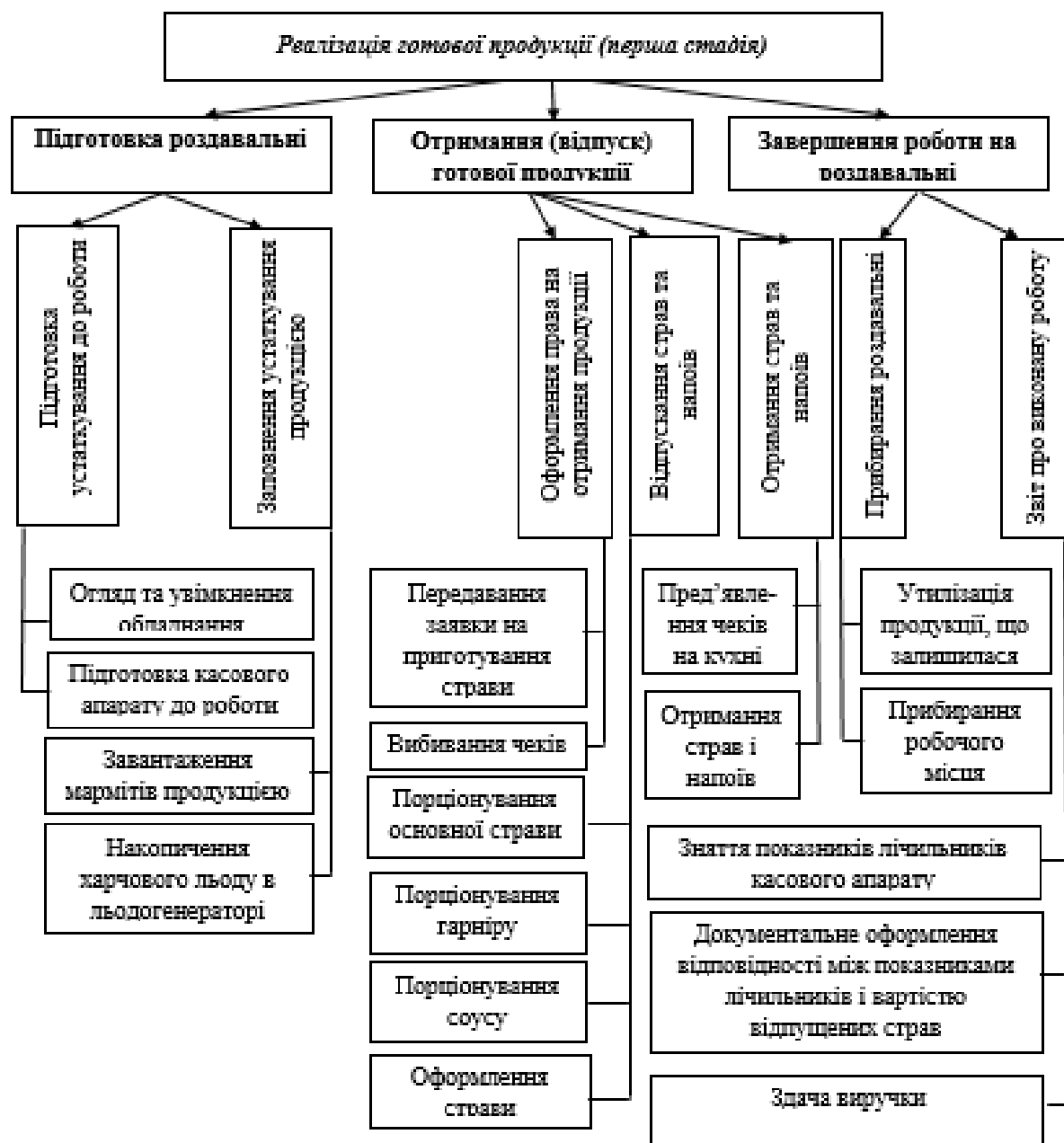
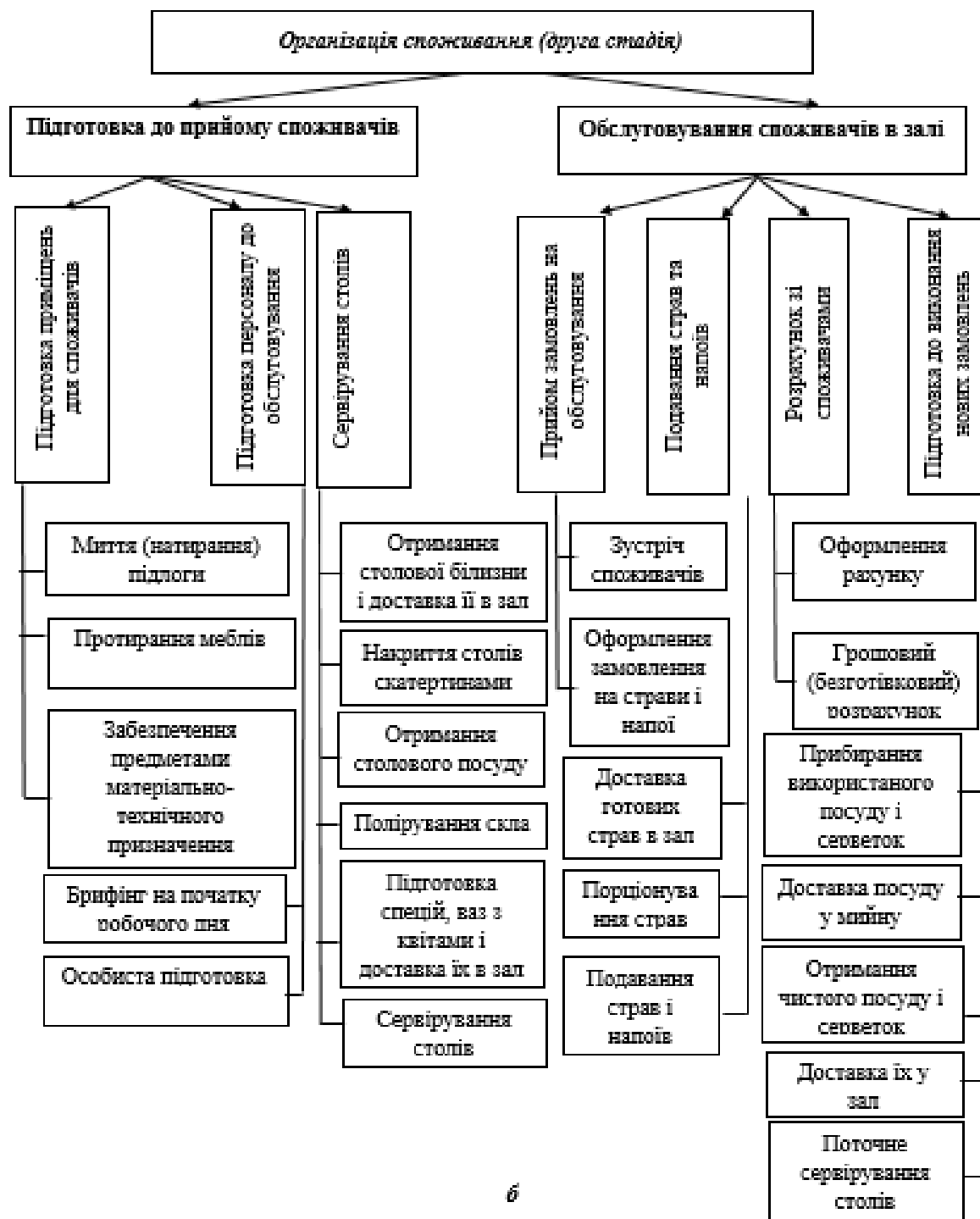


Рис.3.3 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування – шведський стіл): а - реалізація готової продукції; б – організація споживання [16]



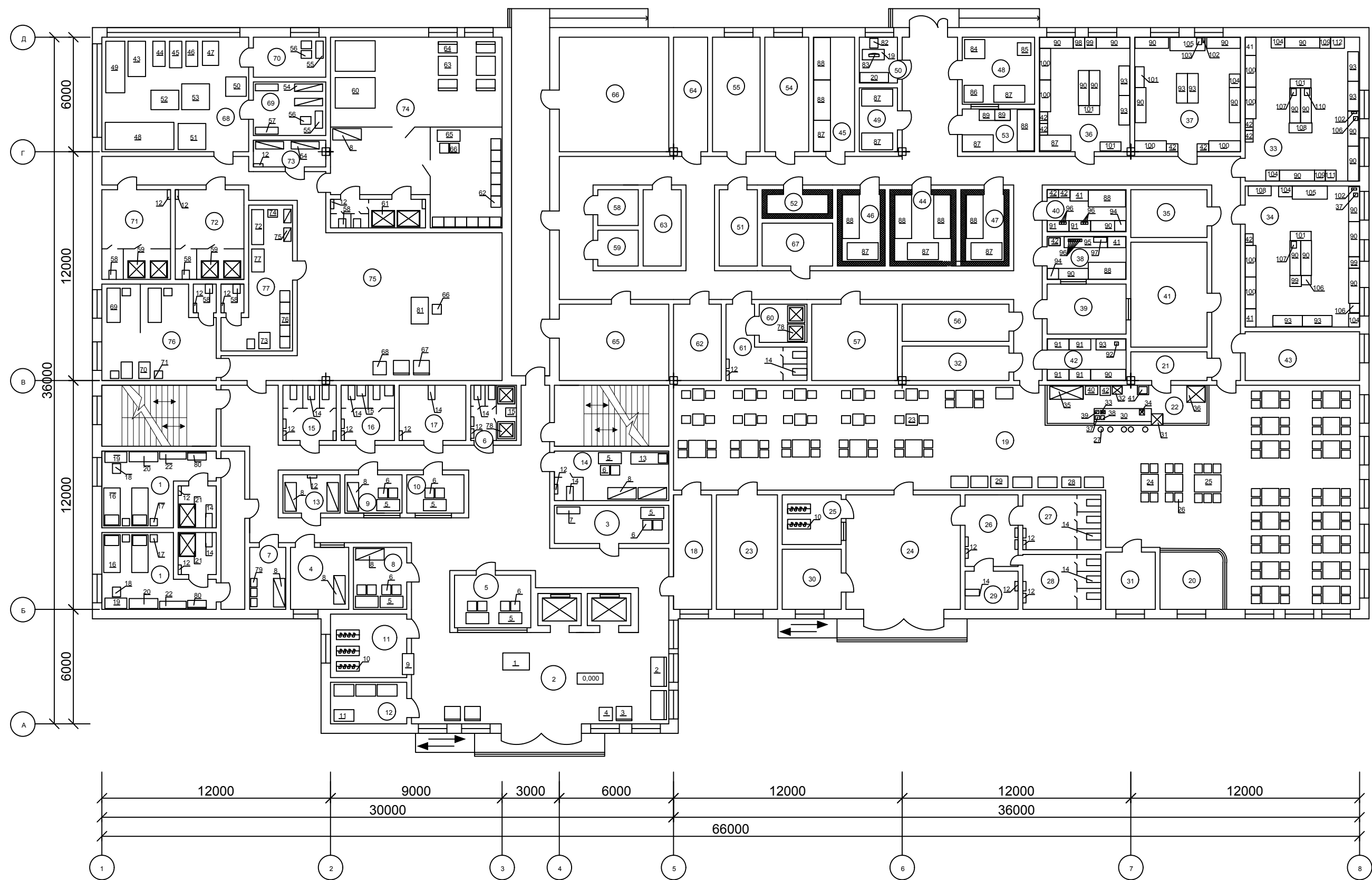
а)



б

Рис.3.4 - Структура процесу обслуговування офіціантами: а - реалізація готової продукції; б - організація споживання [16]

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м²
1	Номер для людей з обмеженими можливостями	26.0
2	Вестибюль	60.0
3	Кімната чергового адміністратора	12.0
4	Камера схову	10.5
5	Бюро прийому і реєстрації (з бюро бронювання)	11.0
6	Службовий санітарно-технічний блок	8.5
7	Сеїфова	6.0
8	Швейцарська і приміщення носильників	9.4
9	Пост охорони	6.3
10	Пункт обміну валют	6.0
11	Гардероб	13.7
12	Місце для багажних візків	8.7
13	Комора прибирального інвентарю	6.0
14	Медпункт	16,04
15	Санвузол для жінок	8
16	Санвузол для чоловіків	8.0
17	Санвузол для маломобільних груп населення	10
18	Аванзал (хол)	12.0
19	Обідня зала	265.0
20	Естрада та танцмайданчик	15.0
21	Підсобне приміщення бару	6.0
22	Бар	16.8
23	Приміщення для цільових заходів/дозвілля	19.0
24	Вестибюль	36.0
25	Гардероб	8.0
26	Туалетна кімната	10.0
27	Туалет (обиральня) жіночий	12.0
28	Туалет (обиральня) чоловічий	12.0
29	Туалет (обиральня) для маломобільних груп населення	6.0
30	Кімната для куріння	10.0
31	Приміщення для надання додаткових послуг	8.0
32	Буфет	10.0
33	Гарячий цех	62.8
34	Холодний цех	35.0
35	Приміщення для різання хліба	8.0
36	Обовочей цех	27.0
37	М'ясо-рибний цех	35.0
38	Мийна столового посуду	10.0
39	Сервізна	10.0
40	Мийна кухонного посуду	10.0
41	Роздавальна	22.0
42	Приміщення для обробки яєць	8.0
43	Кабінет завідувачого виробництвом	10.0
44	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	12.0
45	Комора сухих продуктів	13.0
46	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	10.0
47	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів і гастрономії	10.0
48	Завантажувальна	20.0
49	Комора овочів та коренеплодів	12.0
50	Приміщення комірника	12.0
51	Комора хліба	8.0
52	Охолоджувальна камера кондитерських виробів	5.0
53	Мийна та комора тари й інвентарю	8.0
54	Кабінет директора	14.0
55	Бухгалтерія	15.0
56	Приміщення барменів і офіціантів	8.0

57	Приміщення персоналу	18.0
58	Гардероб персоналу чоловічий	4.0
59	Гардероб персоналу жіночий	4.0
60	Душові	5.0
61	Туалети	10.0
62	Білизняна	8.0
63	Гардероб офіціантів і барменів	8.0
64	Комора прибирального інвентарю і обладнання	6.0
65	Електрощитова	12.0
66	Венткамера припливна	24.0
67	Машинне відділення холодильних камер	8.0
68	Зал тренажерів	46.4
69	Кімната для зберігання і ремонту тренажерів	11.0
70	Кімната інструктора	8.0
71	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	17.0
72	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	16.0
73	Господарська комора	5.0
74	Сауна без басейну	90.0
75	Вестибюль	60.0
76	Масажний кабінет з санвузлом	30.0
77	Кабінет естетичної косметології	20.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Стійка реєстрації	ЧП ХарьковМебель, Україна	1400х900х1100	1
2	Диван	"Новий Стиль", Україна	1530х830х930	2
3	Крісло для відпочинку	"Новий Стиль", Україна	750х830х930	3
4	Журнальний столик	Mebelok, Україна	700х700х300	1
5	Стіл	"Новий Стиль", Україна	1200х590х760	7
6	Стілець	"Новий Стиль", Україна	480х516х915	10
7	Шафа	"Новий Стиль", Україна	1200х360х2056	1
8	Стелаж	IKEA, Швеція	1500х600х1800	8
9	Стійка	Velmi TM, Україна	1100х600х900	1
10	Вішалка	DomAcc, Тайвань	1200х500х1800	3
11	Візок для багажу	JVD, Франція	1050х610х1860	4
12	Ручкомийник	CERSANIT, Україна	175х500х435	17
13	Кухетка медична	Медлаб медтехника, Україна	1950х600х700	1
14	Унітаз	CERSANIT, Україна	755х355х650	9
15	Біде	CERSANIT, Україна	405х560х350	1
16	Ліжко односпальне	Компаніт, Україна	860х1980х670	4
17	Тумба	Компаніт, Україна	380х380х570	4
18	Стілець	Jysk, Данія	430х510х980	4
19	Стіл письмовий	Компаніт, Україна	550х1155х736	3
20	Шафа	Эберест, Україна	520х1500х2100	3
21	Душова кабіна	AquaStream, Китай	850х1200х2000	2
22	Тумба	Софро, Україна	1400х385х1085	2
23	Стіл двохісний квадратний	-	600х600х770	10
24	Стіл чотириісний квадратний	-	900х900х770	24
25	Стіл шестиісний прямокутний	-	1400х900х770	1
26	Стілець	-	470х410х870	124
27	Стілець барний	-	250х250х1190	5
28	Сервант	-	1000х550х900	4
29	Стіл підсочний	-	900х600х770	4
30	Барна стійка	BN1000J2 Friemo	3000х880х1100	1
31	Холодильник-вітрина	SNAIGE CD290-1008	600х600х1450	1
32	Льодогенератор	Cooleq IC-35	420х528х655	1
33	Льодоповітрянивач	Bartscher "4 Ice" 135.013	172х240х463	1
34	Електроплита	ESPERANZA EKH005	270х280х360	1
35	Скляний барний холодильник	Turbo Air TBB-35G	1754х692х942	1
36	Морозильна камера	ARCTIC ARL-260	850х960х705	1
37	Соковижималка	Bartscher PRO 150137	228х208х484	2
38	Блендер	HURAKAN HKN-BLW2	205х230х510	1
39	Міксер	HURAKAN HKN-FR1QM	190х160х530	1
40	Сокоохолоджувач	Remta ST17	650х440х760	1
41	Ручкомийник	ARTE-H ЕКОНОМ РМП	600х500х850	5
42	Бак для відходів	Iplast	480х555х950	10
43	Бігова доріжка	AeroFit PRO, Тайвань	1850х920х1370	1
44	Велотренажер	AeroFit PRO, Тайвань	1320х640х1460	1
45	Ергометр	AeroFit PRO, Тайвань	1390х640х1460	1
46	Еліпсоїд	AeroFit PRO, Тайвань	1320х620х1560	1
47	Степпер	AeroFit PRO, Тайвань	1265х855х1650	1
48	Мультистанція	AeroFit PRO, Тайвань	3688х1425х2501	1
49	Кросовер	AeroFit PRO, Тайвань	2700х1040х2120	1
50	Біцепс- і трицепс-машина	AeroFit PRO, Тайвань	1080х1027х1520	1
51	Батерфляй	AeroFit PRO, Тайвань	1660х1360х1506	1
52	Верхня тяга	AeroFit PRO, Тайвань	1640х1027х1890	1
53	Прес і торс-машина	AeroFit PRO, Тайвань	1660х1350х1900	1
54	Стелаж	IKEA, Швеція	1470х390х1470	4
55	Стіл	Грейд-Плюс, Україна	900х397х720	2

56	Стілець	Nowy Styl, Україна	410х550х805	2
57	Шафа	Новий стиль	1200х360х2056	1
58	Унітаз	CERSANIT, Україна	380х480х590	6
59	Душова кабіна	AquaStream, Китай	900х900х1950	4
60	Сауна інфрачервона	Grenada 2+, Чехія	2100х1600х2000	2
61	Душова кабіна	AquaStream	850х1200х2000	2
62	Шафа для одягу	Dorogs, Україна	600х520х1800	12
63	Стіл	БЕЗАЛ, Україна	1000х1000х1000	2
64	Диван	ГЕДЖ, Україна	990х590х820	4
65	Стіл	"Новий Стиль", Україна	1200х590х760	1
66	Стілець	"Новий Стиль", Україна	480х516х915	3
67	Крісло для відпочинку	"Новий Стиль", Україна	750х830х930	2
68	Журнальний столик	Mebelok, Україна	700х700х300	1
69	Масажний стіл	Art of Choice, Україна	1850х700х830	2
70	Масажне крісло	Волго, Україна	600х860х1320	2
71	Допоміжний столик	Nardi, Італія	395х440х385	4
72	Косметологічна кушетка	Beauty Expert, Україна	1830х630х750	1
73	Крісло	Волго, Україна	600х860х1320	1
74	Косметологічний столик	Beauty Expert, Україна	510х400х900	2
75	Стелаж для косметики	Intertool, Україна	380х710х1713	2
76	Шафа для одягу	Dorogs, Україна	600х520х1800	5
77	Стіл пересувний	Maestro, Україна	1200х650х760	1
78	Душова кабіна	COSH, Польща	900х900х1950	2
79	Сеїф	Feracop, Україна	340х440х950	3
80	Стілець	Jysk, Данія	430х980х510	2
81	Стійка реєстрації	Dorogs, Україна	1400х900х1100	1
82	Крісло офісне	Dorogs, Україна	600х600х1000	1
83	Комп'ютер	Стіліус	300х500х50	1
84	Ваги платформені	ВН-10Д13	1070х1070	1
85	Візок вантажний	ТП-80	600х600	1
86	Піддон		800х1200	2
87	Підтовариники	ПТ-1А	1000х800	9
88	Стелаж	СВС-1	1500х850х2800	9
89	Ванна мийна	ВМП	600х600	2
90	Стіл виробничий	СВ	1650х840х860	22
91	Ванна мийна	ВВ1/55ЗП-15/6Н	630х840х860	6
92	Об'єкскоп	ОС	—	1
93	Стелаж	СК-12	1200х600х1600	9
94	Машина посудомийна	LTM 1500	600х600х720	2
95	Трьохсекційна мийна ванна	ВМ 3/840 ZR	1680х840х860	1
96	Утилізатор	ІСІ	d 50	12
97	Електричний водонагрівач	АТТ	600х350х800	1
98	Машина для миття та щиплення овочів	М-10	600х400х1200	1
99	Обв'єчерізка	RG-6	530х335х43	3
100	Мийна ванна двохсекційна	ВМ 2/530 ZR	1050х530х870	8
101	Стелаж пересувний	ST001	500х300х1200	4
102	Універсальний привід	ПМ-1,1	415х280х475	3
103	М'ясорубка	Сатурн, Україна	215х165х245	1
104	Шафа холодильна	SNAIGE CD290	600х600х1450	5
105	Стіл виробничий з холодильною шафою	СО-1	1050х630х860	2
106	Слайсер	RGV LUSSO 22	360х440х320	3
107	Ваги	HENDI 58004	350х290х137	2
108	Візок для гастроємностей	GN 1-1	530х325х1500	2
109	Плита електрична чотирисекційна	Olis	600х650х850	2
110	Фритюрниця	GoodFood	290х460х300	1
111	Пароконвекційна піч	Rational	847х776х1042	1
112	Прилавок-наримт для перших страв	МЕ-2-Н	700х850 х1400	1

План благоустрою 3D – проекція



Матеріали інноваційних досліджень

Технологічна карта фірмової страви «Салат з чорними деревними грибами муер»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Гриби деревні сушені	40	50	160	200	ДСТУ 4696:2006
Цибуля зелена	20	18	80	72	ДСТУ 6011:2008
Перець гострий	15	12	60	48	ДСТУ 7981:2015
Часник	5	4	20	16	ДСТУ 3233-95
Оцет чорний рисовий	30	30	120	120	ГОСТ 32097-2013
Цукор	5	5	20	20	ДСТУ 4623-2006
Соус соевий	18	18	72	72	ДСТУ 4597:2006
Олія кунжутна	6	6	24	24	ДСТУ 4536:2006
Кунжут смажений	8	8	32	32	ДСТУ 7012:2009
Вихід страви	-	200	-	800	



Рис.1 – Фірмова страва «Салат з чорними деревними грибами муер»

Технологічна карта фірмової страви «Суп з юнтьунямі»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Вонтони	10шт	10шт	40шт	40шт	
хлібне заварне тісто	60	60	240	240	ДСТУ 8709:2017
креветки	50	50	200	120	ДСТУ 4440:2005
водян каштани	10	9	40	36	
- шнігас (гриби)	15	13	60	52	ДСТУ 7561-2001
-зелена цибуля	10	8	40	32	ДСТУ 6011:2008
курлий порошок	3	3	12	12	ДСТУ 5028:2008
кукурудзяний крохмал	3	3	12	12	ДСТУ 3976-2000
-світлий соевий соус	2	2	8	8	ГОСТ 58434-2019
куркутне масло	2	2	8	8	ГОСТ 8990-59
-рйбине масло	2	2	8	8	ДСТУ 5509-2002
Яєчна локшина	50	50	200	200	ДСТУ 7043-2009
Зелена цибуля	6	5	24	20	ДСТУ 6011:2008
Бульйон					
-курлий бульйон	240	240	960	960	ДСТУ 4434:2005
-світлий соевий соус	10	10	40	40	ГОСТ 58434-2019
зелена цибуля(без частини)	20	18	80	72	ДСТУ 6011:2008
куркутне масло	2	2	8	8	ГОСТ 8990-59
-білий перець	1	1	4	4	ДСТУ 959-1:2008
-сіль	1	1	4	4	ДСТУ 3583:2015
Вихід страви	-	350	-	1400	



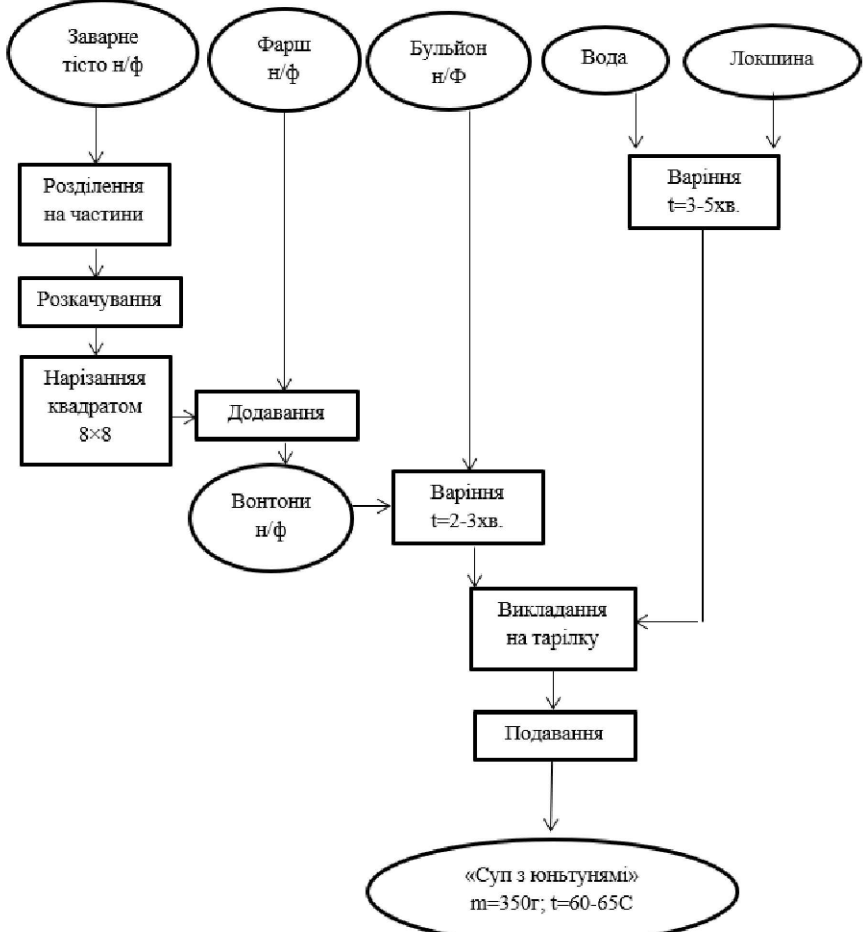
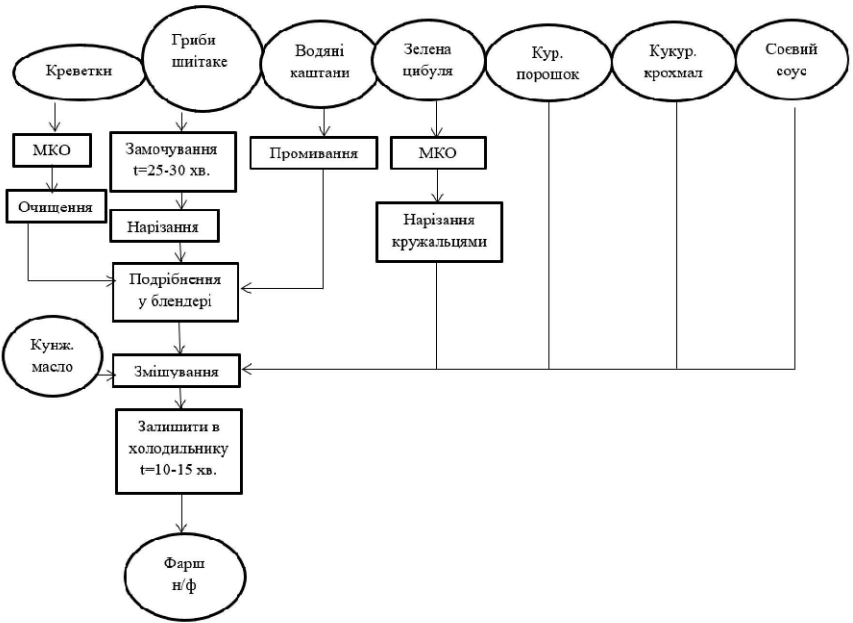
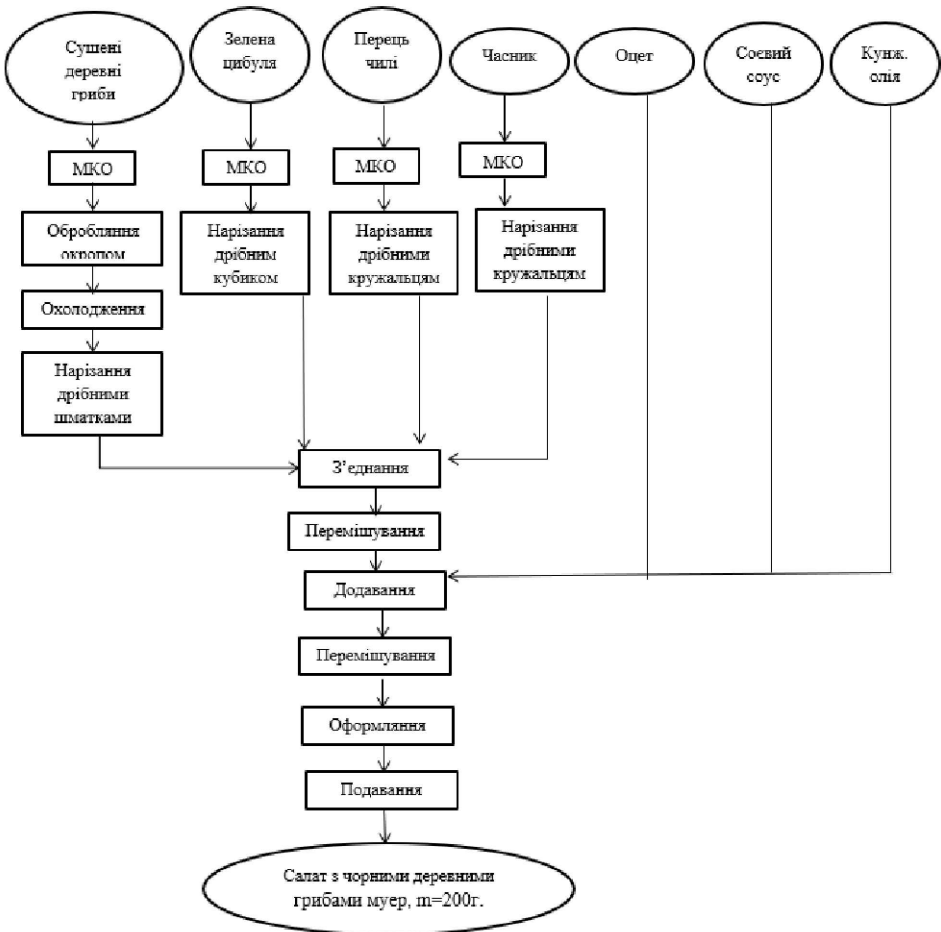
Рис.2 – Фірмова страва «Суп з юнтьунямі»

Вимоги до якості страви «Салат з чорними деревними грибами муер»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у салатниці, всі інгредієнти органічно доповняють один одного, салат политий соусом бальзамічним, та прикрашена зеленню.
Колір	Гриби чорного кольору, цибуля і часник білого кольору.
Консистенція	Гриби м'які, цибуля свіжа хрустка.
Смак і запах	Аромат та смак повинен відповідати інгредієнтам страви.

Вимоги до якості страви «Суп з юнтьунямі»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у супниці; усі інгредієнти зберегли свою форму, прикрашена зеленню.
Колір	Бульйон прозорого кольору, локшина білого кольору, овочі відповідають кольору відварених овочів.
Консистенція	Легкого супу с креветками та овочами.
Смак і запах	Страва та аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.



Матеріали інноваційних досліджень

Технологічна карта фірмової страви «Галі Цзі»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Куряче філе	163	150	652	600	ДСТУ 3143:2013
Кукурудзяний крохмаль	20	20	80	80	ДСТУ 3976:2000
Вода	25	25	100	100	ДСТУ 7525:2014
Пшеничне борошно	5	5	20	20	ДСТУ 46.004-99
Арахісова олія	27	27	108	108	ГОСТ 7981-68
Ріпчаста цибуля	40	35	160	140	ДСТУ 3234-95
Часник	5	3	20	12	ДСТУ 3233-95
Перець чилі (стражковий)	10	8	40	32	ДСТУ 7981:2015
Імбир	8	6	32	24	ДСТУ 8005:2015
Олія соняшникова	25	25	100	100	ДСТУ 4492:2005
Курячий бульйон	125	125	500	500	ДСТУ 4434:2005
Прянощі:					
-коріандр	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 8007:2015
-зіра(куми)	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 4138-02
-куркума	0,5	0,5	2	2	ГОСТ 5562-2017
-порошок чилі	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 972:2008
-порошок каррі	2	2	8	8	ГОСТ 2253-2015
Вихід страви	-	250	-	1000	



Рис.1 – Фірмова страва «Галі Цзі»

Технологічна карта фірмової страви «Баоцзи»

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини (ДСТУ, ГОСТ, ТУ)
	На 1 порцію		На 4 порції		
	Б	Н	Б	Н	
Тісто дріжджове	125	125	500	500	ГОСТ 31806:2012
Свинина	100	100	400	400	ДСТУ 7158:2010
Корінь імбиру	8	6	32	24	ДСТУ 8005:2015
Зелена цибуля	28	25	112	100	ДСТУ 6011:2008
Сіль	2	2	8	8	ДСТУ 3583:2015
Чорний перець	2	2	8	8	ДСТУ 959-1:2008
Мирин	8	8	32	32	ДСТУ 7208:2011
Соевий соус	20	20	80	80	ДСТУ 4597:2006
Крохмаль	5	5	20	20	ДСТУ 4286:2004
Вода	15	15	60	60	ДСТУ 7525:2014
Олія соняшникова	6	6	24	24	ДСТУ 4492:2005
Цукор	0,5	0,5	2	2	ДСТУ 4623:2006
Вустерширський соус	9	9	36	36	ДСТУ 9004:2001
Вихід страви	-	280	-	1120	



Рис.2 – Фірмова страва «Баоцзи»



Рис.3 – Фірмова страва «Баоцзи»

Вимоги до якості страви «Галі Цзі»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва подана у столовій тарілці; курка цілими невеликими шматочками, залита соусом с додаванням спецій та прянощів.
Колір	Коричневий (завдяки великому кількості соусу)
Консистенція	Густа, шматочки курки цілі, щоб була можливість їсти паличками.
Смак і запах	Страва має велику кількість спецій, але повинна бути не гострою; аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.

Вимоги до якості страви «Баоцзи»

Показник якості	Вимоги до якості
Зовнішній вигляд	Страва схожа на великі хінкалі, подана у тарілці, прикрашена зеленню.
Колір	Тісто білого кольору, м'ясо доведене до готовності, сірого кольору.
Консистенція	Баоцзи цілі, непереварені, не розвалюються, м'ясо м'яке
Смак і запах	Смак та аромат повинен відповідати інгредієнтам страви.

