

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Присташа Дмитра Сергійовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи «Сімейний готель з мистецько-орієнтованим сервісом у Шевченківському районі м. Києва»

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

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 04 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Київ; тип засобу розміщення – сімейний готель; інновація – мистецько-орієнтований сервіс.

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (Формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (Формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (Формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>06.11. 25 р</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>09.11. 25 р</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>13.11. 25 р</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Шидловська О.Б., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>17.11. 25 р</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Нікітіна Т.А., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>24.11. 25 р</i>

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	04.11-06.11.2025	<i>Виконано</i>
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	08.11.-09.11.2025	<i>Виконано</i>
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	10.11-13.11.2025	<i>Виконано</i>
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	<i>Виконано</i>
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	<i>Виконано</i>
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	25.11.2025	<i>Виконано</i>
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	26.11.2025	<i>Виконано</i>
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	27.11.-02.12.2025	<i>Виконано</i>
9	Графічні додатки	03.12.2025	<i>Виконано</i>
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	04.12.2025	<i>Виконано</i>

Здобувач _____
(підпис)

Дмитро ПРИСТАШ
(Ім'я Прізвище)

Керівник роботи _____
(підпис)

Олена ШИДЛОВСЬКА
(Ім'я Прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Присташа Дмитра Сергійовича

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

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

Тема роботи: «Сімейний готель з мистецько-орієнтованим сервісом у Шевченківському районі м. Києва»

Керівник роботи: Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі розроблено концепцію сімейного готелю з мистецько-орієнтованим сервісом у Шевченківському районі м. Києва, що передбачає інтеграцію Dance-академії як ключового інноваційного елемента.

Проведено ґрунтовний аналіз сучасних тенденцій світової та національної індустрії гостинності, з акцентом на впровадженні освітньо-розважальних форматів («edutainment»), які підвищують конкурентоспроможність готельних підприємств та створюють додану цінність для гостей.

У роботі визначено актуальність впровадження танцювальної академії в структуру готелю сімейного типу, обґрунтовано її роль у формуванні нового типу сервісу, що поєднує комфорт проживання, культурно-мистецькі активності та можливості для творчого та фізичного розвитку.

Проаналізовано ринок готельних послуг Києва, виявлено ключові сегменти споживачів і сформовано концептуальні засади діяльності проєктованого готелю.

Розроблено організаційно-технологічну модель готельного підприємства, охарактеризовано номерний фонд, зони загального користування, заклади ресторанного господарства, приміщення Dance-академії та культурно-дозвілєві об'єкти.

Представлено функціонально-планувальну структуру готелю та визначено конфігурацію будівлі відповідно до вимог комфортності та інноваційності. У технічній частині наведено опис інженерних систем, інфраструктурних рішень і пропозиції щодо дизайну мистецько орієнтованих просторів.

Економічні розрахунки підтвердили ефективність реалізації проекту, його здатність формувати стабільний попит, залучати нові сегменти споживачів та підвищувати туристичну привабливість міста.

Визначено соціальну значущість Dance-академії як інструменту культурного розвитку, сімейного дозвілля та психологічно-реабілітаційного впливу.

Кваліфікаційна робота викладена на 135 сторінках комп'ютерного тексту, містить 65 таблиці, 15 рисунків. Графічні матеріали виконані на 5 аркушах формату А3.

Ключові слова: сімейний готель, мистецько-орієнтований сервіс, Dance-академія, готельний бізнес, дозвілля.

ABSTRACT

In this qualification thesis, the concept of a family hotel with an art-oriented service model in the Shevchenkivskyi district of Kyiv has been developed, which includes the integration of a Dance Academy as a key innovative element.

A comprehensive analysis of current trends in the global and national hospitality industry has been conducted, with an emphasis on the implementation of educational-entertainment formats (“edutainment”) that enhance the competitiveness of hotel enterprises and create added value for guests.

The study defines the relevance of integrating a dance academy into the structure of a family-type hotel and substantiates its role in establishing a new type of

service that combines comfortable accommodation, cultural and artistic activities, and opportunities for creative and physical development.

The hotel services market of Kyiv has been analyzed, key consumer segments identified, and the conceptual foundations of the projected hotel's operation formulated.

An organizational and technological model of the hotel enterprise has been developed, including characteristics of the room stock, public areas, food-and-beverage facilities, Dance Academy premises, and cultural-leisure spaces.

The functional and spatial layout of the hotel has been presented, and the configuration of the building defined according to requirements of comfort and innovation.

The technical section provides descriptions of engineering systems, infrastructure solutions, and design proposals for art-oriented spaces.

Economic calculations confirmed the effectiveness of the project, its ability to generate stable demand, attract new consumer segments, and increase the city's tourist appeal.

The social significance of the Dance Academy has been emphasized as a tool for cultural development, family leisure, and psychological-rehabilitative impact.

The qualification thesis is presented on 135 pages of computer-typed text and includes 65 tables and 15 figures. Graphic materials are provided on 5 A3 sheets.

Keywords: family hotel, art-oriented service, Dance Academy, hotel industry, leisure.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності готельного підприємства	10
1.2 Аналіз міжнародної індустрії гостинності з культурно-розважальним сервісом	12
1.3 Мистецько-орієнтований сервіс в проєктованому готелі	17
1.4 Інноваційний потенціал готелю	22
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця для будівництва.....	27
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	31
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	37
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	41
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	43
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства... ..	43
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 підприємств харчування	61
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	80
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства	87
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	91
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	92

3.6	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	95
3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	96
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		99
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	99
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	100
4.3	Пропозиції щодо дизайну	108
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		111
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	111
5.2	Планування операційних активів готелю.....	115
5.3	Розробка плану з праці готелю	117
5.4	Планування поточних витрат готелю	122
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	126
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	128
ВИСНОВКИ		131
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		133
ДОДАТОК		136

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера гостинності є однією з найбільш динамічних та конкурентних галузей економіки, в якій інноваційні рішення відіграють ключову роль у формуванні унікальної пропозиції для споживачів.

Сучасний споживач готельних послуг очікує не лише комфорту і якості, а й емоційного досвіду, персоналізованого сервісу та можливостей для саморозвитку, відпочинку з користю чи творчої самореалізації. Саме тому готелі, які поєднують проживання з культурними, освітніми або рекреаційними програмами, мають значно вищий потенціал привабливості як для туристів, так і для мешканців міста.

В умовах жорсткої конкуренції серед готельних підприємств Києва, особливо у сегменті 4-зіркових закладів, важливим є створення концептуально нових форматів гостинності. Одним з таких рішень є впровадження Dance-академії на базі сімейного готелю, що дозволяє поєднати традиційний готельний сервіс з освітньо-розважальним напрямом, орієнтованим як на дітей, так і на дорослих. Такий підхід сприяє формуванню сталого потоку гостей, які шукають активного дозвілля, культурного розвитку та інтеграції в творче середовище.

Ідея поєднання готельного сервісу із сучасними танцювальними практиками відкриває нові можливості для розвитку сімейного відпочинку, дитячого туризму, організації тематичних подій, танцювальних фестивалів, майстер-класів, а також формування нової аудиторії постійних клієнтів. Крім того, такий формат може виступати як ефективний засіб залучення додаткових доходів через продаж супутніх послуг – оренду залів, організацію харчування для учасників академії, туристичні пакети з розважальною складовою.

Мета дослідження: розробка концепції сімейного готельного підприємства в місті Київ з мистецько-орієтованим сервісом.

Завдання дослідження:

1. Проаналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Україні та світі.
2. Виявити роль інновацій у формуванні конкурентоспроможності готельного бізнесу.

3. Визначити цільову аудиторію готелю з урахуванням специфіки сімейного відпочинку.

4. Обґрунтувати доцільність впровадження мистецько-орієнтованого сервісу в готельному підприємстві.

5. Сформувати структуру послуг готельного підприємства з урахуванням нової функціональної одиниці – Dance-академії.

6. Дослідити регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;

7. Проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, провести дослідження контингенту потенційних споживачів;

8. Визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення;

9. Змоделювати сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;

10. Впровадити інноваційні розробки в засіб розміщення;

11. Визначити економічні показники готельного підприємства

Методи дослідження: аналіз і синтез наукової та практичної літератури, порівняльний аналіз існуючих концепцій у сфері гостинності, метод аналогії, прогнозування, маркетингові дослідження, моделювання, економічне обґрунтування та узагальнення.

Апробація досліджень. Основні результати дослідження були опубліковані в наступних тезах:

Присташ Д.С. Перспективи організації Dance-академії в готелі сімейного типу/ Д.С. Присташ, А.Г. Абрамова // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 3. – С. 296.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності готельного підприємства

Інновації є визначальним чинником розвитку та довгострокового успіху підприємств у сучасному глобалізованому світі. Вони охоплюють широкий спектр змін і вдосконалень, включаючи розробку та впровадження нових або суттєво модифікованих продуктів, послуг, виробничих процесів, маркетингових стратегій та організаційних моделей. Інноваційні підходи не лише сприяють підвищенню ефективності підприємств, а й створюють нові можливості для їхнього зростання, адаптації до змін ринкового середовища та задоволення зростаючих потреб споживачів. У сфері готельного бізнесу інновації відіграють особливо важливу роль, оскільки вони спрямовані на покращення якості обслуговування, оптимізацію внутрішніх операційних процесів та створення унікального й незабутнього досвіду для гостей. Завдяки впровадженню інноваційних технологій, готельні підприємства можуть підвищити рівень персоналізації сервісу, автоматизувати адміністративні завдання, мінімізувати витрати та підвищити ефективність управління ресурсами. Такі заходи сприяють не лише підвищенню рівня задоволеності клієнтів, а й формуванню стійкої конкурентної переваги на ринку гостинності [1].

Інноваційна діяльність в Україні регулюється комплексом законодавчих актів, які створюють правові та економічні умови для впровадження новітніх технологій у різних галузях, зокрема у сфері готельного бізнесу. Основоположним нормативно-правовим документом у цій сфері є Закон України «Про інноваційну діяльність», що визначає правові, економічні та організаційні засади державного регулювання інноваційного процесу [2]. Цей закон передбачає різні форми підтримки підприємств, які прагнуть реалізовувати інноваційні проекти, включаючи фінансову, інформаційну та консультаційну допомогу. Державна підтримка сприяє активізації інвестицій у впровадження новітніх технологій, що особливо важливо для підприємств гостинності, які прагнуть вдосконалити якість послуг та забезпечити стабільне зростання. Таким чином, інновації є невід'ємною складовою стратегічного розвитку готельного бізнесу. Вони забезпечують

можливість ефективної адаптації до змін у зовнішньому середовищі, сприяють підвищенню рівня задоволеності клієнтів і зміцнюють конкурентні позиції підприємств на ринку. Впровадження інноваційних технологій та управлінських рішень дозволяє готелям не лише відповідати сучасним вимогам індустрії гостинності, а й формувати нові стандарти якості та сервісу, що визначатимуть майбутнє галузі

Dance-академія для сімейного готелю є інноваційною концепцією, що поєднує традиційні готельні послуги з можливістю активного дозвілля та творчого розвитку гостей. Такий формат дозволяє не лише розширити спектр послуг готелю, а й створити унікальну атмосферу, яка приваблює як сімейних туристів, так і любителів танцю та здорового способу життя. Головна перевага Dance-академії полягає в її багатофункціональності. Вона може пропонувати різні формати занять – від майстер-класів для дітей та дорослих до професійних тренувань з хореографії. Це відкриває можливості для співпраці з відомими тренерами, організації тематичних заходів та проведення танцювальних фестивалів, що сприяє залученню широкої аудиторії. Крім того, така концепція дозволяє готелю виділитися серед конкурентів, забезпечуючи гостям не лише комфортне проживання, а й емоційно насичений відпочинок. Завдяки цьому формується висока лояльність гостей, збільшується рівень повторних відвідувань та зростає середній чек на додаткові послуги.

Впровадження Dance-академії також сприяє розвитку партнерських відносин із місцевими культурними центрами, навчальними закладами та спортивними клубами. Це дозволяє готелю залучати нові сегменти клієнтів, створювати спеціальні пропозиції та розширювати свою присутність на ринку. Таким чином, інтеграція Dance-академії в готельний комплекс є ефективним інструментом підвищення конкурентоспроможності, що поєднує інноваційний підхід до організації відпочинку та високий рівень сервісу.

1.2 Аналіз міжнародної індустрії гостинності з культурно-розважальним сервісом

Міжнародна сфера гостинності продовжує динамічно розвиватися, пристосовуючись до зростаючих вимог до тематичних та нішевих видів туризму. Поєднання готельного бізнесу з освітніми та культурними програмами, зокрема танцювальними академіями, стає одним з напрямів, що формують сучасний туристичний ландшафт. Така модель не лише дарує неповторний досвід клієнтам, але й сприяє збільшенню лояльності гостей, які шукають більше, ніж просто комфортний нічліг.

Термін «edutainment» (освітньо-розважальний контент) є результатом злиття двох понять: освіта (education) та розваги (entertainment). Ця ідея має коріння у добі Просвітництва, коли мислителі та педагоги, зокрема Ян Амос Коменський, почали поширювати думку про навчання через гру та інші цікаві підходи. У ХХ столітті піонер анімації, Walt Disney, зробив значний внесок у розвиток цього напрямку, включаючи навчальні матеріали у свої розважальні фільми. [3]

Сучасний «edutainment» широко використовується у сфері туризму, де освітні компоненти вміло інтегруються в туристичні пропозиції, забезпечуючи незабутні враження для туристів. Такий підхід дає змогу мандрівникам не лише насолоджуватися відпочинком, але й розширювати свій кругозір та здобувати нові компетенції під час подорожей.

Інтеграція освітніх програм у готельні сервіси має деякі переваги.

Таблиця 1.1 - Перевага інтеграції освітніх програм у готельні сервіси

Перевага	Опис
Збільшення тривалості перебування	Гості, які беруть участь у навчальних програмах, часто залишаються в готелі на довший період.
Підвищення лояльності гостей	Унікальні освітні пропозиції сприяють формуванню емоційного зв'язку між гостем та готелем.
Диференціація ринку	Готелі, що пропонують освітні програми, виділяються серед конкурентів.
Додаткові джерела доходу	Плата за участь у курсах, майстер-класах та інших заходах.

Джерело: розроблено автором

Досвідний туризм передбачає активну участь туристів у культурному, історичному та соціальному житті місць, які вони відвідують. Цей підхід дозволяє

мандрівникам глибше зануритися в місцеву культуру та традиції, отримуючи автентичний досвід. У контексті готельно-ресторанної справи, досвідовий туризм реалізується через організацію майстер-класів, кулінарних курсів, участь у місцевих фестивалях та інших заходах, що сприяють глибшому розумінню культури регіону.

У 2025 році фіксується підвищений інтерес до мандрівок, які об'єднують релакс із навчанням. В Сполучених Штатах та Європі стають популярними тури, де туристи мають можливість пізнавати особливості місцевої кулінарії, мистецтва або народних промислів. Готелі активно взаємодіють з місцевими ремісниками та викладачами задля організації подібних навчальних програм [4].

У світовому масштабі найуспішніші зразки інтеграції Dance-академій у готельний бізнес спостерігаються в привабливих для туризму регіонах, де мистецтво танцю відіграє важливу роль у культурному контексті. Зокрема, готель Hill Dance Bali American Hotel в Індонезії [5] створив концепцію, що поєднує проживання з можливістю вивчати танці. Розташований у мальовничій місцевості неподалік від пляжу, він пропонує гостям не тільки традиційні готельні послуги, а й танцювальні студії, де проводяться майстер-класи з різноманітних танцювальних стилів. Завдяки цьому готель приваблює як початківців, які прагнуть оволодіти азами танцю, так і професійних танцюристів, які приїжджають для вдосконалення своїх навичок.

Подібний формат набуває популярності і в Європі, де танцювальні академії інтегруються в готельну інфраструктуру не тільки в рамках короткострокових подорожей, а й як частина спеціалізованих фестивалів та змагань. Так, у багатьох європейських готелях створюються умови для проведення танцювальних таборів та інтенсивних курсів, які поєднують комфортний відпочинок з можливістю професійного навчання. Крім того, концепція сімейного відпочинку у форматі "відпочинок + навчання" активно застосовується для залучення туристів з дітьми, що сприяє розвитку відповідного сегменту ринку.



Рис. 1.1 - Інфографіка переваг впровадження Dance-академії в готельну інфраструктуру

Джерело: розроблено автором

В Україні ця модель ще не набула широкого поширення, але деякі об'єкти, такі як спортивно-танцювальний зал «Грація» [5], демонструють потенціал для впровадження подібних концепцій. Цей зал функціонує у готелі.

У засобах розміщення з розвиненою спортивною інфраструктурою, які пропонують не тільки фітнес-зали, а й спеціалізовані танцювальні студії, можна спостерігати зростання інтересу до таких послуг. Водночас міжнародний досвід вказує, що найбільш успішними є ті готелі, які інтегрують Dance-академії в цілісний туристичний продукт, де навчання поєднується з відпочинком та іншими видами розваг.

Танець, як форма невербального самовираження і тілесної взаємодії, має унікальний потенціал створювати простори, які відчуються, а не просто споживаються. Це підтверджується у дослідженні про архітектурне проектування, де танець розглядається не лише як функціональна активність, а як основа просторового мислення. Архітектори, які працюють із танцювальними просторами, орієнтуються не стільки на розміри чи нормативи, скільки на динаміку руху, взаємодію світла, ритму, відлуння і навіть тиші [6].

В готельному середовищі це дозволяє створити простір, що органічно об'єднує місце для відпочинку, навчання і культурного збагачення. Не менш важливим є метафоричне осмислення простору академії танцю. Метафора виступає інструментом архітектурного дизайну, що допомагає матеріалізувати нематеріальні поняття — ритм, грацію, свободу [7]. Уявіть готель, де хол оформлений як умовна «сцена», де сходи нагадують динаміку руху тіла, а кімнати для репетицій інтегровані у загальну логіку простору як камерні «кабінети вираження». Така символічна структура підсилює гостьовий досвід: він стає не лише комфортним, а емоційно резонуючим.

Крім естетичної цінності, поєднання танцювальної академії з готелем має практичну й економічну доцільність. Як свідчить аналіз традиційних студій [8], подібні академії можуть працювати як самостійні бізнес-одиниці, що генерують прибуток через навчальні програми, майстер-класи, фестивалі, оренду приміщень. Інтеграція таких активностей у готель дозволяє гнучко масштабувати аудиторію:

від сімей із дітьми, до професійних танцюристів чи аматорів, які приїждять на події, конкурси або семінари.

Міжнародна практика показує, що простори, які об'єднують відпочинок, творчість і фізичну активність, значно підвищують рівень залученості клієнтів, а також час їхнього перебування в закладі. Відомо, що гості, які мають доступ до інтерактивного й культурного контенту, залишаються довше, витрачають більше і з більшою ймовірністю повертаються. У контексті сімейного готелю танцювальна академія виконує роль емоційного ядра — простору, де можуть одночасно розвиватися діти, проводити час батьки, а вся родина отримує естетичне й освітнє задоволення.

Сучасний турист дедалі частіше шукає не просто зручне місце для проживання, а культурно насичене середовище, де відпочинок поєднується із самореалізацією, навчанням та натхненням [9]. В умовах зростаючого попиту на досвід, орієнтований на сенси та емоції, танцювальні академії в готелях можуть відігравати ключову роль. Вони перетворюють звичайну подорож на подію, що залишає глибокий слід у пам'яті гостя — особливо якщо йдеться про сімейний відпочинок або творчу спільноту.

Модель мистецьки орієнтованого готельного сервісу (art-oriented hospitality model) передбачає не лише естетичне оформлення простору, а й активне залучення гостей у культурну взаємодію [10]. Танцювальні академії в готельному середовищі втілюють цю ідею в найкращий спосіб. Вони формують не тільки освітню платформу для дітей і дорослих, а й сцену для міжкультурного обміну, тим самим розширюючи соціальну функцію готелю. За таких умов готель постає не як місце, де зупиняються, а як живий простір творчості.

Крім того, згідно з аналітичними даними щодо туристичних практик у Європі, гості дедалі більше звертають увагу на ті об'єкти індустрії гостинності, що пропонують глибокий сенсовий досвід — серед них на першому місці мистецтво, тілесність, рух і творчість [9].

Світовий ринок індустрії гостинності показує, що унікальні формати готельного бізнесу, орієнтовані на творчий розвиток гостей, мають великий

потенціал. Об'єднання Dance-академій з готелями дозволяє залучати різноманітну аудиторію: від туристів, які прагнуть активного відпочинку, до професійних танцюристів та учасників фестивалів. Враховуючи цю тенденцію, українські готелі можуть використати міжнародний досвід для створення конкурентоспроможних продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам ринку.

1.3 Мистецько-орієнтований сервіс в проєктованому готелі

Сучасний турист не задовольняється базовими послугами розміщення — він прагне отримати комплексний досвід, що включає можливості для навчання, творчості, самореалізації та особистісного розвитку. Саме тому моделі, що поєднують освітні, мистецькі та розважальні формати з відпочинком, набувають глобальної популярності, а концепція «edutainment» стала одним із провідних трендів індустрії.

У цьому контексті інтеграція мистецьких студій, зокрема dance-академій, у готельну інфраструктуру виступає логічним продовженням світових тенденцій. Dance-практики, як одна з найуніверсальніших форм культурного вираження та тілесної взаємодії, створюють умови для глибшого емоційного занурення гостей у простір готелю. Вони дозволяють об'єднати фізичну активність, творчість та культурне збагачення в єдину синергетичну систему сервісів, що підсилює унікальність закладу та розширює його ринкові можливості.

Успішні кейси демонструють, що танцювальні академії стають не лише додатковою послугою, а й ядром концепції готелю, навколо якого вибудовується культурний, подієвий та освітній вимір діяльності.

Ураховуючи виявлені тенденції, доцільним є перенесення цього досвіду на український ринок та інтеграція Dance-академії в концепцію проєктованого сімейного готелю.

Інтегрування Dance-академії у концепцію сімейного готелю – стратегічний крок, що розширює спектр послуг, збільшує привабливість закладу та формує неповторний туристичний продукт.

Основна ціль такої академії – створити простір, де гості будь-якого віку можуть опанувати танці, вдосконалювати свої вміння та проводити дозвілля в атмосфері творчості й натхнення.

Формат впровадження Dance-академії Проектований готель передбачає інтегрування Dance-академії в його інфраструктуру у вигляді окремої зони, що гармонійно співіснуватиме з іншими об'єктами – ресторанами, зонами відпочинку, дитячими майданчиками та сімейними розвагами.

Приміщення академії включатиме просторий танцювальний зал з професійним покриттям, дзеркалами та сучасним звуковим устаткуванням, що дозволить проводити заняття на найвищому рівні. Окремо передбачатимуться комфортні роздягальні, лаунж-зона для перепочинку між заняттями та простір для приватних уроків або індивідуальних тренувань.

Навчальна програма академії буде пристосована до різних вікових категорій та рівнів підготовки, охоплюючи як аматорські курси для гостей, котрі бажають спробувати себе у танцювальному мистецтві, так і професійні заняття для досвідчених танцівників.

Розклад буде структурований таким чином, щоб гості могли поєднувати танцювальні тренування з іншими видами відпочинку, що пропонує готель. Ключем до навчального процесу будуть щоденні групові та індивідуальні заняття, які вестимуть професійні хореографи та інструктори.

Програма охоплюватиме різноманітні стилі танцю, зокрема класичний балет, латиноамериканські танці, сучасну хореографію, хіп-хоп, контемпорарі та йогу для танцівників.

Таблиця 1.2 - Напрямки що будуть пропонуватися в академії

Стиль танцю	Рівні складності	Цільова аудиторія
Класичний балет	Початковий – просунутий	Діти, підлітки, дорослі
Латиноамериканські танці	Усі рівні	Дорослі, пари
Сучасна хореографія	Початковий – середній	Підлітки, молодь
Хіп-хоп	Початковий – просунутий	Підлітки, дорослі
Контемпорарі	Середній – просунутий	Творчі учасники
Йога для танцівників	Усі рівні	Усі вікові категорії

Джерело: розроблено автором

Дитячі групи отримають особливу увагу: заняття для наймолодших учасників будуть розроблені в ігровій формі, що сприятиме розвитку координації рухів, відчуття ритму та впевненості в собі. Для підлітків передбачено більш інтенсивну програму з можливістю участі в танцювальних шоу, виступах та навіть змаганнях.

Окремим напрямом стане навчання для сімейних пар та групові заняття для всієї родини, що дозволить гостям готелю здобути спільний досвід, насолоджуючись не лише відпочинком, а й творчістю та руховою активністю разом.

Організація заходів та виступів Dance-академія стане не тільки місцем навчання, а й платформою для організації тематичних заходів, танцювальних вечорів, фестивалів та відкритих майстер-класів із запрошеними зірками хореографії. Щотижня будуть проходити невеличкі виступи учасників курсів, що дасть можливість гостям отримати досвід сценічного танцю та закріпити вивчений матеріал на практиці.

Крім того, готель буде організовувати спеціальні тури та заїзди для танцювальних колективів, які зможуть використовувати його як базу для тренувань, інтенсивних підготовок до змагань та творчих зустрічей.

Завдяки унікальному поєднанню відпочинку та творчого розвитку, готель може позиціонувати себе не лише як місце для проживання, а як осередок активного дозвілля та культурної взаємодії, що створює потужний емоційний зв'язок із клієнтами.

Насамперед, наявність Dance-академії у готелі формує потужний конкурентний іміджевий актив. У контексті зростаючого попиту на унікальні й персоналізовані враження серед сучасних туристів, готель із творчим вектором розвитку сприймається як більш привабливий, особливо для сімей з дітьми, молодих пар та активних мандрівників. Батьки, обираючи готель, де дитина може не лише відпочити, а й отримати нові навички, значно охочіше роблять вибір на користь такого закладу.

Таким чином, академія стає елементом емоційної диференціації бренду. З маркетингової точки зору Dance-академія може бути використана як яскравий

інформаційний привід у PR-стратегії. Новини про запуск академії, приїзди відомих хореографів, тематичні фестивалі та виступи можна широко висвітлювати у соціальних мережах, регіональних ЗМІ та профільних інфлюенсерських платформах

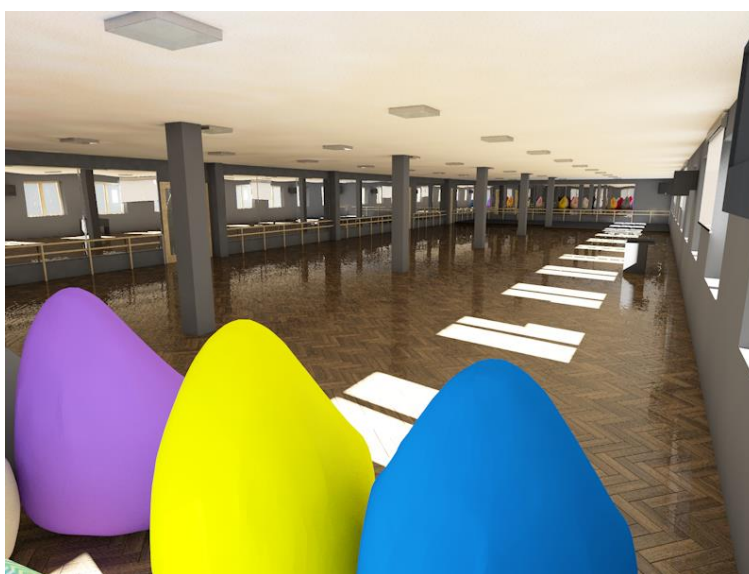


Рис. 1.2 - Візуалізація Dance-академії при готелі

Джерело: розроблено автором

Така інформаційна активність дозволяє утримувати інтерес аудиторії та забезпечувати регулярний контакт із потенційними гостями. Зокрема, платформи як Instagram, TikTok або YouTube можуть слугувати майданчиками для демонстрації прогресу учасників, зворотного зв'язку, закулісних моментів та атмосфери закладу. Особливої уваги заслуговує можливість створення спеціальних

пакетних пропозицій, які поєднують проживання в готелі з участю в танцювальних курсах.

Це можуть бути як короткі вікенди з інтенсивною програмою (наприклад, «танцювальні канікули» або «вихідні з балетом»), так і повноцінні тури на 7–14 днів із повним включенням у навчальний процес. Такі продукти можна просувати через туристичні агентства, спеціалізовані освітні платформи або власні digital-канали готелю. Не менш важливим є потенціал брендового партнерства з відомими танцювальними студіями, культурними інституціями, продюсерськими центрами чи спортивними брендами.

Співпраця з такими партнерами дозволяє не лише підвищити престиж академії, а й розширити аудиторію через перехресну рекламу та спільні заходи. Залучення «зіркових» хореографів для майстер-класів і шоу також додає академії статусу, стимулюючи як медійний резонанс, так і підвищений попит. Окрім цього, Dance-академія стає цінним інструментом утримання клієнтів. Завдяки тривалим програмам навчання, сезонному розподілу курсів та потенційним змаганням або шоу, готель може спонукати гостей повертатися для продовження навчання, участі у виступах або перегляду шоу своїх близьких.

Це формує сталу споживацьку базу, яка забезпечує повторні візити і високий рівень завантаженості номерного фонду. Особливо перспективною є цільова робота з нішевими аудиторіями, такими як танцювальні студії, гуртки при школах мистецтв, творчі колективи, що шукають локації для зборів, змагань або інтенсивів. Готель із професійною танцювальною інфраструктурою автоматично входить до переліку пріоритетних майданчиків для таких клієнтів. Це дозволяє проводити не лише індивідуальні заїзди, а й корпоративні тури, які мають значно вищу середню вартість бронювання.

Інтеграція Dance-академії гармонійно поєднується з іншими послугами готелю, створюючи комфортні умови для відпочинку та саморозвитку гостей. Після насичених танцювальних тренувань вони зможуть відпочити у спа-зоні, насолодитися здоровим харчуванням у ресторанах готелю та долучитися до культурних програм.

Такий формат не тільки підвищить рівень задоволеності гостей, а й дозволить готелю виділитися на ринку серед конкурентів, формуючи ексклюзивний та емоційно насичений відпочинок для сімейних туристів, творчих особистостей та всіх, хто прагне поєднати подорожі з активним навчанням та розвитком.

1.4 Інноваційний потенціал готелю

Впровадження Dance-академії у формат сімейного готелю є стратегічно масштабним та надзвичайно амбітним проектом, що потребує оцінки суттєвого інноваційного потенціалу. Він оцінюється через ряд ключових компонентів: матеріально-технічну базу, фінансове забезпечення, креативний потенціал та організаційно-управлінські ресурси. Кожен із цих компонентів відіграє важливу роль у забезпеченні функціонування академії та її інтеграції у загальну концепцію готельного бізнесу.

Таблиця 1.3 - Цільова аудиторія академії при готелі

Цільова аудиторія	Формат занять	Особливості навчання
Діти (4–10 років)	Ігрові групові заняття	Розвиток координації, ритму, упевненості
Підлітки (11–17 років)	Інтенсивні тренування, участь у шоу	Підготовка до виступів, конкурси, творче самовираження
Дорослі (18+)	Аматорські та професійні курси	Різні рівні підготовки, вечірні групи
Сімейні пари	Парні танці, спільні майстер-класи	Спільний досвід, емоційна згуртованість
Танцювальні колективи	Оренда залу, тренувальні збори	Підготовка до змагань, інтенсивні курси

Джерело: розроблено автором

Матеріально-технічне забезпечення готелю, що планує відкрити Dance-академію, є одним з ключових чинників для ефективного впровадження та функціонування даної інновації. Готель повинен володіти достатньою площею для створення спеціалізованого танцювального простору. Це означає наявність просторих залів з професійним покриттям підлоги, дзеркальними стінами, оптимальним освітленням та якісною вентиляцією. Також необхідно врахувати звукоізоляцію, що забезпечить комфортні умови для навчання, не створюючи незручностей для інших гостей готелю. Особливу увагу слід приділити

обладнанню: якісна аудіосистема, проєкційні екрани для візуального супроводу занять, а також сучасні мультимедійні технології, що дозволять проводити онлайн-уроки та трансляції для залучення ширшої аудиторії. Окрім цього, вкрай важливо передбачити зручні роздягальні, душові кабінки, зони відпочинку для учасників академії, що покращить рівень їхнього комфорту. Не менш важливим є загальне інфраструктурне забезпечення готелю: комфортабельні номери для проживання учасників, сучасні зони відпочинку та рекреації, наявність басейну, фітнес-залів, спа-зон та ресторанів зі збалансованим харчуванням, що сприятиме швидкому відновленню після фізичних навантажень. Взаємодія всіх цих елементів дозволить створити комплексне середовище, де навчання, відпочинок та оздоровлення будуть взаємодоповнювати один одного.

Таблиця 1.4 - Потенційні джерела доходу від роботи академії в готелі

Джерело доходу	Тип доходу	Коментар
Індивідуальні та групові заняття	Прямий	Оплата від гостей готелю
Проведення танцювальних заходів	Прямий/непрямий	Продаж квитків або підвищення популярності готелю
Оренда залу для колективів	Прямий	Додаткові прибутки в міжсезоння
Продаж мерчу (форма, пляшки, сувеніри)	Прямий	Брендування академії
Танцювальні тури	Прямий/непрямий	Комплексне бронювання готелю танцювальними школами

Джерело: розроблено автором

Реалізація концепції Dance-академії вимагає значних фінансових інвестицій на різних етапах: від проєктування та будівництва спеціалізованих приміщень до закупівлі необхідного обладнання та оплати послуг професійних тренерів. Основними статтями витрат є: будівництво або адаптація приміщень, закупівля технічного та аудіовізуального обладнання, витрати на маркетингове просування, а також фінансування роботи тренерського складу. Джерелами фінансування можуть виступати як власні кошти готелю, так і залучені інвестиції, партнерські програми з танцювальними студіями, державні або міжнародні гранти на підтримку культурних ініціатив. Також можливе впровадження спеціальних членських програм для гостей, що дозволять генерувати стабільний дохід від діяльності

академії. Окупність інвестицій прогнозується через декілька років після запуску, завдяки збільшенню туристичного потоку, розширенню аудиторії готелю та створенню унікальних послуг, які не мають широкого розповсюдження в конкурентному середовищі.

Однією з ключових переваг проєкту є його креативний потенціал, що формується за рахунок залучення талановитих хореографів, тренерів та артистів до роботи в академії. Успіх інновації безпосередньо залежить від професійного рівня викладачів, їхнього досвіду та вміння зацікавити гостей навчанням, незалежно від віку та рівня підготовки. Для розвитку креативного потенціалу необхідно активно співпрацювати з професійними танцювальними колективами, запрошувати міжнародних тренерів, організувати майстер-класи відомих танцівників. Не менш важливим аспектом є організація внутрішніх та зовнішніх заходів: танцювальних фестивалів, показових виступів, тематичних конкурсів, що не тільки підвищуватимуть інтерес до академії, а й сприятимуть популяризації готелю в сфері культурного туризму. До того ж, використання сучасних технологій, таких як віртуальні навчальні програми, відеоуроки, онлайн-консультації з хореографами, відкриває нові перспективи для залучення міжнародної аудиторії та створення довгострокової клієнтської бази.

Ефективне функціонування Dance-академії потребує чіткої організаційної структури, яка забезпечить злагодженість усіх процесів: від складання розкладу занять і підбору викладацького складу до маркетингової стратегії та комунікації з гостями. Управління академією здійснюватиметься через спеціалізовану адміністративну команду, відповідальну за планування, координацію подій, навчальний процес, фінансовий контроль та залучення партнерів. Створення електронної системи бронювання місць у групах, зручного додатку або онлайн-платформи для реєстрації на заняття значно полегшить взаємодію з гостями та забезпечить максимальну зручність для користувачів. Важливим є налагодження зворотного зв'язку, що дозволить отримувати відгуки від відвідувачів та оперативно адаптувати програму під їхні потреби. Окрім того, необхідно налагодити взаємодію між Dance-академією та іншими підрозділами готелю: ресторанним сервісом,

адміністрацією номерного фонду, маркетинговою службою та відділом розваг. Завдяки комплексному підходу, академія стане невід'ємною частиною готельного середовища, органічно інтегруючись у загальний сервісний простір.

За наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, достатніх фінансових ресурсів, високого креативного потенціалу та ефективного організаційно-управлінського підходу, впровадження Dance-академії в сімейному готелі має великі перспективи успіху. Така інновація дозволить створити унікальну пропозицію на ринку гостинності, залучити новий сегмент туристів, зміцнити бренд готелю та збільшити його конкурентоспроможність.

Окрім очевидної інноваційної, фінансової та організаційної складової, відкриття Dance-академії в межах готельного комплексу має значущий психологічно-соціальний ефект, що виходить далеко за межі звичних розваг для гостей. Танцювальна діяльність, особливо коли вона інтегрується в середовище відпочинку та сімейного дозвілля, має потенціал створити глибокі зміни у психологічному самопочутті, емоційній стабільності та міжособистісних зв'язках людей.

Участь у танцювальних заняттях сприяє покращенню психоемоційного стану людини. Танці — це не лише фізична активність, але й форма самовираження, що дозволяє зняти напруження, позбутися стресу, вивільнити емоції, які важко артикулювати словами. Завдяки ритмічному руху, музиці та атмосфері підтримки у групі, учасники мають можливість відчувати психологічне полегшення, оновлення, а подекуди навіть катарсис. Для багатьох гостей, особливо тих, хто перебуває у стані втоми, вигорання чи тривалого психоемоційного виснаження, така практика може стати ресурсом для відновлення та емоційної регенерації. Водночас, танці відіграють вагомую соціальну роль.

Вони об'єднують людей різного віку, походження, досвіду — і саме завдяки цьому формують відчуття спільності, належності, позитивної міжособистісної взаємодії. Учасники академії — незалежно від того, чи це діти, підлітки, дорослі чи сімейні пари — вступають у діалог через рух, через партнерство, що знижує бар'єри у спілкуванні, сприяє розвитку емпатії, взаємоповаги та співпраці. Це особливо

важливо в умовах сучасного світу, де ізоляція, індивідуалізація та цифровізація дедалі частіше знижують якість реальних соціальних контактів.

Окремо варто відзначити позитивний вплив академії на родинні відносини. Участь у спільних танцювальних майстер-класах, парних танцях чи конкурсах стимулює емоційне зближення між членами родини, формує спільні спогади, закріплює позитивний образ взаємодії, що є надзвичайно важливим як у щоденному житті, так і під час спільного відпочинку.

Для дітей та підлітків участь у такому середовищі створює умови для безпечного особистісного розвитку, зростання впевненості в собі, творчого мислення та навичок публічного виступу, які залишаються цінними в будь-якій сфері життя.

Не менш важливим є і те, що Dance-академія створює простір для соціальної інклюзії. Участь у танцях можлива незалежно від рівня фізичної підготовки, соціального статусу чи мовних бар'єрів.

Це дозволяє залучити ширшу аудиторію, зокрема гостей з особливими потребами, людей старшого віку, а також представників інших культур, які можуть знайти спільну мову саме через мистецтво руху.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Київ, столиця України, є містом з багатою історією та культурною спадщиною, що робить його привабливим для туристів з усього світу. До початку повномасштабного вторгнення у 2022 році місто демонструвало стабільне зростання туристичних потоків. Зокрема, у першій половині 2021 року Київ відвідали понад 300 тисяч іноземних туристів. Однак, через військові дії ця кількість зменшилася до 98 тисяч у першій половині 2022 року [11].

Незважаючи на виклики, міська влада активно працює над відновленням та розвитком туристичної сфери. У 2023 році Київська міська рада затвердила Міську цільову програму відновлення та розвитку сфери туризму на 2025-2027 роки. Метою програми є підвищення конкурентоспроможності Києва як туристичного центру європейського рівня, відновлення туристичних потоків, створення безбар'єрного середовища та забезпечення рівних прав і можливостей для всіх відвідувачів [12].

У період з 2021 по 2023 рік ринок готельного бізнесу в Україні зазнав значних змін через зовнішні фактори, включаючи війну. Київ залишається одним із найпривабливіших регіонів для інвестування у готельний бізнес, незважаючи на деяке скорочення кількості діючих суб'єктів господарювання.

У 2021 році в Києві діяло 606 суб'єктів господарювання у сфері готельного бізнесу, з яких 381 — це фізичні особи-підприємці (ФОП). Після початку повномасштабного вторгнення у 2022 році кількість діючих готелів скоротилася до 514, а кількість ФОП зменшилась до 347. Проте вже у 2023 році ринок почав демонструвати ознаки відновлення — кількість суб'єктів зросла до 542, а ФОП — до 359. У порівнянні з іншими регіонами України Київ утримує одну з провідних позицій за кількістю готелів. Львівська область демонструє стабільне зростання — з 570 суб'єктів у 2021 році до 682 у 2023 році, перевищивши показники Києва [13].

Зважаючи на дані, Київ має суттєвий потенціал для розвитку готельного бізнесу. Столиця залишається ключовим центром ділового, культурного та

подієвого туризму, що створює попит на готельні послуги. Відносно стабільне відновлення готельного ринку в Києві у 2023 році свідчить про зацікавленість інвесторів та підприємців у розвитку цього сектору.

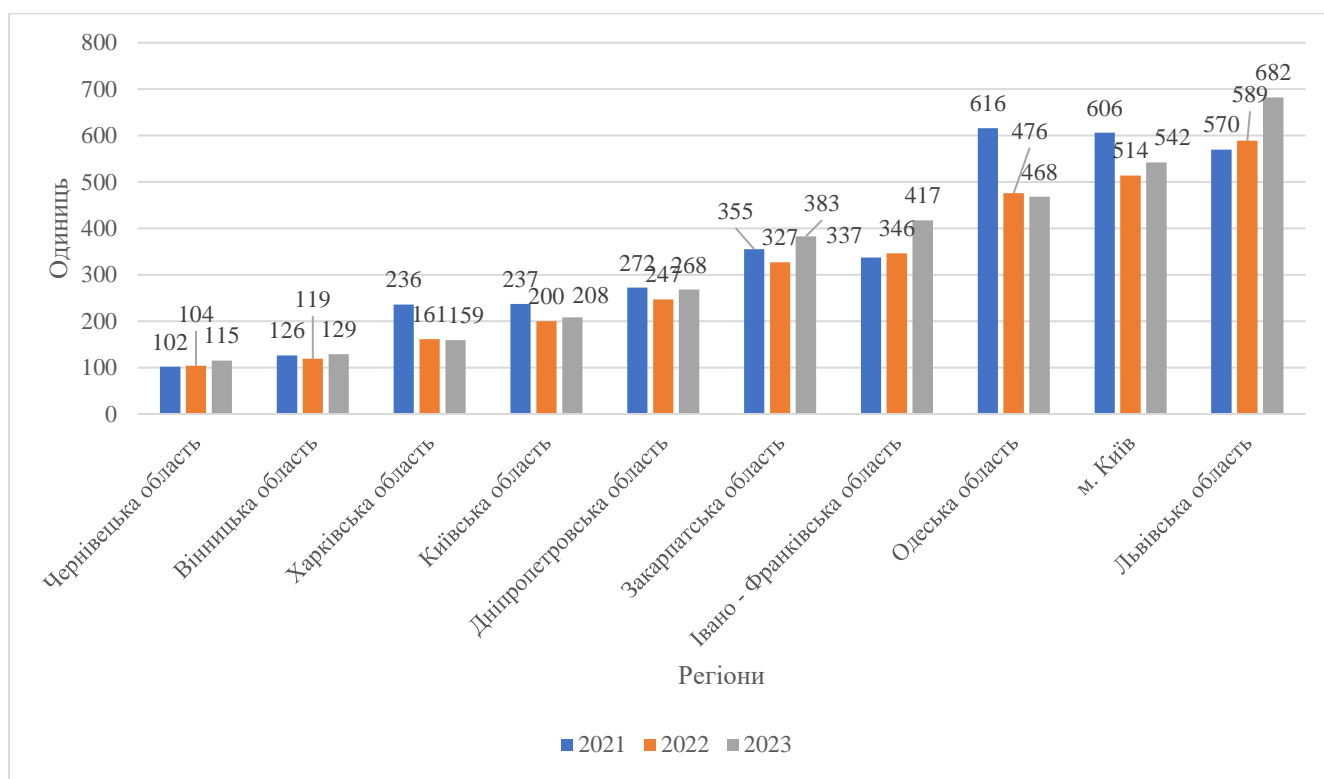


Рис. 2.1 - Топ 10 регіонів за кількістю засобів розміщення

Джерело: складено автором на основі [13]

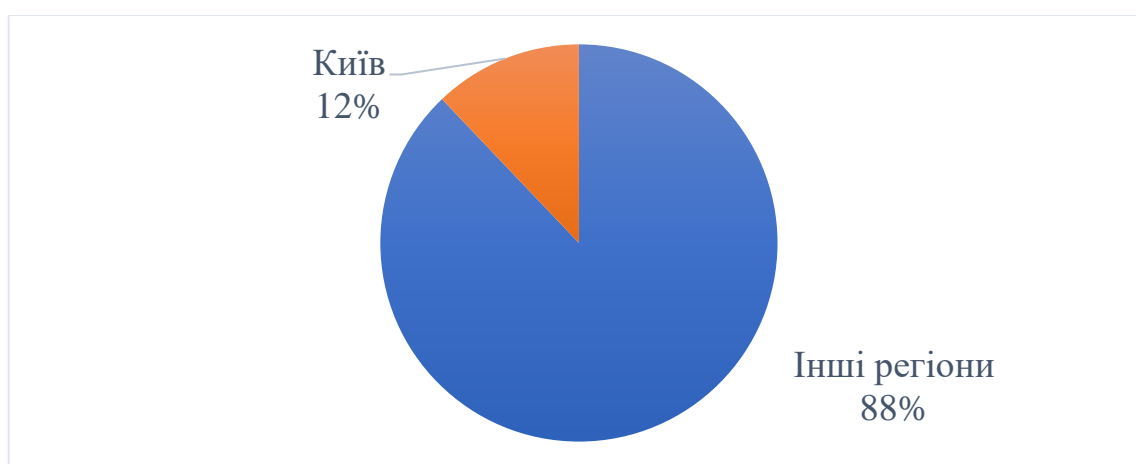


Рис. 2.2 - Співвідношення кількості засобів розміщення Києва до інших регіонів

Джерело: складено автором на основі [13]

Як можна побачити з діаграми на рисунку 2.2, Київ має у своєму розпорядженні близько 12% усього фонду засобів розміщення України, що складає восьму частину від усього готельного фонду країни. Це не мало для одного міста

(враховуючи що інші регіони – це урахування з областями та обласними центрами, а не окремим містом, як у випадку з Києвом та Київською областю).

Якщо порівнювати Київ у розрізі обсягу виробленої продукції (товарів, послуг) то він за 2023 рік займає перше місце серед усіх регіонів зі значним відривом.

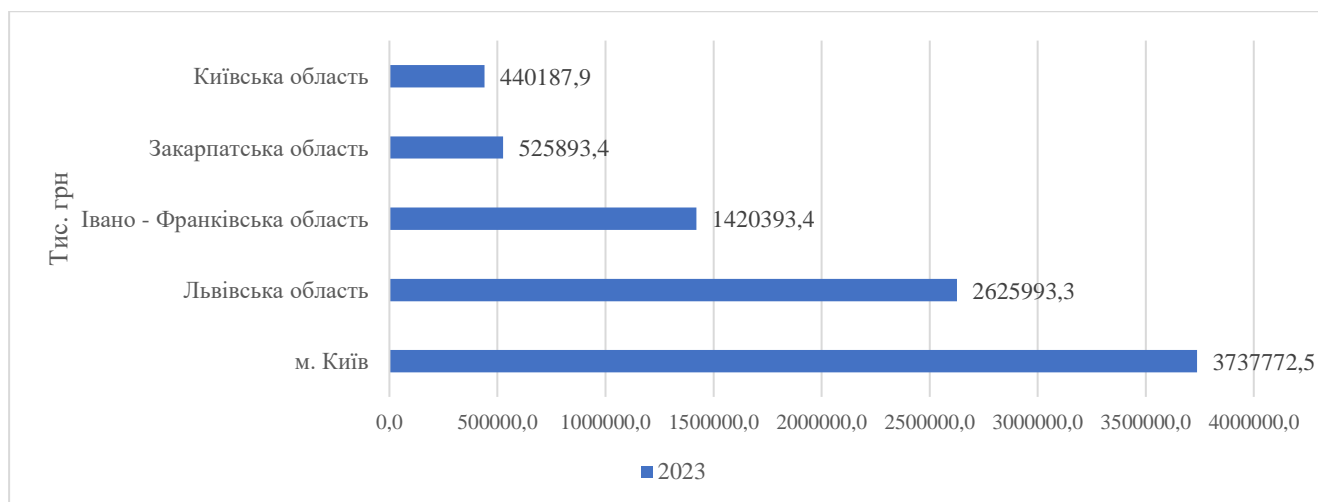


Рис. 2.3 - Топ 5 регіонів у 2023 році за обсягом реалізованої продукції (товарів, послуг) у сегменті діяльності готелів і подібних засобів тимчасового розміщення

Джерело: складено автором на основі [13]

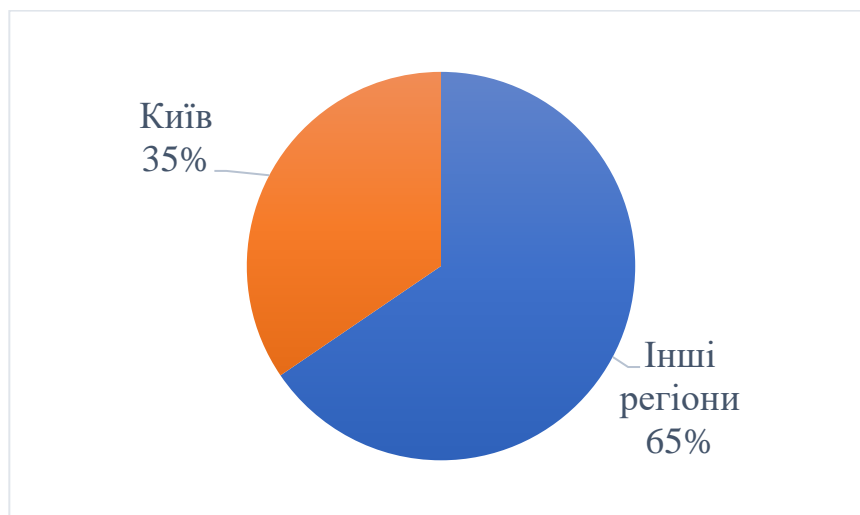


Рис. 2.4 - Співвідношення обсягів реалізованої продукції (товарів, послуг) у готелях Києва до інших регіонів України

Джерело: складено автором на основі [13]

Згідно діаграми на рисунку 2.4 можна побачити, що у сегменті готельного ринку, обсяги реалізованої продукції на один лише Київ припадає 35%, що більше ніж третина від усіх реалізованих послуг у тис.грн всієї України.

Київ має значний потенціал для розвитку різних видів туризму, зокрема культурного, історичного, подієвого та медичного. Місто планує активну промоцію свого туристичного потенціалу в країнах Скандинавії, Перської затоки та Близького Сходу, зокрема, акцентуючи увагу на медичному туризмі, який швидко розвивається в Україні [14].

Особлива увага приділяється створенню безбар'єрного туристичного середовища. У березні 2023 року на Координаційній раді з питань туризму та іміджевої політики обговорювалися питання доступності туристичних послуг для всіх категорій населення, включаючи людей з обмеженими можливостями [15].

Крім того, місто активно організовує безкоштовні екскурсії та лекторії, адаптовані до умов воєнного стану, що дозволяє відвідувачам глибше зануритися в атмосферу столиці та дізнатися більше про її спадщину [16].

Таким чином, попри складні обставини, Київ продовжує розвивати свій туристичний потенціал, впроваджуючи сучасні програми та ініціативи для залучення туристів та забезпечення комфортних умов для їх перебування.

Готельний фонд міста Києва відзначається значною різноманітністю, охоплюючи заклади як високого класу, так і більш доступні варіанти [7]. У столиці України функціонують готелі всіх зіркових категорій — від п'ятизіркових до без зіркової класифікації, а також численні альтернативні засоби розміщення. За наявною інформацією, найбільшу частку становлять готелі середнього класу, зокрема тризіркові та чотиризіркові, які орієнтовані на туристів і ділових гостей. Разом з тим, Київ все ще відчуває дефіцит готелів високої категорії, особливо п'ятизіркових, що гальмує розвиток міжнародного туризму та проведення заходів класу люкс. У місті також активно розвивається сегмент невеликих готелів, апартаментів та хостелів, які зручні для туристів, що шукають бюджетне або більш домашнє проживання. До цієї категорії належать і готелі сімейного типу — хоча чіткої офіційної статистики щодо їх кількості немає, можна стверджувати, що

значна частина малих приватних готелів та апарт-готелів орієнтована саме на потреби сімей з дітьми. Вони пропонують зручні багатомісні номери, кухонні зони, а також розміщення поблизу зелених зон або культурних об'єктів.

Таблиця 2.1 - Узагальнена структура готельних підприємств Києва

Тип готелю або його категорійність	Орієнтовна кількість	Основні характеристики
5*	5	Готелі преміум-сегменту, часто міжнародні мережі
4*	20	Бізнес-готелі, конференц-зали, розширена інфраструктура
3*	24-30	Найпоширеніші серед туристів, зручне розташування
1-2*	~25	Бюджетні варіанти з основними послугами
Апарт-готелі	~30	Придатні для сімей, довгострокове проживання
Малі приватні готелі	~50	Часто орієнтовані на сімейне розміщення
Хостели	~36	Доступне житло для молоді та туристичних груп
Гуртожитки та кімнати для приїжджих	~30	Не мають офіційної класифікації

Джерело: розроблено автором на основі [17-20]

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для комплексного розуміння ситуації на ринку також проведено аналіз поточного стану ринку готельних послуг (таблиця 2.2).

У цьому аналізі враховано динаміку попиту та пропозиції, рівень завантаженості готелів, середню тривалість перебування гостей, цінову політику, а також сучасні тенденції в індустрії гостинності.

Це дозволило виявити ключові тренди ринку, визначити незадоволені потреби потенційних клієнтів та сформувані концепцію готелю, яка відповідатиме актуальним запитам споживачів.

Таблиця 2.2 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель Ibis Kyiv Railway Station	вулиця Січеславська, 6	Транзитний готель	3	326 номерів 2379-2626 грн	Інфраструктура: споруда готелю з рестораном, баром, хімчисткою, бізнес-центром, конференц-залом Послуги: хімчистка, факс/фотокопіювання, вбиральні для гостей з обмеженими можливостями.	75%
Богданів Яр	вулиця Богданівська, 3	Готель	3	13 номерів 1961 грн	Інфраструктура: готель з кав'ярнею, пральнею, баром. Послуги: пральні, факс/фотокопіювання.	63%
Kyiv View Railway Station Hotel	вулиця Василя Липківського, 16	Транзитний готель	3	20 номерів 1711-1878 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, парковкою, пральнею Послуги: трансфер, пральня, хімчистка, послуги екскурсивода/замовлення квитків, доставка продуктів, запаковані ланчі, фікс/фотокопіювання.	65%
Готель Ibis Kyiv City Center	бульвар Тараса Шевченка, 25	Готель ділового призначення	3	212 номерів 2379-2629 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, хімчисткою, бізнес-центром, конференц-залами. Послуги: хімчистки, факс/фотокопіювання, вбиральні для людей з обмеженими можливостями	69%
Hilton Kyiv	бульвар Тараса Шевченка, 30	Готель ділового призначення	5	262 номера 11017-15440 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, пральнею, бізнес-центром, конференц-залами, SPA-центром, фітнес-центром, парковкою, укріттям.	91%

Продовження табл. 2.2

					Послуги: трансферу, хімчистки, пральні, спортивного тренера, факс/фотокопіювання, дитяче меню, вбиральні для людей з обмеженими можливостями.	
Royal City Hotel	вулиця Дмитрівська, 13А	Бутік готель	4	22 номери 1461-1544 грн	Інфраструктура: готель без ЗРГ, але з кухнею, пральня, магазини. Послуги: трансферу, пральні, комерційні послуги, сніданок в номер.	52%
Готель Stan Gret	вулиця Гоголівська, 1-3	Бутік готель	4	16 номерів 1794-2212 грн	Інфраструктура: готель без зрг, з кухнею, пральнею та парковкою. Послуги: пральні, хімчистки, трансферу, сніданок в номер.	49%
Опера Готель	вулиця Богдана Хмельницького, 53	Готель ділового призначення	5	140 номерів 9348 – 11309 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, фітнес-центром, магазинами, бізнес-центром, конференц-залами, SPA- центром, пральнею. Послуги: трансфер, прокат авто, пральні, хімчистки, послуги екскурсорова/замовлення квитків, комерційні послуги, запаковані ланчі, дієтичне меню, факс/фотокопіювання.	84%
11 Mirrors Design Hotel	вулиця Богдана Хмельницького, 34А	Готель ділового призначення	5	50 номерів 11267-11518 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, пральнею, хімчисткою, бізнес-центром, конференц-залами. Послуги: трансфер, послуги для домашніх тварин, прокат авто, пральні, хімчистки, факс/фотокопіювання. Інфраструктура: готель з рестораном, баром, пральнею,	82%

Продовження табл. 2.2

					хімчисткою, бізнес-центром, конференц-залами. Послуги: трансфер, послуги для домашніх тварин, прокат авто, пральні, хімчистки, факс/фотокопіювання.	
Radisson Blu Hotel, Kyiv City Centre	Вулиця Ярославів Вал, 22	Готель	4	262 номерів 6510-7428 грн	Інфраструктура: готель з рестораном, баром, фітнес-центром, пральнею, конференц-залом, SPA-центром Послуги: пральні, трансферу, хімчистки, послуги для домашніх тварин, вбиральні для людей з обмеженими можливостями.	81%
Готель Аташе	вулиця Жилинська, 59	Готель	3	20 номерів 2045-2671 грн	Інфраструктура: готель без зрг, з кухнею, пральня, магазини, дитячий ігровий майданчик. Послуги: трансфер, пральні, хімчистки, послуги екскурсорова/замовлення квитків, доставка продуктів, комерційні послуги, сніданок в номер, запаковані ланчі.	69%

Джерело: сформовано автором

Провівши аналіз конкурентів, можна відзначити, що більшість із них характеризується високою середньорічною завантаженістю номерного фонду, що зумовлено розміщенням у центрі міста. У регіоні переважають готелі, високої категорії (4-5).

Для визначення оптимальної стратегії позиціонування на місцевому ринку необхідно проаналізувати сильні та слабкі сторони конкурентів. Детальний аналіз представлено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – Переваги та недоліки конкурентів проєктованого готелю

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	Готель Ibis Kyiv Railway Station	<ul style="list-style-type: none"> — Відомий бренд — Вигідне розташування (напроти вокзалу) — Розвинена інфраструктура — Доступна ціна серед мережевих готелів 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Відсутність розширених послуг для відпочинку — Стандартний сервіс без унікальних фішок — Висока конкуренція серед аналогічних 3 готелів
2.	Богданів Яр	<ul style="list-style-type: none"> — Невеликий готель із затишною атмосферою — Низькі ціни 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Обмежена інфраструктура та набір послуг — Невелика кількість номерів — Відсутність послуг для ділових мандрівників
3.	Kyiv View Railway Station Hotel	<ul style="list-style-type: none"> — Вигідне розташування поруч із залізничним вокзалом — Широкий спектр послуг — Доступна цінова політика 	<ul style="list-style-type: none"> — Малий номерний фонд — Відсутність преміальних послуг
4.	Готель Ibis Kyiv City Center	<ul style="list-style-type: none"> — Зручне розташування в центрі міста — Розвинена інфраструктура — Відомий міжнародний бренд — Доступна цінова політика як для центру Києва — Наявність зручностей для людей з обмеженими можливостями 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Відсутність преміальних послуг — Стандартний сервіс без особливостей — Висока конкуренція
5.	Hilton Kyiv	<ul style="list-style-type: none"> — Відомий бренд преміум-сегменту — Розвинена інфраструктура — Високий рівень обслуговування та безпеки 	<ul style="list-style-type: none"> — Висока вартість номерів — Менше орієнтований на туристів
6.	Royal City Hotel	<ul style="list-style-type: none"> — Затишна атмосфера — Низькі ціни для 4 категорії 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність ЗРГ та зони відпочинку — Скоромна інфраструктура — Обмеженість послуг
7.	Готель Stan Gret	<ul style="list-style-type: none"> — Парковка та послуги трансферу 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність ресторану та SPA-послуг — Обмежений номерний фонд — Мало послуг для гостей

Продовження табл. 2.3

8.	Опера Готель	<ul style="list-style-type: none"> — Розвинена інфраструктура — Наявність екскурсійних послуг — Високий рівень обслуговування 	<ul style="list-style-type: none"> — Високі ціни — Висока конкуренція
9.	11 Mirrors Design Hotel	<ul style="list-style-type: none"> — Унікальний дизайн з авторським інтер'єром — Розширені послуги (прокат авто, догляд за домашніми тваринами, тощо) — Преміальний рівень обслуговування 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Висока вартість проживання — Відсутність SPA чи фітнес-центрів
10.	Radisson Blu Hotel, Kyiv City Centre	<ul style="list-style-type: none"> — Відомий бренд — Розвинена інфраструктура — Послуги для домашніх тварин 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Висока ціна у порівнянні із іншими 4 готелями — Сильна конкуренція у сегменті бізнес-готелів
11.	Готель Аташе	<ul style="list-style-type: none"> — Доступна ціна 	<ul style="list-style-type: none"> — Відсутність парковки — Обмежена інфраструктура — Малий номерний фонд — Недостатня орієнтація на ділових гостей

Джерело: сформовано автором

Проведений аналіз ринку готельних послуг досліджуваного регіону показав високий рівень конкуренції, значну концентрацію готелів категорій 4–5* у центральній частині міста та стабільно високу середньорічну завантаженість засобів розміщення.

У структурі ринку переважають ділові, транзитні та преміальні готелі міжнародних мереж, які орієнтовані переважно на бізнес-мандрівників, транзитних гостей та туристів із високим рівнем доходу. Разом із тим чітко простежується недостатня представленість комфортних сімейних готелів середньо-високого класу, що свідчить про наявність нішевого сегмента з перспективним попитом.

Більшість наявних конкурентів демонструють добре розвинену інфраструктуру, однак у них переважає або бізнес-орієнтована спрямованість, або преміальний формат, що супроводжується високою вартістю проживання.

Частина готелів має обмежені можливості для тривалого чи сімейного відпочинку, що зменшує їхню конкурентоспроможність у сегменті сімейних подорожей.

Така ситуація формує потенційну незадоволену потребу у готелях із комфортним рівнем сервісу, доступними цінами та орієнтацією на сімейні групи туристів.

Враховуючи виявлені ринкові тенденції, доцільним є створення готельного підприємства сімейного типу категорії 4*. Такий формат дозволить оптимально поєднати високий рівень сервісу, розвинену інфраструктуру та доступність, що відповідає потребам широкої категорії гостей — як сімейних туристів, так і мандрівників, які шукають більш домашню атмосферу з підвищеним комфортом.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Сімейний готель категорії 4* розташовуватиметься у центрі Києва, має привабливе розташування для різноманітних категорій гостей завдяки зручному транспортному сполученню, близькості до основних туристичних об'єктів, культурних закладів та парків. Наявність Dance-академії створює унікальну пропозицію на ринку, орієнтовану як на місцевих жителів, так і на гостей міста, що шукають активний та творчий відпочинок.

Основний контингент споживачів включає сім'ї з дітьми, які віддають перевагу активному сімейному дозвіллю. Для таких гостей особливо важливою є можливість поєднати відпочинок із розвитком дітей, тому Dance-академія стане значущою перевагою. Також готель приваблюватиме молоді пари та групи друзів, які шукають нестандартні активності під час відпочинку. Заняття танцями можуть стати елементом романтичного відпочинку або спільної розваги для компаній. Важливою аудиторією стануть туристи, які приїжджають до Києва на культурні заходи, фестивалі або танцювальні конкурси. Готель з Dance-академією зможе забезпечити комфортне проживання та умови для репетицій, що буде привабливим для професійних танцюристів, аматорських колективів або учасників творчих форумів. Ділові туристи також становитимуть частину контингенту, особливо ті, хто шукає відпочинок після робочого дня. Близькість до ділових центрів Києва дозволяє залучати бізнес-туристів, а наявність творчих активностей, таких як танцювальні заняття, створює можливість для релаксації та нетипового дозвілля. У

міжсезоння готель зможе залучати гостей завдяки організації танцювальних майстер-класів, тематичних вікендів або фестивалів, що дозволить підтримувати завантаження номерного фонду протягом усього року. Таким чином, унікальна концепція готелю робить його привабливим для широкої аудиторії гостей, орієнтованих на сімейний відпочинок, творчий розвиток та культурні події.

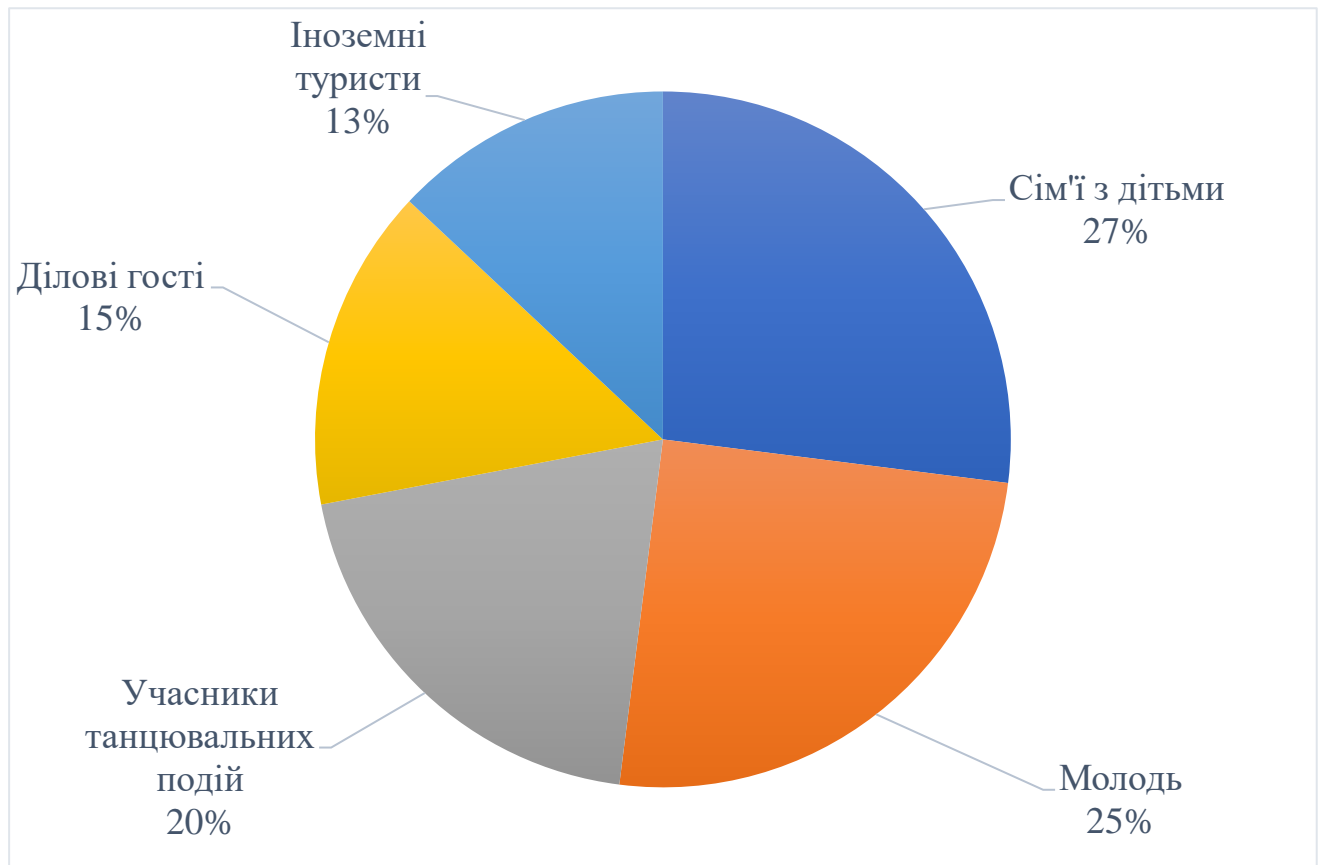


Рис. 2.5 - Співвідношення контингенту споживачів готельних послуг сімейного готелю «Dance & Stay»

Джерело: сформовано автором

Діаграма на рисунку демонструє структуру контингенту споживачів готельних послуг для сімейного готелю «Stay & Dance» з інтегрованою Dance-академією. Готель буде орієнтований на різні сегменти гостей, приваблюючи як сімейну аудиторію, так і любителів танцювальних подій.

Найбільшу частку контингенту складають сім'ї з дітьми, що підкреслює сімейну концепцію готелю. Зручне розташування в центрі міста, наявність комфортних номерів для сімей та спеціальні програми Dance-академії для дітей роблять готель привабливим для батьків, які шукають активний відпочинок для своїх дітей.

Значну частку гостей складає молодь. Ця категорія гостей зацікавлена у відвідуванні майстер-класів, танцювальних фестивалів та вечірок, які може організувати Dance-академія. Також молоді люди часто шукають нестандартний відпочинок, поєднуючи подорожі з можливістю самовираження через творчість.

Важливою цільовою аудиторією є учасники танцювальних фестивалів, конкурсів та майстер-класів. Dance-академія стає осередком для проведення танцювальних заходів, залучаючи як професійних танцюристів, так і аматорів. Цей сегмент гостей формує стійкий потік клієнтів під час танцювальних подій.

Незважаючи на акцент на творчому відпочинку, готель також приваблює ділових гостей. Розташування в центрі Києва робить його зручним для бізнес-туристів, а можливість відвідати танцювальні заняття після робочого дня виступає додатковою перевагою.

Іноземні туристи складають помітну частку контингенту завдяки привабливому розташуванню готелю в центрі Києва та можливості долучитися до локальних культурних заходів. Наявність Dance-академії створює унікальний досвід для іноземних гостей, які шукають автентичні враження від подорожі.

У межах реалізації проєкту було проведено детальний аналіз конкурентного середовища з метою оцінки ринкових умов та визначення потенційних викликів. Зокрема, було розроблено ситуаційний план (рис. 2.6), який дозволив ідентифікувати основних конкурентів у безпосередній близькості до майбутнього готелю, враховуючи їхню спеціалізацію, рівень обслуговування, цінову політику та унікальні пропозиції. Крім того, було підготовлено експлікацію будівель та споруд (таблиця 2.4), яка містить детальну інформацію про розташування та об'єктів.

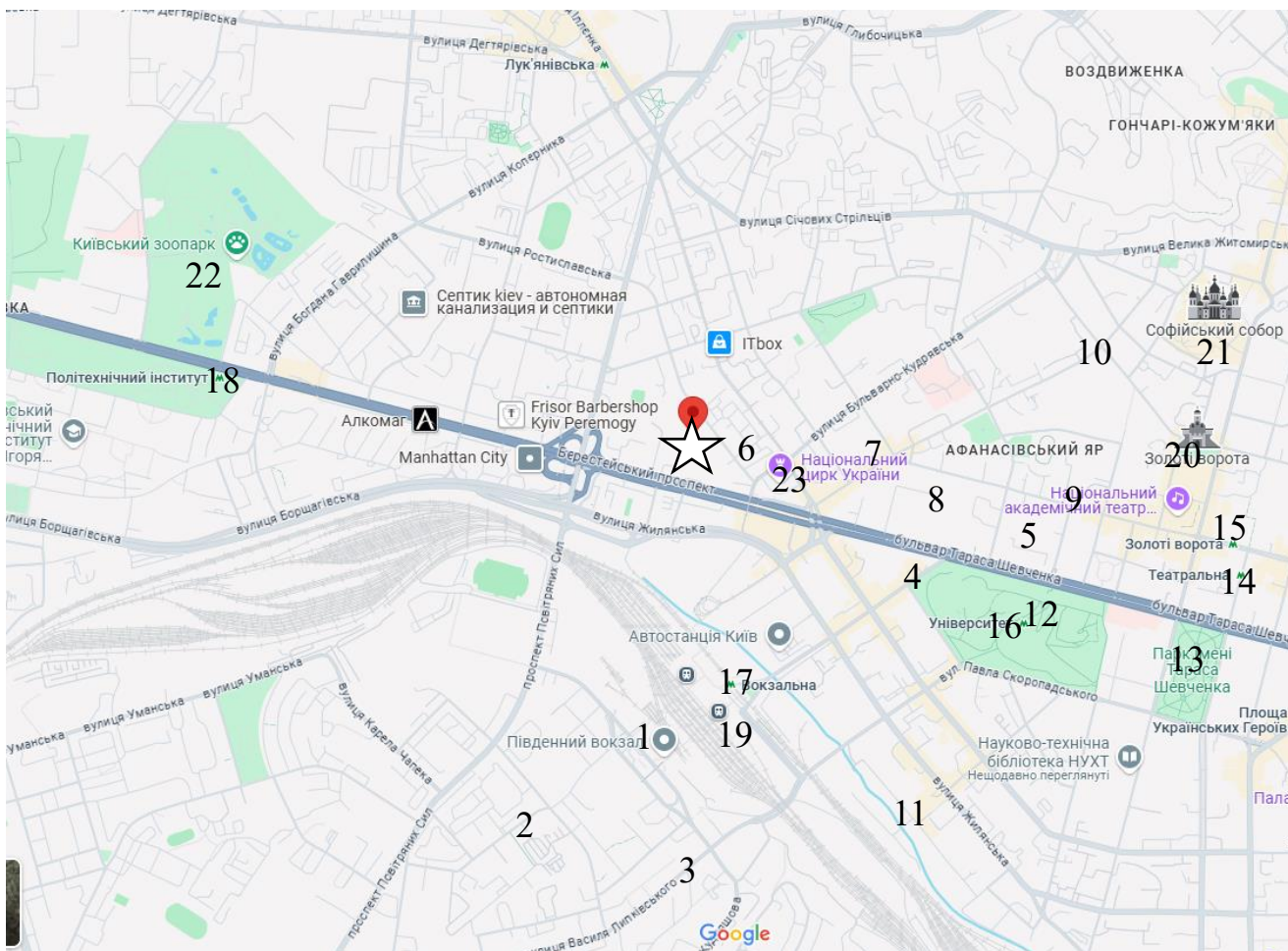


Рис. 2.6 - Ситуаційний план

Джерело: розроблено автором

Таблиця 2.4 - Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
☆	I. Засіб розміщення, який проектується	Категорія 4, 240 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Готель Ibis Kyiv Railway Station	Категорія 3, 326 номерів
2.	Богданів Яр	Категорія 3, 13 номерів
3.	Kyiv View Railway Station Hotel	Категорія 3, 20 номерів
4.	Готель Ibis Kyiv City Center	Категорія 3, 212 номерів
5.	Hilton Kyiv	Категорія 5, 262 номера
6.	Royal City Hotel	Категорія 4, 22 номера
7.	Готель Stan Gret	Категорія 4, 16 номерів
8.	Опера Готель	Категорія 5, 140 номерів
9.	11 Mirrors Design Hotel	Категорія 5, 50 номерів
10.	Radisson Blu Hotel, Kyiv City Centre	Категорія 4, 262 номери
11.	Готель Аташе	Категорія 3, 20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
12.	Ботанічний сад ім. академіка О.В. Фоміна	Площа 22,5 га
13.	Парк імені Тараса Шевченка	Площа 5,6 га
14.	Станція «Театральна»	Станція метрополітену
15.	Станція «Золоті ворота»	Станція метрополітену
16.	Станція «Університет»	Станція метрополітену

Продовження табл. 2.4

17.	Станція «Вокзальна»	Станція метрополітену
18.	Станція «Політехнічний інститут»	Станція метрополітену
19.	Центральний вокзал «Київ-пасажирський»	Станція поїздів дальнього слідування, приміських поїздів
20.	«Золоті ворота»	Пам'ятник архітектури
21.	Софіївський собор	Об'єкт ЮНЕСКО
22.	Київський зоопарк	Площа 34 га
23.	Національний цирк	Квитки від 100 грн

Джерело: розроблено автором

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Перед відкриттям готелю необхідно детально опрацювати його концепцію, яка слугуватиме фундаментом для подальшої роботи та визначення позиції на ринку. Вона формує основну ідею закладу, підкреслює унікальні переваги та перелік послуг. Під час розробки концепції важливо врахувати особливості цільової аудиторії, її потреби та очікування, щоб забезпечити високу задоволеність гостей і підвищити конкурентоспроможність готелю. Крім того слід розробити розподіл номерного фонду, аби мати можливість підрахувати приблизну кількість місць готелю.

Основні аспекти функціонування готельного підприємства представлено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення «Dance & Stay»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Сімейний
Категорія	4
Номерний фонд	120 номерів: — 1 апартамент (2 місця) — 2 люкса (2 місця) — 2 напівлюкса (1 місце) — 19 одномісний стандарт (1 місце) — 42 двомісний стандарт (2 місця) — 42 сімейний стандарт (3 місця) — 12 номерів для маломобільних груп населення (2 місця) — 261 місця в готелі

Продовження табл. 2.6

Місце знаходження - фактичне	М. Київ, вулиця Златоусівська 21а
- знакове	М. Київ, вулиця Златоусівська 21а
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	13-ти поверхова будівля (10 номерів для маломобільних груп населення на першому поверсі, 11 поверхів з 10 номерами на поверхах)
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Сімейні пари з дітьми
Основні послуги	- Проживання - Харчування
Додаткові послуги	Побутові послуги (прання, хімчистка, збереення речей та цінностей, доставка багажу в номер) Транспортні послуги (автостоянка з охороною, трансфер, виклик таксі) Послуги зв'язку та інформації (безкоштовний Wi-Fi, послуга «будильник», міжміський та міжнародний зв'язок) Дозвіллєві (організація та проведення танцювальних заходів в Dance-академії, дитяча анімація)
Інфраструктура	Готель з номерним фондом в 120 номерів. В будівлі готелі буде: танцювальна академія, лобі-бар, ресторан, приймально-вестибюльна група приміщень, дитячий клуб, дитяча ігрова зона, адміністративно-побутова група приміщень.
Режим роботи	Готель – цілодобово Ресторан – з 8 до 22 Лобі-бар з 8 до 22

Джерело: сформовано автором

$$S_d=30*261=7830 \text{ м}^2[21, 22]$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

На нашу думку, для чотирьохзіркового сімейного готелю «Dance&stay» з власною dance-академією оптимальним рішенням є впровадження лінійно-функціональної структури управління. Її ключовими перевагами виступають чіткий розподіл завдань і відповідальності, високий рівень спеціалізації, належний контроль, дисципліна та оперативність у прийнятті управлінських рішень, що відповідає стратегічним пріоритетам розвитку закладу.

Для підвищення ефективності роботи усіх підрозділів передбачено чіткий розподіл обов'язків, який забезпечить злагоджену командну взаємодію. Такий підхід дозволяє виділити окремі служби, що займатимуться організацією діяльності крафтової виноробні та винного центру, відділивши їх від основних готельних служб задля підвищення результативності роботи в цілому. Зосередження персоналу на конкретних функціях сприятиме розвитку спеціалізованих навичок співробітників і підвищенню продуктивності, що, своєю чергою, позитивно позначиться на ефективності кожного сервісу готелю та загальній якості обслуговування. Завдяки чіткому розподілу завдань і обов'язків, а також системному контролю та дисципліні, менеджери підприємства зможуть підтримувати стандарти якості, оперативно реагувати на зміни та приймати рішення, необхідні для організації таких послуг, як майстер-класи з танців та проведення додаткових занять.

Таким чином, застосування лінійно-функціональної структури управління в готелі з dance-академією дозволяє раціонально розподілити повноваження, налагодити ефективну взаємодію між усіма службами та забезпечити їх узгоджену діяльність (рис. 3.1).

Перелік основних служб готелю, персоналу та їх функціональних обов'язків наведено у таблиці 3.1.

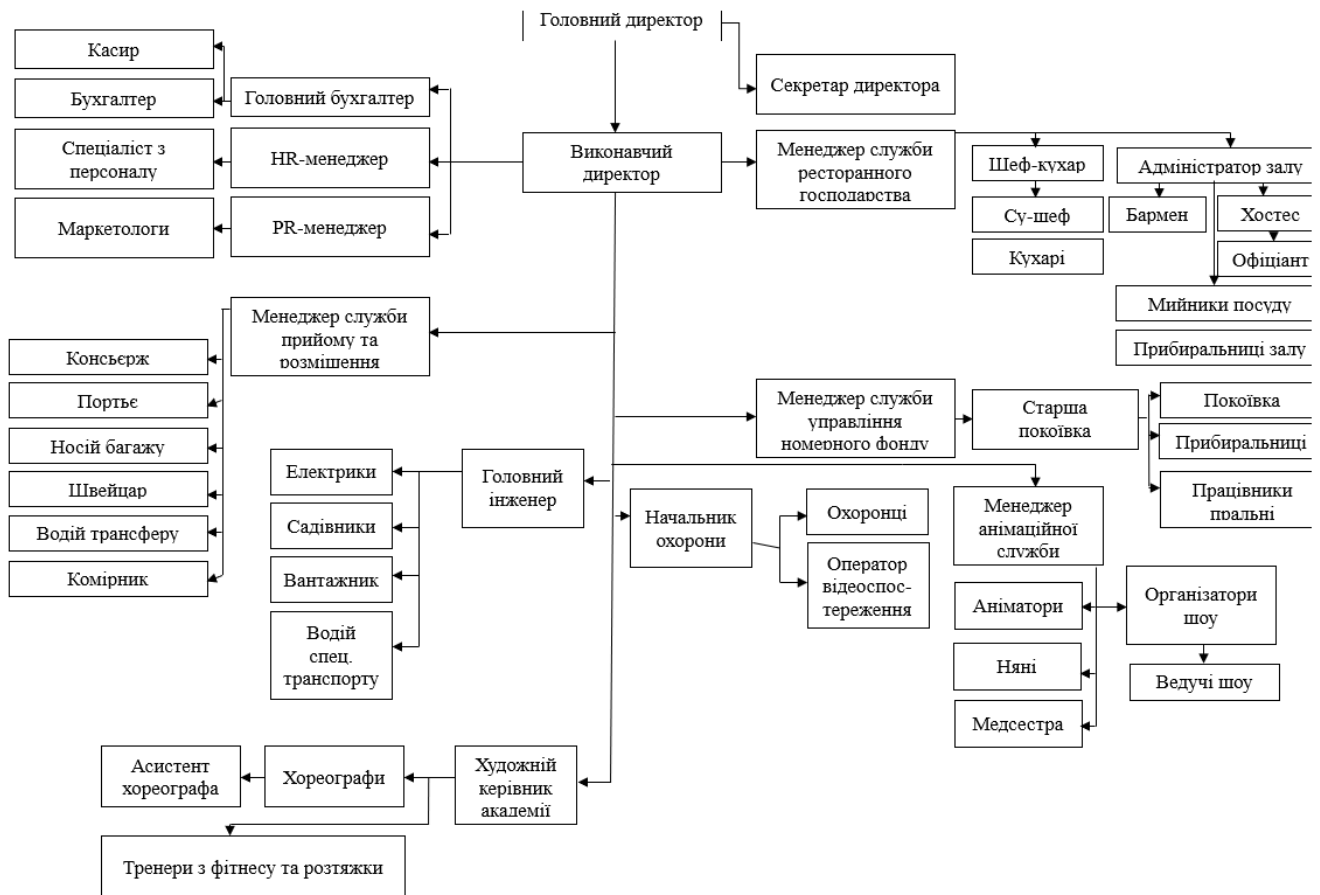


Рис. 3.1 – Організаційна структура управління готелю «Dance & Stay»

Організаційна структура управління готелем «Dance & Stay» сформована за лінійно-функціональним типом, що гарантує чіткий розподіл обов'язків, спеціалізацію відділів та ефективну взаємодію їхньої діяльності. На найвищому щаблі ієрархії перебуває головний директор, який відповідає за загальне управління та стратегічне планування готелем. Безпосередньо йому підпорядкований виконавчий директор, який керує діяльністю всіх функціональних служб та відповідає за виконання управлінських рішень.

Допомогу в адміністративних питаннях керівництву надає секретар директора. Адміністративний блок охоплює підрозділи, які відповідають за фінансово-економічну діяльність, маркетинг та управління персоналом. Під керівництвом головного бухгалтера працюють бухгалтер та касир. За кадрову політику відповідають HR-менеджер та спеціаліст з персоналу, тоді як маркетингові та PR-активності реалізують маркетологи та PR-менеджер.

Служба прийому та розміщення, яку очолює відповідний менеджер, організовує процес бронювання, зустрічі гостей, їх поселення та виселення, а також

надає інформаційну підтримку. У складі цієї служби працюють ресепціоністи, консьєрж, портьє, носії багажу, швейцари, водії трансферу та комірники.

Важливу роль у діяльності готелю відіграє служба ресторанного господарства, очолювана менеджером. Вона забезпечує організацію харчування, проведення банкетів та контроль якості страв. У цьому підрозділі працюють шеф-кухар, су-шеф, кухарі, адміністратор зали, бармени, офіціанти, хостес, мийники посуду та прибиральниці зали.

Технічну підтримку та безперебійну роботу інженерних систем забезпечує інженерно-технічна служба під керівництвом головного інженера. До її складу входять електрики, садівники, вантажники та водії спеціального транспорту.

Чистоту і порядок у номерах та громадських зонах підтримує служба експлуатації номерного фонду. Роботу покоївок та прибиральниць координує старша покоївка.

За безпеку готелю відповідає служба охорони на чолі з начальником охорони. Вона здійснює контроль доступу, забезпечує охорону території та приміщень, а також веде відеоспостереження.

Для гостей, зокрема родин з дітьми, функціонує анімаційна служба, яка організовує дозвілля, розважальні програми та дитячі клуби. Її діяльністю керує менеджер анімаційної служби. У цьому підрозділі працюють аніматори, няні, медсестра, організатори шоу та ведучі заходів, що сприяє створенню комфортної атмосфери для всіх відвідувачів.

Специфікою структури є наявність інноваційної служби – Dance-академії, яка виділяє готель серед конкурентів. Її очолює художній керівник академії, під керівництвом якого працюють хореографи, асистенти хореографів та тренери з фітнесу й розтяжки. Цей підрозділ відповідає за проведення танцювальних майстер-класів, виступів, фестивалів та інших заходів, спрямованих на створення унікального досвіду для гостей.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю «Dance & Stay»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	Загальне керівництво роботи всіх підрозділів готелю; формування стратегії розвитку та узгодження	Генеральний директор; Виконавчий директор; Секретар директора;

Продовження табл. 3.1

	діяльності служб; розв'язання фінансових, кадрових та господарчих проблем; контроль рекламних кампаній, управління брендом та фінансовою звітністю.	Головний бухгалтер; Бухгалтер; Касир; HR-менеджер; Спеціаліст з персоналу; Маркетолог; PR-менеджер.
Служба прийому та розміщення	Організація бронювання, розміщення та виселення гостей; надання інформаційних послуг; забезпечення трансферу; зберігання багажу та обслуговування VIP-клієнтів.	Менеджер служби прийому та розміщення; Черговий адміністратор; Консьєрж; Портсьє; Носії багажу; Швейцар; Водії трансферу; Комірник камери схову.
Служба ресторанного господарства	Організація харчування: ресторан, бар у вестибюлі, обслуговування в номерах. проведення урочистих заходів та виїзного обслуговування; контроль якості їжі; розробка дитячого меню.	Менеджер ресторанного господарства; Шеф-кухар; Су-шеф; Кухарі; Адміністратор залу; Бармени; Офіціанти; Хостес; Мийники посуду; Прибиральниці залів.
Служба управління номерного фонду	Прибирання гостьових зон громадського призначення та загальних приміщень; зміна постільної білизни й рушників; обслуговування інвентарю та інформування про поломки.	Менеджер служби управління номерного фонду; Старша покоївка; Покоївки; Працівники пральні; Прибиральниці.
Інженерно-технічна служба	Обслуговування інженерних мереж та устаткування; ремонтні операції; догляд за прилеглою територією; технічна підтримка подій у Dance-академії та культурних проєктах.	Головний інженер; Майстри з ремонту; Електрики; Садівники; Вантажники; Водії спецтранспорту.
Служба безпеки	Охорона визначеної території та будівель; організація контролю доступу та відеоспостереження; проведення інструктажів з питань безпеки; забезпечення супроводу масових подій та публічних виступів.	Начальник охорони; Охоронці; Оператори відеоспостереження.
Культурно-дозвілєва служба	Організація клубів для дітей та розважальних програм; проведення сімейних заходів; залучення гостей до вечірніх активностей та подій; проведення тематичних вечорів і шоу-програм; медичний супровід	Менеджер анімаційної служби; Аніматори; Няні; Ведучі розважальних шоу; Організатори шоу; Медсестра;

	активностей; організація та проведення танцювальних майстер-класів для відвідувачів різного віку; проведення тренувальних сесій, занять як індивідуальних, так і у групах; влаштування танцювальних змагань, вечорів та виступів; організація фестивалів і конкурсів; покращення іміджу готелю шляхом унікального сервісу та культурної складової.	Художній керівник академії; Хореографи (з різних напрямів танцю); Тренери з фітнесу та розтяжки; Асистенти хореографів.
--	--	---

Відповідно до функціонального призначення приміщення готелю можна розподілити на кілька основних груп: приймально-вестибюльну, житлову, побутового обслуговування, приміщення підприємств харчування, службово-побутові та господарські, а також спеціалізовані приміщення Dance-академії. Схематичне зображення організаційних зв'язків між цими групами наведено на рисунку 3.2.



Рис. 3.2 – Функціональна схема сімейного готелю «Dance & Stay»

Центральним елементом схеми є блок приміщень приймально-вестибюльної зони, що є ключовим входом для відвідувачів та гарантує зручний доступ до решти функціональних зон готелю. Саме звідси скеровується основний потік гостей до житлової частини, приміщень побутового обслуговування,

харчування та спеціалізованих зон.

Житлова група приміщень сполучена прямими основними проходами з вестибюлем, а також має комфортний функціональний зв'язок з групами побутового обслуговування, харчування та Dance-академії

Приміщення побутового обслуговування, що працюють для гостей, мають прямий доступ як з житлової частини, так і з вестибюлю, забезпечуючи зручність використання та розвантажуючи основні коридори.

Блок приміщень підприємств харчування також розташований у функціональній близькості до житлових номерів та вестибюлю, що дає змогу ефективно обслуговувати гостей як під час сніданків, так і в рамках організації банкетів, подій чи щоденного харчування.

Блок приміщень культурно-дозвільного призначення виконує функцію активного проведення дозвілля для дітей, сімей та інших груп населення. Основним напрямом є дитячі зони, та дитячий клуб.

Окреме місце у схемі відводиться групі приміщень Dance-академії, яка інтегрована в загальну систему готелю. Вона має як основні проходи для гостей, так і службові входи для персоналу.

Верхня частина схеми призначена для групи службово-побутових та господарських приміщень, доступ до яких реалізується через окремі службові входи. Ці приміщення функціонують автономно, забезпечуючи діяльність усього готельного комплексу без перетину потоків з гостями. Водночас вони мають допоміжні зв'язки з житловим фондом, приміщеннями харчування та Dance-академією для оперативного обслуговування та постачання необхідних ресурсів.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна зона відіграватиме ключову роль у процесі обслуговування гостей, адже саме тут відбувається їхній перший контакт із готелем, що формує початкове враження про заклад.

Для визначення необхідної корисної площі використовується формула:

$$S_{кор} = p * S [22, 23]$$

де р — кількість одиниць обладнання певного типу, шт.,

S — площа, яку займає одна одиниця обладнання, м².

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	
Вестибюль				
Диван	EGEDAL	5	1710*810*820	6,93
Крісло	UDSBJERG	10	660*680*840	4,49
Стіл	KILDEDAL	5	600*600*400	1,8
Всього				13,22
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка рецепції	Неоновий туман	2	3506*582*1200	4,08
Крісло	Фаворит	2	640*520*1150	0,67
Ключниця настінна (40 ключів)	ТМ «Ташута»	3	810*560*70	-
Всього				4,75
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Шафа	ОФП-03	2	800*470*2000	0,75
Тумба мобільна	KLINTHOLM	1	400*450*550	0,18
Крісло	Фаворит	1	640*520*1150	0,34
Всього				1,99
Консьєрж-сервіс				
Стіл	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Шафа	ОФП-03	2	800*470*2000	0,75
Тумба мобільна	KLINTHOLM	1	400*450*550	0,18
Крісло	Фаворит	1	640*520*1150	0,34
Всього				1,99
Приміщення охорони				
Стіл	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Шафа	ОФП-03	2	800*470*2000	0,75
Тумба мобільна	KLINTHOLM	1	400*450*550	0,18
Крісло	Фаворит	1	640*520*1150	0,34
Диван	EGEDAL	1	1710*810*820	1,39
Всього				3,38
Гардероб				
Стійка для одягу	LYNGDAL	6	1100*550*1550	3,63
Всього				3,63
Швейцарська зона				
Візок готельний для багажу	JVD X-113	4	1050*610*900	2,56
Диван	EGEDAL	1	1710*810*820	1,39

Продовження табл. 3.2

Всього				3,95
<i>Камера схову</i>				
Стіл	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Крісло	Фаворит	1	640*520*1150	0,34
Стелаж	Складплюс	10	1000*400*2000	4
Всього				5,06
<i>Вбиральня чоловіча</i>				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	3	340*490*350	0,5
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	3	600*450*880	0,81
Пісуар	GROHE Bau Ceramic 39439000	3	355*337*552	0,36
Всього				1,67
<i>Вбиральня жіноча</i>				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	6	340*490*350	1
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	3	600*450*880	0,81
Всього				1,81
<i>Вбиральня службова</i>				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	5	340*490*350	0,83
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	3	600*450*880	0,81
Всього				1,64
<i>Вбиральня для маломобільних груп населення</i>				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	2	340*490*350	0,33
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	2	600*450*880	0,54
Поручень відкидний	MEDINOX	2	738*100*300	0,15
Поручень кутовий підлоговий пристінний	MEDINOX	2	760*232*750	0,35
Поручень для раковини	Vida-med	2	758*530*800	0,8
Всього				2,17
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	1	600*450*880	0,27
Стелаж	Складплюс	1	1000*400*2000	0,4
Всього				0,67

Виходячи з визначеної корисної площі, здійснюється розрахунок орієнтовної загальної площі приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.3) за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k [22,23],$$

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

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

Приміщення	Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	44,07	368,4
Бюро прийому і реєстрації	15,84	14
Кімната чергового адміністратора	6,63	12
Консьєрж сервіс	6,63	8
Приміщення охорони	11,27	2
Гардероб	12,10	8
Швейцарська зона	13,17	4
Камера схову	16,87	16
Вбиральня чоловіча	5,57	8
Вбиральня жіноча	6,04	8
Вбиральня службова	5,47	6
Вбиральня для маломобільних груп населення	8,68	9,6
Комора прибирального інвентарю	2,23	2
Всього	154,57	466

Джерело: розроблено автором

Після порівняння корисних площ приміщень приймально-вестибюльної групи з нормативними показниками, встановленими ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», визначається оптимальна площа для кожного з приміщень цієї групи (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа приміщень, м²
Вестибюль	368,40
Бюро прийому і реєстрації	15,84
Кімната чергового адміністратора	12,00
Консьєрж сервіс	8,00
Приміщення охорони	11,27
Гардероб	12,10
Швейцарська зона	13,17
Камера схову	16,87
Вбиральня чоловіча	8,00
Вбиральня жіноча	8,00
Вбиральня службова	6,00
Вбиральня для маломобільних груп населення	9,60
Комора прибирального інвентарю	2,23
Всього	491,48

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Готель «Dance&Stay» з dance-академією, розрахований на 120 номерів, категорія – 4*. Згідно цих даних розраховуємо номерний фонд у вигляді таблиці (табл.3.5).

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду сімейного готелю «Dance&stay» категорії 4* на 120 номерів

Тип номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії одномісні (Одномісний стандарт)	1	1	19	19
Номер I категорії двомісні (Двомісний стандарт)	1	2	42	84
Номер I категорії тримісні (Сімейний стандарт)	2	3	42	126
Номер I категорії для маломобільних груп населення (Номери для маломобільних груп населення)	1	2	12	24
Всього			120	261

Необхідно визначити корисну площу кожного типу номерів, з урахуванням необхідного обладнання (табл. 3.6).

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Апартаменти</i>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двомісне	ELLINGE	1	1640*2040*350	3,35
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	2	410*480*560	0,4
Крісло м'яке	HUNDESTED	2	720*800*980	1,16
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Кавовий столик	LEJRE	1	1200*600*450	0,72

Продовження табл. 3.6

Комод	LEJRE	1	1530*400*720	0,61
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Всього				6,24
Вітальня				
Диван	EGENSE	1	2000*800*800	1,6
Тумба під телевізор	EVETOFTE	1	1750*350*850	0,61
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Кавовий столик	LEJRE	1	480*400*450	0,19
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	1	670*700*810	0,47
Всього				3,52
Передпокій				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				1,78
Основний санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Ванна	Novellini Calos 2.0	1	1800*800*580	1,44
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				2,22
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				0,77
Всього за апартаменти				14,53
Люкс				
Спальня				
Ліжко двомісне	ELLINGE	1	1640*2040*350	3,35
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	2	410*480*560	0,4
Крісло м'яке	HUNDESTED	2	720*800*980	1,16
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Всього				4,91
Вітальня				
Диван	EGENSE	1	2000*800*800	1,6

Продовження табл. 3.6

Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Кавовий столик	LEJRE	1	480*400*450	0,19
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	1	670*700*810	0,47
Всього				2,91
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Комод	LEJRE	1	1530*400*720	0,61
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				2,39
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	1	1000*1000*1900	1
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				1,78
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				0,77
<u>Всього за люкс</u>				12,76
<i>Напівлюкс</i>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко одномісне	ELLINGE	1	940*2040*350	1,92
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	1	410*480*560	0,2
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Диван	EGENSE	1	2000*800*800	1,6
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Кавовий столик	LEJRE	1	480*400*450	0,19
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	1	670*700*810	0,47
Всього				5,03
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28

Продовження табл. 3.6

Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Комод	LEJRE	1	1530*400*720	0,61
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				2,39
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	1	1000*1000*1900	1
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				1,78
Всього за напівлюкс				9,2
Одномісний стандарт				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	ELLINGE	1	940*2040*350	1,92
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	1	410*480*560	0,2
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	1	670*700*810	0,47
Всього				3,24
Передпокій				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				1,78
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	1	1000*1000*1900	1
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				1,78
Всього за одномісний стандарт				6,8
Двомісний стандарт				
Житлова кімната				

Продовження табл. 3.6

Ліжко одномісне двомісне	ELLINGE	2 1	940*2040*350 1640*2040*350	3,84 3,35
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	2	410*480*560	0,4
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	2	670*700*810	0,94
Всього				5,83(5,34)
Передпокій				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				1,78
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	1	1000*1000*1900	1
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				1,78
Всього за двомісний стандарт				9,39(8,9)
Сімейний стандарт				
Спальня №1				
Ліжко двомісне	ELLINGE	1	1640*2040*350	3,35
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	2	410*480*560	0,4
Крісло м'яке	HUNDESTED	2	720*800*980	1,16
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Всього				4,91
Спальня №2				
Ліжко одномісне	ELLINGE	1	940*2040*350	1,92
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	1	410*480*560	0,4
Крісло м'яке	HUNDESTED	1	720*800*980	0,58
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Комод	LEJRE	1	1530*400*720	0,61
Всього				3,51
Передпокій				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29

Продовження табл. 3.6

Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				1,78
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	1	1000*1000*1900	1
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-
Всього				1,78
Всього за сімейний стандарт				11,98
Стандарт для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко одномісне	ELLINGE	1	940*2040*350	1,92
Ліжко багатофункціональне	OSD-НК-9500	1	1040*2140*1000	2,23
Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	2	410*480*560	0,4
Міні-сейф	BC-17E	1	230*170*170	-
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1	1900,9*26,9*1085,7	-
Міні-бар	XC-30A	1	390*400*400	-
Стіл	BILLUND	1	1200*540*750	0,65
Стілець	KALUNDBORG	2	670*700*810	0,94
Всього				6,14
Передпокій				
Шафа для одягу	RABERG	1	2000*640*2000	1,28
Пуф	AUNING	1	760*380*380	0,29
Підставка під багаж	VIRUM		800*260*810	0,21
Всього				1,78
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	1	365*560*330	0,2
Ванна	Polimat Vovo	1	1700*750*590	1,28
Раковина	Duravit Vero	1	800*470*350	0,38
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Біде	ALDO CERAMICA Lorenzo	1	365*515*310	0,19
Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Дзеркало	VILSLEV	1	500*10*100	-

Продовження табл. 3.6

Тримач-сушка для рушника	Tristar flat	1	530*30*800	0,01
Поручень відкидний	MEDINOX	1	738*100*300	0,72
Поручень кутовий підлоговий пристінний	MEDINOX	1	760*232*750	0,17
Поручень для раковини	Vida-med	1	758*530*800	0,4
Всього				3,35
Всього за стандарт для маломобільних груп населення				11,27

На основі даних корисної площі номерів (Скор), визначаємо орієнтовну загальну площу та порівнюємо з нормативною. Результати наводимо у вигляді таблиці (табл.3.7).

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів сімейного готелю категорії 4* на 240 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	50,00	7,40	2,57	5,93	65,90
Люкс	35,00	5,93	2,57	7,97	51,47
Напівлюкс	16,77	5,93		7,97	30,67
Одномісний стандарт	12,00	5,93		5,93	23,87
Двомісний стандарт					
- з двома односпальними ліжками	19,43	5,93		5,93	31,30
- з одним двоспальним ліжком	17,80				29,67
Сімейний стандарт	28,07	5,93		5,93	39,93
Стандарт для маломобільних груп населення	24,56	13,40		7,12	45,08

Відповідно до категорії та місткості готельного підприємства, визначаємо склад та площі приміщень поповерхового обслуговування у вигляді таблиці (табл.3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<u>Хол</u>				
Диван	EGEDAL	5	1710*810*820	6,93
Крісло	UDSBJERG	10	660*680*840	4,49
Стіл	KILDEDAL	5	600*600*400	1,8
Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	5	1900,9*26,9*1085,7	-
Всього				13,22
<u>Кімната чергового персоналу</u>				
Стіл	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Крісло	Фаворит	1	640*520*1150	0,34
Шафа	VELLERUP	1	2000*590*2000	1,18
Всього				2,24
<u>Комора брудної білизни</u>				
Шафа	VELLERUP	2	2000*590*2000	2,36
Всього				2,36
<u>Комора прибирального інвентарю</u>				
Шафа	VELLERUP	1	2000*590*2000	1,18
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	1	600*450*880	0,27
Всього				1,45
<u>Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі</u>				
Стіл для сортування	LIMFJORDEN	1	1200*600*760	0,72
Всього				0,72
<u>Кімната побутового обслуговування</u>				
Стелаж	Складплюс	2	1000*400*2000	0,8
Всього				0,8
<u>Приміщення для зберігання візків покоївок</u>				
Візок покоївки	Green 905	2	1470*1280*530	3,76
Всього				3,76
<u>Санвузол для персоналу</u>				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	2	340*490*350	0,34
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	2	600*450*880	0,54
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	2	1000*1000*1900	2
Всього				2,88

На основі визначеної корисної площі приміщень поповерхового обслуговування, необхідно зробити порівняльну таблицю з нормативними значеннями (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення побутового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	44,07	30
Кімната чергового персоналу	7,47	12
Комора брудної білизни	7,87	6
Комора прибирального інвентарю	4,83	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	2,4	4
Кімната побутового обслуговування	2,67	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,53	12
Санвузол персоналу	9,6	4
Всього	91,44	80

Узагальнені результати розрахунків площ приміщень поповерхового обслуговування представлені в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Хол	44,07
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	7,87
Комора прибирального інвентарю	4,83
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,53
Санвузол персоналу	9,6
Всього	102,9

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Для гостей передбачено кілька закладів ресторанного господарства.

На першому поверсі розміститься ресторан вищого класу на місьць, який у ранкові години з 07:00 до 10:00 працюватиме виключно для постояльців готелю, пропонуючи сніданок типу ВВ (bed & breakfast). Сніданок подаватиметься у форматі «шведського столу» за меню розширеного американського типу. Після 11:00 заклад функціонуватиме як загальнодоступний ресторан з обслуговуванням

офіціантами за системою «А ля карт» та меню вільного вибору.

У вестибюлі готелю, також на першому поверсі, діятиме лобі-бар, орієнтований на мешканців готелю. Він працюватиме за методом «А ля карт», обслуговування здійснюватимуть бармени, а напої та закуски пропонуватимуться за окремим меню.

Їдальня для персоналу буде мати комплексне меню із самообслуговуванням. Перелік закладів наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (Кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан-бар	Вищий	235	Мешканці готелю, гості міста	Сніданок Шведський стіл, Обід, вечеря «А La carte»	Офіціантами, часткове	Європейська кухня	Сніданок: 7 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ Перерва: 10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Лобі-бар	Вищий	6	Мешканці готелю та гості міста	«А La carte»	Барменами повне	-	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал	-	Самообслуговування	Меню комплексних обідів	Сніданок: 6 ⁰⁰ -10 ⁰⁰ Обід: 11 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ Вечеря: 19 ⁰⁰ -23 ⁰⁰

3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Формування виробничої програми ресторанного підприємства включає кілька складових. Основним етапом є розроблення меню страв і напоїв для всіх закладів, що функціонують у межах готельного комплексу (табл. 3.12; табл. 3.13; табл. 3.14; табл. 3.15; табл. 3.16; табл. 3.17).

Таблиця 3.12 – Меню континентальних сніданків для ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибна нарізка (Лосось, масляна, скумбрія)	25/25/25
Згідно ТК	М'ясне плато (Копчена свинина, копчена яловичина, салями, балик, буженина)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сирна тарілка («Горгонзола», «Брі, «Камамбер», «Рокфор»)	20/20/20/20
Згідно ТК	Сир кисломолочний із горіхами	30/15
	Вершки «President», 10%	10
	Молоко «Яготинське» 2,6%	150
	Йогурт «Данон» полуниця-банан 2,5%	125
	Порційне Вершкове Масло ДПП	10
Основні страви		
Згідно ТК	Бекон смажений	80
Згідно ТК	Франкфуртські ковбаски	50
Згідно ТК	Млинці з шампіньйонами та овочами (перець болгарський, морква, гарбуз)	80
Згідно ТК	Овочі на пару (Броколі, морква, гарбуз, болгарський перець, цукіні)	10/10/10/10/10
Згідно ТК	Вареники з сиром	80
Згідно ТК	Каша вівсяна	80
Згідно ТК	Ячня глазунья з беконом	80
Згідно ТК	Яйце «Пашот»	50
Згідно ТК	Омлет із додаванням:	50
	Сиру	30
	Шинки	30
	Шампіньйонів	30
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Фруктове плато (Яблуко, апельсин, банан, ківі, виноград)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Горіхова тарілка (Арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	25/25/25/25
	Джем абрикосовий «Асканія»	20
	Мед «Пасіка» натуральний	20
	Гранола з шоколадом та горіхами	60
	Гранола медова з горіхами	60
Напої		
Згідно ТК	Чай липовий з медом	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Чай Імператора	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Аромат шампанського	200
Згідно ТК	Американо (арабіка)	100
	Сік Yan Без цукру Манго	250
	Сік Yan Без цукру Гранат	250
	Сік Yan Без цукру Ананас	250
	Сік Yan Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	250
	Сік Yan Без цукру Томатний	250
	Вода негазована «Моршинська»	500
	Вода слабогазована «Моршинська»	500
	Вода сильногазована «Моршинська»	500

Продовження табл. 3.12

Хліб, хлібобулочні вироби (кондитерські вироби)		
	Хліб житній	30
	Без дріжджовий хліб з зерном	30
	Багет	30
	Багет з сиром	30
	Багет гречаний	30
	Багет солодовий Європейський	30
	Булочка Паве пшеничне	40
	Булочка паве солодове	40
	Мафін "З шоколадним смаком"	50
	Пончик з персиковою начинкою	60

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору для ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Фірмові страви		
Згідно ТК	Теплий салат з м'ясом та шпинатом (вирізка яловича, шпинат, авокадо, кунжут, соус бальзаміко)	245
Згідно ТК	Салат «М'ясна трійка» (язик телячий, курятина, шинка, огірок свіжий, білі гриби мариновані, майонез)	275
Згідно ТК	Кіш з білими грибами та індичкою	200
Згідно ТК	Курка з особливою скоринкою (Курча гомілка, паприка, часник сушений, суміш перів, цукор коричневий, йогурт)	150
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Сет м'ясних делікатесів (прошутто, саямі, чорізо, оливки, корнішони, перець чілі, гірчиця в зернах)	50/50/50/ 25/10/25
Згідно ТК	Тріо італійських сирів («Пармезан», «Дор Блю», «Брі», ягідний соус, цибулеві грінки)	50/50/50/ 25/25
Згідно ТК	Брускети з лососем	120
Згідно ТК	Брускети з прошутто	120
Згідно ТК	Тартар з лосося та авокадо	170
Згідно ТК	Салат з лососем гриль	200
Згідно ТК	Салат з рожевим тунцем та полуницею	150
Згідно ТК	Салат «Олів'є по-царськи» (Ікра кетова, яйце, зелений горошок, картопля, огірок свіжий, майонез, зелена цибуля, крабове м'ясо, креветки королівські)	150
Згідно ТК	Салат «Цезар»	150
Згідно ТК	Пікантний салат з баклажаном та цитрусовим соусом	150
Згідно ТК	Салат «Грецький»	150
Згідно ТК	Капрезе з грильованим болгарським перцем	200
Згідно ТК	Рулетики із баклажану із сиром	150
Згідно ТК	Сир «Брі» з карамелізованими горіхами	135/25
Гарячі страви та закуски		
Згідно ТК	Крокети з коропа	100
Згідно ТК	Запечений сир «Камамбер»	100
Супи		

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Курячий бульйон з філе та яйцем	300
Згідно ТК	Цибулевий суп	300
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза	300
Згідно ТК	Курячий крем-суп	300
Основні страви		
Згідно ТК	Філе судака, тушкований в томатах	125/25
Згідно ТК	Короп запечений з овочами (Баклажани, кабачки, перець)	260
Згідно ТК	Яловичий стейк з соусом барбекю	150/15
Згідно ТК	Медальйони з яловичини	125
Згідно ТК	Шашлик зі свинини	150
Згідно ТК	Свинячі реберця	200
Згідно ТК	Свині медальйони з глазурованим ананасом	125/50
Згідно ТК	Курячі шашлички	100
Згідно ТК	Куряча ніжка смажена	100
Згідно ТК	Куряче філе на тушкованому шпинаті з соусом дорблю	175
Згідно ТК	Шашлик з індички	150
Згідно ТК	Філе індички на грибному ризотто	260
Згідно ТК	Індича ніжка з апельсиновим соусом	150/25
Згідно ТК	Фетучіні з куркою та шампіньонами	250
Згідно ТК	Паста з куркою, шпинатом та горгонзолою	220
Згідно ТК	Вареники з сиром	150
Гарніри		
Згідно ТК	Овочі на пару (Гарбуз, морква, цвітна капуста)	75/75/75
Згідно ТК	Овочі на грилі (баклажани, кабачки, перець, броколі)	75/75/75
Згідно ТК	Картопля фрі	200
Згідно ТК	Картопля по-селянськи	200
Згідно ТК	Рис з овочами(горох, кукурудза, перець)	100/25/25/25
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Чізкейк печений на грилі	200
Згідно ТК	Шоколадний фондан	150/30
Згідно ТК	Панакота	160
Згідно ТК	Морозиво в асортименті	150
Напої		
Згідно ТК	Чай липовий з медом	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Чай Імператора	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Аромат шампанського	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Згідно ТК	Імбирний лимонад з яблуком	250
Згідно ТК	Морквяно-яблучний фреш	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хлібна корзинка (хліб житній, хліб вівсяний, хліб гречаний)	75/75/75
	Багет	75
	Багет з сиром	75
	Багет гречаний	75
	Багет солодовий Європейський	75
	Фокачча	100
	Мафін "З шоколадним смаком"	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка	
Горілка Absolut, 40% (Швеція)	0,5/0,05
Білі вина	
Вино сухе біле Vintae Zero Zero White, 0% (Іспанія)	0,75/0,15
Вино сухе біле Cantina Castelnuovo del Garda Pinot Grigio Castelnuovo, 12% (Італія)	0,75/0,15
Вино напівсухе біле Adventure Airen, 11% (Іспанія)	0,75/0,15
Вино солодке біле Hans Tschida Angerhof Spatlese, 8,5% (Австрія)	0,75/0,15
Червоні вина	
Вино сухе червоне Vintae Zero Zero Red 0% (Іспанія)	0,75/0,15
Вино сухе червоне Maison Bouey Lettres de France Red Dry 11% (Франція)	0,75/0,15
Вино напівсолодке червоне Maison Bouey Lettres de France Rouge Moelleux 11,5% (Франція)	0,75/0,15
Вино солодке червоне Deus Mavrodaphne of Patras, 15% (Греція)	0,75/0,15
Ігристі вина	
Ігристе брют рожеве Domaines Paul Mas Prima Perla Cremant Rose, 12% (Франція)	0,75/0,15
Ігристе безалкогольне напівсолодке рожеве Kylie Minogue No Alcohol Sparkling, 0% (Німеччина)	0,75/0,15
Ігристе напівсолодке біле Dal Bello Don Gallo Spumante Dolce, 7,5% (Італія)	0,75/0,15
Ігристе солодке біле Cantine Pellegrino Zebo Moscato, 6% (Італія)	0,75/0,15
Мінеральні і фруктові води	
Вода негазована «Моршинська»	0,5
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Ворґомі»	0,5
Соки	
Сік Yan Без цукру Манго	0,25
Сік Yan Без цукру Гранат	0,25
Сік Yan Без цукру Ананас	0,25
Сік Yan Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	0,25
Сік Yan Без цукру Томатний	0,25
Сік Yan Без цукру Апельсиновий	0,25
Сік Yan Без цукру Тропік	0,25
Сік Yan Без цукру Яблуко	0,25
Нектар Yan Вишня	0,25
Фруктові води	
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	0,25
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola zero sugar	0,25
Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	0,25
Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	0,25
Пиво	
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 0% (Україна)	0,33
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 4,8% (Україна)	0,33
Пиво Budweiser Budvar B:Dark темне фільтроване 4,7% (Чехія)	0,33

Таблиця 3.15 – Дитяче меню ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рол із куркою та крем-сиром (лаваш, куряче філе, крем-сир, огірок)	100
Згідно ТК	Канаше «Дружба» (куряча грудка, сир, виноград, крекер)	90
Згідно ТК	Міні-салат «Веселка» (огірок, помідор, болгарський перець, морква, йогуртний соус)	120
Згідно ТК	Овочеві палички з хумусом (морква, селера, огірок, хумус)	110
Супи		
Згідно ТК	Курячий суп з домашньою локшиною (куряче філе, морква, цибуля, локшина, зелень)	200
Згідно ТК	Крем-суп гарбузовий «Сонечко» (гарбуз, вершки, морква, картопля, масло вершкове)	180
Згідно ТК	Суп-пюре з броколі (броколі, картопля, вершки, сир пармезан)	180
Основні страви		
Згідно ТК	Філе судака на парі з овочами (морква, броколі)	200
Згідно ТК	Нагетси курячі з картопляним пюре	200
Згідно ТК	Міні-бургер з індички (котлета з індички, булочка, салат, сир, кетчуп)	180
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Какао «Сніжна казка» (молоко, какао-порошок, цукор, маршмелоу)	200
Згідно ТК	Чай фруктовий «Сонячне яблуко» (яблуко, апельсин, мед, м'ята, вода)	200
Згідно ТК	Напій «Зимова груша» (грушевий компот, кориця, гвоздика, лимон)	200
Солодкі страви (десерти)		
Згідно ТК	Пудинг «Банановий рай» (банан, молоко, кукурудзяний крохмаль, мед)	120
Згідно ТК	Желе «Веселі фрукти» (апельсиновий сік, полуниця, чорниця, агар-агар)	100
Згідно ТК	Крем-десерт «Йогуртове хмаринка» (натуральний йогурт, мед, чорниця, печиво)	110
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Лимонад «Лимон-м'ята» (лимон, м'ята, цукор, газована вода)	200
Згідно ТК	Молочний коктейль «Ванільне щастя» (молоко, ванільне морозиво)	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Полуничний драйв» (полуниця, молоко, мед)	200
Згідно ТК	Вершковий коктейль «Карамелька» (молоко, карамельний сироп, морозиво)	200
Згідно ТК	Молочний коктейль «Банан-бум» (банан, молоко, морозиво)	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Манго-сонце» (манго, апельсиновий сік, йогурт)	200
Згідно ТК	Вершковий коктейль «Шоколадний мрійник» (какао, молоко, шоколадне морозиво)	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Тропічна насолода» (ананас, кокосове молоко, банан)	200

Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Американське печиво з шоколадом	50
	Печиво пісочне	45
	Печиво вівсяне	30

Таблиця 3.16 – Меню вільного вибору страв та напоїв лобі-бару в готелі

№ рецептури	Назва страви, коктейлю	Вихід страви, г/Величина порції (мл)
1	2	3
Безалкогольні коктейлі		
Згідно ТК	Джміль (карамельний сироп, апельсиновий сік, еспресо, апельсин)	385
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний (цукровий сироп, содова, лайм, м'ята, лід)	425
Згідно ТК	Ілюзія обману (малиновий сироп, лимонний сік, Sprite, лимон, лайм, малина, м'ята, лід)	445
Згідно ТК	Фруточіно грейпфрутовий (цукровий сироп, грейпфрутовий сік, еспресо, грейпфрут, лід)	440
Згідно ТК	Оранджевий настрій (мандариновий сироп, содова, лайм, апельсин, м'ята, лід)	440
Алкогольні коктейлі		
Згідно ТК	Мартіні-тонік	320
Згідно ТК	Джин тонкік	400
Згідно ТК	Мохіто (білий ром, цукровий сироп, содова, лайм, м'ята, лід)	445
Згідно ТК	Текіла санрайз (срібна текіла, гренадін, апельсиновий сік, апельсин, лід)	420
Згідно ТК	Блакитна лагуна (горілка, лікер блю кюрасао, Sprite, ананас, лід)	450
Згідно ТК	Белліні (просеко, цукровий сироп, лимонний сік, персикове пюре, персик)	155
Згідно ТК	Мімоза (просеко, апельсиновий сік)	180
Згідно ТК	Россіні (просеко, полуничне пюре)	150
Згідно ТК	Віскі кола	380
Згідно ТК	Френч 75 (просеко, джин, цукровий сироп, лимонний сік)	155
Води, соки		
	Сік Yan Без цукру Манго	250
	Сік Yan Без цукру Гранат	250
	Сік Yan Без цукру Ананас	250
	Сік Yan Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	250
	Сік Yan Без цукру Томатний	250
	Сік Yan Без цукру Апельсиновий	250
	Сік Yan Без цукру Тропік	250
	Сік Yan Без цукру Яблуко	250
	Нектар Yan Вишня	250
	Вода негазована «Моршинська»	500

Продовження табл. 3.16

	Вода слабогазована «Моршинська»	500
	Вода сильногазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна лікувально-столова «Vorjomi»	500
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	250
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola zero sugar	250
	Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	250
	Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	250
Напої		
Згідно ТК	Липовий чай з медом	200
Згідно ТК	Авторський імбирний чай	200
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	30
Згідно ТК	Американо (арабіка)	100
Згідно ТК	Імбирний лимонад з яблуком	250
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
Згідно ТК	Морквяно-яблучний фреш	250
Згідно ТК	Лимонад ананасовий з базиліком	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Пікантний салат з баклажаном та цитрусовим соусом	150
Згідно ТК	Салат з яловичиною, печеними овочами та фетою	150
Згідно ТК	Салат «Грецький»	150
Згідно ТК	Овочевий салат з сиром фета та оливками	150
Згідно ТК	Рулетики із баклажану із сиром	100
Гарячі страви та закуски		
Згідно ТК	Жульєн з куркою та білими грибами	120
Згідно ТК	Запечений сир «Брі» із лавашем	60/60
Згідно ТК	Сирні палички	90
Десерти		
Згідно ТК	Віденські вафлі з наповнювачами	150
	Морозиво в асортименті	250
Хліб та хлібобулочні вироби		
	Багет з сиром сулугуні	100
	Чіабатта	100
	Багет	100
	Хлібець з гарбузовим насінням	100
	Гріссіні	100
	Фокачча	100

Таблиця 3.17 – Меню комплексних сніданків, обідів, вечерь в їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г (мл)
Понеділок		
Сніданок		
Згідно ТК	Омлет із шинкою	200
Згідно ТК	Фрукти (Помело, яблуко, апельсин)	50/50/50
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
	Булочка з маком	100

Продовження табл. 3.17

Обід		
Згідно ТК	Ікра баклажанова	100
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза	300
Згідно ТК	Рагу з кролика	375
Згідно ТК	Компот вишневий	250
	Хліб житній	25
Вечеря		
Згідно ТК	Гриби білі мариновані	150
Згідно ТК	Смажене філе судака із гречаною кашею	125/150
Згідно ТК	Чай чорний «Чайна Країна»	200
	Круассан із шоколадом	110
Вівторок		
Сніданок		
	Порційне Вершкове Масло ДПП	10
Згідно ТК	Молочна рисова каша	200
Згідно ТК	Фруктові шматочки (Яблуко, банан, ківі)	50/50/50
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
	Хліб житній	25
Обід		
Згідно ТК	Салат вітамінний	150
Згідно ТК	Борщ український	300/15
Згідно ТК	Рагу з кролика	375
Згідно ТК	Компот із яблук	250
	Пампушки	100
Вечеря		
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів (Капуста, помідори, огірок, цибуля, майонез)	150
Згідно ТК	Рибні палички із рисом	125/100
Згідно ТК	Тістечко «Солодка картопля»	50
Згідно ТК	Чай чорний «Чайна Країна»	200
Середа		
Сніданок		
Згідно ТК	Молоко	250
Згідно ТК	Яєчня-глазунья з овочами (капуста цвітна, помідори, кабачки)	158
	Чорний шоколад	50
	Булочка з вишнею	100
Обід		
Згідно ТК	Салат «Кукурудзяний»	150
Згідно ТК	Суп із пельменями	300
Згідно ТК	Курячі фрикадельки із картопляним пюре	100/150
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
	Хліб висівковий	25
Вечеря		
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки	150
Згідно ТК	Макарони з тунцем	200
Згідно ТК	Компот із яблук	250
	Булочка з маком	100
Четверг		

Продовження табл. 3.17

Сніданок		
Згідно ТК	Омлет з сиром і беконом	200
	Тістечко «Солодка картопля»	50
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
Обід		
Згідно ТК	Салат зі свіжих овочів (Капуста, помідори, огірок, цибуля, майонез)	150
Згідно ТК	Суп із куркою	300
Згідно ТК	Свинячий биток із рисом	100/150
Згідно ТК	Компот вишневий	250
	Хліб житній	25
Вечеря		
	Масло вершкове «President»	50
Згідно ТК	Бутерброди із паштетом	30/25
Згідно ТК	Запечене курячі філе із картоплею	200
Згідно ТК	Чай чорний «Чайна Країна»	200
	Хліб житній	25
П'ятниця		
Сніданок		
Згідно ТК	Налисники з сиром	200
Згідно ТК	Еспресо (арабіка)	30
	Булочка з маком	100
Обід		
Згідно ТК	Салат вітамінний	150
Згідно ТК	Крем-суп гарбузовий	300
Згідно ТК	Котлети з хека, із гречаною кашею	100/150
Згідно ТК	Компот вишневий	250
	Хліб житній	25
Вечеря		
Згідно ТК	Салат вітамінний	150
Згідно ТК	Ескалоп із овочами-гриль (перець болгарський, кабачок, помідори, картопля)	100/35/35/35/ 35
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
	Булочка з вишнею	100
Субота		
Сніданок		
Згідно ТК	Вівсянка на молоці	200
Згідно ТК	Чорний шоколад	50
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
	Булочка з маком	100
Обід		
Згідно ТК	Салат «Кукурудзяний»	150
Згідно ТК	Суп із пельменями	300
Згідно ТК	Рибні палички з овочами на пару (морква, гарбуз, цвітна капуста)	100/50/50/50
Згідно ТК	Чай зелений «Чайна Країна»	200
	Круассан з банановою начинкою	100
Вечеря		
Згідно ТК	Овочі свіжі (помідори, огірки, морква)	50/50/50

Продовження табл. 3.17

Згідно ТК	Деруни з куркою	150
Згідно ТК	Компот із яблук	250
	Булочка з маком	100
Неділя		
Сніданок		
	Масло вершкове «President»	50
Згідно ТК	Омлет з беконом	200
Згідно ТК	Фрукти цитрусові (Помело, грейпфрут, апельсин)	50/50/50
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	250
	Булочка з маком	100
Обід		
Згідно ТК	Квашена капуста	150
Згідно ТК	Суп із фрикадельками	300
Згідно ТК	Свинячі тефтелі із гречаною кашею	100/150
Згідно ТК	Чай чорний «Чайна Країна»	200
	Хліб житній	25
Вечеря		
Згідно ТК	Гриби білі мариновані	150
Згідно ТК	Котлети із судака з картоплею вареною	125/150
Згідно ТК	Компот із яблук	250
	Круассан із шоколадом	110

Після проектування ресторану вищої категорії при готелі здійснюється розрахунок графіка завантаження обідньої зали готельного комплексу (табл. 3.18).

Таблиця 3.18 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 235 місць

Години роботи	Оборотність місця	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7:00-10:00	Шведський стіл		261
10:00-11:00	Перерва		
11:00-12:00	1,5	40	141
12:00-13:00	1,5	50	177
13:00-14:00	1,5	70	247
14:00-15:00	1,5	60	212
15:00-16:00	1,5	50	177
16:00-17:00	1,5	30	106
17:00-18:00	1,5	40	141
18:00-19:00	1,5	70	247
19:00-20:00	0,6	100	141
20:00-21:00	0,6	80	113
21:00-22:00	0,6	70	99
ВСЬОГО відвідувачів за день (заг)			1801
Денна оборотність місця $\eta = n_{заг}/N$, раз			7,66

Найбільше завантаження ресторанного залу спостерігається у часові проміжки з 13:00 до 16:00 та з 19:00 до 20:00.

У зазначені періоди ресторан обслуговує загалом 646 відвідувачів. Для визначення денної кількості кулінарної продукції використовують показники

загальної кількості відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Розрахунок кількості реалізованих страв за день здійснюється за формулою:

$$N_{\text{стр}} = 261 * 7 + 765 * 3,5 = 4505 \text{ страв}$$

Після цього визначається асортиментний склад продукції, що пропонується під час сніданку (табл. 3.19).

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви і закуски	30		548
Рибні		30	164
М'ясні		30	164
Молоко і кисломолочні продукти		40	220
Гарячі страви	50		914
М'ясні, рибні		20	182
Овочеві		10	92
Борошняні		15	137
Круп'яні		25	229
Яечні, сирні		30	274
Солодкі страви	20		365
Всього	100		1827

Далі необхідно визначити асортиментний склад продукції, реалізованої за весь день (табл.3.20).

Таблиця 3.20 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої протягом дня

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Фірмові страви	10		268
Холодні страви і закуски	25		670
Рибні		25	168
М'ясні		30	200
Салати		25	168
Овочеві		10	67
К/с продукти		10	67
Гарячі закуски	5		134
Супи	20		535
Прозорі		25	134
Заправочні		75	401

Продовження табл. 3.20

<i>Другі гарячі страви</i>	30		803
Рибні		15	121
М'ясні		50	421
Борошняні		15	121
Овочеві		10	80
Круп'яні		10	80
<i>Солодкі страви</i>	10		268
Всього	100		2678

Розрахунки закупівельної продукції для ресторану оформлено у таблицях (табл. 3.21; табл. 3.22).

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 261 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	65,3
<i>Холодні напої</i>		0,249	65
Мінеральна вода	л	0,125	32,5
Сік		0,125	32,5
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>		0,10	26,1
Пшеничний	кг	0,05	13,05
Хлібобулочні вироби		0,05	13,05
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,7	183

Таблиця 3.22 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої протягом дня

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1801 відвідувачів
1	2	3	4
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	90,00
<i>Холодні напої</i>			450,35
Фруктова вода		0,05	90,00
Мінеральна вода	л	0,08	144,25
Сік		0,02	36,00
Власного виробництва		0,1	180,1
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>			180
Хліб	кг	0,05	90,00
Хлібобулочні вироби		0,05	90,00
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,25	450
<i>Печиво</i>	кг	0,02	36,02
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	180,0
<i>Пиво</i>	л	0,025	45,21

На підставі розробленого меню та даних табл. 3.19...3.22 складається денна виробнича програма майбутнього закладу ресторанного господарства (табл.

3.23...3.26).

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Рибна нарізка (Лосось, масляна, скумбрія)	164	25/25/25
Згідно ТК	М'ясне плато (Копчена свинина, копчена яловичина, салямі, балик, буженина)	164	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сирна тарілка («Горгонзола», «Брі, «Камамбер», «Рокфор»)	37	20/20/20/20
Згідно ТК	Сир кисломолочний із горіхами	37	30/15
	Вершки «President», 10%	37	10
	Молоко «Яготинське» 2,6%	37	150
	Йогурт «Данон» полуниця-банан 2,5%	36	125
	Порційне Вершкове Масло ДП	36	10
Основні страви			
Згідно ТК	Бекон смажений	91	80
Згідно ТК	Франкфуртські ковбаски	91	50
Згідно ТК	Млинці з шампінйонами та овочами (перець болгарський, морква, гарбуз)	69	80
Згідно ТК	Овочі на пару (Броколі, морква, гарбуз, болгарський перець, цукіні)	91	10/10/10/10/10
Згідно ТК	Вареники з сиром	68	80
Згідно ТК	Каша вівсяна	229	80
Згідно ТК	Ячня глазунья з беконом	91	80
Згідно ТК	Яйце «Пашот»	91	50
Згідно ТК	Омлет із додаванням: Сиру Шинки Шампінйонів	92	50 30 30 30
Солодкі страви (десерти)			
Згідно ТК	Фруктове плато (Яблуко, апельсин, банан, ківі, виноград)	60	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Горіхова тарілка (Арахіс, кеш'ю, фундук, мигдаль)	61	25/25/25/25
	Джем абрикосовий «Асканія»	61	20
	Мед «Пасіка» натуральний	61	20
	Гранола з шоколадом та горіхами	61	60
	Гранола медова з горіхами	61	60
Напої			
Згідно ТК	Чай липовий з медом	89	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Чай Імператора	89	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Аромат шампанського	89	200
Згідно ТК	Американо (арабіка)	89	100
	Сік Уап Без цукру Манго	26	250
	Сік Уап Без цукру Гранат	26	250
	Сік Уап Без цукру Ананас	26	250

Продовження табл. 3.23

	Сік Уан Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	26	250
	Сік Уан Без цукру Томатний	26	250
	Вода негазована «Моршинська»	22	500
	Вода слабогазована «Моршинська»	22	500
	Вода сильногазована «Моршинська»	21	500
Хліб, хлібобулочні вироби (кондитерські вироби)			
	Хліб житній	73	30
	Без дріжджовий хліб з зерном	73	30
	Багет	73	30
	Багет з сиром	72	30
	Багет гречаний	72	30
	Багет солодовий Європейський	72	30
	Булочка Паве пшеничне	46	40
	Булочка паве солодове	46	40
	Мафін "З шоколадним смаком"	46	50
	Пончик з персиковою начинкою	45	60

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
Фірмові страви			
Згідно ТК	Теплий салат з м'ясом та шпинатом (вирізка яловича, шпинат, авокадо, кунжут, соус бальзаміко)	67	245
Згідно ТК	Салат «М'ясна трійка» (язик телячий, курятина, шинка, огірок свіжий, білі гриби мариновані, майонез)	67	275
Згідно ТК	Кіш з білими грибами та індичкою	67	200
Згідно ТК	Курка з особливою скоринкою (Курча гомілка, паприка, часник сушений, суміш перів, цукор коричневий, йогурт)	67	150
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Сет м'ясних делікатесів (прошутто, салямі, чорізо, оливки, корнішони, перець чілі, гірчиця в зернах)	75	50/50/50/25/10/25
Згідно ТК	Тріо італійських сирів («Пармезан», «Дор Блю», «Брі», ягідний соус, цибулеві грінки)	33	50/50/50/25/25
Згідно ТК	Брускети з лососем	84	120
Згідно ТК	Брускети з прошутто	75	120
Згідно ТК	Тартар з лосося та авокадо	84	170
Згідно ТК	Салат з лососем гриль	26	200
Згідно ТК	Салат з рожевим тунцем та полуницею	26	150
Згідно ТК	Салат «Олів'є по-царськи» (Ікра кетова, яйце, зелений горошок, картопля, огірок свіжий, майонез, зелена цибуля, крабове м'ясо, креветки королівські)	26	150
Згідно ТК	Салат «Цезар»	26	150

Продовження табл. 3.24

Згідно ТК	Пікантний салат з баклажаном та цитрусовим соусом	26	150
Згідно ТК	Салат «Грецький»	26	150
Згідно ТК	Капрезе з грильованим болгарським перцем	30	200
Згідно ТК	Рулетики із баклажану із сиром	30	150
Згідно ТК	Сир «Брі» з карамелізованими горіхами	34	135/25
Гарячі страви та закуски			
Згідно ТК	Крокети з коропа	67	100
Згідно ТК	Запечений сир «Камамбер»	67	100
Супи			
Згідно ТК	Курячий бульйон з філе та яйцем	134	300
Згідно ТК	Цибулевий суп	101	300
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза	101	300
Згідно ТК	Курячий крем-суп	100	300
Основні страви			
Згідно ТК	Філе судака, тушкований в томатах	51	125/25
Згідно ТК	Короп запечений з овочами (Баклажани, кабачки, перець болгарський)	50	260
Згідно ТК	Яловичий стейк з соусом барбекю	35	150/15
Згідно ТК	Медальйони з яловичини	35	125
Згідно ТК	Шашлик зі свинини	34	150
Згідно ТК	Свинячі реберця	34	200
Згідно ТК	Свині медальйони з глазурованим ананасом	34	125/50
Згідно ТК	Курячі шашлички	34	100
Згідно ТК	Куряча ніжка смажена	34	100
Згідно ТК	Куряче філе на тушкованому шпинаті з соусом дорблю	34	175
Згідно ТК	Шашлик з індички	34	150
Згідно ТК	Філе індички на грибному ризотто	34	260
Згідно ТК	Індича ніжка з апельсиновим соусом	34	150/25
Згідно ТК	Фетучіні з куркою та шампіньонами	41	250
Згідно ТК	Паста з куркою, шпинатом та горгонзолою	40	220
Згідно ТК	Вареники з сиром	40	150
Гарніри			
Згідно ТК	Овочі на пару (Гарбуз, морква, цвітна капуста)	20	75/75/75
Згідно ТК	Овочі на грилі (баклажани, кабачки, перець, броколі)	20	75/75/75
Згідно ТК	Картопля фрі	20	200
Згідно ТК	Картопля по-селянськи	20	200
Згідно ТК	Рис з овочами(горох, кукурудза, перець)	80	100/25/25/25
Солодкі страви та десерти			
Згідно ТК	Чізкейк печений на грилі	39	200
Згідно ТК	Шоколадний фондан	39	150/30
Згідно ТК	Панакота	38	160
Згідно ТК	Морозиво в асортименті	38	150
Напої			
Згідно ТК	Чай липовий з медом	75	200
Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Чай Імператора	75	200

Продовження табл. 3.24

Згідно ТК	Чай чорний Чайна Країна Аромат шампанського	75	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	62	250
Згідно ТК	Імбирний лимонад з яблуком	62	250
Згідно ТК	Морквяно-яблучний фреш	62	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
Згідно ТК	Хлібна корзинка (хліб житній, хліб вівсяний, хліб гречаний)	180	75/75/75
	Багет	165	75
	Багет з сиром	165	75
	Багет гречаний	165	75
	Багет солодовий Європейський	165	75
	Фокачча	900	100
	Мафін "З шоколадним смаком"	450	50

Таблиця 3.25 – Денна виробнича програма дитячого меню ресторану

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски			
Згідно ТК	Рол із куркою та крем-сиром (лаваш, куряче філе, крем-сир, огірок)	25	100
Згідно ТК	Канапе «Дружба» (куряча грудка, сир, виноград, крекер)	25	90
Згідно ТК	Міні-салат «Веселка» (огірок, помідор, болгарський перець, морква, йогуртний соус)	12	120
Згідно ТК	Овочеві палички з хумусом (морква, селера, огірок, хумус)	7	110
Супи			
Згідно ТК	Курячий суп з домашньою локшиною (куряче філе, морква, цибуля, локшина, зелень)	33	200
Згідно ТК	Крем-суп гарбузовий «Сонечко» (гарбуз, вершки, морква, картопля, масло вершкове)	33	180
Згідно ТК	Суп-пюре з броколі (броколі, картопля, вершки, сир пармезан)	33	180
Основні страви			
Згідно ТК	Філе судака на парі з овочами (морква, броколі)	15	200
Згідно ТК	Нагетси курячі з картопляним пюре	15	200
Згідно ТК	Міні-бургер з індички (котлета з індички, булочка, салат, сир, кетчуп)	15	180
Гарячі напої власного виробництва			
Згідно ТК	Какао «Сніжна казка» (молоко, какао-порошок, цукор, маршмелу)	75	200
Згідно ТК	Чай фруктовий «Сонячне яблуко» (яблуко, апельсин, мед, м'ята, вода)	75	200
Згідно ТК	Напій «Зимова груша» (грушевий компот, кориця, гвоздика, лимон)	75	200

Продовження табл. 3.25

Солодкі страви (десерти)			
Згідно ТК	Пудинг «Банановий рай» (банан, молоко, кукурудзяний крохмаль, мед)	38	120
Згідно ТК	Желе «Веселі фрукти» (апельсиновий сік, полуниця, чорниця, агар-агар)	38	100
Згідно ТК	Крем-десерт «Йогуртове хмаринка» (натуральний йогурт, мед, чорниця, печиво)	38	110
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Лимонад «Лимон-м'ята» (лимон, м'ята, цукор, газована вода)	61	200
Згідно ТК	Молочний коктейль «Ванільне щастя» (молоко, ванільне морозиво)	61	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Полуничний драйв» (полуниця, молоко, мед)	61	200
Згідно ТК	Вершковий коктейль «Карамелька» (молоко, карамельний сироп, морозиво)	61	200
Згідно ТК	Молочний коктейль «Банан-бум» (банан, молоко, морозиво)	61	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Манго-сонце» (манго, апельсиновий сік, йогурт)	61	200
Згідно ТК	Вершковий коктейль «Шоколадний мрійник» (какао, молоко, шоколадне морозиво)	61	200
Згідно ТК	Фруктовий коктейль «Тропічна насолода» (ананас, кокосове молоко, банан)	61	200
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Американське печиво з шоколадом	283	50
	Печиво пісочне	292	45
	Печиво вівсяне	291	30

Таблиця 3.26 – Денна виробнича програма напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л	Кількість пляшок, порцій шт
Горілка		
Горілка Absolut, 40% (Швеція)	0,5/0,05	2/20
Білі вина		
Вино сухе біле Vintae Zero Zero White, 0% (Іспанія)	0,75/0,15	35/175
Вино сухе біле Cantina Castelnuovo del Garda Pinot Grigio Castelnuovo, 12% (Італія)	0,75/0,15	15/75
Вино напівсухе біле Adventure Airen, 11% (Іспанія)	0,75/0,15	15/75
Вино солодке біле Hans Tschida Angerhof Spatlese, 8,5% (Австрія)	0,75/0,15	15/75
Червоні вина		
Вино сухе червоне Vintae Zero Zero Red 0% (Іспанія)	0,75/0,15	35/175
Вино сухе червоне Maison Bouey Lettres de France Red Dry 11% (Франція)	0,75/0,15	15/75

Продовження табл. 3.26

Вино напівсолодке червоне Maison Bouey Lettres de France Rouge Moelleux 11,5% (Франція)	0,75/0,15	15/75
Вино солодке червоне Deus Mavrodaphne of Patras, 15% (Греція)	0,75/0,15	15/75
Ігристі вина		
Ігристе брют рожеве Domaines Paul Mas Prima Perla Cremant Rose, 12% (Франція)	0,75/0,15	15/75
Ігристе безалкогольне напівсолодке рожеве Kylie Minogue No Alcohol Sparkling, 0% (Німеччина)	0,75/0,15	31/155
Ігристе напівсолодке біле Dal Bello Don Gallo Spumante Dolce, 7,5% (Італія)	0,75/0,15	15/75
Ігристе солодке біле Cantine Pellegrino Zebo Moscato, 6% (Італія)	0,75/0,15	15/75
Мінеральні і фруктові води		
Вода негазована «Моршинська»	0,5	65
Вода слабогазована «Моршинська»	0,5	65
Вода сильногазована «Моршинська»	0,5	65
Вода мінеральна лікувально-столова «Вогіомі»	0,5	65
Соки		
Сік Yan Без цукру Манго	0,25	16
Сік Yan Без цукру Гранат	0,25	16
Сік Yan Без цукру Ананас	0,25	16
Сік Yan Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	0,25	16
Сік Yan Без цукру Томатний	0,25	16
Сік Yan Без цукру Апельсиновий	0,25	16
Сік Yan Без цукру Тропік	0,25	16
Сік Yan Без цукру Яблуко	0,25	16
Нектар Yan Вишня	0,25	16
Фруктові води		
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	0,25	90
Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola zero sugar	0,25	90
Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	0,25	90
Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	0,25	90
Пиво		
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 0% (Україна)	0,33	46
Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 4,8% (Україна)	0,33	46
Пиво Budweiser Budvar B:Dark темне фільтроване 4,7% (Чехія)	0,33	45

Таблиця 3.27 – Загальна виробнича програма ресторану

Група страв	Кількість реалізованої продукції, шт, кг, л
Фірмові страви	268
Холодні страви і закуски	670
Гарячі закуски	134
Супи	535
Другі гарячі страви	803
Солодкі страви	268
Гарячі напої	90,00
Холодні напої	450,35
Хліб та хлібобулочні вироби	180
Борошняні кондитерські вироби	450
Печиво	36,02
Вино-горілчані вироби	180
Пиво	45,21

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу приготування кулінарної продукції є ключовим елементом для забезпечення високої якості обслуговування та злагодженої роботи підприємства ресторанного господарства. Виходячи з розробленого меню та відповідних розрахункових показників, визначається добова потреба закладу в сировині (табл. 3.28).

Таблиця 3.28 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Вирізка яловича	Охолоджене
	Язик телячий	Охолоджене
	Куряче філе	Охолоджене
	Філе індички	Охолоджене
	Індича ніжка	Охолоджене
	Свинячі реберця	Охолоджене
	Свиняча вирізка	Охолоджене
Риба та морепродукти	Лосось	Охолоджене
	Масляна	Охолоджене
	Скумбрія	Охолоджене
	Тунець	Охолоджене
	Крабове м'ясо	Охолоджене
	Креветки королівські	Охолоджене
	Короп	Охолоджене
	Судак	Охолоджене
М'ясна та рибна гастрономія	Балик	Фасоване, в/г
	Копчена яловичина	Фасоване, в/г
	Салямі	Фасоване, в/г

Продовження табл. 3.28

М'ясна та рибна гастрономія	Копчена свинина	Фасоване, в/г
	Буженина	Фасоване, в/г
	Бекон	Фасоване, в/г
	Франкфуртські ковбаски	Фасоване, в/г
	Шинка	Фасоване, в/г
	Прошутто	Фасоване, в/г
	Чорізо	Фасоване, в/г
	Ікра кетова	Законсервована
Молоко, молочні та жирові продукти	Горгонзола	Фасоване, в/г
	Брі	Фасоване, в/г
	Камамбер	Фасоване, в/г
	Рокфор	Фасоване, в/г
	Вершки «President», 10%	Порційні
	Молоко «Яготинське» 2,6%	Пакетоване
	Йогурт «Данон» полуниця-банан 2,5%	Упаковки
	Вершкове Масло ДП	Порційне
	Яйця	Фасоване, в/г
	Масло вершкове «Яготинське» 82,5%	Упаковане
	Сир кисломолочний	Фасоване, в/г
	Вершки ультрапастеризовані «Яготинські» 15%	Пакетоване
	Вершки ультрапастеризовані «Яготинські» 10%	Пакетоване
	Вершки кулінарні «Смачно Шеф» 30%	Пакетоване
	Кокосове молоко	Пакетоване
	Крем-сир	Упаковка
	Пармезан	Фасоване, в/г
	Дор Блю	Фасоване, в/г
	Сир маскарпоне	Фасоване, в/г
	Морозиво	Упаковане
Овочі та зелень	Перець болгарський	Свіжі
	Морква	Свіжі
	Гарбуз	Свіжі
	Броколі	Свіжі
	Цукіні	Свіжі
	Шампіньйони	Свіжі
	Зелень	Свіжі
	Імбир	Свіжі
	Шпинат	Свіжі
	Огірок	Свіжі
	Цибуля	Свіжі
	Білі гриби	Свіжі
	Помідори	Свіжі
	Перець чилі	Свіжі
	Картопля	Свіжі
	Салат "Айсберг"	Свіжі
	Помідори черрі	Свіжі

Продовження табл. 3.28

Овочі та зелень	Часник	Свіжі
	Баклажани	Свіжі
	Цвітна капуста	Свіжі
Фрукти та ягоди	Яблуко	Свіжі
	Апельсин	Свіжі
	Банан	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Виноград	Свіжі
	Авокадо	Свіжі
	М'ята	Свіжа
	Полуниця	Свіжі
	Ананас	Свіжі
	Малина	Свіжі
	Чорниця	Свіжа
	Лимон	Свіжий
	Груша	Свіжі
	Бакалійні товари	Арахіс
Кеш'ю		Фасоване, в/г
Фундук		Фасоване, в/г
Мигдаль		Фасоване, в/г
Джем абрикосовий «Асканія»		Порційне
Мед «Пасіка» натуральний		Порційне
Гранола з шоколадом та горіхами		Пакетоване
Гранола медова з горіхами		Пакетоване
Соус йогуртовий		Пляшковий
Липовий чай		Пакетоване
Чай чорний Чайна Країна Чай Імператора		Пакетоване
Чай чорний Чайна Країна Аромат шампанського		Пакетоване
Арабіка		Пакетоване
Кунжут		Пакетоване
Соус бальзаміко		Пляшкове
Майонез		Пакетоване
Паприка		Пакетоване
Часник сушений		Пакетоване
Суміш перців		Пакетоване
Оливки		Консервовані
Маршмелоу		Пакетоване
Корнішони		Консервовані
Гірчиця в зернах		Пакетоване
Гвоздика		Пакетоване
Зелений горошок		Консервовані
Оливкове масло		Пляшкове
Гірчиця		Пакетоване
Пюре манго		Пакетоване
Кетчуп		Пакетований
Карамельний сироп		Пляшковий

Продовження табл. 3.28

Бакалійні товари	Панірувальні сухарі	Пакетоване
	Соняшникова олія	Пляшкова
	Фетучіні	Пакетоване
	Спагетті	Пакетоване
	Локшина	Пакетована
	Кориця	Пакетована
	Кукурудза	Консервовані
	Ванілін	Пакетоване
	Шоколад	Упаковане
	Хумус	Упакований
	Желатин	Пакетоване
Сухі продукти	Борошно пшеничне	Пакетоване
	Кукурудзяний крохмаль	Пакетований
	Цукор	Пакетоване
	Агар агар	Пакетований
	Какао порошок	Пакетоване
	Каша вівсяна	Пакетоване
	Рис	Пакетоване
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб житній	Пакетоване
	Без дріжджовий хліб з зерном	Пакетоване
	Багет	Пакетоване
	Багет з сиром	Пакетоване
	Багет гречаний	Пакетоване
	Багет солодовий Європейський	Пакетоване
	Булочка Паве пшеничне	Пакетоване
	Булочка паве солодове	Пакетоване
	Мафін "З шоколадним смаком"	Пакетоване
	Пончик з персиковою начинкою	Пакетоване
	Цибулеві грінки	Пакетоване
	Фокачча	Пакетоване
	Лаваш	Пакетований
	Крекери	Пакетовані
	Пампушки	Пакетоване
	Американське печиво з шоколадом	Пакетоване, в/г
	Печиво пісочне	Пакетоване, в/г
	Печиво пісочне	Пакетоване, в/г
Напої алкогольні	Горілка Absolut, 40% (Швеція)	Пляшкове
	Вино сухе біле Cantina Castelnuovo del Garda Pinot Grigio Castelnuovo, 12% (Італія)	Пляшкове
	Вино напівсухе біле Adventure Airen, 11% (Іспанія)	Пляшкове

Продовження табл. 3.28

Напої алкогольні	Вино солодке біле Hans Tschida Angerhof Spatlese, 8,5% (Австрія)	Пляшкове
	Вино сухе червоне Maison Bouey Lettres de France Red Dry 11% (Франція)	Пляшкове
	Вино напівсолодке червоне Maison Bouey Lettres de France Rouge Moelleux 11,5% (Франція)	Пляшкове
	Вино солодке червоне Deus Mavrodaphne of Patras, 15% (Греція)	Пляшкове
	Ігристе брют рожеве Domaines Paul Mas Prima Perla Cremant Rose, 12% (Франція)	Пляшкове
	Ігристе напівсолодке біле Dal Bello Don Gallo Spumante Dolce, 7,5% (Італія)	Пляшкове
	Ігристе солодке біле Cantine Pellegrino Zebo Moscato, 6% (Італія)	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода негазована «Моршинська»	Пляшкове
	Вода слабогазована «Моршинська»	Пляшкове
	Вода сильногазована «Моршинська»	Пляшкове
	Вода мінеральна лікувально-столова «Vorjomi»	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Манго	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Гранат	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Ананас	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Персиковий з додаванням яблучного соку	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Томатний	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Апельсиновий	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Тропік	Пляшкове
	Сік Yan Без цукру Яблуко	Пляшкове
	Нектар Yan Вишня	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Coca-Cola zero sugar	Пляшкове

Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Напій безалкогольний, сильногазований Fanta	Пляшкове
	Напій безалкогольний, сильногазований Sprite	Пляшкове
	Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 0% (Україна)	Пляшкове
	Пиво Kronenbourg 1664 Blanc світле фільтроване 4,8% (Україна)	Пляшкове
	Пиво Budweiser Budvar B:Dark темне фільтроване 4,7% (Чехія)	Пляшкове
	Вино сухе біле Vintae Zero Zero White, 0% (Іспанія)	Пляшкове
	Вино сухе червоне Vintae Zero Zero Red 0% (Іспанія)	Пляшкове
	Ігристе безалкогольне напівсолодке рожеве Kylie Minogue No Alcohol Sparkling, 0% (Німеччина)	Пляшкове

Структурно-технологічна схема сприяє раціональній організації виробничого процесу, встановлюючи оптимальну послідовність виконання операцій з обробки сировини, приготування напівфабрикатів і виготовлення готових страв (рис. 3.3).

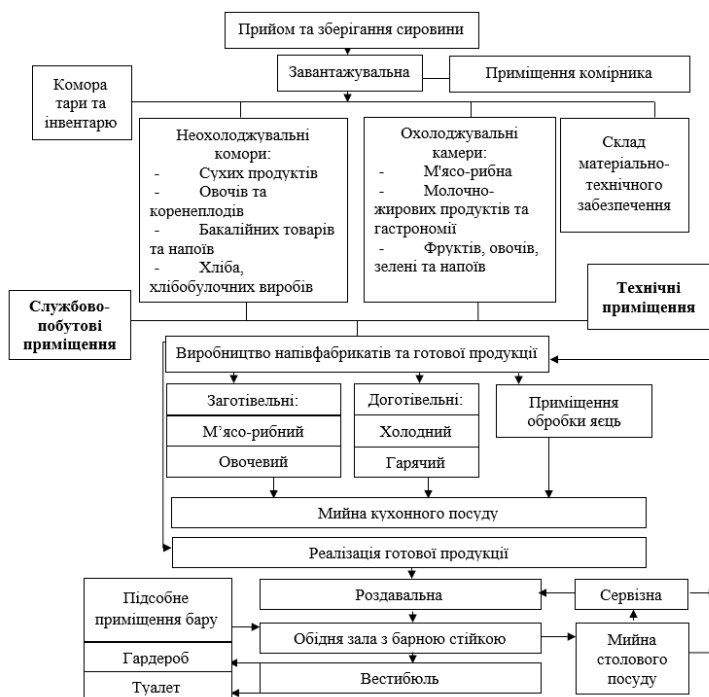


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення

Ефективність функціонування ресторанного господарства, що є частиною готельного підприємства, суттєво залежить від розумного планування простору приміщень та оптимального взаємозв'язку внутрішньої логістики.

Початковий крок технологічного процесу - це прийняття сировини, що здійснюється у спеціально обладнаній зоні завантаження. Тут продукти проходять перевірку якості та відповідності вимогам, після чого відбувається їх розвантаження з подальшим розподілом. У приміщенні коморника здійснюється облік отриманих товарів, контроль за їх надходженням та організація належного зберігання. Зони зберігання сировини відіграють ключову роль у збереженні її якості до моменту використання. Охолоджувальні камери класифікуються за типом продукції, з врахуванням відповідних температурних режимів: для м'яса – $+1^{\circ}\text{C}$, для риби – $+2^{\circ}\text{C}$, для молочних продуктів – в межах $+2...+4^{\circ}\text{C}$, для овочів і фруктів – $+5...+8^{\circ}\text{C}$. Сухі продукти зберігаються в неопалюваних коморах при температурі $+15...+18^{\circ}\text{C}$, а овочі, що не потребують охолодження, – при $+10...+15^{\circ}\text{C}$. Також передбачено окреме приміщення для зберігання тари та інвентарю з температурним режимом $+15...+20^{\circ}\text{C}$.

В межах матеріально-технічного блоку передбачено зберігання технічних запасів та витратних матеріалів, що необхідні для забезпечення безперебійної роботи ресторанної частини.

До службово-побутових приміщень входять роздягальні, кімнати відпочинку для персоналу та санітарно-гігієнічні зони, що забезпечують належні умови праці.

Для підтримання санітарного стану обладнано технічні приміщення для обслуговування обладнання та зберігання експлуатаційних матеріалів.

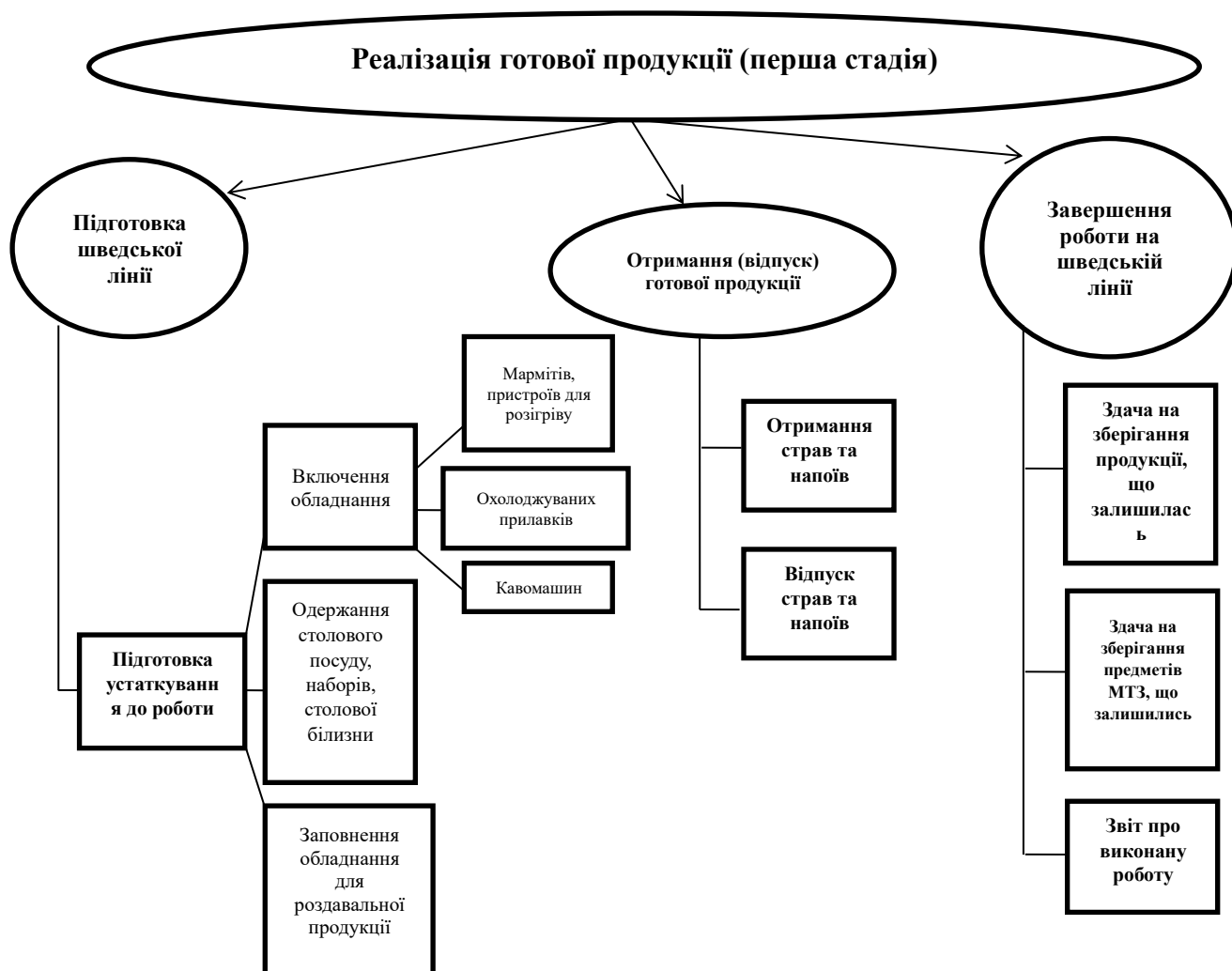
Технологічний процес приготування страв реалізується через цехову структуру виробництва, яка включає м'ясо-рибний, овочевий, холодний, гарячий та кондитерський цехи. Всі цехи взаємопов'язані та забезпечують повний цикл виробництва продукції — від первинної обробки сировини до формування готових страв. Для забезпечення високого рівня гігієни функціонує мийна кухонного посуду, яка виконує функцію санітарної обробки посуду й інвентарю, що використовується у виробничому процесі.

Завершальна стадія - зона реалізації готової продукції, що включає приміщення для нарізання хліба, роздавальню, сервізну для підготовки посуду, а також обідній зал з барною стійкою. Додатково організовано мийну столового посуду, вестибюльну частину та гардероб для зберігання особистих речей гостей.

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства

У ресторані класу люкс сніданки подаватимуться з 07:00 до 10:00 у форматі «шведського столу». Починаючи з 11:00 і до моменту закриття, обслуговування здійснюватиметься за меню вільного вибору з використанням повного циклу обслуговування.

Організацію технологічного процесу обслуговування гостей у закладі ресторанного господарства готелю представлено у вигляді схем (рис. 3.4) та (рис. 3.5).



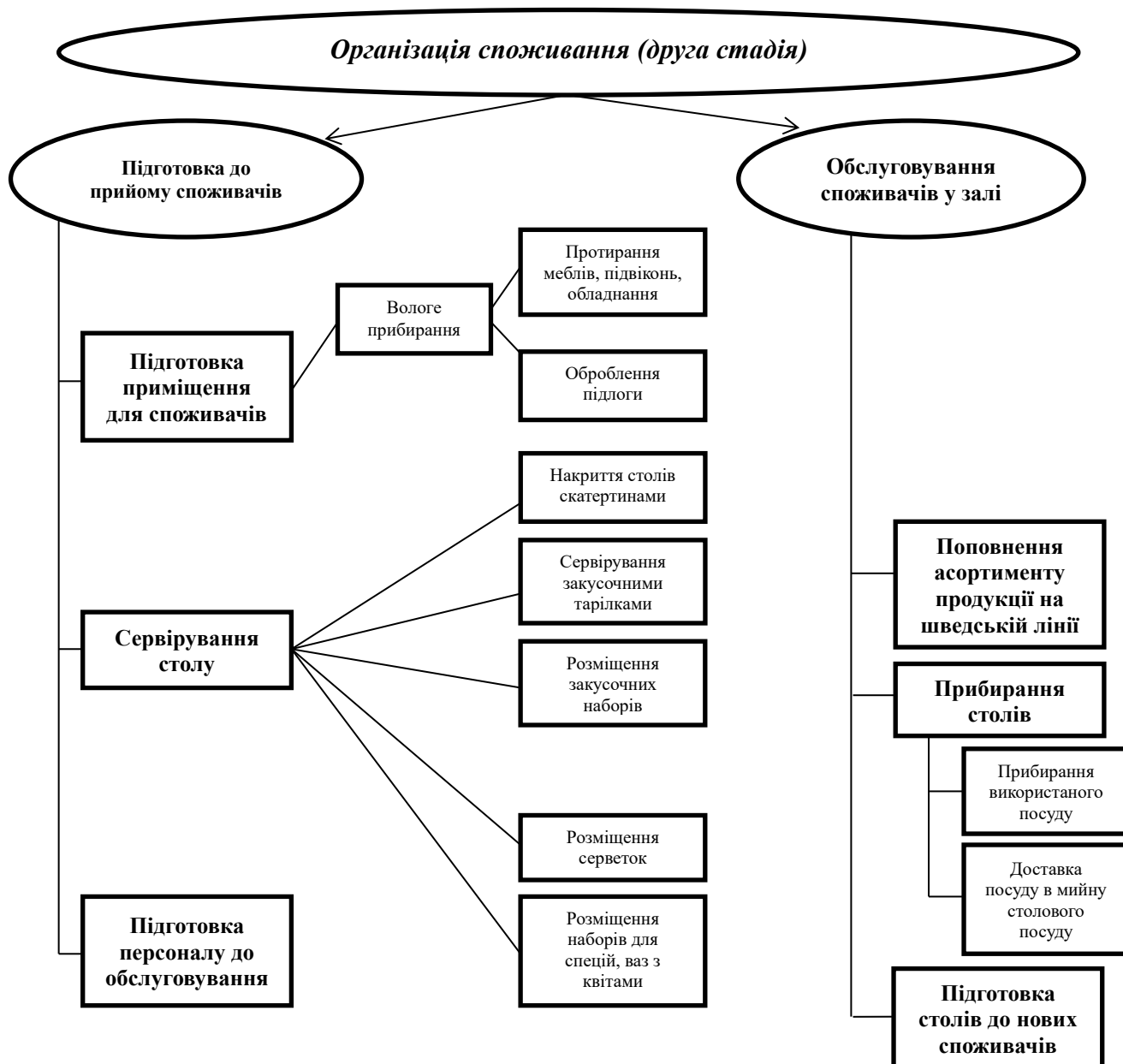
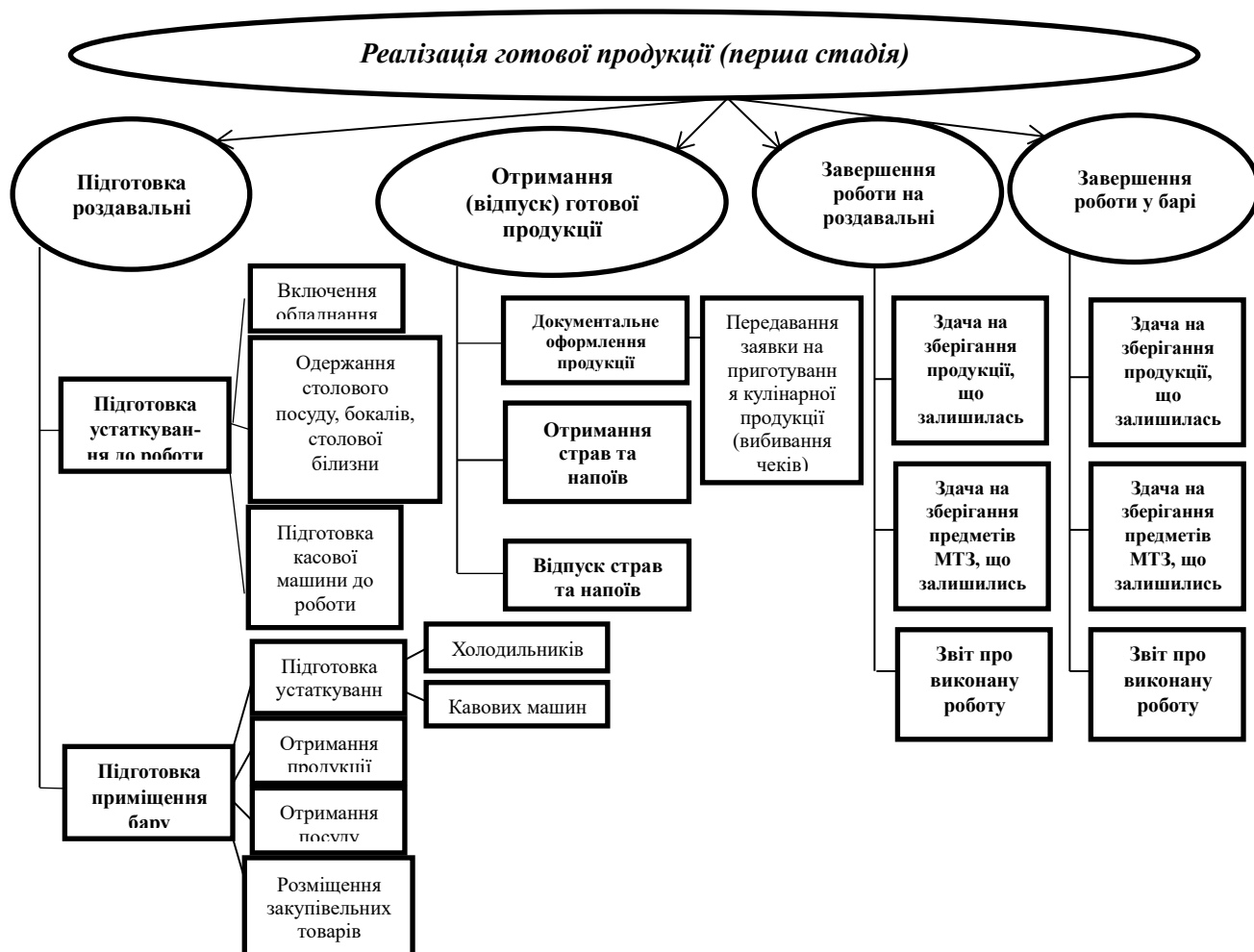


Рис. 3.4 - Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -шведській стіл): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Усі страви готуються згідно з заздалегідь складеним меню. Для підтримання потрібної температури гарячі страви розміщують у мармітах або спеціальному тепловому обладнанні, а холодні страви – у холодильних вітринах. Відповідно до технологічних вимог, біля лінії роздачі розташовують необхідний інвентар, що полегшує подачу та доступ до їжі. Також передбачено окрему зону з кавомашиною та приладдям для приготування гарячих напоїв, що створює додатковий комфорт для гостей.

Наступний етап – підготовка залу для прийому відвідувачів. Перед розміщенням меблів проводять вологе прибирання приміщення: м'які меблі пилюються, глянцеві поверхні протирають вологою ганчіркою, а раз на тиждень здійснюється ретельніше прибирання – очищення підвіконь, радіаторів опалення та усунення павутиння. У ящиках офіціантів регулярно прибирають пил для підтримання чистоти інвентарю. Після прибирання підлоги розставляють столи та стільці відповідно до плану: наприклад, квадратні столи ставлять по діагоналі для зручності переміщення гостей.

Сервірування включає використання закусочних тарілок, столових приборів, скляного посуду для води, серветок та наборів спецій. Гарячі страви, як правило, виставляють у підігрітих ємностях – мармітах. Під час обслуговування офіціанти виконують низку ключових функцій: контролюють своєчасне поповнення страв на шведській лінії, надають інформаційну або практичну допомогу відвідувачам, оперативно прибирають використаний посуд і передають його до мийної.



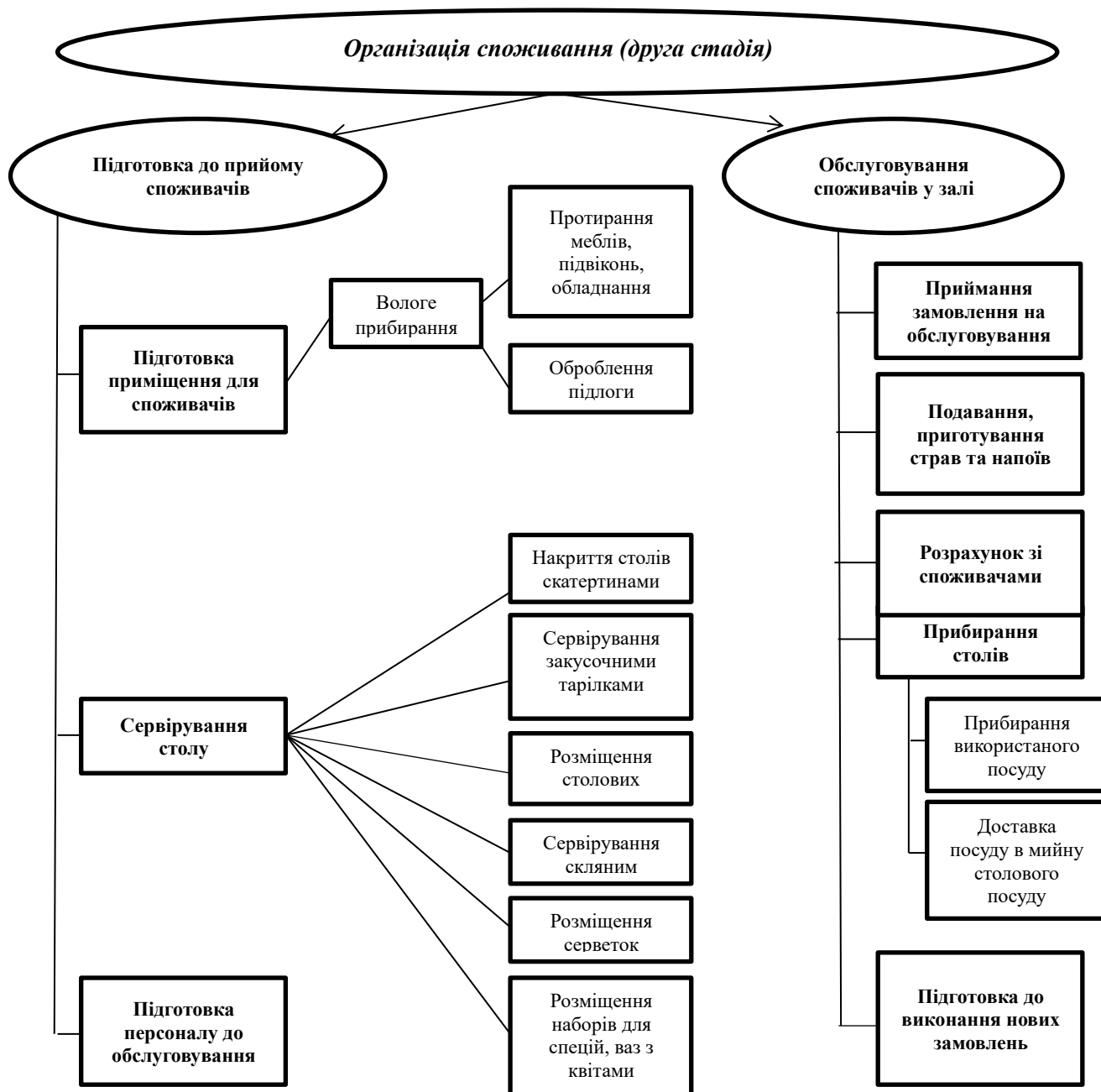


Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -«а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

На початку зміни проводиться ретельна перевірка й активація всього технічного забезпечення, включаючи касові апарати, що гарантує повну підготовку закладу до прийняття замовлень і обслуговування гостей. Офіціанти отримують усе необхідне для обслуговування: столовий посуд, текстиль, прибори та інші потрібні ресурси. Також персонал вмикає холодильне обладнання для зберігання продуктів, кавомашини та допоміжну техніку. Одночасно відбувається прийом закупівельної продукції та інвентарю, необхідного для буфетного асортименту.

Подача страв розпочинається з отримання офіціантом касового чеку, який підтверджує прийняте замовлення. Після цього офіціант забирає готові страви з роздачі та подає їх відвідувачам.

Підготовка залу до обслуговування відбувається відповідно до встановлених стандартів, аналогічно організації сніданків у форматі "шведський стіл": столи накриваються чистими скатерттинами, розставляються тарілки, склянки, серветки, столові прибори, спеції та декоративні елементи.

Під час обіду використовується повний сервірувальний комплект, а для вечері він коригується: забирається столова ложка, додається закусова тарілка з відповідними приборами та келихи для алкогольних напоїв. Наприкінці робочого дня невикористана продукція та обладнання передаються на зберігання, а відповідальні особи складають звіт про виконану роботу.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад приміщень та загальну площу ресторану при готельному комплексі визначено на основі структурно-технологічного устрою виробництва та відповідно до нормативних вимог, встановлених у ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», що відображено у табл. 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площа приміщень ресторану на 235 місць

№ з/п	Приміщення	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Гардероб	36
2	Вбиральня чоловіча	12
3	Вбиральня жіноча	12
4	Вбиральня для маломобільних груп населення	14,5
5	Туалетна при вбиральні	9
6	Вестибюль	70,5
7	Банкетна зала	23
8	Обідня зала з баром	400
9	Підсобне приміщення бару	12
Разом для відвідувачів		589
<i>Виробничі</i>		
10	М'ясо-рибний цех	54
11	Овочевий цех	42
12	Гарячий цех	62
13	Холодний цех	54
14	Приміщення обробки яєць	24
16	Мийна столового посуду	24

Продовження табл. 3.29

17	Сервізна	16
18	Мийна кухонного посуду	24
19	Роздавальня	16
Разом виробничі		316
<i>Складські</i>		
20	Завантажувальна	9
21	Неохолоджувальна комора сухих продуктів	16
22	Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	16
23	Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	16
24	Неохолоджувальна комора хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів	16
25	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	24
26	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	24
27	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	24
28	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
29	Комора тари і інвентарю	9
30	Приміщення комірника	9
Разом складські		172
<i>Службово-побутові</i>		
31	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
32	Кабінет бухгалтера	12
33	Кабінет завідуючого виробництва	12
34	Приміщення офіціантів і барменів	9
35	Гардероб чоловічий	16
36	Гардероб жіночий	16
37	Вбиральня чоловіча	9
38	Вбиральня жіноча	9
39	Білизняна	9
40	Комора прибирального інвентарю	9
Разом службово-побутові:		113
<i>Технічні приміщення</i>		
41	Електрощитова	15
42	Теплопункт	18
43	Венткамера припливна	36
44	Венткамера витяжна	15
Разом технічні приміщення		84
Корисна площа закладу		1274

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Розробка приміщень культурно-дозвільного призначення є важливим елементом загальної функціональної структури готелю сімейного типу, оскільки забезпечує організацію змістовного дозвілля для різних вікових категорій гостей. Такі приміщення підвищують якість обслуговування, сприяють подовженню тривалості перебування та створюють сприятливе середовище для неформального

спілкування та відпочинку.

У проєктованому туристичному готелі є інноваційний елемент частини приміщень культурно-дозвільного призначення, а саме Dance-академія, яка буде розміщена на першому поверсі будівлі.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень, що входять до складу Dance-академії, наведена в таблиці 3.30.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень Dance-академії

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Dance-академія				
Екран настінний	GrandView CB-MP94 WM5	3	2030*1270	-
Проектор	BenQ TK700 4K White	3	110*312*246	-
Дзеркальне панно	Yuf_Glass	20	2000*2000	-
Балетний станок	Perlik	20	2000*400*900	36
Сапбуфер	Alex Audio S15-P600	2	571*475*550	0,54
Сателіт	Alex Audio TS-1015	4	545*345*330	0,75
Крісло-груша	Оксфорд	30	1000*1000*1400	30
Каремати	EasyFit SwallowTail EVA	180	600*600*10	64,8
DJ-контролер	Pioneer XDJ-RR	1	553* 334,5*65,1	-
Стіл діджея	Mealux PowerDesk Lite Black	1	1200*600*1180	0,72
Всього				132,81
Роздягальня чоловіча				
Шафи для особистих речей	Меблі СМД	7	900*400*1800	2,52
Лавка	Start24	4	2000*350*450	2,8
Всього				5,32
Роздягальня жіноча				
Шафи для особистих речей	Меблі СМД	7	900*400*1800	2,52
Лавка	Start24	4	2000*350*450	2,8
Всього				5,32
Костюмерна				
Шафи для костюмів	Меблі СМД	4	350*400*1900	0,56
Всього				0,56
Вбиральня чоловіча				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	2	340*490*350	0,34
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	2	600*450*880	0,54
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	2	1000*1000*1900	2

Продовження табл. 3.28

Пісуар	GROHE Bau Ceramic 39439000	2	355*337*552	0,24
Всього				3,12
Вбиральня жіноча				
Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	4	340*490*350	0,68
Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	2	600*450*880	0,54
Душова кабіна	AQUASTREAM Ethos 100S	2	1000*1000*1900	2
Всього				3,22
Гримерна				
Стіл гримерний	M612	3	1000*400*1800	1,2
Умивальник	B-531	3	470*360*500	0,51
Всього				1,71

Узагальнені результати розрахунків площ приміщень Dance-академії представлені в таблиці 3.31.

Таблиця 3.31 - Склад і площі приміщень Dance-академії

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Дансе-академія	442,70
Роздягальня чоловіча	17,73
Роздягальня жіноча	17,73
Костюмерна	1,87
Вбиральня чоловіча	10,40
Вбиральня жіноча	10,73
Гримерна	5,70
Всього	506,86

У рамках проекту передбачено облаштування спеціальних зон для спільного дозвілля. Такі простори спрямовані на задоволення потреб як дорослих, так і наймолодших відвідувачів, дозволяючи сім'ям проводити вільний час разом у комфортних умовах.

Характеристика та склад приміщень культурно-дозвільного призначення зазначено в табл. 3.32.

Таблиця 3.32 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Дитячий клуб	126	Багатофункціональний простір для дозвілля дітей різного віку, оснащений дитячими меблями, інтерактивними ігровими елементами, місцями для занять творчістю та перегляду мультфільмів.
2	Дитяча ігрова зона	36	Простір із м'яким покриттям підлоги, гірками, іграшками та розвивальними модулями для безпечного активного дозвілля.

Продовження табл. 3.32

3	Кабінет медсестри	12	Обладнаний для проведення первинного медичного огляду, зберігання медикаментів та надання першої допомоги у разі потреби.
4	Кабінет няні	12	Призначений для тимчасового догляду за дітьми, укомплектований засобами гігієни, дитячими меблями та побутовими дрібницями для комфортного перебування малюків.
5	Кабінет аніматора	12	Використовується для підготовки програм дозвілля, зберігання реквізиту, костюмів та проведення індивідуальних занять з дітьми.
6	Кабінет організатора та ведучих шоу	12	Приміщення для планування культурних заходів, координації персоналу та зберігання сценаріїв, технічного обладнання й сценічних матеріалів.
7	Dance-академія	506,86	Відокремлена академія, з власним танцювальним залом, роздягальнями, гримерною та костюмерною, призначена для проведення танцювальних заходів та організації танцювальних майстер-класів.
	Всього	716,86	

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Другий поверх будівлі передбачено для адміністративного блоку готелю. Тут буде зосереджено основні управлінські та інженерні служби: кабінет керівника (12 м²), приймальня (8 м²), робочий кабінет головного інженера (10 м²), окреме приміщення для інженерно-технічного персоналу (15 м²), офіс відділу кадрів (14 м²), архів(8 м²), бухгалтерія (15 м²) та санітарні кімнати для персоналу (8 м²).

Цокольний рівень призначено для розміщення господарсько-побутових і службових зон, що забезпечують щоденне функціонування готелю. Тут знаходиться: білизняна кімната (15 м²), пральня (30 м²), складські приміщення для зберігання прибирального інвентарю (10 м²), витратних матеріалів (10 м²), а також інші склади загального призначення (40 м²).

Передбачені також ремонтні майстерні (25 м²), роздягальні для працівників (окремо жіноча й чоловіча по 15 м² кожна), санвузли (10 м²) та душові (20 м²). Крім того, у цоколі будуть розміщені ключові технічні приміщення готелю, зокрема: електрощитова (15 м²), тепловий пункт (20 м²), окрема припливна вентиляційна камера (20 м²) та витяжна вентиляційна камера (15 м²).

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Визначивши площі приміщень по групах в готельному підприємстві, узагальнюємо результати у вигляді таблиці (табл. 3.33).

Таблиця 3.33 - Склад і площі приміщень туристичного готелю на 90 номерів

Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
Група А – житлові групи приміщень	
Група А/1 – житлові номери	
Апартамент	1*65,90=65,90
Люкс	2*51,47=102,94
Напівлюкс	2*30,67=61,34
Одномісний стандарт	19*23,87=453,53
Двомісний стандарт з одномісними ліжками	20*31,30=626
Двомісний стандарт з двомісним ліжком	22*29,67=652,74
Сімейний стандарт	42*39,93=1677,06
Стандарт для маломобільних груп населення	12*45,08=540,96
Всього	4180,47
Група А/2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	44,07
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	7,87
Комора прибирального інвентарю	4,83
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,53
Санвузол персоналу	9,6
Всього	102,9
Всього на 11 поверхах	1131,9
Разом по групі А	
5312,37	
Група Б – приміщення громадського призначення	
Група Б/1 – приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	368,40
Бюро прийому і реєстрації	15,84
Кімната чергового адміністратора	12,00
Консьєрж сервіс	8,00
Приміщення охорони	11,27
Гардероб	12,10
Швейцарська зона	13,17
Камера схову	16,87
Вбиральня чоловіча	8,00
Вбиральня жіноча	8,00
Вбиральня службова	6,00
Вбиральня для маломобільних груп населення	9,60
Комора прибирального інвентарю	2,23
Всього	491,48
Група Б/2 – заклади ресторанного господарства	

Продовження табл. 3.33

Ресторан	1274
Лобі-бар	48
Їдальня для персоналу	160
Всього	1482
Група Б/3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Дитячий клуб	126
Дитяча ігрова зона	36
Кабінет медсестри	12
Кабінет няні	12
Кабінет аніматора	12
Кабінет організатора та ведучих шоу	12
Дансе-академія	506,86
Всього	746,86
Разом по групі Б	2690,34
Група В	
Група В/1 – адміністративна група приміщень	
Кабінет керівника	12
Приймальня	8
Кабінет головного інженера	10
Приміщення для інженерно-технічного персоналу	15
Відділ кадрів	14
Архів	8
Бухгалтерія	15
Санвузол чоловічий	8
Санвузол жіночий	8
Всього	98
Група В/2 – службово-побутові та господарські приміщення для персоналу	
Білизняна кімната	15
Пральня	30
Склад прибирального інвентарю	10
Склад витратних матеріалів	10
Інші складські приміщення	40
Ремонтні майстерні	25
Роздягальня (жіноча)	15
Роздягальня (чоловіча)	15
Санвузол чоловічий	8
Санвузол жіночий	8
Душові чоловічі	20
Душові жіночі	20
Всього	216
Група В/3 – технічні приміщення	
Електрощитова	15
Теплопункт	20
Вентиляційна камера припливна	20
Вентиляційна камера витяжна	15
Всього	70
Разом по групі В	384
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	8386,71

Після визначення корисної площі готельного закладу необхідно врахувати

площі коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = 8386,71 * 1,25 = 10483,39 \text{ м}^2.$$

Додатково слід врахувати площі, зайняті конструктивними елементами будівлі, за формулою:

$$S_{\text{заг}} = 10483,39 * 1,03 = 10797,89 \text{ м}^2$$

Таким чином, сімейний готель категорії 4* dance-академією в Києві матиме загальну місткість 261 гостей та 120 номерів. Загальна площа будівлі становитиме 10797,89 м². На нашу думку, для цього закладу оптимальною буде прямокутна форма будівлі висотою 13 поверхів.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проект сімейного готелю категорії 4* передбачає його розташування у центральній частині міста Києва, в Шевченківському районі.

Дана територія характеризується високою туристичною привабливістю завдяки розвиненій інфраструктурі, історико-культурним пам'яткам, численним паркам та скверам, а також зручному транспортному сполученню з усіма районами міста. У безпосередній близькості розташовані Софійський собор, Золоті ворота, Національний оперний театр, а також численні музеї, кафе, ресторани та торговельні центри.

Рельєф ділянки пологий, без значних ухилів, що сприяє ефективному розміщенню будівлі готелю та супутніх об'єктів благоустрою. Глибина промерзання ґрунту становить у середньому 70 см за температури взимку $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ґрунтові умови представлені чорноземами та сірими лісовими ґрунтами, придатними для будівництва.

Проектом передбачено будівництво сучасного 13-поверхового готелю, який міститиме 120 номерів різних категорій.

Благоустрій території передбачає створення озелених ділянок, пішохідних алей, місць для короткочасного відпочинку та паркування. Понад 55% площі буде відведено під зелені насадження, що сприятиме формуванню комфортного та екологічно безпечного середовища.

Для зручності гостей перед головним входом запроектовано паркувальний майданчик на 30 місць, а також окрему стоянку для персоналу.

Вечірнє освітлення території забезпечуватиметься енергоефективними світильниками, інтегрованими у ландшафтний дизайн.

Розташування в центральній частині району забезпечує чудову транспортну доступність — поруч знаходяться зупинки громадського транспорту, станції метро «Університет» та «Золоті ворота».

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання готелю.

Здебільшого для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання будуть застосовані пластикові труби (поліпропіленові або РЕХ). Цей матеріал має такі властивості:

Хімічна стійкість – полімерні труби не піддаються корозії та дії агресивних середовищ, що забезпечує тривалий термін експлуатації;

Мала вага та гнучкість – спрощують транспортування та монтаж, дозволяють здійснювати прокладання у важкодоступних місцях;

Тепло- і шумоізоляція – пластикові труби мінімізують втрати тепла та зменшують шум при протіканні води;

Доступна вартість – порівняно з металевими трубами монтаж та матеріал обходяться дешевше.

Система водопостачання готелю поділятиметься на:

Головну лінію холодного водопостачання – постачає воду від зовнішньої мережі до готельних колекторів;

Розподільні трубопроводи – забезпечують подачу води до санвузлів, кухні, ресторану та службових приміщень;

Гарячий водопровід – подача води від централізованого нагрівача до точок споживання.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від електричного бойлера, розташованого в підсобному приміщенні технічного блоку. Бойлер має достатню потужність для одночасного обслуговування всіх номерів та службових зон готелю. Для введів будуть використані пластикові труби, прокладені з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, встановлений на трубопроводі між двома засувками для забезпечення точного обліку споживаної води.

Трубопровід буде прокладено відкритим способом у технічних коридорах та під фальшпідлогою, а в санвузлах і ресторані – прихованим способом за допомогою гіпсокартонних коробів та пластикових каналів.

Всі з'єднання здійснюватимуться за допомогою спеціальних фітингів та термозварювання, що забезпечує надійність і герметичність системи.

Таблиця 4.1 - Розрахунок витрат води

№	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м ³		Загальні витрати води за рік, м ³
				Загальні	У тому числі гарячої	
1	Готель (номерний фонд)	Мешканці	261	60,03	36,54	35248,05
2	Ресторан	Посадочних місць	235	76,77	25,59	37363,59
3	Полив	Площа	7830	18,56		18,56
Загальні витрати води						72630,20

Витрати стічних вод: $72630,20 * 0,9 = 65367,18$

Каналізація готелю.

Каналізація в готелі призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, а також збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення повинні бути відокремленими від систем житлової частини готелю із самостійними випусками, відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Для облаштування внутрішньої каналізації готелю доцільно обрати пластикові трубопроводи (поліпропіленові), оскільки вони мають низку переваг у порівнянні зі сталевими:

Мала вага: пластикові труби значно легші, ніж сталеві, що полегшує їх транспортування, монтаж та знижує витрати на робочу силу.

Корозійна стійкість: пластик не піддається іржі та хімічному впливу, що особливо важливо при відведенні виробничих стоків.

Гладка внутрішня поверхня: знижує ризик утворення відкладень і засмічень, забезпечує кращу прохідність стічних вод.

Простота монтажу: пластикові труби легко з'єднувати за допомогою фітингів, що скорочує час і кошти на будівельні роботи.

Довговічність: термін експлуатації пластикових труб перевищує 50 років без значних витрат на обслуговування.

Низька вартість: у порівнянні зі сталевими трубами, пластикові є більш економічним рішенням.

Сталеві трубопроводи застосовуються переважно в умовах підвищених механічних навантажень, але для готелю економічно та технічно обґрунтованішим є використання пластикових систем.

Для попереднього очищення стічних вод перед скиданням у міську каналізацію планується використання локальних очисних споруд із септиками та біофільтрами, де стоки проходять механічне й біологічне очищення. Біофільтри з аеробними бактеріями забезпечать ефективне розкладання органічних речовин, зменшивши навантаження на міські мережі.

Зовнішня каналізація проектується відповідно до вимог ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» із використанням поліетиленових труб великого діаметру, що забезпечують стійкість до ґрунтового тиску та довговічність.

Стояки внутрішньої каналізації виконуються окремо для кожної функціональної групи приміщень (житлова, господарська, виробнича).

Опалення готелю.

У проектованому готелі передбачено водяну систему опалення з індивідуальним тепловим пунктом, що підключається до централізованої котельні на газовому паливі.

Основними опалювальними приладами виступають панельні сталеві радіатори з вбудованими термостатичними клапанами, які встановлюються в кожному номері та допомагають гостям самостійно підтримувати комфортний температурний режим. Використання сучасних моделей радіаторів «Kermi», дає змогу досягти високої ефективності за рахунок рівномірного розподілу тепла, швидкого нагрівання приміщень та економії енергоресурсів завдяки автоматичному регулюванню витрати теплоносія.

Додатковою перевагою такої системи є поєднання основного джерела теплопостачання з альтернативними.

Теплове навантаження системи визначається шляхом розрахунку питомих витрат тепла з урахуванням об'єму будівлі, різниці температур внутрішнього і зовнішнього середовища та кліматичних особливостей регіону:

$$Q_{\text{оп}} = q_{\text{п}} \cdot V \cdot \Delta T \cdot K_{\text{зовн}} \cdot 10^{-6}, \text{ Гкал/год}$$

де: $q_{\text{п}}$ – питомі витрати тепла на опалення будівлі, (ккал/м³·°C);

V – об'єм будівлі, м³, визначається як сума об'ємів усіх поверхів;

ΔT – різниця між внутрішньою та зовнішньою температурою, °C;

$K_{\text{зовн}}$ – коефіцієнт перерахунку.

Обчислення об'єму будівлі:

$$V = S \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \text{ м}^3$$

де: S – площа будівлі, м²;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота першого поверху;

h_2 – висота перекриття;

h_3 – висота покрівлі;

Для визначення річного теплового навантаження розраховують за формулою:

$$Q_0 = Q_{\text{оп}} \cdot \Delta T_1 / \Delta T_2 \cdot m \cdot n, \text{ Гкал}$$

де: $Q_{\text{оп}}$ – максимальне теплове навантаження на опалення, Гкал/год;

ΔT_1 – різниця між внутрішньою та середньою температурою;

ΔT_2 – різниця між внутрішньою та зовнішньою температурою;

m – кількість годин роботи системи на добу (приймається 24 год/добу);

n – тривалість опалювального періоду, днів.

Згідно цих розрахунків ми маємо:

$$V = 49263,99 \text{ м}^3$$

$$Q_{\text{оп}} = 0,78, \text{ Гкал/год}$$

$$Q_0 = 1053,44 \text{ Гкал}$$

Завдяки такому розрахунку, можна оптимально підібрати необхідну потужність опалювального обладнання та забезпечити стабільний тепловий режим у приміщеннях готелю протягом усього опалювального періоду.

Вентиляція готелю.

При проєктуванні системи вентиляції для готелю потрібно спиратися на чинні нормативні документи та враховувати як комфортні, так і санітарно-гігієнічні вимоги. Архітектурно систему варто розділити за функціональними зонами, бо різні приміщення мають різні потреби у свіжому повітрі та способах видалення забруднень.

Житлові номери найкраще обслуговувати за допомогою децентралізованих збалансованих пристроїв із рекуперацією — така схема дозволяє забезпечити індивідуальний контроль мікроклімату, знижує енергоспоживання і дозволяє легко інтегрувати систему в готові інтер'єри без масштабних каналізаційних мереж.

Громадські простори (лобі, коридори та ресторан) доцільно обслуговувати централізованим припливно-витяжним агрегатом (АНУ), укомплектованим якісними фільтрами та теплообмінником для рекуперації; такий підхід дає змогу ефективно контролювати подачу повітря для великих обсягів і підтримувати постійну якість повітря для відвідувачів і персоналу.

Кухня ресторану вимагає окремого технічного рішення: потужна витяжка з жировими фільтрами, організований приплив make-up air і система пожежних клапанів — лише так можна гарантувати безпеку, видалення запахів і коректну роботу вентиляції у зоні приготування їжі.

Параметри підбору обладнання формуються на основі розрахункових витрат повітря для кожного приміщення. Розрахунок проводиться за формулою:

$$L=K \cdot V_{\text{п}} \text{ ,м}^3/\text{год.}$$

де: L – витрата припливного $L_{\text{п}}$ або витяжного $L_{\text{в}}$ повітря, м³/год;

K – нормована кратність повітрообміну по припливу або по витяжці, 1/год;

$V_{\text{п}}$ – об'єм приміщення (номерів, гарячий цех тощо), м³.

Завдяки цим розрахункам ми отримуємо наступні дані:

$$L_{\text{п}} = 60024,33 \text{ м}^3/\text{год}$$

$$L_v = 61359,57 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отримані показники свідчать про необхідність ретельного підбору обладнання, здатного забезпечити відповідний баланс подачі й видалення повітря при збереженні комфортного мікроклімату. Важливим критерієм вибору є ефективність рекуперації тепла, оскільки при таких об'ємах повітрообміну це безпосередньо впливає на зниження експлуатаційних витрат.

Не менш значущим параметром виступає рівень шуму обладнання, особливо у спальній зоні, де необхідно підтримувати акустичний комфорт на рівні 30–35 dB(A). Для системи припливної вентиляції слід передбачити фільтри класу не нижче ePM1/F7, що забезпечать належну якість повітря в громадських просторах. Враховуючи отримані значення, доцільно використовувати комбінацію технічних рішень: децентралізовані рекуператори для номерного фонду та модульні центральні установки з роторними або пластинчастими теплообмінниками для великих громадських приміщень. Це дозволить поєднати індивідуальне регулювання подачі повітря в окремих кімнатах із централізованим керуванням потоками у просторих зонах. При цьому важливо обирати обладнання з ЕС-двигунами та оптимізованими гідравлічними опорами, що зменшить питомі витрати електроенергії (SFP). Система автоматизації з датчиками CO₂ та вологості забезпечить роботу за принципом «demand-control ventilation», коли подача повітря адаптується до реальної потреби, а інтеграція у BMS дає змогу відстежувати стан фільтрів, роботу рекуператорів і споживання енергії. Для комфортної експлуатації необхідно передбачити легкодоступні сервісні ніші для обслуговування, заміни фільтрів і перевірки ефективності роботи агрегатів. Також слід врахувати акустичні аспекти: проектування каналів і вентиляторів із шумоглушниками, розміщення основних агрегатів у технічних приміщеннях або віддалених від спальних блоків зонах.

Кондиціонування готелю.

Для обґрунтування вибору системи кондиціонування було проведено розрахунок теплонадходжень у готелі. Сумарні надходження тепла, що враховують

внутрішні й зовнішні джерела (сонячна радіація, теплопритоки від обладнання, освітлення та присутність людей), склали 912 707 Вт, тобто майже 913 кВт.

Виходячи з отриманих даних, найбільш доцільним рішенням для об'єкта є впровадження централізованої системи кондиціонування на основі холодильно-водяної схеми. У її складі працюватимуть чилери сумарною холодопродуктивністю близько 950 кВт (з урахуванням 5–10 % резерву), які забезпечать покриття пікового навантаження. Доцільно застосувати кілька модульних чилерів (наприклад, 3 по 320 кВт або 4 по 240 кВт), що дозволить реалізувати принцип N+1 та забезпечити безперебійну роботу при виведенні одного модуля на сервісне обслуговування. Найкращим варіантом є сучасні гвинтові або центробіжні водоохолоджувальні чилери з інверторним приводом, які гарантують високу енергоефективність навіть у режимах часткового завантаження. Система розподілу повітря базуватиметься на повітрообробних установках (АНУ) для громадських зон та фанкойлах (FCU) у житлових номерах. АНУ забезпечать подачу свіжого повітря з рекуперацією тепла та якісну фільтрацію, що важливо для зон із масовим перебуванням людей, тоді як фанкойли дозволять гостям у номерах індивідуально регулювати температуру.

Електропостачання готелю.

У системі електропостачання засобу розміщення передбачаються дві ізольовані схеми електропостачання — від основного джерела та від резервного (аварійного) джерела.

Як аварійне джерело повинно використовуватися стаціонарний дизель-генератор з автоматичним запуском (ATS), який забезпечуватиме електрифікацію громадських та житлових приміщень та роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години у заданому режимі аварійного навантаження.

В готельному підприємстві електропостачання має мати дві схеми розгалужень: основне та чергове (аварійне/резервне). Для вмикання та вимикання основного і чергового освітлення застосовуються реле часу та автоматичні фотовимикачі (для зовнішнього та декоративного освітлення).

Холодильне устаткування (камера, агрегати) підключається до відокремлених групових щитів за радіальною схемою з індивідуальними автоматами і пусковими пристроями.

Загальні річні витрати електроенергії (енергія за рік), визначають за збільшеною формулою (виходячи з питомих навантажень):

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

де $P_{ж}$ — питома навантаження житлової частини, кВт/місце;

N — кількість місць у готелі, місце;

$P_{зрг}$ — питома навантаження закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 — кількість місць у закладах ресторанного господарства, місце;

$P_{кул}$ — питома навантаження приміщень культурно-дозвільного призначення, кВт/м²;

$S_{кул}$ — площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{ав}$ — питома навантаження автостоянки, кВт/місце;

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

T — кількість робочих днів на рік, діб.

Підставимо вихідні дані:

$$P_{ж} = 0,50 \text{ кВт/місце};$$

$$N = 261 \text{ місце};$$

$$P_{зрг} = 1,03 \text{ кВт/місце};$$

$$N_1 = 235 \text{ місце};$$

$$P_{кул} = 0,45 \text{ кВт/м}^2;$$

$$S_{кул} = 506,86 \text{ м}^2$$

$$P_{ав} = 0,05 \text{ кВт/місце};$$

$$N_{ав} = 30 \text{ місце};$$

$$T = 365 \text{ діб.}$$

Спочатку обчислюємо складові миттєвого навантаження (кВт):

$$P_{ж} \cdot N = 0,5 \times 261 = 130,5 \text{ кВт}$$

$$P_{зрг} \cdot N_1 = 1,03 \times 210 = 216,30 \text{ кВт}$$

$$P_{\text{кул}} \cdot S_{\text{кул}} = 0,45 \times 506,86 = 228,09 \text{ кВт}$$

$$P_{\text{ав}} \cdot N_{\text{ав}} = 0,05 \times 30 = 1,5 \text{ кВт}$$

Річне енергоспоживання (кВт·год/рік):

$$P = 130,5 + 216,3 + 228,09 + 1,5 \times 365 = 210382,35 \text{ кВт/рік.}$$

Системи безпеки та зв'язку готелю.

Контроль доступу до приміщень готелю забезпечується за допомогою електронних замків SALTO KS, які працюють у хмарній системі та дозволяють адміністратору дистанційно видавати або анулювати ключі гостей.

Система протипожежного захисту реалізована на базі адресної сигналізації NOTIFIER NFS2-640, яка автоматично реагує на появу диму чи підвищення температури. Встановлені димові та теплові датчики у коридорах, кухонних і технічних приміщеннях, ручні сповіщувачі біля виходів, а також звукове та голосове оповіщення, що забезпечить оперативну евакуацію людей у разі надзвичайної ситуації.

У зоні реєстрації розташовано тривожну кнопку для швидкого виклику охорони в разі конфліктної ситуації. Система працює бездротово, що забезпечить її надійність і гнучкість при розширенні комплексу.

Відеоспостереження здійснюється за допомогою IP-камер Axis Communications, встановлених у вестибюлі, коридорах, на входах та паркувальній території. Камери забезпечують високу якість зображення вдень і вночі та підключені до програмного комплексу Milestone XProtect, який дозволяє вести цілодобовий моніторинг, архівування та аналітику подій.

Для внутрішньої комунікації між службами та реєстрацією використовується телефонне обладнання Yealink SIP-T54W. Для зручності гостей функціонує багатоканальна Wi-Fi-мережа, побудована на основі обладнання Ubiquiti UniFi.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн сімейного готелю буде виконано в стилі мінімалізм, який поєднує функціональність, естетичну простоту та відчуття простору.

Основна концепція мінімалістичного інтер'єру полягає в тому, щоб у

просторі не було нічого зайвого — лише предмети, які мають чітке призначення. Усі рішення підпорядковані ідеї чистоти форм, простих геометричних ліній та природного освітлення.

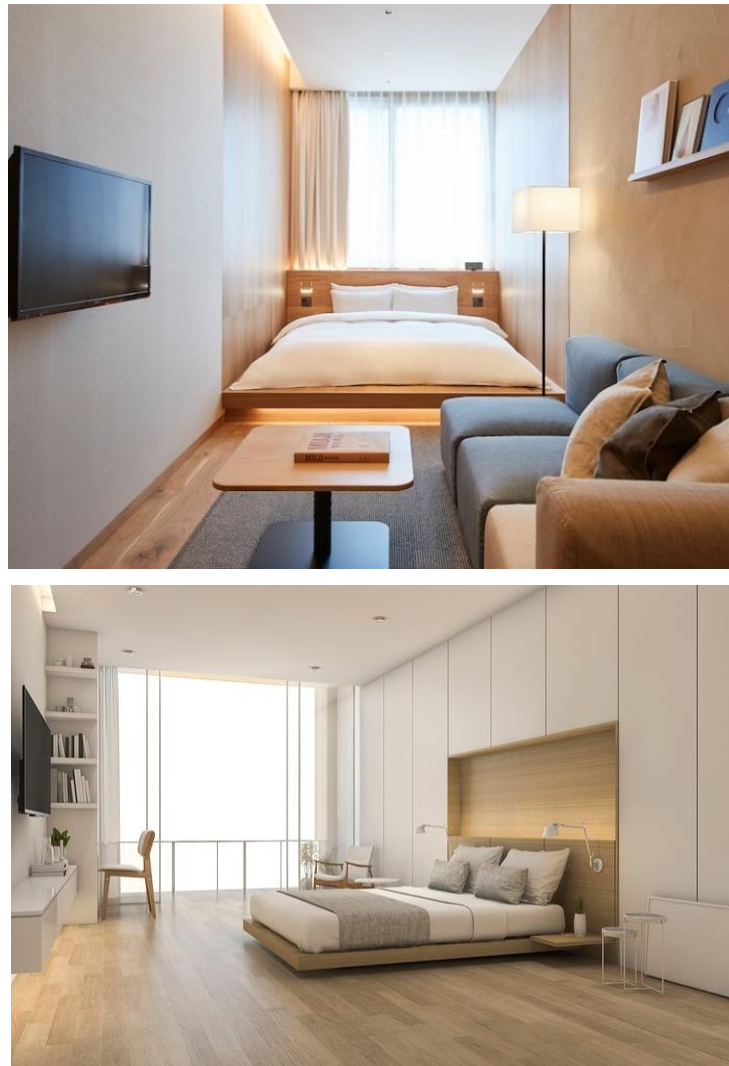


Рис. 4.1 - Приклад дизайну номеру в стилі мінімалізм

Джерело: [24, 25]

Візуальний акцент робиться не на кількості декору, а на якості матеріалів, фактур і гармонії кольорів. У громадських зонах готелю переважають світлі відтінки: білий, бежевий, світло-сірий, доповнені натуральними матеріалами — деревом, каменем і металом із матовою обробкою.

Простір організовано максимально відкрито: великі панорамні вікна наповнюють приміщення природним світлом, а ретельно спроектоване штучне освітлення підкреслює архітектурні лінії й зональність. Для освітлення використано вбудовані світильники з теплим спектром, які не перевантажують інтер'єр, але формують затишну, домашню ауру.

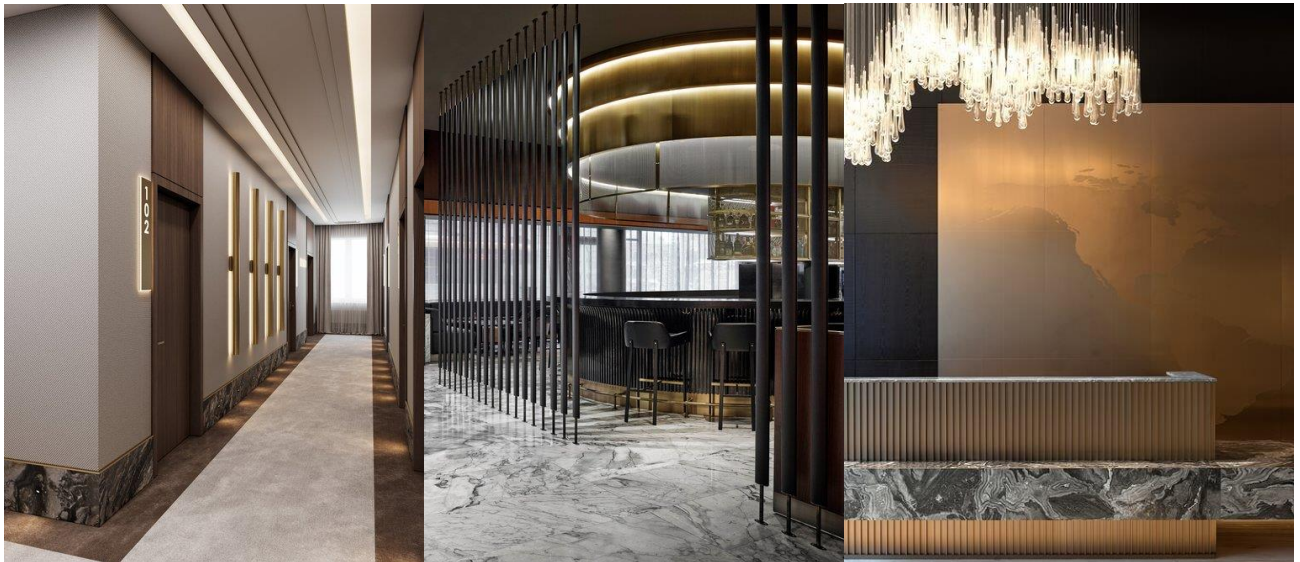


Рис. 4.2 - Приклад дизайну зон загального користування в стилі мінімалізм (холи, лобі-бар, стійка рецепції)

Джерело: [26]

Меблі виконані у лаконічних формах без надмірного декору. Використовуються функціональні модульні системи, що дозволяють раціонально використовувати простір — це особливо важливо для сімейного готелю, де комфорт і практичність є ключовими вимогами.

Важливою частиною концепції є ергономічність. Мінімалізм у готелі не означає холодності або порожнечі, навпаки, він забезпечує логічне планування простору, де кожен предмет на своєму місці. Завдяки цьому досягається відчуття порядку й спокою, що особливо приваблює сімейних гостей, які цінують гармонію та зручність.

У ресторані готелю мінімалізм проявляється через натуральність і баланс. Меблі з дерева й металу, м'які крісла пастельних відтінків, світильники простої форми та живі рослини створюють природне, невимушене середовище для сімейних трапез. Декоративні елементи зведено до мінімуму: замість великої кількості прикрас використовуються точкові акценти.

Фасад готелю вирізняється чистими лініями, великими вікнами та нейтральною кольоровою гамою. Використання сучасних матеріалів дозволяє створити стриманий, але елегантний архітектурний образ.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи підприємства представляють собою грошові надходження, отримані в результаті його господарської діяльності протягом певного періоду, який може складати день, тиждень, місяць або рік [27].

Основну частину доходу формують фінансові надходження від основної (операційної) діяльності, що забезпечує стабільність функціонування підприємства. У сфері готельного бізнесу ключову роль у формуванні доходів відіграє виручка від реалізації номерного фонду. До неї належать доходи, отримані від тимчасового розміщення гостей, бронювання номерів і місць, а також додаткових платних послуг, що надаються в рамках проживання. Серед таких послуг можуть бути покращене обслуговування, прибирання на вимогу, організація трансферу, індивідуальні послуги консьєржа тощо.

Значну частку загального доходу готелю також становить виручка від ресторанного господарства, що включає реалізацію продукції власного виробництва, продаж закупівельних товарів (напої, кондитерські вироби, снеки) та надання додаткових гастрономічних послуг, таких як сніданки «шведський стіл», комплексні обіди, індивідуальні замовлення в номери, кейтеринг для бізнес-заходів або банкетне обслуговування.

Ефективне управління доходами готелю неможливе без розробки виробничо-експлуатаційної програми, яка визначає кількість номерів та місць, доступних для гостей у певний період. Ця програма також включає розрахунок пропускної спроможності готелю, що є критично важливим показником для планування операційної діяльності. Пропускна спроможність визначається кількістю номерів і місць, їхніми категоріями, а також загальною кількістю днів роботи закладу протягом року.

Щоб здійснити точніше прогнозування обсягу продажів готельних послуг, до уваги береться плановий коефіцієнт завантаження номерів, який може змінюватися залежно від сезонного попиту, маркетингової стратегії та рівня конкуренції в регіоні. Використання гнучкого підходу до ціноутворення дозволяє

адаптувати вартість номерів до ринкових умов, підвищуючи прибутковість підприємства.

Таким чином, ефективне управління доходами в готельному бізнесі базується на грамотному прогнозуванні попиту, оптимізації цінової політики та розширенні спектра послуг, що пропонуються гостям.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2*3
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730
Стандарт одномісний	19	19	365	6935
Стандарт двомісний	42	84	365	30660
Стандарт сімейний	42	126	365	45990
Номери для маломобільних груп населення	12	24	365	8760
Разом	120	261	365	95265

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю «Dance & Stay» на 2025 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю (людино-діб)	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
1	2 (див. табл. 5.1.)	3	4=2*3	5	6=4*5
Апартаменти	730	0,6	438	6900	3022,200
Люкс	1460	0,6	876	5360	4695,360
Напівлюкс	730	0,6	438	4500	1971,000
Стандарт одномісний	6935	0,6	4161	2300	9570,300
Стандарт двомісний	30660	0,6	18396	2600	47829,600
Стандарт сімейний	45990	0,6	27594	3000	82782,000

Продовження табл. 5.2

Номери для маломобільних груп населення	8760	0,6	5256	2400	12614,400
Разом	95265	-	57159	-	162484,860

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт/л/кг (див табл. 3.27)	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт/л/кг	Сума, тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30 (днів)	5=3*30(днів)
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	268	280,00	75,040	8040	2251,200
Холодні страви і закуски	670	130,00	87,100	20100	2613,000
Гарячі закуски	134	145,00	19,430	4020	582,900
Супи	535	160,00	85,600	16050	2568,000
Другі гарячі страви	803	210,00	168,630	24090	5058,900
Десерти	268	125,00	33,500	8040	1005,000
Всього продукція власного виробництва	-	-	469,300	-	14079,000
Закупівельні товари					
Гарячі напої	90	80,00	7,200	2700	216,000
Холодні напої	450,35	75,00	33,776	13510,5	1013,288
Хліб та хлібобулочні вироби	180	30,00	5,400	5400	162,000
Борошняні кондитерські вироби	450	80,00	36,000	13500	1080,000
Печиво	36,02	60,00	2,161	1080,6	64,836
Вино-горілчані вироби	180	280,00	50,400	5400	1512,000
Пиво	45,21	90,00	4,069	1356,3	122,067
Всього закупівельні товари	-	-	139,006	-	4170,191
Разом	-	-	608,306	-	18249,191

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
	1	2 (див. табл. 5.3.)	3=2*12 (місяців)
1	Продукція власного виробництва	14079,000	168948,000
2	Закупні товари	4170,191	50042,286
	В тому числі алкогольні напої, пиво	1634,067	19608,804
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.2)	18249,191	218990,286

Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства «Dance & Stay» від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	
Послуги пральні та хімчистки	28500	150,00	4275,000
Трансфер	7500	300,00	2250,000
Організація дитячої анімації	23800	1200,00	28560,000
Послуга няні	25700	1500,00	38550,000
Разом			73635,000

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства «Dance & Stay» від надання додаткових інноваційних послуг на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Заняття для дорослих в Dance-академії	6500	750,00	4875,000
Заняття для дітей в Dance-академії	15000	600,00	9000,000
Заняття для сімей в Dance-академії (групові заняття)	20000	900,00	18000,000
Оренда залу академії	7900	1500,00	11850,000
Разом	49402	-	43725,000

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	162484,860
Ресторанного господарства	218990,286
Інших господарських підрозділів	73635,000
Доход від надання інноваційних послуг	43725,000
Разом	498835,146

5.2 Планування операційних активів готелю

Процес планування операційної діяльності є безперервним і динамічним, спрямованим на пошук найбільш ефективних способів координації роботи підприємства. Він охоплює комплекс заходів, які дозволяють адаптувати діяльність компанії до змін у зовнішньому середовищі, забезпечити оптимальне використання ресурсів і підвищити конкурентоспроможність.

Одним із ключових етапів операційного планування є аналіз зовнішніх і внутрішніх чинників, що впливають на функціонування підприємства. Це включає оцінку ринкової ситуації, виявлення нових можливостей та загроз, аналіз поточного попиту та прогнозування його змін. Внутрішній аналіз зосереджується на визначенні наявних ресурсів, оцінці сильних і слабких сторін компанії, а також розгляді можливостей їх оптимального використання.

Для досягнення високої ефективності операційного управління важливим етапом є стратегічне планування ресурсного забезпечення. Це включає розподіл фінансових, матеріальних і людських ресурсів відповідно до поставлених цілей та визначення ключових показників ефективності. Важливим елементом є прогнозування впливу змін у ринкових умовах, економічному середовищі та технологічному розвитку на діяльність підприємства.

Крім того, операційне планування передбачає розробку механізмів контролю за всіма процесами, що відбуваються в компанії. Це дозволяє забезпечити своєчасне виявлення проблем, коригування стратегії та підвищення загальної продуктивності. Одним із важливих напрямів є впровадження системи мотивації персоналу, яка сприяє зростанню ефективності роботи та підвищенню рівня залученості співробітників.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1. Будівлі та споруди	275129,820	62244,000	16128,000	353501,820
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	10300,000	78400,000	3500,000	92200,000
2.2. Механічне обладнання	40500,000	29500,000	4000,000	74000,000
2.3. Теплове обладнання	15900,000	22400,000	2500,000	40800,000
2.4. Торговельне обладнання	10500,000	8000,000	20000,000	38500,000
2.5. Вимірювальні прилади	5000,000	5700,000	1555,459	2000,000
3. Меблі, інше офісне обладнання	130000,000	40000,000	8000,000	178000,000
4. Транспортні засоби	5772,450	1812,450	2640,000	10224,900
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	13000,000	5000,000	300,000	18300,000
6. Телефони	1200,000	60,000	35,000	1295,000
Разом	507302,270	253116,450	58658,459	808821,720

На підставі узагальнених планових показників щодо складу, структури та початкової вартості основних засобів визначається сума їх амортизації. Оптимальним підходом до розрахунку амортизаційних відрахувань як для окремих видів основних засобів, так і для підприємства в цілому є застосування прямолінійного методу.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі та споруди	275129,820	62244,000	16128,000	16	17195,614	3890,250	1008,000	22093,864
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	10300,000	78400,000	3500,000	4	2575,000	4900,000	218,750	7693,750

Продовження табл. 5.9

Механічне обладнання	40500,000	29500,000	4000,000	3	13500,000	1843,750	250,000	15593,750
Теплове обладнання	15900,000	22400,000	2500,000	2	7950,000	1400,000	156,250	9506,250
Торговельне обладнання	10500,000	8000,000	20000,000	3	3500,000	500,000	1250,000	5250,000
Вимірювальні прилади	5000,000	5700,000	1555,459	3	1666,667	356,250	97,216	2120,133
Меблі, інше офісне обладнання	130000,000	40000,000	8000,000	2	65000,000	2500,000	500,000	68000,000
Транспортні засоби	5772,450	1812,450	2640,000	5	1154,490	113,278	165,000	1432,768
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	13000,000	5000,000	300,000	2	6500,000	312,500	18,750	6831,250
Телефони	1200,000	60,000	35,000	2	600	3,750	2,188	605,938
Разом за рік								139127,702

5.3 Розробка плану з праці готелю

Розділ, присвячений плануванню праці та заробітної плати, є невід'ємною частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Його основне завдання полягає у забезпеченні раціонального використання трудових ресурсів та ефективному управлінні витратами на оплату праці.

На першому етапі формування плану проводиться детальний аналіз кадрових потреб підприємства, що включає визначення оптимальної чисельності персоналу, його професійного складу та кваліфікаційного рівня. Це дозволяє сформулювати штатний розпис відповідно до стратегічних цілей компанії, а також уникнути дефіциту або надлишку працівників у різних підрозділах. Наступний етап передбачає розрахунок необхідного фонду оплати праці, який включає не лише базову заробітну плату, а й додаткові виплати, премії, надбавки, компенсації та інші стимули для персоналу.

При цьому враховуються такі фактори, як рівень продуктивності праці, економічні можливості підприємства, державні нормативи та тенденції ринку праці. Важливим аспектом планування є розробка ефективної системи матеріального й нематеріального стимулювання. Це може включати бонусні

програми, мотиваційні надбавки, кар'єрне зростання, навчання та підвищення кваліфікації персоналу.

Грамотно розроблена система мотивації сприяє підвищенню продуктивності праці, зниженню плинності кадрів та загальному підвищенню конкурентоспроможності підприємства.

Таким чином, розділ плану праці та заробітної плати є стратегічно важливим елементом управління підприємством, що забезпечує оптимізацію кадрових ресурсів, ефективне фінансове планування та створення сприятливих умов для підвищення продуктивності персоналу.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Касир	2
HR-менеджер	1
Спеціаліст з персоналу	3
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерного фонду	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Адміністратор залу	2
Черговий адміністратор	2
Менеджер анімаційної служби	1
Маркетолог	2
PR-менеджер	1
Художній керівник академії	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	25
Виробничий (операційний) персонал	
Шеф-кухар	1
Су-кухар	1
Кухар V розряду	4
Кухар IV розряду	6
Кухар III розряду	7
Бармен	3
Хостес	2
Офіціант	16
Старша покоївка	2

Продовження табл. 5.10

Покоївки	11
Носій багажу	4
Консьєрж	1
Порт'є	4
Аніматор	2
Головний інженер	1
Майстер з ремонту	2
Електрик	2
Няня	2
Ведучий розважального шоу	1
Організатор шоу	1
Медсестра	2
Хореограф	3
Тренер з фітнесу та розтяжки	2
Асистент хореографів	3
Разом виробничий (операційний) персонал	83
Допоміжний персонал	
Швейцар	4
Мийник посуду	4
Прибиральниця	6
Працівники пральної	6
Садівник	3
Начальник охорони	1
Охоронець	10
Оператор відеоспостереження	3
Водій спецтранспорту	3
Водій трансферу	3
Комірник камери схову	2
Вантажник	3
Разом допоміжний персонал	48
Разом по готелю	156

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	80000	80000	-	-	80000
Виконавчий директор	1	72000	72000	-	-	72000
Секретар керівника	1	32000	32000	-	-	32000

Продовження табл. 5.11

Головний бухгалтер	1	48000	48000	-	-	48000
Бухгалтер	3	32000	96000	-	-	96000
Касир	2	28000	56000	-	-	56000
HR-менеджер	1	56000	56000	-	-	56000
Спеціаліст з персоналу	3	32000	96000	-	-	96000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби управління номерного фонду	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер ресторанного господарства	1	56000	56000	-	-	56000
Адміністратор залу	2	40000	80000	-	-	80000
Черговий адміністратор	2	40000	80000	-	-	80000
Менеджер анімаційної служби	1	56000	56000	-	-	56000
Маркетолог	2	32000	64000	-	-	64000
PR-менеджер	1	32000	32000	-	-	32000
Художній керівник академії	1	56000	56000	-	-	56000
Разом адміністративно-управлінський персонал	25	-	-	-	-	1072000
Виробничий (операційний) персонал						
Шеф-кухар	1	64000	64000	-	-	64000
Су-кухар	1	56000	56000	-	-	56000
Кухар V розряду	4	48000	192000	-	-	192000
Кухар IV розряду	6	40000	240000	-	-	240000
Кухар III розряду	7	32000	224000	-	-	224000
Бармен	3	32000	96000	-	-	96000
Хостес	2	36000	72000	-	-	72000
Офіціант	16	24000	384000	-	-	384000
Старша покоївка	2	40000	80000	-	-	80000
Покоївки	11	28000	308000	-	-	308000
Носій багажу	4	32000	128000	-	-	128000
Консьєрж	1	28000	28000	-	-	28000
Порт'є	4	32000	128000	-	-	128000
Аніматор	2	32000	64000	-	-	64000
Головний інженер	1	40000	40000	-	-	40000
Майстер з ремонту	2	32000	64000	-	-	64000
Електрик	2	32000	64000	-	-	64000
Няня	2	32000	64000	-	-	64000
Ведучий розважального шоу	1	40000	40000	-	-	40000
Організатор шоу	1	40000	40000	-	-	40000

Продовження табл. 5.11

Медсестра	2	32000	64000	-	-	64000
Хореограф	3	32000	96000	-	-	96000
Тренер з фітнесу та розтяжки	2	32000	64000	-	-	64000
Асистент хореографів	3	32000	96000	-	-	96000
Разом виробничий (операційний) персонал	83	-	-	-	-	2696000,00
Допоміжний персонал						
Швейцар	4	32000	128000	-	-	128000
Мийник посуду	4	20000	80000	-	-	80000
Прибиральниця	6	20000	120000	-	-	120000
Працівники пральної	6	20000	120000	-	-	120000
Садівник	3	24000	72000	-	-	72000
Начальник охорони	1	44000	44000	-	-	44000
Охоронець	10	32000	320000	-	-	320000
Оператор відеоспостереження	3	32000	96000	-	-	96000
Водій спецтранспорту	3	28000	84000	-	-	84000
Водій трансферу	3	28000	84000	-	-	84000
Комірник камери схову	2	24000	48000	-	-	48000
Вантажник	3	24000	72000	-	-	72000
Разом Допоміжний персонал	48	-	-	-	-	1268000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	156	-	-	-	-	5036000,00
Разом річний фонд основної заробітної плати	156	-	-	-	-	60432000

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю «Dance & Stay» на 2025 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.3.11.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	12864,000	35	4502,400
Виробничий (операційний) персонал	32352,000	25	8088,000

Продовження табл. 5.12

Допоміжний персонал	15216,000	15	2282,400
Разом	60432,000		14872,800

Таблиця 5.13 – План праці готелю «Dance & Stay» на 2025 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	156	156
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	25	25
Виробничий (операційний) персонал	осіб	83	83
Допоміжний персонал	осіб	48	48
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	5036,000	60432,000
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1072,000	12864,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2696,000	32352,000
Допоміжний персонал	грн.	1268,000	15216,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	1239,400	14872,800
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	375,200	4502,400
Виробничий (операційний) персонал	грн.	674,000	8088,000
Допоміжний персонал	грн.	190,200	2282,400
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	6275,400	75304,800
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1447,200	17366,400
Виробничий (операційний) персонал	грн.	3370,000	40440,000
Допоміжний персонал	грн.	1458,200	17498,400
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	40,227	482,723
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	57,888	694,656
Виробничий (операційний) персонал	грн.	40,602	487,229
Допоміжний персонал	грн.	30,379	364,550

5.4 Планування поточних витрат готелю

Собівартість продукції ресторанного господарства формується під впливом двох ключових чинників, які визначають кінцеву ціну страв і напоїв. Перший з них – це вартість сировини та продуктів, що використовуються у виробництві. Вона розраховується за роздрібними або оптовими цінами без урахування торговельної націнки та включає всі витрати, пов'язані із закупівлею необхідних інгредієнтів. Цей компонент собівартості залежить від якості, сезонності та постачальницьких умов, що можуть значно впливати на фінальну ціну продукції.

Другий важливий аспект – витрати, пов'язані з виробництвом, обігом і

організацією споживання. До них належать витрати на енергоресурси, що забезпечують роботу кухонного обладнання, освітлення та вентиляційних систем.

Важливу роль відіграють витрати на оплату праці персоналу, який залучений до приготування, подачі та обслуговування клієнтів. До цього додаються витрати на амортизацію обладнання, ремонт та оновлення інтер'єру, що створює комфортне середовище для відвідувачів.

Окрему категорію становлять витрати на рекламу та маркетинг, які сприяють підвищенню попиту та залученню клієнтів. Загальна структура собівартості відображає економічну ефективність ресторанного бізнесу та визначає рівень прибутковості підприємства.

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Див. табл 5.15	72996,762
2.Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.13	75304,800
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	16567,056
4.Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.9	139127,702
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.16	5437,811
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.17+ «Разом» табл 5.18	8131,700
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		700,065
8.Витрати на охорону		99767,029
9.Інші поточні витрати діяльності, в тому числі:		6281,838
Разом витрати готелю	-	424314,763

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів закладу

ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1.	Продукція власного виробництва	168948,000	200	2	56316,000
2	Закупні товари	50042,286	200	2	16680,762
	Разом за рік	218990,286			72996,762

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат.

Стаття 3.Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці, (22%).

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

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	210382,35	4,32	908,852
Опалення, Г/ккал	1053,44	1654,41	1742,822
Води, в тому числі	-	-	-
холодної, м ³	34028,95	16,64	566,242
гарячої, м ³	22677,45	97,89	2219,896
Разом	-		5437,811

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів.

До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі «Dance & Stay»

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	25	1	3900	97,500
Виробничий персонал	83	2	1500	249,000
Допоміжний персонал	48	2	1000	96,000
Разом	156			442,500

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

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелі «Dance & Stay»

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	235	4	940	1080	1015,200
2.Столові набори	235	2	470	500	235,000
3.Скляний посуд	235	4	940	1300	1222,000
4. Кухонний посуд	235	4	940	4500	4230,000
5. Столова білизна	235	2	470	2100	987,000
Разом			3760		7689,200

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові

платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів - $4500 \text{ грн.} \times 9 = 40500 \text{ грн.}$

Збір за місця для паркування транспортних засобів. $60 \times 8000 \text{ грн.} \times 0,00075 \times 12 = 4320 \text{ грн.};$

Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто. Вартість автомобіля $((906225 \times 4) + (1320000 \times 5)) \times 0,05 = 511245 \text{ грн.}$

Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями. Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $12 \times 12000 \text{ грн.} = 144\,000 \text{ грн.}$

Обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $40500 \text{ грн.} + 4320 \text{ грн.} + 511245 \text{ грн.} + 144000 \text{ грн.} = 700065,00 \text{ грн.} / 1000 = 700,065 \text{ тис. грн.}$

Стаття 8. Витрати на охорону готелю 99767,029 тис. грн

Стаття 9. Інші поточні:

- Маркетингові витрати, реклама – 42,900 тис. грн
- Страхування майна – 970,586 тис. грн
- Поштово-телефонні та інтернет 20,000 тис. грн.
- Витрати на пальне транспорту 140,000 тис. грн
- Витрати на ремонт транспорту 120,000 тис. грн
- Інкасація виручки (1% від виручки) 4988,351 тис. грн
- Інші види витрат складають: 6281,838 тис. грн

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги мають низку унікальних характеристик, які суттєво

впливають на їхню реалізацію та формування вартості.

Номер у готелі або будь-який інший сервіс, запропонований гостю, не може бути «накопичений» або «відкладений» на майбутнє, а його вартість формується безпосередньо під час використання. Це зумовлює високу залежність готельного бізнесу від рівня попиту, ефективності управління бронюваннями та коефіцієнта заповненості номерного фонду.

Такі особливості визначають специфіку ціноутворення в готельній сфері, де важливу роль відіграє гнучкість тарифної політики та здатність підприємства оперативно реагувати на зміни ринку. Формування вартості готельних послуг потребує ретельного аналізу витрат, прогнозування попиту та впровадження стратегій, спрямованих на максимальне завантаження номерного фонду, що, у свою чергу, забезпечує стабільність фінансових показників готелю.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	Див. табл. 5.7.	498835,146
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	34918,460

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

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.7	498835,146
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.14.	424314,763
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	74520,383
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	13413,669

Продовження табл. 5.12

5	Чистий прибуток можливий	П.3-п.4	61106,714
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	12,25
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл. 5.19	34918,460
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	61106,714
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	13,24

Джерело: сформовано автором

Термін окупності розраховується як співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового. Відповідно:

$$808821,720 \text{ тис. грн} / 61106,714 \text{ тис. грн} = 13,24 \text{ роки}$$

Порівняння можливого та запланованого прибутку демонструє, що розроблені економічні та технологічні параметри є не лише обґрунтованими, а й перевищують очікуваний рівень рентабельності. Оскільки чистий прибуток, який можна отримати суттєво перевищує цільовий показник у можна зробити висновок, що проект не просто відповідає встановленим фінансовим орієнтирам, а й дає змогу генерувати додатковий дохід. За таких умов можливий прибуток доцільно прийняти як остаточний плановий орієнтир.

Рівень рентабельності операційної діяльності, який розраховується на рівні 12,25%, перебуває в межах середньогалузевого діапазону (7–15%) для перших років функціонування готелю.

Щодо окупності капіталовкладень, розрахунковий період становить 13,24 років, що відповідає галузевим стандартам для готельних об'єктів із високим рівнем сервісу.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проєктується

Сучасні туристи все частіше шукають готелі, які пропонують не лише якісний сервіс, а й ексклюзивні враження, що роблять перебування особливим. Саме тому концепція готелю передбачає відкриття професійної Dance-академії.

Впровадження Dance-академії дозволить залучити широку аудиторію гостей, включаючи сімейні пари, дітей, професійних танцівників та аматорів, які прагнуть вдосконалити свої навички під керівництвом досвідчених хореографів. Програма академії включатиме майстер-класи з різних стилів танцю, тематичні заняття для дітей та дорослих, а також інтенсивні курси для тих, хто хоче освоїти танцювальні навички за короткий термін.

Додатково передбачається впровадження інтерактивних сімейних програм, що зроблять відпочинок у готелі не лише комфортним, а й захопливим. До таких програм входимуть вечірні танцювальні шоу, відкриті уроки для гостей, спільні виступи та індивідуальні сесії для родин. Це дозволить створити у готелі особливу атмосферу творчості, сприятиме згуртованості сімей та зробить перебування гостей справді незабутнім.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

№	Стаття витрат	Марка	Кількість шт, кг, л, одиниць	Вартість 1 шт, кг, л, одиниць, грн	Сума, тис. грн
Основні засоби					
1	Екран настінний	GrandView CB-MP94 WM5	3	25000	75,000
2	Проектор	BenQ TK700 4K White	3	62500	187,500
3	Дзеркальне панно	Yuf_Glass	20	37000	740,000
4	Балетний станок	Perlik	20	9000	180,000
5	Сапбуфер	Alex Audio S15-P600	2	22500	45,000
6	Сателіт	Alex Audio TS-1015	4	37500	150,000
7	Крісло-груша	Оксфорд	30	2800	84,000
8	Каремати	EasyFit SwallowTail EVA	180	1500	270,000
9	DJ-контролер	Pioneer XDJ-RR	1	180000	180,000
10	Стіл діджея	Mealux PowerDesk Lite Black	1	18500	18,500
Разом первісна вартість основних засобів для впровадження інновації					1930,000
Оплата персоналу					
11	Посада	Кількість персоналу	Оплата праці за місяць, грн	Премії	Оплата праці за рік, тис. грн
12	Художній керівник академії	1	56000	19600	907,200
13	Хореограф	3	32000	8000	1440,000
14	Тренер з фітнесу та розтяжки	2	32000	8000	960,000
15	Асистент хореографів	3	32000	8000	1440,000
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу:			240000	43600	4747,200
Разом витрати на впровадження інновації					6677,200

Джерело: сформовано автором

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновації в готелі
«Dance & Stay» на 2025 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	43725,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.21	6677,200
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	37047,800
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	6668,604
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	30379,196
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	$(п.5/п.1)*100\%$	69,48
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.21.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.23 п.5)	0,06

Джерело: сформовано автором

Термін окупності розраховується як співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого прибутку планового. Відповідно:

$1930,000 \text{ тис. грн} / 30379,196 \text{ тис. грн} = 0,06 \text{ роки}$

Розрахунки підтверджують високу ефективність впровадження інноваційної діяльності в готелі «Dance & Stay», зокрема у Dance-академії.

Доходи, отримані від цієї ініціативи протягом року, значно перевищують початкові витрати, що свідчить про її фінансову доцільність.

Рівень рентабельності, який сягає 69,48%, вказує на значну економічну ефективність цього проєкту. Такий результат підтверджує, що вкладені інвестиції не лише виправдовують себе, а й приносять суттєві фінансові вигоди.

Водночас термін окупності капітальних вкладень виявився надзвичайно коротким—лише 0,06 року. Це означає, що всі витрати на реалізацію Dance-академії повертаються майже миттєво, забезпечуючи швидке отримання чистого прибутку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Дослідження підтвердило високу актуальність створення сімейного готелю категорії 4* з мистецько-орієнтованим сервісом у Шевченківському районі м. Києва, що відповідає сучасним тенденціям розвитку туристичної індустрії, орієнтованої на унікальний клієнтський досвід, інтеграцію творчості, освіти та активного дозвілля у сферу гостинності.

Проведений аналіз ринку, макросередовища та інноваційних підходів довів доцільність впровадження Dance-академії як ключового елемента концепції, що формує конкурентні переваги та підсилює позиціонування готелю в сімейному, культурному та подієвому сегментах.

У першому розділі досліджено сутність інновацій у готельному бізнесі та виявлено, що сучасні підприємства гостинності активно впроваджують формати edutainment, творчі студії та інтерактивні сервіси. Аналіз міжнародної практики засвідчив ефективність поєднання готельних послуг із танцювальними та мистецькими програмами, що підвищує лояльність гостей і збільшує тривалість їх перебування. Обґрунтовано, що Dance-академія є новаторським рішенням для київського готельного ринку та відповідає попиту на культурно-освітній відпочинок.

Другий розділ присвячений маркетинговим дослідженням та аналізу ринку готельних послуг Києва. Доведено, що столиця залишається одним із ключових центрів туристичного та ділового руху, а сегмент сімейних готелів має стійку тенденцію до розвитку, водночас відчуваючи дефіцит закладів із вираженою творчо-освітньою концепцією. Аналіз макроекономічного середовища, статистики засобів розміщення та обсягів реалізованих послуг показав перспективність інвестування у готельний бізнес Києва та особливо — у нішу тематичних готелів. Дослідження цільової аудиторії підтвердило запит на поєднання сімейного відпочинку з культурним та спортивно-танцювальним розвитком.

У третьому розділі розроблено сервісно-виробничу модель готельного підприємства. Визначено функціональну структуру об'єкта, що включає приймально-вестибюльну, житлову, харчову, культурно-дозвільну та навчальну

(Dance-академія) групи приміщень. Детально опрацьовано технологію обслуговування гостей, організацію харчування, взаємодію підрозділів та функціональне зонування будівлі. Особливу увагу приділено оснащенню і просторовій організації танцювальних залів, що відповідають сучасним нормативам безпеки та професійним вимогам до хореографічних студій. Створена модель забезпечує комфортний, логічний і функціонально узгоджений рух потоків гостей та персоналу.

Четвертий розділ висвітлив інженерно-технічні аспекти реалізації проєкту. Опрацьовано інтеграцію сучасних систем вентиляції, опалення, водопостачання, електропостачання, протипожежного захисту, відеоспостереження та озеленення території.

У п'ятому розділі проведено економічне обґрунтування проєкту. Аналіз витрат на створення інфраструктури, маркетингове просування, придбання обладнання та утримання персоналу продемонстрував фінансову доцільність і потенційну рентабельність готелю. Виявлено, що комплексний підхід до поєднання проживання, активного дозвілля, творчих занять і подієвих програм забезпечує високу частку повторних відвідувань, збільшує середній чек та розширює цільову аудиторію.

Отже, здійснене дослідження доводить доцільність і перспективність створення сімейного готелю з мистецько-орієнтованим сервісом та Dance-академією у Шевченківському районі Києва. Поєднання готельного сервісу, творчої інфраструктури та інноваційних форматів дозвілля дозволяє сформувати унікальний продукт на ринку гостинності України. Запропоновані рішення можуть слугувати базою для подальших наукових досліджень і практичних проєктів у сфері тематичних готелів, культурно-дозвільних центрів та комплексів, що інтегрують відпочинок із навчальною діяльністю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства. Все про туризм: туристична бібліотека. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/shapovalova2.htm
2. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2002 № 40-IV : станом на 31 берез. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/40-15#Text>
3. Учасники проєктів Вікімедіа. Ігрове навчання – Вікіпедія. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Ігрове_навчання
4. The Impact of Cultural Trends on Hotel Guest Expectations – Mise En Place. Mise En Place – Mise En Place Hotel Training. URL: <https://traininghotels.com/2025/03/21/the-impact-of-cultural-trends-on-hotel-guest-expectations/>
5. Готель HILL DANCE BALI AMERICAN HOTEL 3*. VIDPUSTKA.UA. URL: https://vidpustka.ua/hotels/hill_dance_bali_american_hotel.
6. Ersoy Z. 'Building Dancing': Dance within the Context of Architectural Design Pedagogy. International Journal of Art & Design Education. 2011. Vol. 30, no. 1. P. 123–132. URL: <https://doi.org/10.1111/j.1476-8070.2011.01679.x>
7. Harisdani D. D., Idris Rivaldi. The Use of Metaphor in Designing Dance Academy. International Journal of Architecture and Urbanism. 2019. Vol. 3, no. 3. P. 271–282. URL: <https://doi.org/10.32734/ijau.v3i3.3742>
8. Proceedings of the 4th International Conference on Arts and Design Education (ICADE 2021) / H. Rohayani et al. Atlantis Press. URL: <https://www.atlantispress.com/proceedings/icade-21/125975257>.
9. Thimm T. Dance Tourism Business Models in Seville and Buenos Aires: dimensions of meaning of intangible cultural assets in destination management. Via Tourism Review. 2014. No. 6. URL: <https://doi.org/10.4000/viatourism.700>
10. Wang, T.-C., Tang, T.-W. and Cheng, J.-S. (2018), "Art-oriented model of hotel service innovation", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol. 30 No. 1, pp. 160-177. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-02-2016-0059>

11. Катаєва М. Туризм у Києві: сучасний стан та плани з відновлення сфери. Вечірній Київ. URL: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/71973/>

12. Рішення : Про затвердження "Міської цільової програми відновлення та розвитку сфери туризму міста Киє. на 2025-2027 роки" від 10.09.2024

13. Державна служба статистики України. Економічна статистика. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

14. Київ знає, чим приваблюватиме туристів. Урядовий Кур'єр. URL: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/kiyiv-znaye-chim-privablyuvatime-turistiv/>

15. Катаєва М. У столиці обговорили безбар'єрність та доступність у туризмі. Вечірній Київ. URL: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/96655/>

У Києві запрошують на безоплатні екскурсії та лекторій. Одна з подій – із перекладом жестовою мовою - КИЇВ24. URL: <https://kyiv24.news/news/u-kyievi-zapros Huyut-na-bezoplatni-ekskursiyi-ta-lektorij-odna-z-podij-iz-perekladom-zhestovoyu-movoyu>

17. РБК-Україна. КМДА: В Києві до 2025 р. має бути 250 готелів з загальною кількістю номерів 18 тис. РБК-Україна. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/news/v-kieve-do-2025-g-dolzhno-byt-250-oteley-s-obshchim-kolichestvom-03072012183400>.

18. ДС редакція. Українська гордість готельного бізнесу ® – DSnews.ua. «Ділова столиця» українською – найсвіжіші новини України та світу. URL: <https://www.dsnews.ua/ukr/politics/ukrainskaya-gordost-otelnogo-biznesa--10082017102000>.

19. Києву не вистачає «зоряних» готелів. Газета «День». URL: <https://day.kyiv.ua/article/ekonomika/kyuevu-ne-vystachaye-zoryanykh-hoteliv>.

20. ДБН В.2.2-20:2008 зі змінами. Будинки і споруди. ГОТЕЛІ. Чинний від 2008-07-23. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. 55 с. URL: https://e-construction.gov.ua/files/new_doc/3019042804090275544/2023-01-19/46884b55-399e-45c5-8b04-17de0ebba4ba.pdf

21. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів

освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.

22. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

23. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.

24. Hotel design trends: minimalism, luxury, & motion control solutions. Weber Knapp Blog. URL: <https://blog.weberknapp.com/hotel-design-trends-and-motion-control-solutions-for-luxury>

25. Minimalist muji opens first hotel in japan • hotel designs. Hotel Designs. URL: <https://hoteldesigns.net/industry-news/minimalist-muji-opens-first-hotel-in-japan/>

26. Luxury minimalism in hotels – blochaus. blocHaus. URL: <https://www.blochaus.com/blog/luxury-minimalism-in-hotels>

27. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. Т.А.Нікітіна - К.: НУХТ, 2024. - 71 с

28. Присташ, Д. Перспективи організації Dance-академії в готелі сімейного типу / Дмитро Присташ, Асвят Абрамова // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 7–11 квітня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – Ч. 3. – С. 296.

ДОДАТОК

Тези «Перспективи організації Dance-академії в готелі сімейного типу

Матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішення проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ. – Ч.3.

22. Перспективи організації Dance-академії в готелі сімейного типу

Дмитро Присташ, Асвят Абрамова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Відповідно до динаміки останніх років, в Україні збільшується відсоток внутрішнього туризму сімейного типу, а отже раціональним є розширення інфраструктури і засобів розміщення, відповідної типізації.

Матеріали і методи. Для досліджень були використані метод системного аналізу та спосіб наукового пізнання, для обробки та узагальнення інформації.

Результати. Для засобів розміщення сімейного типу важливим є організувати серед додаткових послуг анімаційний сервіс та послуги розважального типу. Особливістю організації культурно-дозвілевих послуг в засобах розміщення сімейного типу – це організація спільного дозвілля для всієї родини, враховуючи вікову різницю відпочиваючих. Для таких підприємств доречним є організувати анімаційний сервіс як для наймолодших відпочиваючих, типу дитячого клубу, а також подбати про дозвілеві програми для підлітків, молоді, осіб середнього віку та людей похилого віку.

Нами запропоновано організувати Dance-академію в готельному підприємстві сімейного типу. Серед послуг Dance-академії доречним є запропонувати танцювальні майстер-класи, які будуть направлені на різну вікову категорію споживачів. Також, враховуючи сучасні світові тенденції до послуг Dance-академії доречним є включити зйомку фото- та відео контенту для соціальних мереж. Для споживачів такого сервісу це буде чудова можливість отримати практичні навички в певному танцювальному напрямі, а також поділитись враженнями зі своїми знайомими через якісний контент для соцмереж. Такій підхід дозволить популяризувати засіб розміщення серед більшої чисельності населення.

Аналізуючі популярні танцювальні напрями, нами запропоновано організувати окрім класичних різновидів танцювальної хореографії, уроки з K-POP танців, Крамп, Зумби, Шафл-танців.

Для організації подібного додаткового сервісу, доречним є передбачити надання групових майстер-класів з танцювального мистецтва, а також організація індивідуальних занять.

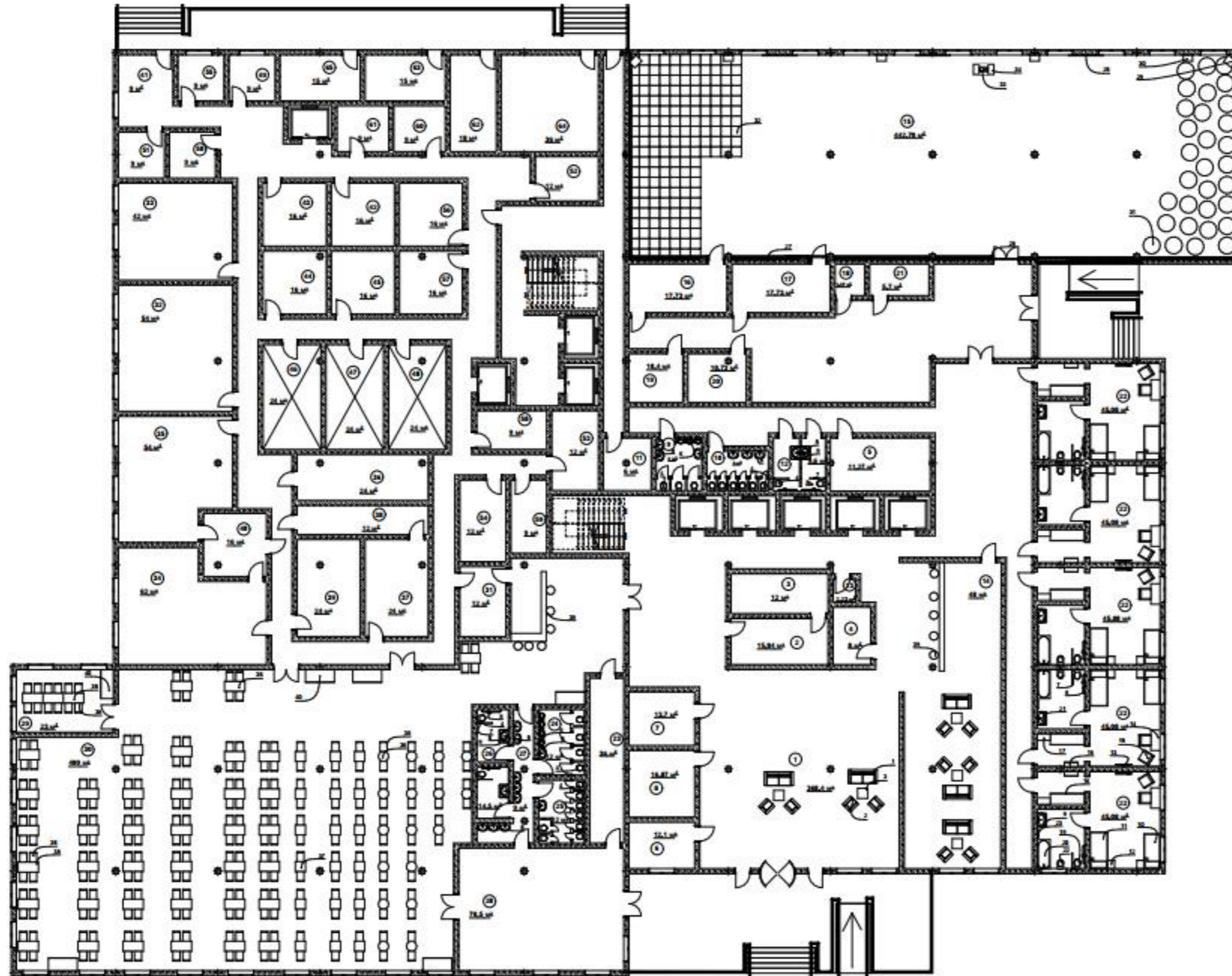
З метою організації Dance-академії в засобі розміщення, доречним є подбати про наступні складові:

- організація спеціалізованих приміщень – танцювальні студії і бажано зробити їх декілька різної місткості;
- організація костюмерної;
- гримерна;
- жіночі та чоловічі роздягальні;
- жіночі та чоловічі душові кабінки;
- тематичні фотозони.
- підбір тренерів;
- розроблення танцювальних програм та їх цінова політика.
- калькуляція витрат, які необхідні на організацію Dance-академії.

Висновки. Якісний анімаційний і культурно-дозвілевій сервіс дозволить залучити гостей засобу розміщення до спільного родинного відпочинку і здобуття позитивних спогадів про готельне підприємство. Організація Dance-академії в готелі сімейного типу може стати вагомим конкурентною перевагою та популяризувати підприємство серед потенційних споживачів.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Готель		
1	Вестибіль	368,40
2	Бюро прийому і реєстрації	15,84
3	Кімната чергового адміністратора	12,00
4	Консьєрж сервіс	8,00
5	Приміщення охорони	11,27
6	Гардероб	12,10
7	Швейцарська зона	13,17
8	Камера схову	16,87
9	Вбиральня чоловіча	8,00
10	Вбиральня жіноча	8,00
11	Вбиральня службова	6,00
12	Вбиральня для маломобільних груп населення	9,60
13	Комора прибирального інвентарю	2,23
14	Лобі-бар	48
15	Dance-академія	442,70
16	Роздягальня чоловіча	17,73
17	Роздягальня жіноча	17,73
18	Костюмерна	1,87
19	Вбиральня чоловіча	10,40
20	Вбиральня жіноча	10,73
21	Гримерна	5,70
22	Стандарт для маломобільних груп населення	45,08
Ресторан		
23	Гардероб	36
24	Вбиральня чоловіча	12
25	Вбиральня жіноча	12
26	Вбиральня для маломобільних груп населення	14,5
27	Туалетна при вбиральні	9
28	Вестибіль	70,5
29	Банкетна зала	23
30	Обідня зала з баром	400
31	Підсобне приміщення бару	12
32	М'ясо-рибний цех	54
33	Овочевий цех	42
34	Гарячий цех	62
35	Холодний цех	54
36	Приміщення обробки яєць	24
37	Мийна столового посуду	24

38	Сервізна	16
39	Мийна кухонного посуду	24
40	Роздягальня	16
41	Завантажувальна	9
42	Неохолоджувальна комора сухих продуктів	16
43	Неохолоджувальна комора овочів та коренеплодів	16
44	Неохолоджувальна комора бакалійних товарів та напоїв	16
45	Неохолоджувальна комора хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів	16
46	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	24
47	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	24
48	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелених та напоїв	24
49	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
50	Комора тари і інвентарю	9
51	Приміщення комірника	9
52	Кабінет менеджера ресторанного господарства	12
53	Кабінет бухгалтера	12
54	Кабінет завідувачого виробництва	12
55	Приміщення офіціантів і барменів	9
56	Гардероб чоловічий	16
57	Гардероб жіночий	16
58	Вбиральня чоловіча	9
59	Вбиральня жіноча	9
60	Білизняна	9
61	Комора прибирального інвентарю	9
62	Теплопункт	18
63	Електрощитова	15
64	Венткамера припливна	36
65	Венткамера витяжна	15

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Диван	EGEDAL	1710*810*820	5
2	Крісло	UDSBJERG	660*680*840	10
3	Стіл	KILDEDAL	600*600*400	5
4	Унітаз	KOLLER POOL Trend TR-0490-RQ3	340*490*350	25
5	Умивальник	MIRAGGIO Sun 600	600*450*880	18
6	Пікуар	GRÖHE Bau Ceramic 39439000	355*337*552	7
7	Поручень відкидний	MEDINOX	738*100*300	9
8	Поручень кутсовий підлоговий пристінний	MEDINOX	760*232*750	9
9	Поручень для раковини	Vida-med	758*530*800	9
10	Ліжко одномісне	ELLINGE	940*2040*350	5
11	Ліжко багатофункціональне	OSD-HK-9500	1040*2140*1000	5
12	Приліжкова тумба	LIMFJORDEN	410*480*560	10
13	Телевізор	Samsung QE85Q60CAUXUA	1900,9*26,9*1085,7	5
14	Стіл	BILLUND	1200*540*750	5
15	Стілець	KALUNDBORG	670*700*810	10
16	Шафа для одягу	RABERG	2000*640*2000	5
17	Пуф	AUNING	760*380*380	5
18	Підставка під багаж	VIRUM	800*260*810	5
19	Унітаз підвісний	AM.PM Bliss L C531739WH	365*560*330	5
20	Ванна	Polimat Vovo	1700*750*590	5
21	Раковина	Duravit Vero	800*470*350	5
22	Біда	ALDO CERAMICA Lorenzo	365*515*310	5
23	Тримач-сушилка для рушника	Tristar flat	530*30*800	5
24	Дзеркало	VILBLEV	500*10*100	5
25	Екран настінний	GrandView CB-MPS4 WMS	2030*1270	3
26	Пректор	BenQ TK700 4K White	110*312*246	3
27	Дзеркальне панно	Yuf_Glass	2000*2000	20
28	Балетний станок	Perik	2000*400*900	20
29	Сабвуфер	Alex Audio S15-P600	571*475*550	2
30	Сателіт	Alex Audio TS-1015	545*345*330	4
31	Крісло-груша	Оксфорд	1000*1000*1400	30
32	Коремати	EasyFit SwallowTail EVA	600*600*10	180
33	DJ-контролер	Pioneer XDJ-RR	553* 334,5*65,1	1
34	Стіл діджей	Mealux PowerDesk Lite Black	1200*600*1180	1
35	Стіл чотириохітний	Double VHome	1200*600*750	40
36	Стіл двохітний круглий	Stemple VHome	600*600*750	17
37	Стіл двохітний квадратний	Kolo VHome	600*600*750	18
38	Стілець	Віга темний горік Неполь N-17	420*570*910	230
39	Стілець барний	Clark dimgrey PU	500*570*107	11
40	Дровер офіціантський	ZEST дерево біле	1700*750*1300	6

План благоустрою готельного комплексу в 3D-проекції

Аркуш 2



Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 3

Таблиця 1 - Переваги інтеграції освітніх програм у готельні сервіси

Перевага	Опис
Збільшення тривалості перебування	Гості, які беруть участь у навчальних програмах, часто залишаються в готелі на довший період.
Підвищення лояльності гостей	Унікальні освітні пропозиції сприяють формуванню емоційного зв'язку між гостем та готелем.
Диференціація ринку	Готелі, що пропонують освітні програми, виділяються серед конкурентів.
Додаткові джерела доходу	Плата за участь у курсах, майстер-класах та інших заходах.

Таблиця 2 - Напрямки що пропонуватимуться в готелі

Стиль танцю	Рівні складності	Цільова аудиторія
Класичний балет	Початковий – просунутий	Діти, підлітки, дорослі
Латиноамериканські танці	Усі рівні	Дорослі, пари
Сучасна хореографія	Початковий – середній	Підлітки, молодь
Хіп-хоп	Початковий – просунутий	Підлітки, дорослі
Контемпорарі	Середній – просунутий	Творчі учасники
Йога для танцівників	Усі рівні	Усі вікові категорії



Рисунок 1 - Інфографіка переваг впровадження Dance-академії в готельну інфраструктуру

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

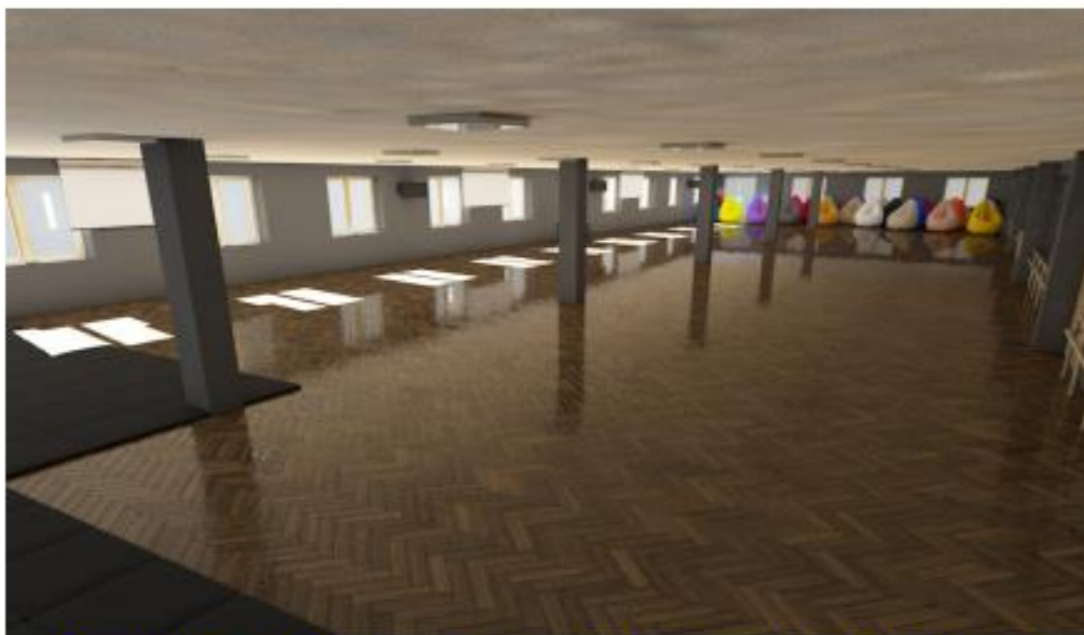


Рисунок 2 - 3D-візуалізація Дансе-академії в готелі сімейного типу з різних ракурсів

Таблиця 3 – Планування основних результатів діяльності готелю «Dance & Stay» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.7	498835,146
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.14.	424314,763
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	74520,383
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	13413,669
5	Чистий прибуток можливий	П.3-п.4	61106,714
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	12,25
7	Цільовий необхідний прибуток	Див. табл. 5.19	34918,460
8	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	61106,714
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.20 п.8)	13,24

Таблиця 4 – Визначення ефективності впровадження інновації в готелі «Dance & Stay» на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	43725,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.21	6677,200
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	37047,800
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	6668,604
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	П.3-п.4	30379,196
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	69,48
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.21.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.23 п.5)	0,06

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 5

Таблиця 5 - Цільова аудиторія Dance-академії

Цільова аудиторія	Формат занять	Особливості навчання
Діти (4–10 років)	Ігрові групові заняття	Розвиток координації, ритму, впевненості
Підлітки (11–17 років)	Інтенсивні тренування, участь у шоу	Підготовка до виступів, конкурси, творче самовираження
Дорослі (18+)	Аматорські та професійні курси	Різні рівні підготовки, вечірні групи
Сімейні пари	Парні танці, спільні майстер-класи	Спільний досвід, емоційна згуртованість
Танцювальні колективи	Оренда залу, тренувальні збори	Підготовка до змагань, інтенсивні курси

Таблиця 6 - Потенційні джерела доходу від Dance-академії

Джерело доходу	Тип доходу	Коментар
Індивідуальні та групові заняття	Прямий	Оплата від гостей готелю
Проведення танцювальних заходів	Прямий/непрямий	Продаж квитків або підвищення популярності готелю
Оренда залу для колективів	Прямий	Додаткові прибутки в міжсезоння
Продаж мерчу (форма, пляшки, сувеніри)	Прямий	Брендування академії
Танцювальні тури	Прямий/непрямий	Комплексне бронювання готелю танцювальними школами