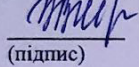


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

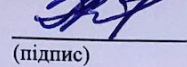
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« 16 » 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

« 15 » лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Конгрес-готель з новітніми послугами ділової діяльності у передмісті Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М

Чмихало Владислав Віталійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

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

Здобувач


(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені
проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
« 19 » грудня 2023 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Чмихала Владислава Віталійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Конгрес-готель з новітніми послугами ділової діяльності у передмісті Києва»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «19» грудня 2023 року № 1007-КС

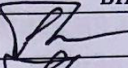
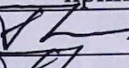
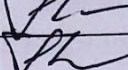
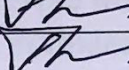
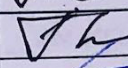
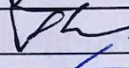
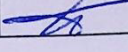
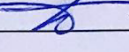


2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Буча Київської області; тип засобу розміщення – конгрес-готель; категорія - 4*; інновація – новітні послуги ділової діяльності

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. Аркуші 3-4(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 Інноваційний	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач

Владислав ЧМИХАЛО

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

В'ячеслав ГУБЕНЯ

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Чмихало Владислав Віталійович

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: «Конгрес готель з новітніми послугами ділової діяльності у передмісті Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Губеня В.О.

Дата захисту “9” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено всеосяжне дослідження ринку конгрес-готелів з екранованими кімнатами конфіденційних перемовин в м. Буча Київської області. На підставі аналізу внутрішнього та зовнішнього середовища, а також конкурентного оточення, розроблено стратегічну концепцію діяльності підприємства.

Було складено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення для конгрес-готелю, звертаючи увагу на унікальні послуги конфіденційних кімнат. Розроблено інженерно-будівельні рішення, спрямовані на задоволення потреб бізнес-туристів, з орієнтацією на їхній комфорт та безпеку.

Уведено аналітичну систему управління конгрес-послугами, з акцентом на конфіденційність. Створено консолідований щорічний план результатів господарської діяльності конгрес-готелю та проведено оцінку капітальних вкладів та окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота складається з 86 сторінок тексту та включає 25 таблиць і 10 рисунків. Графічний матеріал складає 4 аркуші.

Ключові слова: конгрес-готель, ділові послуги, екрановані кімнати конфіденційних перемовин.

Abstract

A comprehensive market research of congress hotels with screened rooms for confidential negotiations was conducted in the city of Bucha, Kyiv region. Based on the analysis of the internal and external environment, as well as the competitive environment, a strategic concept of the company's activity was developed.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution for the congress hotel were drawn up, paying attention to the unique services of confidential rooms. Engineering and construction solutions have been developed, aimed at meeting the needs of business tourists, focusing on their comfort and safety.

An analytical management system for congress services was introduced, with an emphasis on confidentiality. A consolidated annual plan of the results of the congress-hotel's economic activity was created and an assessment of capital contributions and the return on the investment project was carried out.

The qualification paper consists of 86 pages of text and includes 25 tables and 10 figures. The graphic material consists of 4 sheets.

Keywords: congress hotel, business services, screened rooms for confidential negotiations.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Ділова активність підприємств готельного господарства як показник їх стійкості та конкурентоздатності.....	10
1.2 Характеристика конгрес-готелів в Україні та світі.....	14
1.3 Впровадження інновації в готелі	
1.3.1 Характеристика екранованих кімнат для конфіденційних переговорів.....	16
1.3.2 Впровадження інновації.....	21
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	23
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	24
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	25
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	26
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	28
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	29
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	32
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	38
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	39
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	48
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	52
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	55
3.5 Характеристика приміщень ділового призначення.....	57
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	58

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	58
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ		
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	61
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	62
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	67
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	69
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	72
5.3	Розробка плану з праці.....	73
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	76
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	79
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	80
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		82
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		84
ДОДАТКИ.....		87

ВСТУП

Готельний бізнес в Україні тримається на плаву. Увага до безпеки та якості обслуговування дає змогу готельному бізнесу продовжувати розвиватися в складних умовах, підтримуючи економіку.

Наразі дохід готелям приносять внутрішні туристи та іноземці, які працюють в Україні.

Складнощі на цьому напрямі, звісно ж, є, проте багато компаній і підприємців продовжують здійснювати ділову активність в Україні. Зустрічі, переговори та конференції вимагають відповідних місць для проживання та проведення зустрічей. Готельні комплекси надають зручні умови для ділових поїздок, забезпечуючи необхідну інфраструктуру та сервіс.

Ще однією з найголовніших причин є закриття кордонів. Пауза в міжнародному туризмі, спричинена війною, призводить до того, що українські готельні об'єкти звертаються до внутрішнього ринку. Багато українців обирають відпочинок і подорожі всередині своєї країни, і готелі стають популярним місцем для проведення відпустки.

До того ж Україна володіє багатою культурною та історичною спадщиною, а також різноманітними природними пам'ятками, як-от гори, морські узбережжя і прекрасні міста. У цих обставинах готельні об'єкти стають привабливим і зручним варіантом проживання для туристів, які щиро бажають насолодитися природними красотами.

Мета роботи характеристика конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області.

Завдання:

- характеристика ділової активності підприємств готельного господарства як показник їх стійкості та конкурентоздатності;
- характеристика конгрес-готелів в Україні та світі;
- характеристика екранованих кімнат для конфіденційних переговорів;
- опис м. Бучі, Київської області, характеристика даної місцевості;
- підбір обладнання для всіх приміщень готелю, включаючи приміщення для надання інноваційних послуг;

- визначення площ приміщень та загальної площі закладу;
- опис інженерних систем підключення закладу;
- визначення стилю закладу та його характеристика;
- розрахунок економічних показників закладу.

Питання ділової активності підприємства є важливим для кожного підприємства. Постійний контроль над фінансовим станом та розвитком сприяє ухваленню ефективних управлінських рішень, які повинні опиратися на реальні показники функціонування підприємства, особливо на ті, що характеризують його ділову активність. Стійкість та конкурентоздатність підприємств готельного господарства залежать від рівня їхньої ділової активності, саме тому керівництво підприємства має правильно оцінювати фінансові ресурси підприємства, їх характер, використання та потенціал, а також урахувати інтереси й побажання споживачів і надавати ті послуги та продукцію, яка їм потрібна.

Питання ділової активності підприємств було розглянуто в працях багатьох економістів, таких як Л.О. Коваленко, Л.М. Ремньова, Г.Г. Кірейцев, Г.Ю. Ткачук, Н.Б. Кащена, О.О. Горошанська, Т.В. Польова, М.І. Петренко та ін. Але, незважаючи на велику кількість наукових досліджень, визначення ділової активності підприємств готельного господарства та його рівня й досі є відкритим питанням.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Ділова активність підприємств готельного господарства як показник їх стійкості та конкурентоздатності

Готельний бізнес є одним із найперспективніших і успішно розвинутих напрямів бізнесу в світі. Головною метою діяльності підприємств готельного господарства є надання споживачам найкращого обслуговування та підтримка лідерських позицій у своєму сегменті на ринку. Досвід країн із розвиненою економікою переконливо доводить, що готельний бізнес є одним із найбільш рентабельних видів підприємницької діяльності. Пошук кращих управлінських рішень та вдосконалення якості послуг змушують керівників готельних підприємств забезпечувати високий рівень комфорту для задоволення найрізноманітніших побутових, господарських та культурних потреб споживачів.

За умов ринкової економіки підприємства готельного господарства самостійно здійснюють свою діяльність, але конкуренція в даній сфері змушує продавця своїх послуг урахувати інтереси й побажання споживачів та надавати ті послуги та продукцію, яка їм потрібна, і при цьому підтримувати високу ділову активність [1].

Стійкість підприємства готельного господарства, ефективність управління ним, успішність методів і прийнятих рішень залежать від здатності керівництва оцінити фінансові ресурси, характер і глибину їх використання та потенціал, яким володіє підприємство.

Конкурентоспроможність та ділова активність є показниками фінансового стану підприємства. Вони характеризуються динамікою показників ефективності господарської діяльності. І саме позитивна динаміка цих показників сприяє зміцненню фінансового стану підприємства.

Термін «ділова активність» почав використовуватися у вітчизняній обліково-аналітичній літературі порівняно недавно у зв'язку з упровадженням широко відомих у різних країнах світу методик аналізу фінансової звітності на основі системи аналітичних коефіцієнтів. Безумовно, трактування даного терміну може бути різним. У загальному розумінні ділова активність означає весь спектр зусиль, спрямованих на просування підприємств на ринках продукції, праці, капіталу.

Ділова активність – це комплексна характеристика підприємства, яка відображає активність його діяльності в напрямі мобілізації наявних ресурсів підприємства, що спрямована на забезпечення позитивної динаміки його розвитку і досягнення поставлених цілей у зовнішньо-економічному середовищі. Аналіз ділової активності підприємств сприяє попередженню кризових явищ у діяльності підприємств, зводить до мінімуму ризик неефективної діяльності в умовах ринкового середовища та конкуренції й забезпечує стійке економічне зростання.

Основними цілями оцінки та аналізу ділової активності підприємств є здійснення ефективних управлінських рішень для забезпечення сталого розвитку та підвищення конкурентоспроможності та його ділової активності за умов мінливого ринкового середовища.

Ділова активність є одним із головних індикаторів об’єктивної, своєчасної та всебічної оцінки фінансового-господарської діяльності підприємства. Вона охоплює найважливіші сфери життєдіяльності підприємства, а саме виробництво, фінанси, маркетинг, тому дає можливість оцінити внутрішню та зовнішню ефективність її організації [2].

Під час формування системи показників оцінки ділової активності підприємства необхідно відокремлювати показники внутрішньої та зовнішньої ділової активності. Зовнішня (ринкова) ділова активність характеризується якісними та кількісними показниками. До якісних показників належать, рис.1.1.

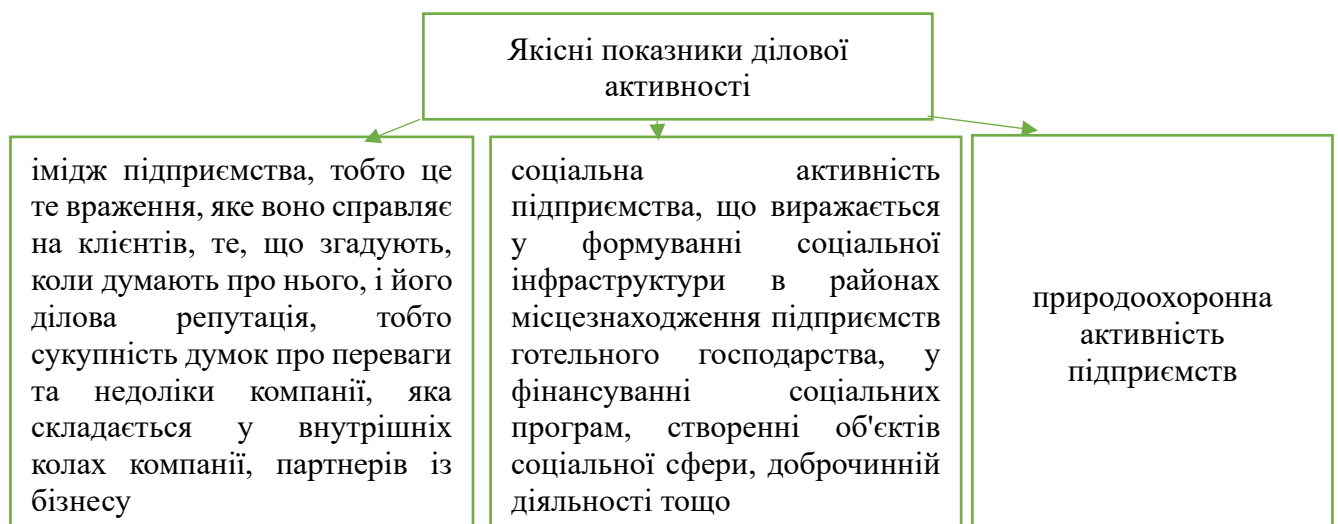


Рис.1.1 – Якісні показники ділової активності підприємства [2]

До кількісних показників належать, рис.1.2.

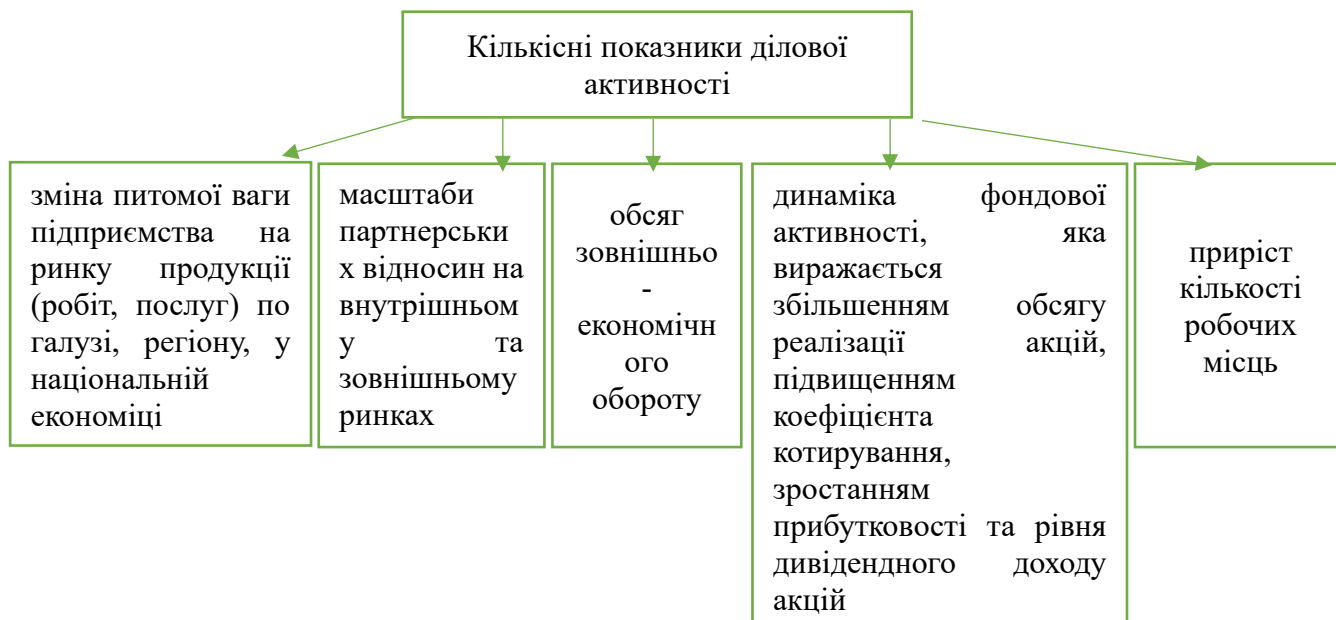


Рис.1.2 – Кількісні показники ділової активності підприємства [2]

Внутрішня активність виражається у зростанні економічного потенціалу підприємств або підвищенні ефективності його використання.

Аналіз внутрішньої ділової активності пропонується здійснювати з використанням кількісних показників, які можна згрупувати за кількома напрямками, а саме, ступенем виконання плану за основними показниками, що забезпечують задані темпи їх зростання, та рівнем ефективності використання ресурсів.

Найбільш загальну систему показників кількісної оцінки ділової активності становлять коефіцієнти, показники яких характеризують якість економічного зростання та визначають ступінь окупності активів й капіталу. Кількісні параметри оцінки ділової активності підприємств виражаються динамікою показників виробничо-фінансової діяльності підприємств, що характеризують зміну обсягів виробництва і реалізації продукції, витрат підприємства і швидкості обороту його коштів.

Вагомим складником внутрішнього аналізу ділової активності підприємства є оцінка додержання підприємством «золотого правила економіки», тобто коли темпи зростання прибутку підприємства повинні перевищувати темпи зростання обсягів продажу, а темпи зростання обсягів продажу повинні бути вищими за темпи зростання активів (майна).

Показники ділової активності – це, перш за все, показники ефективності використання фінансових ресурсів підприємства. Рівень ділової активності досить

тісно пов'язаний не тільки з обсягом діяльності підприємства і формуванням прибутку, а й із його грошовими потоками, оскільки ділова активність проявляється у ступені платоспроможності та ліквідності підприємств, що вимагає дієвого управління рухом грошових коштів. Зв'язок ділової активності, платоспроможності та ліквідності простежується через економічну сутність відносних показників ділової активності, які відображають швидкість обігу сформованого капіталу в процесі господарської діяльності підприємства [3].

Такий вплив пояснюється тим, що зі швидкістю оборотності активів підприємства тісно пов'язані мінімально необхідна величина авансованого капіталу та пов'язані з ним виплати грошових коштів (проценти за кредит, дивіденди), визначення потреби в додаткових джерелах фінансування, сума витрат на утримання товарно-матеріальних цінностей, а також величина сплачених податків.

Важливим аспектом ділової активності підприємства є ефективна цінова політика. Розроблення самостійної цінової стратегії й тактики управління ціною готельного продукту – це постійно відтворюваний процес. Цінову політику необхідно постійно перевіряти і пристосовувати до ситуації, що сформувалася на ринку. Тобто вона повинна постійно перевірятися на основі фактично досягнутих результатів і за необхідності коригуватися. Це передбачає гнучку зміну цін відповідно до зміни ринкової ситуації, а також прийняття рішень про модифікацію цін. Ціна повинна бути встановлена так, щоб, з одного боку, задовольнити потреби покупців, а з іншого – реалізувати всі цілі підприємства на певному ринку, забезпечити йому надходження достатніх доходів.

Підприємство повинно позиціонувати на ринку свою послугу, вибравши правильну комбінацію її ціни та якості.

Рівень цін є одним із найвагоміших чинників, який впливає на формування попиту на продукцію або послуги і, відповідно, на обсяг продаж та дохід від реалізації й прибуток.

Максимальне поєднання таких чинників, як відповідність вимогам та вподобанням клієнтів, використання сучасних технологій, якісне та оперативне банківське обслуговування, високий рівень менеджменту, маркетингу, наявність кваліфікованих кадрів, зручне місце розташування та імідж підприємства, його

висока ділова репутація, забезпечують високий рівень ділової активності підприємства.

1.2 Характеристика конгрес-готелів в Україні та світі

Діловий туризм – це той різновид туризму, який перемогти не зміг навіть карантин, оскільки ділові поїздки неминучі. Можливо деякі компанії скоротили кількість відряджень, проте повністю скасувати їх – означає призупинити певні процеси бізнесу. Відповідно, попит на бізнес-готелі, які можуть надати всю необхідну інфраструктуру для важливих переговорів, залишається активним.

Концепція бізнес-готелів є однією з головних на ринку готельних послуг, це можна пояснити сформованим попитом на розміщення. Так, ділові поїздки складають більш ніж 50% з усіх у світі. Поїздки на відпочинок або лікування – понад 40%, на інші цілі припадає 10% від загального попиту.

Бізнес-готелі розташовані в усіх головних містах країн. Особливо багато їх у великих економічних центрах: Нью-Йорк, Сінгапур, Гонконг, Франкфурт, Шанхай тощо.

Таблиця 1.1 – Характеристика зарубіжних конгрес-готелів

Назва готелю, місце розташування	Характеристика
Готель «InterContinental Berlin» (Берлін, Німеччина) [4]	Відомий готель у центрі Берліна, який пропонує широкий вибір конференц-залів та бізнес-послуг.
Готель «Marriott Marquis San Diego Marina» (Сан-Дієго, США) [5]	Розташований в центрі Сан-Дієго, цей готель має величезні конференц-зали та виставкові простори.
Готель «Shangri-La Hotel», Sydney (Сідней, Австралія) [6]	Розташований на узбережжі Сіднея, готель пропонує розкішні конференц-зали та видові площадки для подій.
Готель «Singapore Marriott Tang Plaza Hotel» (Сінгапур) [7]	Розташований в центрі Сінгапуру, готель пропонує великі конференц-зали та сучасні зручності.
Готель «Melbourne Convention and Exhibition Centre Hotel» (Мельбурн, Австралія) [8]	Це готель, який пов'язаний із Мельбурнським конгрес- та виставковим центром, надаючи зручний доступ до заходів.
Готель «Hilton Prague» (Прага, Чехія) [9]	Знаходиться в історичному центрі Праги та пропонує розгорнуті конференц-зали та послуги для бізнес-заходів.
Готель «Rai Amsterdam Hotel» (Амстердам, Нідерланди) [10]	Розташований поруч з Амстердамським конгрес-центром і надає зручності для проведення конференцій та великих заходів.
Готель «Radisson Blu Hotel, Istanbul Sisli» (Стамбул, Туреччина) [11]	Готель з великими конференц-залами і зручностями для бізнес-заходів.
Готель «Tokyo Bay Ariake Washington Hotel» (Токіо, Японія) [12]	Знаходиться поруч з Токійським міжнародним виставковим центром і пропонує конференц-зали та відмінний доступ до бізнес-зон міста.

Готель «Barcelona Princess Hotel» (Барселона, Іспанія) [13]	Розташований біля Конференц-центру Форум та має зручності для проведення конгресів та інших заходів.
-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

На готельній галузі карантин відбився сповна. Так, заповнюваність багатьох готелів в Україні впала, особливо це стосується нетуристичних міст. Кількість іноземних гостей значно скоротилося, проте внутрішній туризм мав місце бути, особливо влітку.

Однак готельєри розуміють, що в умовах пандемії їх об'єктам необхідні зміни – той формат, який буде залучати гостей навіть в умовах карантину. Це стосується й бізнес-готелів, оскільки зараз, коли багато хто обирає онлайн-зустрічі, попит на конференц-зали та розміщення в таких об'єктах скоротився. Так, деякі бізнес-готелі замислюються про створення чогось спільного між готельним номером і офісом. У такому просторі можна буде комфортно жити, працювати і спати. А деякі й зовсім переглянули свою цільову аудиторію і почали віддавати частину своїх номерів у довгострокову оренду. Це користується попитом серед IT-фахівців і тих, хто працює дистанційно.

Таблиця 1.2 – Характеристика конгрес-готелів в Україні

Назва готелю, місце розташування	Характеристика
Готель «Bossfor», м. Одеса [14]	Це вишуканий і сучасний готельно-ресторанний комплекс бізнес-класу. Він підходить як для сімейного відпочинку, так і для ділових поїздок. У готелі інтер'єр виконаний у сучасному стилі. В обробці використовувалися тільки натуральні матеріали – камінь, мармур і дерево. Є конференц-сервіс – ідеальне місце для ділових зустрічей і переговорів.
Готель «Wall Street», м. Одеса [15]	Дизайн готелю виконаний у стилі «ар-деко» – гармонійне поєднання стриманості та вишуканості, модерну та неокласицизму. Номери та лобі оформлені в спокійних тонах, які не відволікають від роботи і відпочинку.
Готель «Isadge», м. Одеса [16]	Це проєкт міського готелю. Isadge – не класичний готель, а новий яскравий продукт, де можна буде відпочити в тихому номері та голосно провести дозвілля в барі готелю. Формат орієнтований на покоління мандрівників, яких називають «Bleisure»: business + leisure. Вони приїжджають у відраження або на бізнес-зустріч, але водночас хочуть отримати максимум від поїздки, познайомитися з містом і добре провести час.
Готель «Hyatt Regency Kyiv», м. Київ [17]	Розташований в центрі Києва, цей готель має конференц-зали та інші зручності для бізнес-подій.
Готель «InterContinental Kyiv», м. Київ [18]	Розташований на березі Дніпра, цей готель пропонує розкішні умови та зручності для бізнес-та відпочинку.
Готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv», м. Київ [19]	Елітний готель із високим рівнем обслуговування, розташований в історичному центрі Києва.

Готель «Premier Palace Hotel», м. Київ [20]	Розташований в історичному центрі, цей готель може пропонувати конференц-зали та інші бізнес-зручності.
Готель «Hotel Bristol, a Luxury Collection Hotel», м. Одеса [21]	Знаходиться в центрі Одеси і може відзначатися високим рівнем сервісу та зручностей для бізнес-гостей.

Для успішного обслуговування постояльців бізнес-готелі мають відповідати певним правилам:

- Готель має розташовуватися неподалік від адміністративних, громадських та інших центрів міст.
- У номерному фонді мають превалювати одномісні номери.
- Необхідно, щоб у кожному номері була зона для роботи.
- У номерному фонді мають бути апартаменти, для випадку, якщо ділові люди приїжджають із сім'єю.
- Варто обладнати простори для проведення ділових подій: конференц-зали, переговорні кімнати тощо.
- Неподалік від готелю мають перебувати служби фінансового забезпечення: банківські відділення, пункти обміну валюти тощо.
- У складі об'єкта має бути ресторан і бар, а також послуга доставки їжі в номер.
- У готелі треба обладнати паркінг.

1.3 Впровадження інновації в готелі

1.3.1 Характеристика екранованих кімнат для конфіденційних переговорів

Готель, що досліджується – це конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів.

В умовах сучасного світу при проведенні нарад і переговорів, в процесі яких можуть обговорюватися відомості, що становлять таємницю фірми або її партнерів, повинна дотримуватися конфіденційність і таємність.

Різноманітні технічні засоби, призначені для прийому, передачі, обробки та зберігання інформації, створюють в навколишньому просторі побічні випромінювання, які можна виявити і перехопити досить легко.

У зв'язку з цим підвищується ризик бути «прослуханих» або допустити витік конфіденційності.

Тому в якості інновації, ми пропонуємо використання комплексних рішень для технічного захисту інформації, зокрема приміщення для проведення переговорів які за допомогою спеціальних пристроїв і систем забезпечують захист об'єкта від витоку інформації технічними каналами.

Для впровадження інновації використовуватимуться нові розробки компанії «Стелс» - екрановані акустичні кімнати, які застосовується як засіб захисту інформації за всіма технічними каналами витоку [22].

Унікальність даного рішення полягає в тому, що воно містить в собі два конструктивних елементи: екрановане збірно-розбірне приміщення всередині якого встановлено акустичну камеру, рис.1.3.

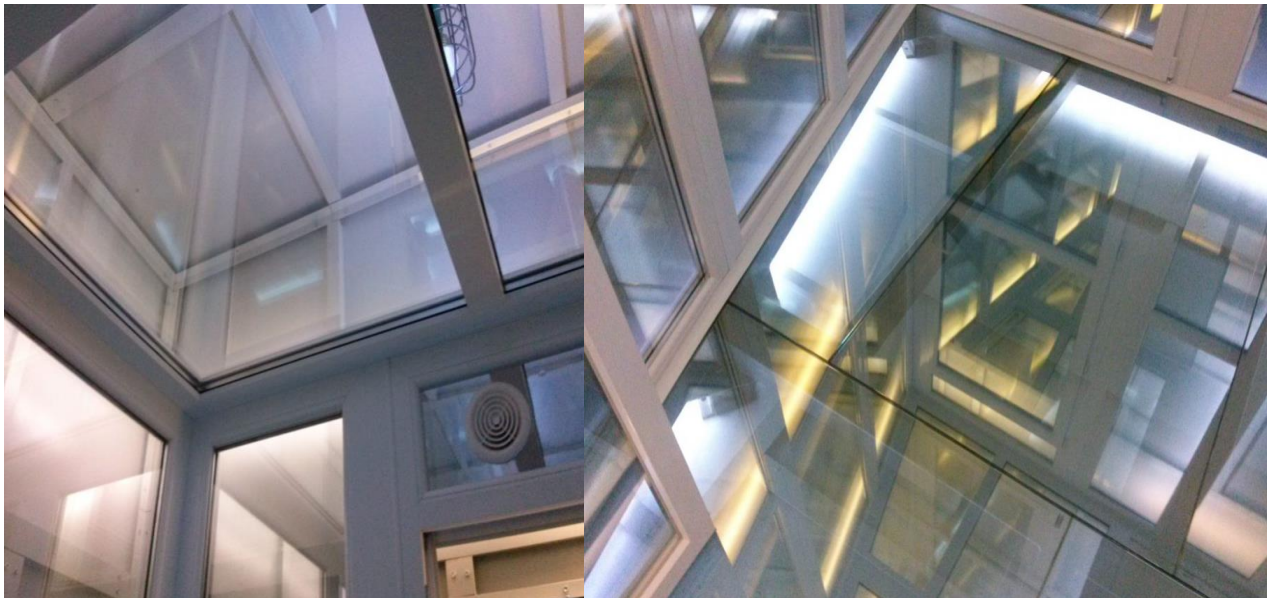


Рис.1.3 - Екрановані збірно-розбірні приміщення

Пропонований виріб забезпечує і гарантує захист конфіденційної інформації від прослуховування під час проведення важливих зустрічі і переговорів, а також виключає витік інформації побічними електромагнітними каналами.

Конструкція збірно-розбірного електромагнітного екрану забезпечить затування електромагнітного сигналу в десятки разів, а також дозволить підключити пристрої відеоконференції всередину акустичної кабіни через протизавадний фільтр.

За рахунок акустичної конструкції всередині екрану, забезпечується захист інформації по віброакустичному каналу. Комплексно дане рішення дозволяє на 100% гарантувати інформаційний та мовний захист.

Можливість підключення активного обладнання забезпечує маскування конфіденційної мовної інформації активним шумовим сигналом, та додає коефіцієнт звуко ізоляції об'єкта захисту [22].

Дані кабінки є різних розмірів, місткість від 2 до 10 чоловік в залежності від потреб. Всі елементи екранованої акустичної кабінки обладнані системою автономної вентиляції і складаються з розбірних панелей, що дає можливість легко зібрати їх на місці експлуатації. Кабінки можуть додатково комплектуватися прозорими меблями, рис.1.4.



Рис.1.4 - Екрановані збірно-розбірні приміщення

Всі рішення дозволяють досягти ефективність екранування електричної і магнітної, що становить не менше 40 дБ в діапазоні 150кГц - 1 ГГц.

Суцільнозварна конструкція екранованої кабінки (далі - ЕК) виконується за допомогою з'єднання сталевих листів електродугової зварюванням на заздалегідь підготовлений каркас приміщення. Екранована суцільнозварна конструкція

повністю задовольняє сучасні вимоги інформаційної безпеки через високої якості зварних швів, які по суті є довговічними.

Збірно-розбірна ЕК складається з [22]:

- комплекту панелей;
- екранованих дверей;
- електромагнітного ущільнювача на стики панелей;
- екрануючих вводів для введення СКС і вентиляції тощо;
- протизавадних фільтрів на введення електричного живлення.

Конструктивно така кабіна виготовляється з уніфікованих екранованих панелей. Це дозволяє гнучко вибирати потрібні габарити серверної і розміщення її елементів, монтувати кабінки в діючих організаціях. Кабіна може бути розібрана і зібрана на новому об'єкті, при цьому можливо змінити розміри або конфігурацію кабінки.



Рис.1.5 - Екрановані збірно-розбірні приміщення

Окрім екранованих приміщень, конгрес-готель, також матиме екранований мобільний центр обробки даних (ЕМЦОД) – це комплексне рішення сучасних потреб ІТ-бізнесу, що враховує вимоги швидкого зведення, мобільності і оперативності при переміщенні. Виконується в екрануючому форм-факторі, відповідно до норм технічного захисту інформації, з необхідним забезпеченням захисту від побічних електромагнітних випромінювань і наведень (ПЕМВН). Комплексна інфраструктура ЕМЦОД в даному випадку розміщена в контейнері,

варіант «ALL IN ONE» – все ІТ-обладнання та всі супутні технології сконцентровані в одному контейнері.

ТОВ «НВП Стелс» пропонує 2 види ЕМЦОД, на базі:

- стандартного ISO контейнера 20 ‘або 40’;
- розбірного ISO контейнера зі збільшеною шириною, на основі 3х конструктивних модулів, для особливих потреб замовника.

Стандартний контейнер будується на основі одного конструктивного модуля «ALL IN ONE» і обладнаний усіма необхідними системами життєзабезпечення і безпеки ЦОД, такими як: розподілу електроживлення, безперебійного та гарантованого електроживлення, вентиляції та кондиціонування, моніторингу і диспетчеризації, пожежогасіння та димовидалення, відеоспостереження та контролю доступу.



Рис.1.6 - Екранований мобільний центр обробки даних

Унікальна конструкція контейнера забезпечує електромагнітний захист від впливу зовнішнього інформаційного середовища, а також можливість експлуатації в суворих кліматичних умовах.

Отже, стрімкий розвиток сучасних засобів зв'язку, обчислювальної техніки, Інтернету викликає все більш щільне заповнення навколишнього простору

високочастотним електромагнітним шумом та завадами. Наведені електромагнітні поля все частіше впливають на якість зв'язку, викликають збої в роботі обчислювальних систем. Одночасно з цим, за допомогою спеціальної апаратури по побічним полях вдається прослуховувати переговори, знімати конфіденційну інформацію з серверів, втручатися в роботу обчислювальних систем.

Єдиним фізично обґрунтованим і надійним способом пасивного захисту є спеціальне екранування серверних приміщень або встановлення комп'ютерної техніки в екрановані кабінки.

Дане рішення дозволяє добитися ослаблення фонового сигналу в мільйони разів.

1.3.2 Впровадження інновації

На першому поверсі готелю заплановано створення інноваційного простору для конфіденційних переговорів. Це забезпечить максимальний рівень приватності та комфорту для наших гостей.

Планується обладнання п'яти конфіденційних кімнат, кожна з яких буде витончено оформлена та оснащена передовим технічним обладнанням.

Кожна кімната буде створена як ідеальне місце для конфіденційних зустрічей. Меблі включатимуть ізольовані переговорні столи, комфортні крісла, великі екрани для презентацій та відеоконференцій, рис.1.7.

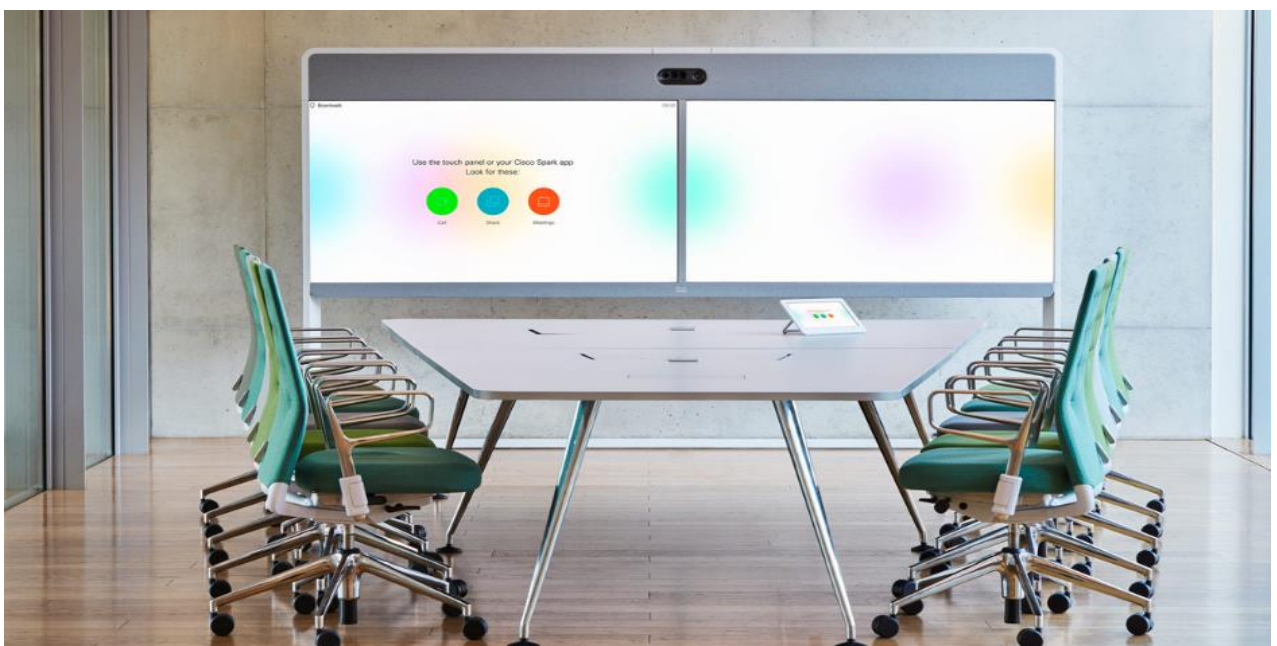


Рис.1.7 – Кімнати з екранованими залами конфіденційних переговорів

В приміщеннях використовуватимуться високошвидкісний інтернет та HD-відеокамери, щоб забезпечити ефективність та зручність під час переговорів.

Для впровадження інновації необхідні наступні фахівці:

- інженери: для встановлення технічного обладнання та його обслуговування (аутсорс);
- дизайнери: для створення комфортної та привабливої атмосфери (аутсорс);
- ІТ-спеціалісти: для забезпечення стабільності мережі та допомоги з технічним обслуговуванням (на постійній основі).

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Конгрес-готель, що досліджується розташовуватиметься в м. Буча, по вул. Вишнева, 18.

Буча - місто-герой України, адміністративний центр Бучанської міської територіальної громади й Бучанського району Київської області. Виникло, як полустанок Буча поруч із селом Яблунька в 1901 році під час будівництва Києво-Ковельської залізниці [23].

Буча розташована в Київській області за 25 км на захід від Києва в лісовій зоні. Територія, підпорядкована Бучанській міськраді в межах міста, — 2658,1362 га.

Межує з містом Ірпінь, селищами Ворзель, Гостомель, селами Михайлівка-Рубежівка, Блиставиця, Мироцьке. Місто лежить між невеликими річками Бучею та Рокачем — лівими притоками річки Ірпінь.

Місто включає в себе великий Бучанський міський парк з озером «Паркове», площею 52 га, третина території міста розташована в лісопарковій зоні.

Зі сходу на захід центром міста пролягає автошлях міжнародного значення Київ — Ковель. Через південну частину міста проходить залізниця Київ - Коростень. У місті розташована залізнична станція Буча, та 2 зупинних пункти: «Склязоводська» та «Лісова Буча».

Економічний потенціал Бучанської міської територіальної громади становлять підприємства приладобудівної та деревообробної промисловості, логістичні центри, будівельні та транспортні організації.

Станом за 2020 рік обсяг реалізованих товарів і послуг по м. Буча склав понад 4,6 млрд. грн, що на 49 % вище за показник 2019 року та становить 0,8% від загального обсягу реалізованої продукції в Київській області.

У Бучі діють Український гуманітарний інститут, 4 школи, 1 гімназія, 1 навчально-виховний комплекс, 4 дошкільні та 3 позашкільні заклади, Бучанська спеціалізована загальноосвітня школа-інтернат I-III ступенів з поглибленим вивченням іноземних мов, бібліотеки, будинки культури.

Головний заклад культури Бучі - Центральний будинок культури та Будинок культури на вулиці Яблунівській. Фонд міської дитячої бібліотеки нараховує понад 20 тисяч примірників літератури, а фонд бібліотек для дорослих становить понад 40 тисяч примірників.

У Бучі розташована редакція щомісячного інформаційно — просвітницького бюлетеню «Громадянське суспільство», заснованого Ірпінським товариством «Просвіта» і зареєстрованого в 2000 році.

Всі ці фактори взаємодіють і формують унікальний образ та туристичну привабливість міста Буча.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Зазвичай, великі міста мають різноманітну інфраструктуру готелів, включаючи готелі різного класу, гостьові будинки, апартаменти та інші варіанти розміщення. Забезпеченість готелями може бути впливована розвитком бізнесу, туристичними подіями та іншими факторами.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями м. Бучи

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Комплекс відпочинку «Гостинний двір» [24]	вул. Яснополянська, 9А	готель	3*	32 номери: стандарт – 700 грн., люкс – 950 грн.	Інфраструктура: ресторан, парковка, сауна Послуги: проживання, харчування, прання, прасування, прокат халатів, замовлення їжі з ресторану в номер	68
Готель «Viktoria Park Hotel» [25]	вул. Сілезька, 2А	туристичний готель	3*	46 номерів: економ – 1900 грн., стандарт – 2300 грн., напівлюкс – 2800 грн., люкс – 4850 – 5350 грн.,	Інфраструктура: ресторан середземноморської кухні, відкритий басейн, дитяча ігрова кімната, спа-комплекс Послуги: проживання, харчування, безкоштовний інтернет,	77

					замовлення їжі в номер, спа-процедури, прокат велосипедів	
Готель «Villa San Marino» [26]	м. Ворзель, вул. Ковельська, 2А	туристичний готель	3*	36 номерів: стандарт – 2000 грн., апартаменти – 5000 грн., делюкс – 3000 грн.,	Інфраструктура: ресторан, басейн, паркінг, спа, сади Послуги: проживання, харчування, безкоштовний інтернет, номери для маломобільних груп населення, прання, прасування	70

В радіусі 10 км від місця проектування розташовано 3 готелі. Всі вони є туристичними готелями з спа-зонами, що орієнтуються більше на киян, що приїжджають на вихідні дні, з метою відпочинку.

Готель що досліджується є конгрес-готелем з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів. На нашу думку, даний заклад буде популярним серед відпочиваючих та людей, що зупиняються з діловою метою. Близькість до столиці дає змогу поєднувати відпочинок та роботу.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Київщина неймовірна. Тут є все та навіть більше для чудового відпочинку: історичні, архітектурні пам'ятки, музеї, урочища, заповідники, ландшафтні парки, пляжі, бази відпочинку, незвичайні еко-ферми та багато іншого, що можна досліджувати кожного дня.

Все те, що вражає, захоплює та надихає, знаходиться зовсім поруч. А головне, що в поєднанні з неймовірними пейзажами мандрівників чекають історичні екскурси у минуле – унікальна можливість доторкнутися до історії часів Київської Русі та побачити пам'ятки, збережені до нашого часу [27].

І найцікавішим є те, що місць настільки багато, і вони настільки різноманітні, що буде цікаво як дорослим, так і малечі. Саме тому, Київська область – ідеальне місце для поєднання відпочинку та зростання.

Окрім цього Київщина є одним з найбільш інвестиційно привабливих регіонів України. Цьому сприяє багато факторів. Область є одним з найбільших

регіонів України, займає площу 28,1 тис. км², що становить 4,7% площі країни. За розмірами території Київська область займає 8 місце серед інших регіонів України. Вона має вигідне географічне розташування, оскільки є столичним регіоном, у центрі території якого знаходиться м.Київ – столиця України, потужний політичний, діловий, індустріальний, науково-технічний, транспортний та культурний центр країни, пов'язаний з областю тісними комерційними і соціальними зв'язками.

Область має значний транзитний потенціал, розвинуту транспортну інфраструктуру. Через територію області проходять 3 міжнародних транспортних коридори та залізниці за 5 магістральними напрямками. На території області знаходиться найбільший в Україні аеропорт міжнародного класу «Бориспіль» та 2 вантажних міжнародних аеропорти..

Київщина – один із небагатьох регіонів України, який має позитивну динаміку зростання населення. Протягом останніх 5 років чисельність населення збільшилась на 53,6 тис. осіб і станом на 01 січня цього року становила майже 1,8 млн осіб, з яких 798 тис. осіб, або 45%, є робочою силою працездатного віку.

Київщина має високоефективний ринок праці, постійний приріст робочої сили за рахунок міграційного руху. За рівнем зайнятості населення (58,1%) область займає 4 місце серед регіонів України. Розмір середньомісячної заробітної плати становить майже 11,9 тис. грн, що дозволяє області вже багато років утримувати 3 місце серед регіонів України за вказаним показником.

Отже, саме тому розробка конгрес-готелю, категорії 4* є доцільним на наш погляд.

Ситуаційний план зазначено в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Концептуальні засади готелю – це загальна стратегія розвитку організаційно-технічного рівня, за допомогою якої заклад зможе вийти з кризового стану та досягнути соціального і економічного ефекту.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Конгрес-готель

Категорія	4*
Номерний фонд	86 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Буча, вул. Вишнева, 18 стадіон «Ювілейний»
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Модерн
Контингент споживачів	Люди, що приїжджають з діловою метою та люди з сім'ями, що приїжджають відпочити на weekend
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	конференц зали з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів, трансфер, прання, прасування, доставка їжі в номер, цілодобова реєстрація, оренда автомобіля,
Інфраструктура	басейн під відкритим небом, конференц зали, кімнати переговорів, бізнес-центр, ресторан, паркінг, альтанки
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

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

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

$$S_d = 152 \times 30 = 4560 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області передбачає основні служби, задля здійснення замкнутого технологічного циклу обслуговування гостей, табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби конгрес-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба ділового призначення	Дана служба відповідає за інновацію та за спеціалізацію готелю. В обов'язки входить організація конференц-заходів, надання в оренду обладнання, допомога з організацією заходів закритого типу, за допомогою спеціальних кімнат	Менеджер, спеціалісти в комп'ютерній сфері
Служба управління номерним фондом	Дана служба відповідає за чистоту в номерах та на поверхах	Менеджер, покоївки, кастелянт
Служба ресторанного господарства	Дана служба відповідає за харчування гостей та відвідувачів. Також до обов'язків входить складання меню сніданків, меню «а ля карт» та карти напоїв. Закупівля товарів та налагодження взаємозв'язків з постачальниками.	Менеджер, шеф-кухар, кухарі, офіціанти, мийники, бармен, прибиральники, завідувач виробництвом, вантажник, комірник
Служба прийому та розміщення	Дана служба відповідає за бронювання номерів, реєстрацію гостей в готелі, надання інформації щодо запитів відвідувачів	Менеджер, швейцар, касир, гардеробник
Служба безпеки	Дана служба відповідає за безпекову складову закладу.	Охорона (зовнішня, внутрішня), робітник протипожежної охорони
Адміністративна служба	Дана служба відповідає за всі події що відбуваються в готелі. Це головна ланка управління закладом. Приймає рішення щодо подальшого просування закладу. Також до даної служби відносить відділ кадрів, що працює с персоналом.	Директор, заступники, працівники відділу кадрів
Інженерна служба	Дана служба відповідає за бездоганну роботу інженерних систем, адже якщо виникнуть будь-які довгострокові проблеми в даному секторі, готель прийдеться зачинити.	Головний інженер, електрик
Фінансово-комерційна служба	Дана служба відповідає за бюджет закладу. Правильну стратегію управління доходами та витратами.	Головний бухгалтер, бухгалтери, касир

Конгрес-готель має лінійну структуру управління. Її переваги:

- Чіткість зв'язків;
- Оперативність реакції;
- Зосередженість влади в руках однієї особи і неможливість коаліцій;
- Висока особиста відповідальність;

- Надійна узгодженість дій.

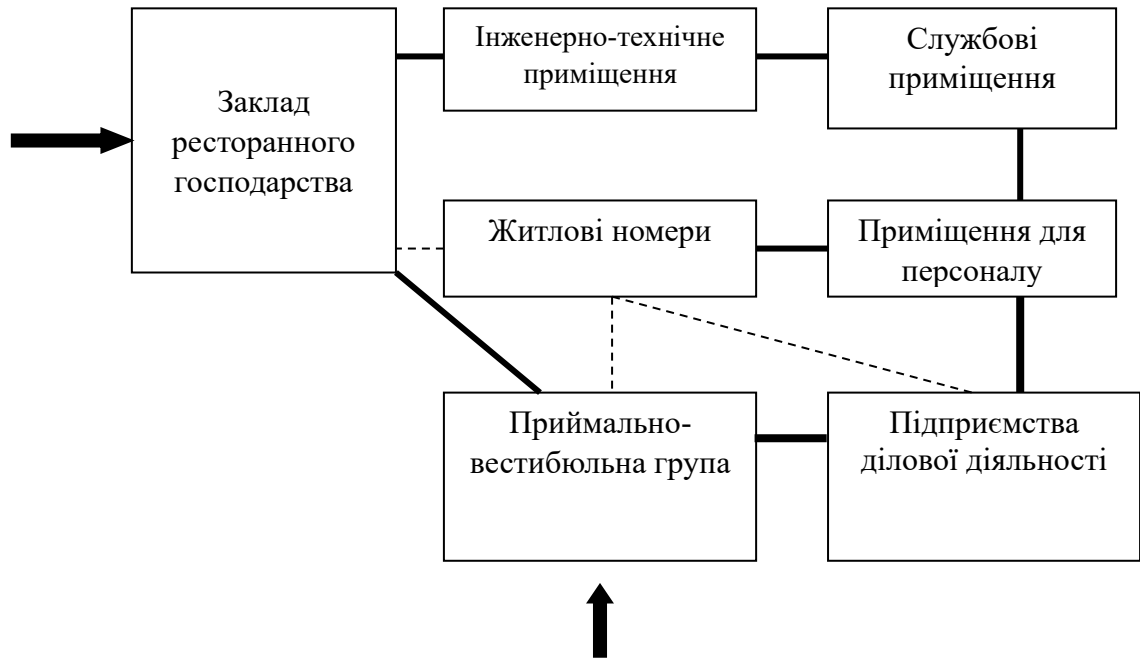


Рис.3.1 – Функціональна схема конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У вестибюлі конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області, розташовані основні зони для обслуговування гостей, де проводиться організація основного технологічного процесу, що включає переміщення гостей, відвідувачів та багажу, а також організацію прийому, розміщення, торговельного, побутового та екскурсійного обслуговування.

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				
Журнальний стіл	Сама	4	580x500x552	1,16
Сенсорні екрани	LG	4	580x560x950	1,29
Диван	Сама	4	1344x680x663	3,65
Крісло	Сама	6	528x563x654	1,78
Підставка для зонтів	-	4	225x260x400	0,23
Підставка для сумок	-	4	450x250x260	0,45
Всього				8,56

Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	-	1	1985x665x780	1,32
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Комод	Сама	1	890x650x850	0,57
Стелаж	Сама	2	1320x547x1852	1,44
Всього				3,92
Кімната чергового адміністратора				
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Комод	Сама	1	890x650x850	0,57
Стелаж	Сама	2	1320x547x1852	1,44
Сейф	-	1	900x650x980	0,58
Всього				4,28
Санвузол жіночий				
Умивальник	Primera	2	590x550x620	0,64
Унітаз	Primera	2	680x600x650	0,81
Щітка для унітазу	-	2	110x110	0,02
Смітєвий бак	-	2	320x300	0,19
Всього				1,66
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Всього				0,82
Камера схову				
Стелажі	Сама	5	1320x547x1852	3,61
Всього				3,61
Приміщення охорони				
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Комод	Сама	1	890x650x850	0,57
Сейф	-	1	900x650x980	0,58
Монітор	LG	2	325x125	0
Всього				2,84
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Всього				0,82 + 20% = 0,98
Санвузол чоловічий				
Умивальник	Primera	2	590x550x620	0,64
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Пісуар	Primera	3	462x485x558	0,67
Всього				1,81
Гардероб				
Вішаки	Сама	5	1470x460x1854	3,38

Всього				3,38
Швейцарська з місцем для багажних візків				
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Комод	Сама	1	890x650x850	0,57
Сейф	-	1	900x650x980	0,58
Візки	-	5	1200x620x1120	3,72
Всього				6,56

Отже, в табл. 3.2 було підібрано меблі для кожного приміщення окремо та визначено корисну площу. Наступним кроком є порівняння загальної площі розрахованої з мінімальними стандартними площами, табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	28,5	162
Бюро прийому і реєстрації	13	12
Кімната чергового адміністратора	14,2	12
Санвузол жіночий	5,5	8
Службовий санітарно-технічний блок	2,7	6
Камера схову	12	11
Приміщення охорони	9,4	2
Санвузол для маломобільних груп населення	3,2	6
Санвузол чоловічий	6	8
Гардероб	11,2	11
Швейцарська з місцем для багажних візків	21,8	4
Всього	127,5	242

Проаналізувавши площі, обираємо більші та складаємо остаточну таблицю загальних площ приміщень приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	162
Бюро прийому і реєстрації	13
Кімната чергового адміністратора	14,2
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Камера схову	12
Пост охорони	9,4
Санвузол для маломобільних груп населення	6

Санвузол чоловічий	8
Гардероб	11,2
Швейцарська з місцем для багажних візків	21,8
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	271,6

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області розрахований на 86 номерів. Розрахунок номерного фонду закладу, відображено в табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду конгрес-готелю категорії 4* на 86 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер I категорії	1	1	18	18
Номер I категорії	1	2	55	110
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	9	18
Всього			86	152

Для конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області, меблі підбираємо з урахуванням специфіки закладу, табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	1	2210x2000x630	4,42
Тумба	Сама	2	468x465x552	0,43
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
				6,27
Вітальня				
Журнальний стіл	Сама	1	580x500x552	0,29
Сенсорні екрани	LG	1	580x560x950	0,32

Диван	Сама	1	1344x680x663	0,91
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Телевізор	LG	1	552x120	0
Стелаж	Сама	1	1320x547x1852	0,72
Всього				2,83
Кабінет				
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27
Телефон	LG	1	152x155	0
Стелаж	Сама	1	1320x547x1852	0,72
Всього				2,09
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Джакузі	Primera	1	986x751x665	0,74
Всього				2,4
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Всього				0,82
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				15,64
Люк				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	1	2210x2000x630	4,42
Тумба	Сама	2	468x465x552	0,43
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
Всього				6,27
Вітальня				
Диван	Сама	1	1344x680x663	0,91
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27
Телефон	LG	1	152x155	0
Стелаж	Сама	1	1320x547x1852	0,72
Всього				3
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01

Сміттевий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Всього				1,66
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Сміттевий бак	-	1	320x300	0,09
Всього				0,82
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				12,98
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	1	1210x2000x630	2,42
Тумба	Сама	1	468x465x552	0,21
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27
Телефон	LG	1	152x155	0
Диван	Сама	1	1344x680x663	0,91
Всього				6,33
Санітарний вузол				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Сміттевий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Всього				1,66
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				9,22
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	1	1210x2000x630	2,42
Тумба	Сама	1	468x465x552	0,21
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27

Телефон	LG	1	152x155	0
Всього				5,42
Санітарний вузол				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Всього				1,66
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				8,31
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	1	2210x2000x630	4,42
Тумба	Сама	2	468x465x552	0,43
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27
Телефон	LG	1	152x155	0
Всього				7,64
Санітарний вузол				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Смітєвий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Всього				1,66
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				10,53
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко	Сама	2	1210x2000x630	4,84
Тумба	Сама	2	468x465x552	0,43
Світильник	-	2	147x156	0
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Міні-сейф	-	1	214x217	0
Міні-бар	-	1	559x960x885	0,53
Письмовий стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Стілець	Сама	2	366x378x720	0,27
Телефон	LG	1	152x155	0

Всього				8,06
Санітарний вузол				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Сміттевий бак	-	1	320x300	0,09
Душова кабіна	Primera	1	920x915x1890	0,84
Всього				1,66
Передпокій				
Вішак	Сама	1	1470x460x1854	0,67
Підставка для багажу	Сама	1	852x662x520	0,56
Всього				1,23
Всього				10,95

Для конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області було підбрано обладнання та меблі, загальна площа кімнат наведена в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів конгрес-готелю категорії 4* на 86 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	37,3	8	2,7	4,1	52,1
Люкс	30,9	5,5	2,7	4,1	43,2
Напівлюкс	21,1	5,5	-	4,1	30,7
Номер I категорії (одномісні)	18,1	5,5	-	4,1	27,7
Номер I категорії (двомісні)	25,5	5,5	-	4,1	35,1
Номер I категорії для маломобільних груп населення	32,3	6,6	-	4,9	36,5 + 20% = 43,8

На житлових поверхах конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області розташовані приміщення поповерхового обслуговування. Перелік їх обладнання зазначено в табл.3.7.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Журнальний стіл	Сама	2	580x500x552	0,58
Сенсорні екрани	LG	2	580x560x950	0,64

Диван	Сама	2	1344x680x663	1,82
Крісло	Сама	4	528x563x654	1,18
Підставка для зонтів	-	2	225x260x400	0,11
Підставка для сумок	-	2	450x250x260	0,22
Всього				4,55
Кімната чергового персоналу				
Крісло	Сама	2	528x563x654	0,59
Стіл	Сама	1	1662x662x662	1,1
Комод	Сама	1	890x650x850	0,57
Всього				2,26
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Білизнопровід	-	1	570x500	0,28
Шафа	Сама	1	1344x665x1885	0,89
Всього				1,17
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Сама	2	1344x665x1885	1,78
Всього				1,78
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	1200x620x1120	2,23
Всього				2,23
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Primera	1	590x550x620	0,32
Унітаз	Primera	1	680x600x650	0,4
Щітка для унітазу	-	1	110x110	0,01
Сміттевий бак	-	1	320x300	0,09
Всього				0,82
Сервізна				
Візки	-	3	1200x620x1120	2,23
Стелаж	Сама	1	1320x547x1852	0,72
Всього				2,95
Комора чистої білизни				
Шафа	Сама	2	1344x665x1885	1,78
Всього				1,78

Отже, в табл. 3.8 було підібрано меблі для кожного приміщення окремо та визначено корисну площу. Наступним кроком є порівняння загальної площі розрахованої з мінімальними стандартними площами, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	15,1	30
Кімната чергового персоналу	7,5	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	3,9	6
Комора прибирального інвентаря	5,9	4

Приміщення для зберігання візків покоївок	7,4	12
Санвузол для персоналу	2,7	12
Сервізна	9,8	12
Комора чистої білизни	5,9	8
Всього	58,2	96

Проаналізувавши площі, обираємо більші та складаємо остаточну таблицю загальних площ приміщень поповерхового обслуговування конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування конгрес-готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	5,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Всього	97,9

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

На першому поверсі конгрес-готелю планується розташувати ресторан, що буде розрахований на 140 місць. Заклад пропонуватиме європейські страви та напої. Часи роботи всіх закладів встановлено з урахуванням комендантської години.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи

Ресторан	Перший	140	мешканці готелю та гості м. Буча	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «A la carte»	офіціантами (повне / часткове)	європейське	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години
Бар при вестибюлі	Перший	40	мешканці готелю та гості м. Буча	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 16 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години
Їдальня для персоналу	-	42	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Чіткість організації роботи підприємств ресторанного господарства якісне та своєчасне виготовлення продукції кулінарії великою мірою залежать від ефективного планування виробництва.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сендвіч з куркою (чіабата, сир моцарела, куряча грудка)	110
згідно ТК	Паштет з кролика на оксамитовому хлібі з карамелізованою морквою та гарбузом	50/60
згідно ТК	Курячий пиріг з пармезаном, грибами та розмарином	80
згідно ТК	Салат зі с/с сьомгою (мікс салату, сьомга с/с, крем-сир, огірок, томати, сир пармезан, суміш насіння, зелена олія)	75
згідно ТК	Теплий салат з курячою печінкою (мікс салату, томати чері, гарбуз запечений, печінка куряча, сир пармезан, зелень, кунжут, соус медово-гірчичний)	75
згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, ковбаски дюссельдорфські, бекон, ковбаса чорізо)	20/20/20/20
згідно ТК	Сирне плато (сир дор блю, сир пармезан, сир брі, сир моцарела, хлібні палички Грісіні)	20/20/20/20 40
Гарячі страви		
згідно ТК	Стейк індички запечений	70
згідно ТК	Курячі м'яси	60
згідно ТК	Філе телятини з лисичками	90
згідно ТК	Котлетки з кролика з запеченими томатами	90
згідно ТК	Деруни з беконом та сметаною	100/10
згідно ТК	Рис відварний з спаржею	80
згідно ТК	Цитрусові панкейки з кокосово-обліпиховим пюре	110
згідно ТК	Каша манна молочна з вишнею та соусом манго	100/10/10
згідно ТК	Вівсяна каша з пармезаном та яйцем-пашот	100
згідно ТК	Шакшука з беконом	120
Солодкі страви		

згідно ТК	Сорбет полуничний	50
згідно ТК	Десерт лимон-шоколад (кокосове масло, фінік, какао, зелена гречка, волоський горіх, лимонний сік)	80
згідно ТК	Яблучний пай з морозивом та карамельним соусом	80/30/10
Напої		
згідно ТК	Чай: зелений чай «Monster green» чай манго-чилі чорний чай «Doomur dulung» з лимоном чай трав'яний з імбиром, чебрецем та волошкою чай обліпиховий	200
згідно ТК	Кава: еспreso американо флет вайт капучино капучино на банановому молоці вершкова кава капуоранж на фреші	30 60 150 150 150 150 200
згідно ТК	Лимонад Цитрон	250
згідно ТК	Матча з полуницею та вівсяним молоком	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Житній хліб з горіхами та родзинками	20
	Багет солодовий європейський	20
	Сінабон карамельний	80
	Торт вафельний	80

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Качина ніжка конфі з яблуками та вишнею	300
згідно ТК	Стейк з яловичини на подушці з цибулі порей у вершковому соусі	280
згідно ТК	Тушкована рулька з капустою	150/100
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибне асорті (лосось с/с, скумбрія домашнього посолу, філе горбуші, тунець х/к, палтус х/к)	30/30/30/30 30
згідно ТК	Цезар з куркою та беконом(філе курки, лист салату, томати чері, бекон, крутони, яйця перепелині, сир пармезан, соус цезар)	175
згідно ТК	Салат зі шніцелем (шніцель, томати чері, мікс салату, зелений горошок консервований, соус медово-гірчичний)	170
згідно ТК	Салат з хамоном (сир брі, томати чері, хамон, мікс салату, груша свіжа, арахіс карамелізований, соус гірчичний)	175
згідно ТК	Салат з фалафелем (запечений гарбуз, бринза, огірки солоні, селера та соус тахіні)	170
згідно ТК	Тареля сала (сало солоне, сальтисон, ковбаса домашня, ковбаса кров'яна)	40/40/40/40
згідно ТК	Бріош з соковитим ростбїфом та запеченим перцем	150

згідно ТК	М'ясний ярмарок (буженина, м'ясо копчене, підчерев'я запечене, язик телячий)	40/40/40/40
згідно ТК	Сирне плато (сир дор блю, сир пармезан, сир брі, сир моцарела, хлібні палички Грісіні)	40/40/40/40 50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Брошет із лосося та маслин	90
згідно ТК	Жульєн в млинцях під сиром	110
згідно ТК	Хрусткий баклажан з крем-сиром та в'яленими томатами	90
Супи		
згідно ТК	Бульйон з локшиною	250
згідно ТК	Грибна українська юшка	250
згідно ТК	Борщ український з пампушками	300/50
Основні страви		
згідно ТК	Запечене філе морського окуня з овочами та сальсою	125/125
згідно ТК	Смажений лосось з чорним рисом під пармезаном	125/120/15
згідно ТК	Котлета по-київськи з грибами, сиром чеддер та картопляним пюре	120/120
згідно ТК	Куряче стегно з зеленим горошком та рисом	150/110
згідно ТК	Люля кебаб з яловичини	220
згідно ТК	Корейка на кістці з селеровим мусом	200/50
згідно ТК	Паста з лососем	175
згідно ТК	Удон з куркою та овочами	175
згідно ТК	Цвітна капуста з грибами під вершковим соусом	180
згідно ТК	Вареники з капустою і грибами	200
Солодкі страви		
згідно ТК	Павлова зі смородиновим конфі	120
згідно ТК	Вишневий веган-чізкейк	110
згідно ТК	Гарбузовий тарт	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений органічний чай »Tropical White» зелений китайський чай чорний чай з ефірною олією бергамоту мароканський чай з додаванням свіжої м'яти та кориці білий чай з манго та маракуйєю	200
згідно ТК	Кава: еспreso допіо американо флет вайт капучино з карамельною скоринкою лате фільтр кава	30 60 60 150 150 150 150
Холодні напої		
згідно ТК	Квас вівсяний	250
згідно ТК	Журавлиний морс з апельсиновою цедрою	250
згідно ТК	Яблучно-банановий фреш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Без дріжджовий хліб	20
	Хліб білий тостовий	20
	Шоколадний наполеон	110

Горішки зі згущеним молоком	60
-----------------------------	----

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Козацька Рада класична», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Президентський стандарт», Україна, 38% об.	1/0,05
Горілка «Ukrainka традиційна», Україна, 40% об.	1/0,05
Вина	
MAN Sauvignon Blanc, біле сухе, ПАР, 13-15% об.	0,7/0,1
LaCheteau Vouvray, біле напівсухе, Франція, 10,6-12,9% об.	0,7/0,1
Disznoko Eszencia, Токай біле солодке, Угорщина, 12% об.	0,7/0,1
Chateau Chizay «Країна Мгіу», рожеве сухе, Україна, 11% об.	0,7/0,1
Era Blauer Zweigelt Rose, рожеве напівсухе, Австрія, 11% об.	0,7/0,1
Алазанська Долина Розе Медіум, рожеве напівсолодке, Грузія, 13% об.	0,7/0,1
Божоле Нуво, червоне сухе, Франція, 11% об.	0,7/0,1
Old Tbilisi Alaverdi, червоне напівсухе, Грузія, 10,5-12,9% об.	0,7/0,1
Inkerman Ancient Heronesus, червоне напівсолодке, Україна, 10-13% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Beukush Beresagne Rose Brut» ігристе рожеве брют, Україна, 10,6%	0,75/0,75
Вино «Shabo Special Gold» ігристе червоне брют, Україна, 13,5% об.	0,75/0,75
Вино «Bon Voyage Chardonnay» ігристе біле напівсухе, Німеччина, 10% об.	0,75/0,75
Ром	
Засара Сент, Гватемала, 40% об.	1/0,05
Ботафого Спайсед, Карибські острови, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Tomatin односолодовий, Шотландія, 43% об.	1/0,05
Соннемара Original, Ірландія, 40% об.	1/0,05
Катті Сарк, Шотландія, 50% об.	1/0,05
Пиво	
«Сорона Extra», Україна, 4,5% об., світле фільтроване	0,5
«Chimay Blue», Бельгія, 9% об, темне нефільтроване	0,5
«Оболонь Київське Біле», Україна, 5% об., світле нефільтроване	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна негазована вода «ВопАqua», Україна	0,5
Мінеральна столова сильногазована вода «Оболонь», Україна	0,5
Вітамінізована вода «4 MOVE» вишня, Польща	0,5
Напій Geo Natura «Лимонад груша», Україна	0,5

Далі розраховуємо завантаженість зали ресторану конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області на 140 місць, табл.3.15.

**Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу
на 140 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		152
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	84
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	105
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	147
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	126
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	105
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	63
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	84
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	59
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	90	76
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	60	50
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	30	25
Всього відвідувачів за день			924
Денна оборотність місця, раз			6,6

$$N_{\text{стр}} = 152 \times 7 + 924 \times 3,5 = 1064 + 3234 = 4298 \text{ шт.}$$

Розрахувавши кількість споживачів під час сніданку та після, розбиваємо страви та напої згідно груп, табл.3.16-3.18.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.	
	від загальної к-кості	від даної групи		
Холодні страви та закуски	30		319	
м'ясні		45		144
овочеві		35		112
молоко та кисломолочні продукти		20		63
Гарячі страви		50		
м'ясні, рибні	20		106	
овочеві	25		133	
круп'яні	25		133	
яєчні, сирні	30		160	
Солодкі страви	20		213	
Всього	100		1064	

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	485
Холодні страви та закуски	30		970
рибні		30	291
м'ясні		25	243
салати		35	340
кисломолочні продукти		10	96
Гарячі закуски	5	100	162
Супи	10	100	323
Основні гарячі страви	30		970
рибні		15	146
м'ясні		65	630
овочеві		10	97
круп'яні		10	97
Солодкі страви	10		324
Всього	100		3234

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 152 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	38
Холодні напої:	л	0,25	38
власного виробництва		0,25	38
Хліб та хлібобулочні вироби	кг	0,1	15
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	106

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 924 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	46
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	46
мінеральна вода		0,08	74
власного виробництва		0,1	92
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Без дріжджовий хліб		0,05	46
Хліб білий тостовий		0,05	46
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	462

Вино-горілчані вироби	л	0,1	92
Пиво	л	0,025	23

Отже, знаючи кількість страв згідно груп та асортиментного мінімуму, складаємо денну виробничу програму, табл.3.20-3.22.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Сендвіч з куркою (чіабата, сир моцарела, куряча грудка)	44	110
згідно ТК	Паштет з кролика на оксамитовому хлібі з карамелізованою морквою та гарбузом	24	50/60
згідно ТК	Курячий пиріг з пармезаном, грибами та розмарином	30	80
згідно ТК	Салат зі с/с сьомгою (мікс салату, сьомга с/с, крем-сир, огірок, томати, сир пармезан, суміш насіння, зелена олія)	60	75
згідно ТК	Теплий салат з курячою печінкою (мікс салату, томати чері, гарбуз запечений, печінка куряча, сир пармезан, зелень, кунжут, соус медово-гірчичний)	52	75
згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, ковбаски дюссельдорфські, бекон, ковбаса чорізо)	46	20/20/20/20
згідно ТК	Сирне плато (сир дор блю, сир пармезан, сир брі, сир моцарела, хлібні палички Грісіні)	63	20/20/20/20 40
Гарячі страви			
згідно ТК	Стейк індички запечений	26	70
згідно ТК	Курячі мітболи	20	60
згідно ТК	Філе телятини з лисичками	33	90
згідно ТК	Котлетки з кролика з запеченими томатами	27	90
згідно ТК	Деруни з беконом та сметаною	133	100/10
згідно ТК	Рис відварний з спаржею	31	80
згідно ТК	Цитрусові панкейки з кокосово-обліпиховим пюре	32	110
згідно ТК	Каша манна молочна з вишнею та соусом манго	40	100/10/10
згідно ТК	Вівсяна каша з пармезаном та яйцем-пашот	30	100
згідно ТК	Шакшука з беконом	160	120
Солодкі страви			
згідно ТК	Сорбет полуничний	54	50
згідно ТК	Десерт лимон-шоколад (кокосове масло, фінік, какао, зелена гречка, волоський горіх, лимонний сік)	78	80
згідно ТК	Яблучний пай з морозивом та карамельним соусом	81	80/30/10
Напої			
згідно ТК	Чай: зелений чай «Monster green» чай манго-чилі чорний чай «Doomur dulung» з лимоном чай трав'яний з імбиром, чебрецем та волошкою чай обліпиховий	18	200

згідно ТК	Кава: еспreso американо флет вайт капучино капучино на банановому молоці вершкова кава капуоранж на фреші	20	30 60 150 150 150 150 200
згідно ТК	Лимонад Цитрон	14	250
згідно ТК	Матча з полуницею та вівсяним молоком	24	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Житній хліб з горіхами та родзинками	7	20
	Багет солодовий європейський	8	20
	Сінабон карамельний	56	80
	Торт вафельний	50	80

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 140 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Качина ніжка конфі з яблуками та вишнею	185	300
згідно ТК	Стейк з яловичини на подушці з цибулі порей у вершковому соусі	151	280
згідно ТК	Тушкована рулька з капустою	149	150/100
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рибне асорті (лосось с/с, скумбрія домашнього посолу, філе горбуші, тунець х/к, палтус х/к)	291	30/30/30/30 30
згідно ТК	Цезар з куркою та беконом(філе курки, лист салату, томати чері, бекон, крутони, яйця перепелині, сир пармезан, соус цезар)	55	175
згідно ТК	Салат зі шніцелем (шніцель, томати чері, мікс салату, зелений горошок консервований, соус медово-гірчичний)	48	170
згідно ТК	Салат з хамоном (сир брі, томати чері, хамон, мікс салату, груша свіжа, арахіс карамелізований, соус гірчичний)	63	175
згідно ТК	Салат з фалафелем (запечений гарбуз, бринза, огірки солоні, селера та соус тахіні)	77	170
згідно ТК	Тареля сала (сало солоне, сальтисон, ковбаса домашня, ковбаса кров'яна)	110	40/40/40/40
згідно ТК	Бріюш з соковитим ростбіфом та запеченим перцем	88	150
згідно ТК	М'ясний ярмарок (буженина, м'ясо копчене, підчерев'я запечене, язик телячий)	93	40/40/40/40
згідно ТК	Сирне плато (сир дор блю, сир пармезан, сир брі, сир моцарела, хлібні палички Грісіні)	96	40/40/40/40 50
Гарячі закуски			

Продовження таблиці 3.21

згідно ТК	Брошет із лосося та маслин	62	90
згідно ТК	Жульєн в млинцях під сиром	55	110
згідно ТК	Хрусткий баклажан з крем-сиром та в'яленими томатами	45	90
Супи			
згідно ТК	Бульйон з локшиною	68	250
згідно ТК	Грибна українська юшка	100	250
згідно ТК	Борщ український з пампушками	155	300/50
Основні страви			
згідно ТК	Запечене філе морського окуня з овочами та сальсою	70	125/125
згідно ТК	Смажений лосось з чорним рисом під пармезаном	76	125/120/15
згідно ТК	Котлета по-київськи з грибами, сиром чеддер та картопляним пюре	130	120/120
згідно ТК	Куряче стегно з зеленим горошком та рисом	120	150/110
згідно ТК	Люля кебаб з яловичини	185	220
згідно ТК	Корейка на кістці з селеровим мусом	195	200/50
згідно ТК	Паста з лососем	37	175
згідно ТК	Удон з куркою та овочами	32	175
згідно ТК	Цвітна капуста з грибами під вершковим соусом	97	180
згідно ТК	Вареники з капустою і грибами	28	200
Солодкі страви			
згідно ТК	Павлова зі смородиновим конфі	124	120
згідно ТК	Вишневий веган-чізкейк	101	110
згідно ТК	Гарбузовий тарт	99	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений органічний чай «Tropical White» зелений китайський чай чорний чай з ефірною олією бергамоту мароканський чай з додаванням свіжої м'яти та кориці білий чай з манго та маракуйєю	26	200
згідно ТК	Кава: еспreso допіо американо флет вайт капучино з карамельною скоринкою лате фільтр кава	20	30 60 60 150 150 150 150
Холодні напої			
згідно ТК	Квас вівсяний	42	250
згідно ТК	Журавлиний морс з апельсиною цедрою	25	250
згідно ТК	Яблучно-банановий фреш	25	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Без дріжджовий хліб	46	20
	Хліб білий тостовий	46	20
	Шоколадний наполеон	232	110
	Горішки зі згущеним молоком	230	60

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 140
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Козацька Рада класична», Україна, 40% об.	2	1/0,05
Горілка «Президентський стандарт», Україна, 38% об.	4	1/0,05
Горілка «Ukrainka традиційна», Україна, 40% об.	3	1/0,05
Вина		
MAN Sauvignon Blanc, біле сухе, ПАР, 13-15% об.	3	0,7/0,1
LaCheteau Vouvray, біле напівсухе, Франція, 10,6-12,9% об.	2	0,7/0,1
Disznoko Eszencia, Токай біле солодке, Угорщина, 12% об.	4	0,7/0,1
Chateau Chizay «Kraina Mriy», рожеве сухе, Україна, 11% об.	5	0,7/0,1
Era Blauer Zweigelt Rose, рожеве напівсухе, Австрія, 11% об.	3	0,7/0,1
Алазанська Долина Розе Медіум, рожеве напівсолодке, Грузія, 13% об.	2	0,7/0,1
Божоле Нуво, червоне сухе, Франція, 11% об.	6	0,7/0,1
Old Tbilisi Alaverdi, червоне напівсухе, Грузія, 10,5-12,9% об.	2	0,7/0,1
Inkerman Ancient Hersonesus, червоне напівсолодке, Україна, 10-13% об.	1	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Beukush Beresagne Rose Brut» ігристе рожеве брют, Україна, 10,6%	5	0,75/0,75
Вино «Shabo Special Gold» ігристе червоне брют, Україна, 13,5% об.	4	0,75/0,75
Вино «Bon Voyage Chardonnay» ігристе біле напівсухе, Німеччина, 10% об.	7	0,75/0,75
Ром		
Засара Сент, Гватемала, 40% об.	2	1/0,05
Ботафого Спайсед, Карибські острови, 40% об.	1	1/0,05
Віскі		
Tomatin односолодовий, Шотландія, 43% об.	3	1/0,05
Connemara Original, Ірландія, 40% об.	4	1/0,05
Катті Сарк, Шотландія, 50% об.	29	1/0,05
Пиво		
«Corona Extra», Україна, 4,5% об., світле фільтроване	13	0,5
«Chimay Blue», Бельгія, 9% об, темне нефільтроване	6	0,5
«Оболонь Київське Біле», Україна, 5% об., світле нефільтроване	4	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна негазована вода «BonAqua», Україна	34	0,5
Мінеральна столова сильногазована вода «Оболонь», Україна	40	0,5
Вітамінізована вода «4 MOVE» вишня, Польща	26	0,5
Нашій Geo Natura «Лимонад груша», Україна	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Процес перетворення сировини в готовку продукцію називають технологічним. Він складається з послідовних стадій: приймання і

зберігання сировини; обробки сировини і виробництво напівфабрикатів; виробництво готової продукції; реалізація готової продукції.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене
	кролик	охолоджений
	куряча печінка	охолоджена
	філе індички	охолоджене
	телятина	охолоджена
	качина ніжка	охолоджена
	яловичина	охолоджена
	куряче стегно	охолоджене
	язик телячий	охолоджений
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений
	морський окунь	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	сьомга с/с	вакуумована
	хамон	вакуумований
	ковбаски дюссельдорфські	вакуумовані
	бекон	вакуумований
	ковбаса чорізо	вакуумована
	лосось с/с	вакуумований
	скумбрія	вакуумована
	горбуша	вакуумована
	тунець х/к	вакуумований
	палтус х/к	вакуумований
	сало солоне	вакуумоване
	буженина	вакуумована
	сальтисон	вакуумований
	ковбаса домашня	вакуумована
	ковбаса кров'яна	вакуумована
	Молоко, молочні та жирові продукти	сир моцарелла
пармезан		вакуумований
крем-сир		вакуумований
дор блю		вакуумований
брі		вакуумований
сметана		15% жирності
молоко		3,2% жирності
яйця		с/о, охолоджені
морозиво		заморожене
чедер		вакуумований
масло вершкове		82,5% жирності
вершки		15% жирності
яйця перепелині		с/о, охолоджені
Овочі та зелень	бринза	вакуумована
	морква	свіжа

	гарбуз	свіжий
	гриби	свіжі
	лист салату	свіжий
	огірок	свіжий
	томати	свіжі
	зелень	свіжа
	лисички	свіжі
	картопля	свіжа
	цибуля	свіжа
	спаржа	свіжа
	цибуля порей	свіжа
	капуста	свіжа
	буряк	свіжий
	селера	свіжа
	перець	свіжий
	баклажани	свіжі
	цвітна капуста	свіжа
Фрукти та ягоди	кокос	свіжий
	обліпіха	заморожена
	апельсин	свіжий
	вишні	заморожені
	манго	свіжий
	полуниця	заморожена
	груша	свіжа
	яблука	свіжі
	смородина	заморожена
	лимон	свіжий
Бакалійні товари	олія	в пляшці
	соус медово-гірчичний	в пляшці
	кокосове масло	в пляшці
	соус цезар	в пляшці
	зелений горошок	консервований
	гірчиця	в пляшці
	огірки солені	консервовані
	соус тахіні	в пляшці
	маслини	консервовані
	в'ялені томати	консервовані
Сипучі продукти	цукор	фасований
	борошно	фасоване
	розмарин	фасований
	насіння	фасоване
	кунжут	фасований
	рис	фасований
	крупа манна	фасована
	крупа вівсяна	фасована
	фініки	фасовані
	какао	фасоване
	зелена гречка	фасована
	паста	фасована
	волоський горіх	фасований
	арахіс	фасований

Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	чіабата	фасована
	хліб	фасований
	пампушки	фасовані
	грисіні	фасовані
	крутони	фасовані

Стадії виробничого процесу:

- приймання та зберігання сировини, продуктів та напів-фабрикатів;
- механічне кулінарне оброблення сировини, продуктів та напівфабрикатів;
- виробництво кулінарної продукції та борошняних кондитерських виробів;
- контроль якості кулінарної продукції та борошняних кондитерських виробів;
- зберігання і реалізація готової кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- переробка вторинної сировини та утилізація харчових відходів.

Процес перетворення сировини в готову продукцію називається технологічним. Технологічний процес передбачає сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів та їх продаж. В Україні діють заклади ресторанного господарства, які працюють за повним або неповним виробничими циклами.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції складається з ряду етапів або стадій оброблення продуктів, які мають різні задачі і можуть бути поділені в часі й просторі.

Стадії технологічного процесу:

- підготовча - зберігання сировини та підготовка її до виробництва;
- основна - виробництво напівфабрикатів і готової продукції;
- завершальна - реалізація готової продукції.

Продукцію, яку виробляють ЗРГ, поділяють на дві великі групи: кулінарна продукція і борошняні кондитерські та булочні вироби.

До кулінарної продукції належать: напівфабрикати; холодні й гарячі закуски, супи, м'ясні й рибні страви, страви і гарніри з картоплі, овочів, грибів, крупів, бобових і макаронних виробів, страви із птиці, дичини та кроликів, з яєць і сиру,

борошняні й солодкі страви, гарячі й холодні напої, борошняні кулінарні вироби, охолоджені готові страви.

До борошняних кондитерських виробів належать вироби із різних видів тіста: торти, тістечка, кекси, печиво, вафлі, пряники, паски, медяники, здобні пироги.

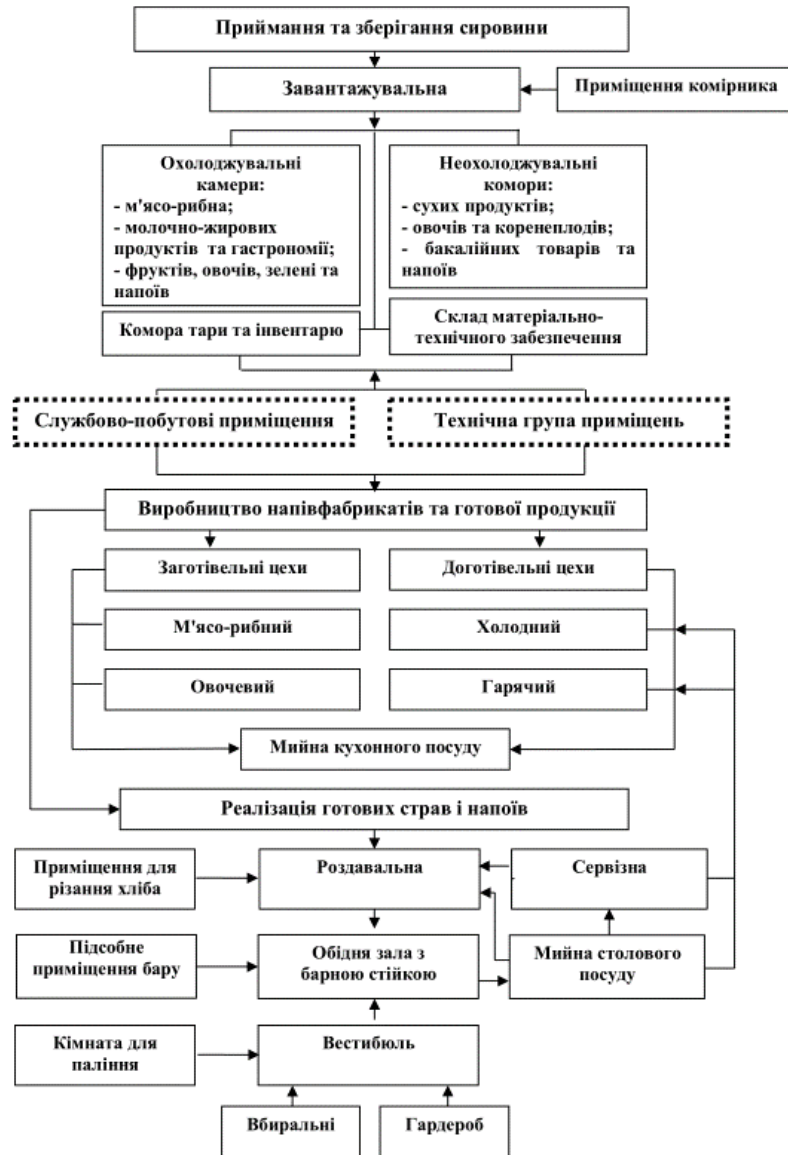


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області

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

Ресторан конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області розрахований на 140 осіб. Ресторан зранку

обслуговує відвідувачів за меню «шведського столу», після сніданку – за меню «а ля карт». Обслуговування відбувається в залежності від виду харчування.

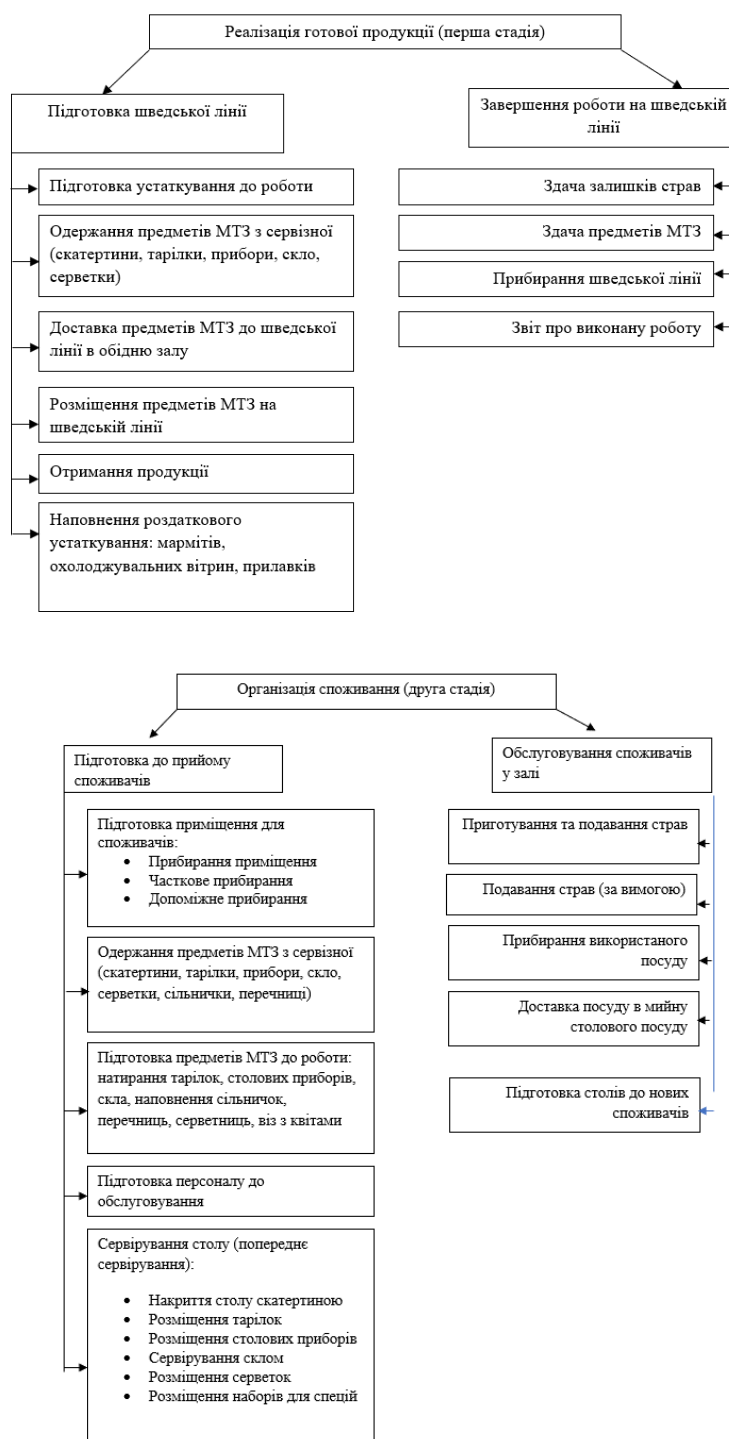
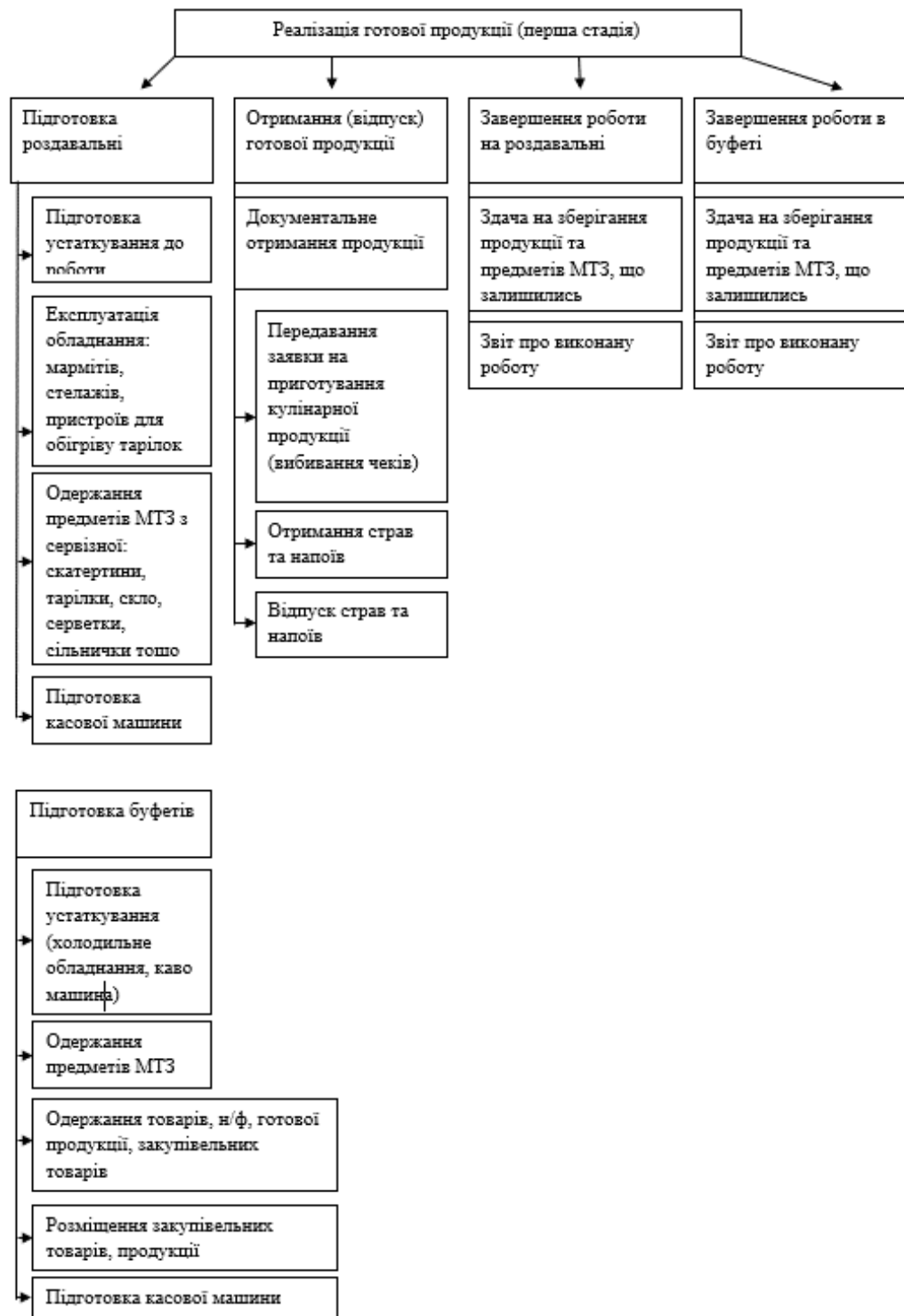


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області

Після сніданку ресторан пропонує вільне меню. Кожен охочий може замовити будь-що, що зазначене в меню. Обслуговування відбувається в залежності від виду харчування.



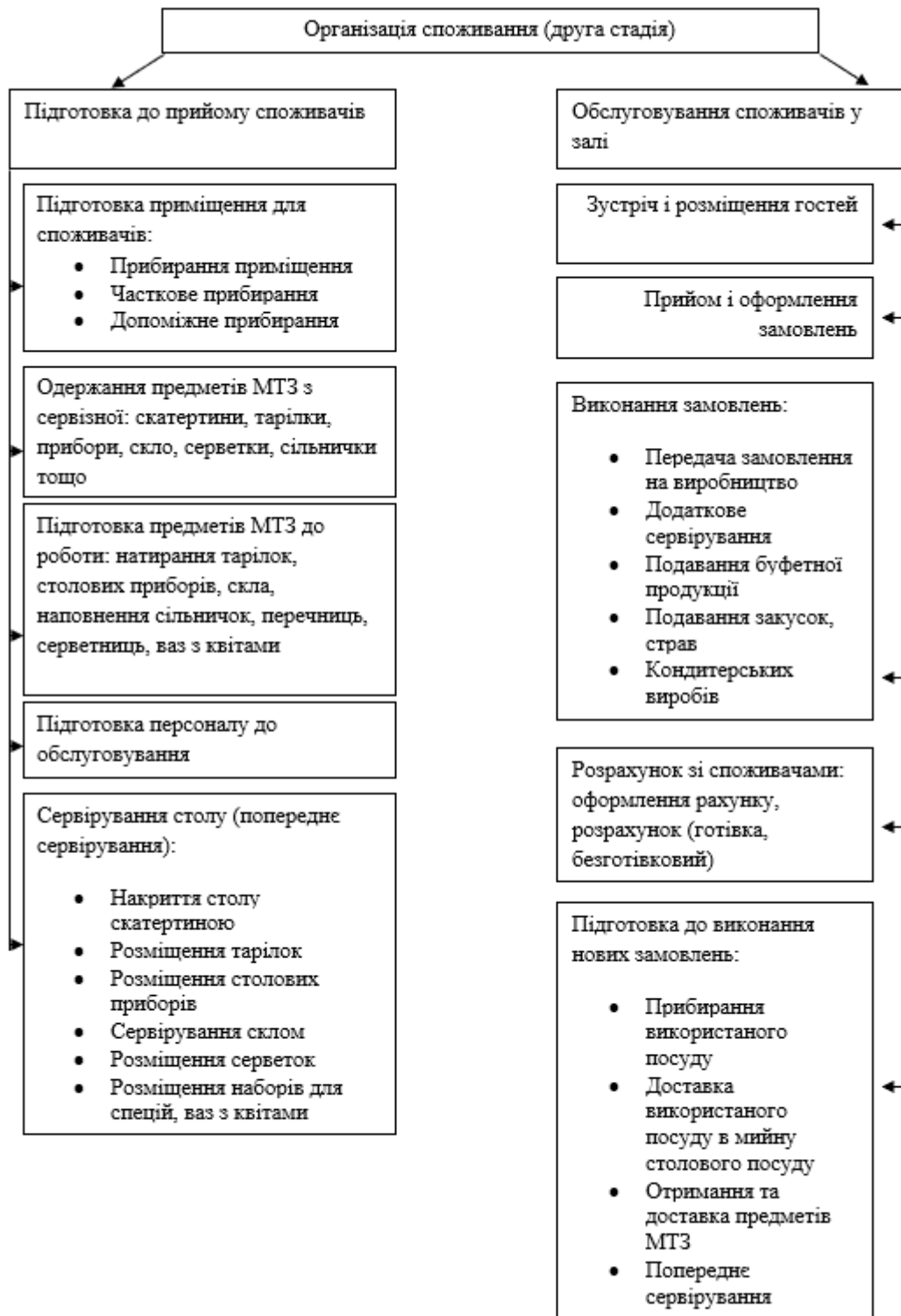


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області розрахований на 140 місць. Зранку в ресторані виставлятимуть шведську лінію, після обіду – прибиратимуть.

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень ресторану на 140 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня для маломобільних груп населення	9
Обідня зала з барною стійкою	270
Вестибюль	12
Гардероб	10
Всього	317
Виробничі:	
Овочевий цех	10
Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Мийна столового посуду	11
М'ясо – рибний цех	10
Холодний цех	12
Мийна кухонного посуду	10
Приміщення для обробки яєць	5
Приміщення для нарізання хліба	5
Роздавальня	5
Сервізна з білизняною	11
Гарячий цех	14
Підсобне приміщення бару	8
Всього	113
Складські приміщення:	
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7
Завантажувальна	14
Мийна та комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	6
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8
Комора сухих продуктів	8
Приміщення комірника	12
Всього	75
Службово - побутові	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	15
Душові та санвузли жіночі	11
Душові та санвузли чоловічі	11
Приміщення персоналу	15
Гардероб жіночий	8
Гардероб чоловічий	8
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	74
Корисна площа закладу	579

3.5 Характеристика приміщень ділового призначення

Готель, що досліджується – це конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів. Тому до приміщень ділової активності належать: конференц зали, приміщення для переговорів та конфіденційні кімнати, табл.3.25.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Конференц-зала				
Крісла	Сама	44	528x563x654	13,07
Столи	Сама	20	580x500x552	5,8
Президіум	Сама	1	2150x680x680	1,46
Екран	LG	1	985x100	0
Проектор	LG	1	210x120	0
Мікрофони	LG	44	114x110	0
Трибуна	Сама	1	650x600x980	0,39
Всього				20,72
Приміщення для переговорів				
Крісла	Сама	20	528x563x654	5,94
Столи	Сама	10	580x500x552	2,9
Екран	LG	1	985x100	0
Проектор	LG	1	210x120	0
Трибуна	Сама	1	650x600x980	0,39
Всього				9,23
Конфіденційні кімнати				
Крісла	Сама	20	528x563x654	5,94
Столи	Сама	10	580x500x552	2,9
Екран	LG	1	985x100	0
Проектор	LG	1	210x120	0
Трибуна	Сама	1	650x600x980	0,39
Всього				9,23
Приміщення для зберігання інвентарю				
Стелаж	Сама	5	1320x547x1852	3,61
Всього				3,61

Для інновації планується обладнання п'яти конфіденційних кімнат, кожна з яких буде витончено оформлена та оснащена передовим технічним обладнанням.

Таблиця 3.26 – Загальна площа приміщень ділової діяльності

Назва приміщення	Площа, м ²
Конференц-зала	69
Приміщення для переговорів – 5 шт.	30,7
Конфіденційні кімнати	30,7 x 5 = 153,5
Приміщення для зберігання інвентарю	12
Всього	265,2

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Блок підсобних і господарських приміщень повинен функціонувати в готелях будь-якого типу. Це, зокрема, приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни. У невеликих готелях (до 300 осіб) для цієї групи приміщень визначений норматив площі 0,33-0,39 м² на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06-0,04 м² на одне ліжко-місце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07-0,05 м² на одну людину.

Одним із найважливіших господарських приміщень готелю є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими одне від одного приміщеннями. Центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом із поверховими білизняними. Поруч повинне бути передбачене місце для лагодження і прасування білизни.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Конгрес-готель, що досліджується, розрахований на 86 номерів, 152 місця. Приміщення, що були прораховані для даного закладу, зазначені в табл.3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень конгрес-готелю на 86 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	52,1 x 1 = 52,1
Люкс	43,2 x 1 = 43,2
Напівлюкс	30,7 x 2 = 61,4
Номер I категорії (одномісні)	27,7 x 18 = 498,6
Номер I категорії (двомісні)	35,1 x 55 = 1930,5
Номер I категорії для маломобільних груп населення	43,8 x 9 = 394,2
Всього	2980
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	5,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	12
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8

Всього на поверхах	97,9
Всього на 6-ти поверхах	587,4
Разом по групі А	3567,4
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	162
Бюро прийому і реєстрації	13
Кімната чергового адміністратора	14,2
Санвузол жіночий	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Камера схову	12
Пост охорони	9,4
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	8
Гардероб	11,2
Швейцарська з місцем для багажних візків	21,8
Всього	271,6
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	579
Бар при вестибюлі	90
Їдальня для персоналу	48
Всього	717
Група Б3 – приміщення ділової діяльності	
Конференц-зала	69
Приміщення для переговорів – 5 шт.	30,7
Конфіденційні кімнати	30,7 x 5 = 153,5
Приміщення для зберігання інвентарю	12
Всього	265,2
Разом по групі Б	1253,8
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	16
Приймальна	18
Бухгалтерія	12
Робочі кабінети	18
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	14
Всього	102
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	9
Склад прибирального інвентарю	8
Склад видаткових засобів	12
Складські приміщення	9
Санвузли та душові	8
Всього	46
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електроцитова	15
Вентиляція припливна	15
Вентиляція витяжна	15

Продовження таблиці 3.28

Всього	57
Разом по групі В	205
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5026,2

$$S_{\text{роб.}} = 5026,2 \times 1,12 = 5629 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 5629 \times 1,06 = 5966 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Заклад, що досліджується, розташовуватиметься в м. Буча, Київської області, по вул. Вишнева, 18.

Рельєф земельної ділянки рівнинний, слабо хвилястий. Абсолютні позначки поверхні коливаються від 148,2 м до 141,5 м. В геоморфологічному відношенні ділянка знаходиться в межах морено-зандрової рівнини Київського полісся.

Територія готелю буде приваблива і добре організована, щоб задовольнити потреби гостей у відпочинку та зручності. Освітлення на території готелю забезпечується стовпчиками з естетичними фіксаторами, які розташовані вздовж тротуарів що забезпечують безпечний доступ до готелю у будь-який час доби.

Парковки розташовані в зручних місцях поруч з готелем і призначені як для гостей, так і для персоналу. Їхній доступ і безпека забезпечені цілодобовою охороною та відеоспостереженням.

Зони відпочинку для туристів органічно вписуватимуться у ландшафт готелю. Це будуть відкриті тераси з м'якими меблями, красиві сади з басейном для відпочинку та розваг.

Персонал готелю також матиме свою власну зону відпочинку, щоб вони могли відпочити і підзарядитися енергією між робочими змінами. Ці зони включатимуть спеціально обладнані відпочивальні тераси.

Тротуари на території готелю широкі і добре підтримуватимуться, забезпечуючи безпечний рух для пішоходів. Вони будуть прикрашені квітами та деревами, що створюватимуть приємну атмосферу і сприятимуть відпочинку.

Зелені насадження на території готелю будуть різноманітні та доглянуті. Це газони, квітники, алеї з деревами, кущі та інші рослини, які нададуть краси та природної привабливості території готелю.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області підключений до інженерних систем, характеристика яких наведена нижче:

Водопостачання

У готелі система водопостачання та водовідведення буде добре організованою та ефективною, щоб забезпечити комфорт та гігієну для гостей і персоналу.

Водопостачання:

- Готель матиме основний водопровідний вузол, який забезпечує подачу прісної води у всі приміщення.
- Водопостачання до кожного номеру готелю, ресторану, басейну та інших об'єктів готелю буде надійним і безперебійним.
- Для забезпечення стабільного тиску води будуть встановлені насосні станції або спеціальні резервуари.

Водовідведення:

- Система водовідведення буде ефективно виводити стічні води із всіх приміщень готелю.
- Для цього будуть використовуватись трубопроводи зі спеціальним утепленням, щоб уникнути утворення конденсату та мінімізувати ризик замерзання труб у холодну погоду.
- Для оптимізації системи буде використано спеціальні фільтри та очисні споруди для обробки стічних вод перед їх відведенням у міську каналізацію або на спеціальні очисні споруди.

Контроль і обслуговування:

- Система водопостачання та водовідведення буде підлягати регулярному контролю і технічному обслуговуванню для запобігання витокам, засміченню або іншим проблемам.
- Головний інженер готелю буде навчений виконувати перевірки та екстрені заходи у випадку виникнення неполадок.

Загальна мета - забезпечити надійну і безперебійну роботу систем водопостачання та водовідведення, щоб гості могли насолоджуватися комфортним перебуванням у готелі без зайвих турбот.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 152 / 1000) \times 365 = 5548 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 152 / 1000) \times 365 = 10541,2 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3758,58 \times 3 \times 187 / 710 = 3207,39 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5548 + 10541,2 + 3207,39 = 19296,59 \text{ м}^3.$$

Каналізація

Для ефективного відведення та обробки стічних вод у готелі використовуватиметься система каналізації та септик для очищення. Ось деякі ключові аспекти цих систем:

Трубопровід каналізації:

- Для трубопроводу будуть використані спеціальні труби та фітинги, що відповідатимуть вимогам гігієни та стійкості до корозії.
- Труби будуть встановлені з належним нахилом, щоб забезпечити вільний та безперебійний потік стічних вод до септика.

Септик:

- Септик - це спеціальний резервуар для обробки стічних вод.
- Септик матиме різні камери для осадження твердих частин, аеробного або анаеробного процесів очищення, а також фільтраційних систем для подальшого очищення рідини.

Опалення

Вибір радіаторів для опалення готелю - це важливе завдання, яке враховує як функціональність, так і естетику.

Готель використовуватиме радіатори марки «Arbonia». Переваги цієї марки:

- Якість матеріалів: Радіатори «Arbonia» виготовляються з високоякісної сталі або алюмінію, що забезпечує їхню довговічність та надійність.
- Ефективність теплообміну: Вони відзначаються високою теплопередачею, що дозволяє швидко та ефективно нагрівати приміщення, зменшуючи витрати на опалення.

- **Дизайн:** Радіатори «Arbonia» мають сучасний дизайн і доступні у різних формах і розмірах, що дозволяє підібрати їх для будь-якого інтер'єру готелю.
- **Широкий вибір кольорів:** Марка пропонує різноманіття кольорів для радіаторів, що дозволяє гармонійно вписати їх у будь-який дизайн номерів та загальних приміщень.
- **Екологічність:** Виробництво радіаторів «Arbonia» відбувається з дотриманням екологічних стандартів, а їх висока ефективність сприяє зменшенню споживання енергії.
- **Гарантія якості:** Виробник надає гарантію на свою продукцію, що підтверджує віру в якість та надійність радіаторів.

$$V = 579 \times 3 + 725,2 \times 3 \times 6 = 1737 + 13053,6 = 14790,6 \text{ м}^3.$$

Вентиляція

Однією з кращих систем вентиляції для готелів є система центрального повітряного обміну з рекуперацією тепла. Вона поєднує в собі ефективність, енергоефективність та комфорт для гостей. Ось її основні переваги:

- **Рекуперація тепла:** Ця система здатна відновлювати тепло, яке втрачається при вентиляції, шляхом обміну тепла між вихідним і вхідним повітрям. Це дозволяє заощаджувати енергію, зберігаючи тепло в зимовий період і прохолоду влітку.
- **Фільтрація повітря:** Вбудовані фільтри в системі здатні усунувати пил, алергени, бактерії та інші забруднення з повітря, що забезпечує чисте та здорове середовище для проживання гостей.
- **Регулювання вологості:** Деякі моделі системи вентиляції можуть регулювати рівень вологості повітря, що дозволяє підтримувати комфортні умови для гостей та забезпечує захист від утворення плісняви та грибків.
- **Шумозахист:** Сучасні системи вентиляції дозволяють знизити рівень шуму до мінімуму, забезпечуючи тихе та спокійне середовище для гостей, що сприяє зручному відпочинку.
- **Індивідуальне керування:** Кожний номер готелю може бути обладнаний індивідуальними регуляторами вентиляції, що дозволяє гостям самостійно керувати температурою та повітряним обміном в своєму номері.

Ця система вентиляції забезпечує високий рівень комфорту для гостей, забезпечуючи чисте, свіже та економічне повітряне середовище в усіх приміщеннях готелю.

Кондиціонування

Готель, що досліджується використовуватиме кондиціонери марки «LG ArtCool Inverter V». Ось кілька переваг цієї системи:

- **Стильний дизайн:** «LG ArtCool Inverter V» відзначається сучасним дизайном і чистими лініями, що дозволяють гармонійно вписатися в будь-який інтер'єр готелю.
- **Інверторний компресор:** Ця модель використовує інверторний компресор, що забезпечує ефективну роботу при низьких витратах енергії і зменшує рівень шуму.
- **Технологія очищення повітря:** «LG ArtCool Inverter V» оснащений інноваційною технологією очищення повітря, яка допомагає забезпечити чисте і свіже повітря в приміщенні.
- **Комфортний режим:** Цей кондиціонер має режими розподіленого потоку повітря, що дозволяє рівномірно розподілити охолоджений повітря по всьому приміщенню без зонних розходжень.
- **Екологічність:** «LG ArtCool Inverter V» відповідає сучасним екологічним стандартам, що дозволяє зменшити вплив на довкілля.

Ці переваги роблять кондиціонер «LG ArtCool Inverter V» привабливим варіантом для готелів, які шукають ефективне, надійне та естетичне рішення для кондиціонування приміщень.

Енергозабезпечення

Готель, що досліджується буде підключений до центральної системи енергопостачання. Готель буде вести політику енергоефективності в закладі.

Система енергоефективності у готелі - це комплексний підхід до використання різних технологій, обладнання та стратегій, спрямованих на зменшення споживання енергії та оптимізацію її використання. Ось деякі ключові аспекти системи енергоефективності:

- **Енергоефективне освітлення:** Використання LED-освітлення замість традиційних ламп дозволяє зменшити споживання електроенергії на освітлення приміщень. Додаткові стратегії включають використання датчиків руху та датчиків освітлення для автоматичного вимикання світла у приміщеннях, коли вони не використовуються.
- **Енергоефективні кондиціонери та опалювання:** Встановлення систем опалення та кондиціонування з високою енергоефективністю, які використовують інверторні технології та енергоефективні компресори, дозволяє зменшити витрати на енергію при підтримці комфортних умов для гостей.
- **Ізоляція тепловтрат:** Добре ізольовані вікна та стіни допомагають утримувати тепло в приміщеннях взимку і зберігати прохолоду влітку, що зменшує навантаження на системи опалення та кондиціонування.
- **Енергоефективні системи водопостачання та опалення:** Використання енергоефективних бойлерів, систем теплового насосу та рециркуляції гарячої води допомагає зменшити витрати на обігрів води для душу та опалення приміщень.
- **Системи автоматизації та управління:** Використання систем автоматизації, які регулюють споживання енергії в залежності від режиму та потреб приміщень, дозволяє ефективно використовувати енергію та зменшити непотрібне споживання.

Загальна мета системи енергоефективності полягає в тому, щоб забезпечити комфорт для гостей і персоналу, зменшуючи вплив готелю на навколишнє середовище та знижуючи витрати на енергію.

$$P = (0,53 \times 152 + 1,03 \times 140 + 20 \times 0,05 + 0,15 \times 265,2) \times 365 = 80,56 + 144,2 + 1 + 39,78 = 265,54 \times 365 = 96922,1 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку

Для безпеки на території готелю будуть встановлені камери відеонагляду марки «Uniview». Вони пропонують продукти високої якості з передовими технологіями безпеки. Ось деякі особливості їх систем відеонагляду:

- Технології обробки зображення: «Uniview» використовує передові технології обробки зображення, такі як алгоритми розпізнавання обличчя, аналіз поведінки та детектори руху, що дозволяє забезпечити високу ефективність відеоспостереження.
- Широкий вибір камер: Марка пропонує різноманітні типи камер, включаючи купольні, булетні, PTZ (Pan-Tilt-Zoom) та інші, які можуть бути використані для відеоспостереження на території готелю з урахуванням різноманітних потреб та умов.
- Ефективність та надійність: «Uniview» відома своєю надійністю та ефективністю, що робить її привабливим вибором для готелів, які шукають надійні та високоякісні системи відеонагляду.
- Інтеграція з іншими системами безпеки: Продукти «Uniview» можуть легко інтегруватися з іншими системами безпеки, такими як системи контролю доступу або системи виявлення пожежі, що дозволяє створити комплексну систему безпеки для готелю.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Інтер'єр конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області буде виконаний в стилі модерн, рис.4.1.



Рис.4.1 – Інтер'єр номерів в стилі модерн

Характерні риси стилю модерн включають м'які та елегантні лаковані меблі, обтягнуті міцними тканинами відтінків бузкового, сірого, зеленого і жовтого кольорів. У приміщенні можна побачити розкішні люстри та світильники, які мають форму рослинних мотивів. Використання високих штор, різноманітних шпалер і декоративних елементів з плетених або кованих матеріалів додає розкіш і стильності до інтер'єру [28].

Стиль модерн також характеризується використанням плавних ліній: м'які кути меблів, округлі ніжки та інші деталі, що нагадують форми рослин або руху тіла тварин.

Простір приміщення зонується за допомогою кольорів і матеріалів, без складних перегородок або монолітних конструкцій.

Яскраві акценти, такі як вітражі, металеві статуетки та вишуканий текстиль, створюють індивідуальний характер інтер'єру.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Стратегічною метою розвитку туристської індустрії України є вихід на світовий рівень туристських послуг. Основними передумовами для цього виступають: географічне положення, наявність природного, історико-археологічного потенціалу, політична стабільність і економічне зростання, конкурентоздатність туристських послуг, тобто Україна має всі умови для розвитку туризму й сфери гостинності.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності конгрес-готелю на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс, дуплекс	1	2	365	730
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер I категорії (1)	18	18	365	6570
Номер I категорії (2)	55	110	365	40150
Номер I категорії для маломобільних груп населення	9	18	365	6570
Всього	86	152	-	55480

У вітчизняній практиці в основу ціни будь-якої послуги готельного господарства покладена її повна собівартість. Повна собівартість послуги розміщення у номері відповідної категорії являє собою сукупність трудових, матеріальних та фінансових витрат, виражених у грошовій формі в розрахунку на одиницю послуг. Вона відбиває досягнути її техніко-організаційний рівень експлуатаційної діяльності готелю, пов'язаної з виробництвом і реалізацією послуг.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів конгрес-готелю на 2024 рік

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,66	481,80	2780	1 339,40
Люкс, дуплекс	730	0,66	481,8	2150	1 035,87

Напівлюкс	730	0,66	481,8	1960	944,33
Номер I категорії (1)	6570	0,66	4336,2	1150	4 986,63
Номер I категорії (2)	40150	0,66	26499	1550	41 073,45
Номер I категорії для маломобільних груп населення	6570	0,66	4336,2	1600	6 937,92
Всього	55480	-	36616,8	-	56 317,6

До складу готельного тарифу (вартості проживання), окрім вартості розміщення у номері певної категорії, входять інші складові, такі, як дворазове чи триразове харчування або лише сніданок, послуги міні-бару (напої), послуги сауни тощо залежно від особливостей попиту клієнтів та відповідної маркетингової (в тому числі продуктової) політики готельного підприємства.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	485	280	135,80	14550	4 074,00
Холодні закуски	970	175	169,75	29100	5 092,50
Гарячі закуски	162	160	25,92	4860	777,60
Супи	323	90	29,07	9690	872,10
Другі страви	970	225	218,25	29100	6 547,50
Солодкі страви	324	110	35,64	9720	1 069,20
Гарячі напої	46	65	2,99	1380	89,70
Холодні напої	92	70	6,44	2760	193,20
Всього	3372	-	623,86	101160	18 715,8
Закупівельні товари					
Холодні напої	120	50	6,00	3600	180
Хліб та хлібобулочні вироби	92	30	2,76	2760	82,80
Борошняні кондитерські вироби	462	68	31,42	13860	942,60
Вино-горілчані вироби	92	125	11,50	2760	345,00
Пиво	23	110	2,53	690	75,9
Всього	789	-	54,21	23670	1626,3
Разом	4161	-	678,07	124830	20342,1

Визначившись з місячним товарооборотом ресторану конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області, складаємо річний оборот, табл.5.4.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	18 715,8	224589,6
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1626,3	19515,6
Плановий роздрібний товарооборот	20342,1	244105,2

До додаткових послуг конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області відноситься трансфер, пральня та хімчистка, табл.5.5.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Трансфер	558	670	373,86
Пральня	850	520	442,00
Хімчистка	620	640	396,80
Разом	2028	-	1212,66

Готель, що досліджується – це конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів.

В умовах сучасного світу при проведенні нарад і переговорів, в процесі яких можуть обговорюватися відомості, що становлять таємницю фірми або її партнерів, повинна дотримуватися конфіденційність і таємність.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Конфіденційні кімнати	1580	690	1 090,20
Разом	1580	-	1090,20

Визначивши окремо всі ланки доходу, складаємо загальну табл.5.7.

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності конгрес-готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	56 317,6
Ресторанного господарства	244105,2
Інших господарських підрозділів	1212,66
Доходи від надання інноваційних послуг	1090,20

Разом	302 725,66
--------------	-------------------

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Активи є економічні ресурси підприємства у формі сукупних майнових цінностей, що використовуються у господарській діяльності з метою отримання прибутку.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	конгрес-готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	144552	41587	23450	209589
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1620	958	302	2880
- Механічне обладнання	1312	665	214	2191
- Теплове обладнання	1420	702	299	2421
- Торговельне обладнання	985	505	172	1662
- Вимірювальні прилади	287	123	134	544
Меблі, інше офісне обладнання	2869	1987	720	5576
Транспортні засоби	1120	468	108	1696
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1554	586	310	2450
Телефони	85	46	23	154
Разом	155804	47627	25732	229163

Амортизація – це витрати, які скорочують базу оподаткування (і зменшують податок). Для обчислення податків і складання фінансової звітності використовують різні методи визначення величини амортизаційних відрахувань, що призводять до різних уявлень про вартість компанії.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів конгрес-готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	конгрес-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		конгрес-готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	144552	41587	23450	20	7227,6	2079,35	1172,5	10479,45

Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1620	958	302	5	324	191,6	60,4	576
- Механічне обладнання	1312	665	214	5	262,4	133	42,8	438,2
- Теплове обладнання	1420	702	299	5	284	140,4	59,8	484,2
- Торговельне обладнання	985	505	172	5	197	101	34,4	332,4
- Вимірювальні прилади	287	123	134	2	143,5	61,5	67	272
Меблі, інше офісне обладнання	2869	1987	720	4	717,25	496,75	180	1394
Транспортні засоби	1120	468	108	5	224	93,6	21,6	339,2
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1554	586	310	2	777	293	155	1225
Телефони	85	46	23	2	42,5	23	11,5	77
Всього								15617,45

5.3 Розробка плану з праці

Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату конгрес-готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби ділового призначення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Касир	3
Інспектор з протипожежної охорони	1
Директор	1
Заступник	2
Працівники відділу кадрів	4
Головний інженер	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтери	4
Разом адміністративно-управлінський персонал	21
Виробничий (операційний) персонал	
Спеціалісти в комп'ютерній сфері	2

Покоївки	9
Кастелянша	2
Кухарі	7
Офіціанти	8
Завідувач виробництвом	1
Комірник	1
Швейцар	3
Бармен	2
Гардеробник	2
Разом виробничий (операційний) персонал	37
Допоміжний персонал	
Мийники	3
Прибиральники	4
Вантажник	1
Охорона	4
Електрик	1
Працівники пральної	2
Працівники хімчистки	2
Персонал для благоустрою території	4
Разом допоміжний персонал	21
Всього	79

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу конгрес-готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби ділового призначення	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Менеджер служби управління номерним фондом	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Менеджер ресторанного господарства	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Касир	3	15,1	45,30	-	-	45,30
Інспектор з протипожежної охорони	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Директор	1	29,6	29,6	-	-	29,6
Заступник	2	22,7	45,4	-	-	45,4

Працівники відділу кадрів	4	18,2	72,8	-	-	72,8
Головний інженер	1	19,0	19,0	-	-	19,0
Головний бухгалтер	1	21,4	21,4	-	-	21,4
Бухгалтери	4	18,2	72,8	-	-	72,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	21	-	397,3	-	-	397,3
Виробничий (операційний) персонал						
Спеціалісти в комп'ютерній сфері	2	22,1	44,2	-	-	44,2
Покоївки	9	8,9	80,1	-	-	80,1
Кастелян	2	9,1	18,2	-	-	18,2
Кухарі	7	16,5	115,5	-	-	115,5
Офіціанти	8	8,8	70,4	-	-	70,4
Завідувач виробництвом	1	12,2	12,2	-	-	12,2
Комірник	1	12,1	12,1	-	-	12,1
Швейцар	3	13,4	40,2	-	-	40,2
Бармен	2	12,1	24,2	-	-	24,2
Гардеробник	2	9	18	-	-	18
Разом по виробничому (операційному) персоналу	37	-	435,1	-	-	435,1
Допоміжний персонал						
Мийники	3	8,9	26,7	-	-	26,7
Прибиральники	4	10	40	-	-	40
Вантажник	1	11	11	-	-	11
Охорона	4	15,2	60,8	-	-	60,8
Електрик	1	12,3	12,3	-	-	12,3
Працівники пральної	2	10	20	-	-	20
Працівники хімчистки	2	10	20	-	-	20
Персонал для благоустрою території	4	12,4	49,6	-	-	49,6
Разом допоміжний персонал	21	-	240,4	-	-	240,4
Разом місячний фонд основної заробітної плати	79	-	1072,8	-	-	1072,8
Разом річний фонд основної заробітної плати	79	-	12873,6	-	-	12873,6

Розподіл задач, визначення повноважень і обов'язків, а також взаємини між співробітниками готелю можна побудувати на персональній і неформальній основі. Більшість готелів вимагають певної структури, за допомогою якої розподіляються і

координуються міжособистісні відносини. У великих готелях існує необхідність в цілеспрямованій організаційній структурі.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду конгрес-готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	397,3 x 12 = 4767,6	40	1907,04
Виробничий (операційний) персонал	435,1 x 12 = 5221,2	30	1566,36
Допоміжний персонал	240,4 x 12 = 2884,8	25	721,2
Разом	1072,8 x 12 = 12873,6	-	4194,6

Таблиця 5.13 – План з праці конгрес-готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	79	79
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	21	21
Виробничий (операційний) персонал	осіб	37	37
Допоміжний персонал	осіб	21	21
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1072,8	12873,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	397,3	4767,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	435,1	5221,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	240,4	2884,8
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	349,55	4194,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	158,92	1907,04
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	130,53	1566,36
Допоміжний персонал	тис. грн.	60,1	721,2
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1422,35	17068,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	556,22	6674,64
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	565,63	6787,56
Допоміжний персонал	тис. грн.	300,5	3606
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	18,004	216,053
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	26,486	317,84
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,287	183,447
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,309	171,714

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати (Revenue expenditures, REVEX) – витрати поточного звітного періоду.

Цей вид витрат має місце бути, коли компанія купує товари або послуги, необхідні для отримання прибутку в короткостроковій перспективі. Ці витрати

будуть враховані в тому звітному періоді, в якому була здійснена покупка. Якщо ви купили щось, щоб отримати прибуток в червні, значить вартість цієї покупки потрібно включити в статтю витрат за червень.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства конгрес-готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	224589,6	55	0,55	144896,516
Закупівельні товари				
Всього	19515,6	50	0,5	13010,4
Разом за рік	244105,2			157906,916

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію конгрес-готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	96922,1	2,64	255,87
Опалення, Г/ккал	14790,6	1654,41	24 469,72
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	10541,2	97,89	1 031,88
холодна, м ³	5548	22,31	123,78
Разом	-	-	25 881,25

Затверджені норми видачі спецодягу для професій і робіт свого виду діяльності можна легко знайти в Показнику нормативно-правових актів з охорони праці (НПОАП), який затверджується Держпраці раз на півріччя.

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в конгрес-готелі на 2024 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	21	1	850	17,85
Виробничий (операційний) персонал	37	2	650	48,10
Допоміжний персонал	21	2	440	18,48
Всього	79	-	-	84,43

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	140	3	420	552	231,84
Столові прибори	140	3	420	540	226,80
Скляний посуд	140	2	280	460	128,80
Столова білизна	140	2	280	485	135,80
Кухонний посуд	140	2	280	510	142,80
Канцелярське приладдя	140	2	280	230	64,40
Всього	140	-	-	-	930,44

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат конгрес-готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	157906,916
Витрати на оплату праці	17068,2
Єдиний соціальний внесок	3755,004
Амортизаційні відрахування	15617,45
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	25 881,25
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1014,87
Податки, збори	116,106
Витрати на охорону	90,817
Інші поточні витрати	52500
Разом	273 950,613

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

- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2024 р. становить 7100) – 20 місць x 7100 грн. x 0,00075 = 0,106 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 7 x 8000 грн. = 56 тис. грн.
- плата за страхування автотранспорту – 2500 грн. x 4 = 10 тис. грн.

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто – 4 x 250 000 грн. x 0,05 = 50 тис. грн.

Загальні податки – 56 + 0,106 + 50 + 10 = 116,106 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 302 725,66 x 0,03% = 90,817 тис. грн.

Інші поточні витрати 52500 тис. грн.:

- витрати на рекламу – 22000 тис. грн.;
- маркетингові дослідження – 10500 тис. грн.;
- витрати на тару – 20000 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Економісти використовують поняття «прибуток» для вираження різниці між доходом підприємства і його витрат. Прибуток виступає як перевищення доходів від продажу товарів (послуг) над зробленими витратами (капіталом).

Прибуток є одним з узагальнюючих оціночних показників діяльності підприємств (фірм).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку конгрес-готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи конгрес-готелю, тис. грн.	302 725,66
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	21190,796

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	302 725,66
2	Поточні витрати, тис. грн.	273 950,613
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	28775,047
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5179,508
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	23595,539
6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,7
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	21190,796
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	23595,539

Строк окупності капітальних вкладень, років	9,7
---------------------------------------------	-----

$$T_{\text{окупності}} = \text{Основні засоби} / \text{Чистий прибуток плановий}$$

$$\text{Термін окупності} = 229163 \text{ тис. грн.} / 23595,539 \text{ тис. грн.} = 9,7 \text{ років}$$

Окупність конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області складає 9,7 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в конгрес-готелі, що проектується

Суцільнозварна конструкція екранованої kabіни (далі - ЕК) виконується за допомогою з'єднання сталевих листів електродугової зварюванням на заздалегідь підготовлений каркас приміщення. Екранована суцільнозварна конструкція повністю задовольняє сучасні вимоги інформаційної безпеки через високої якості зварних швів, які по суті є довговічними.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Крісла	Сама	20	24
Столи	Сама	10	15
Екран	LG	1	5,5
Проектор	LG	1	7
Трибуна	Сама	1	6,2
Екрановані збірно-розбірні приміщення: - комплект панелей; - екрановані двері; - електромагнітний ущільнювач на стики панелей; - екрануючі вводи для введення СКС і вентиляції тощо; - протизавадних фільтрів на введення електричного живлення.	Стелс	5	308,88
Разом основні засоби для впровадження інновації			366,58
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			530,4+30% = 689,52
• Спеціалісти в комп'ютерній сфері			44,2 x 12 = 530,4
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1056,1

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в конгрес-готелі на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від інноваційної діяльності	1090,20
Витрати на впровадження інновації	1056,1
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	34,1
Податок на прибуток	6,138
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	27,962
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	2,56
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	13,1

Термін окупності = 366,58 тис. грн./ 27,962 тис. грн. = 13,1

Отже, для впровадження інновації конгрес-готелю з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів у м. Буча, Київської області – 13,1 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Конгрес-готель, що досліджується розташовуватиметься в м. Буча, по вул. Вишнева, 18.

Буча - місто-герой України, адміністративний центр Бучанської міської територіальної громади й Бучанського району Київської області. Виникло, як полустанок Буча поруч із селом Яблулька в 1901 році під час будівництва Києво-Ковельської залізниці.

В радіусі 10 км від місця проектування розташовано 3 готелі. Всі вони є туристичними готелями з спа-зонами, що орієнтуються більше на киян, що приїжджають на вихідні дні, з метою відпочинку.

Готель що досліджується є конгрес-готелем з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів. На нашу думку, даний заклад буде популярним серед відпочиваючих та людей, що зупиняються з діловою метою. Близькість до столиці дає змогу поєднувати відпочинок та роботу.

Готель, що досліджується – це конгрес-готель з екранованими кімнатами конфіденційних переговорів.

В умовах сучасного світу при проведенні нарад і переговорів, в процесі яких можуть обговорюватися відомості, що становлять таємницю фірми або її партнерів, повинна дотримуватися конфіденційність і таємність.

Різноманітні технічні засоби, призначені для прийому, передачі, обробки та зберігання інформації, створюють в навколишньому просторі побічні випромінювання, які можна виявити і перехопити досить легко.

У зв'язку з цим підвищується ризик бути «прослуханих» або допустити витік конфіденційності.

Тому в якості інновації, ми пропонуємо використання комплексних рішень для технічного захисту інформації, зокрема приміщення для проведення переговорів які за допомогою спеціальних пристроїв і систем забезпечують захист об'єкта від витоку інформації технічними каналами.

Для впровадження інновації використовуватимуться нові розробки компанії «Стелс» - екрановані акустичні кімнати, які застосовується як засіб захисту інформації за всіма технічними каналами витоку.

Унікальність даного рішення полягає в тому, що воно містить в собі два конструктивних елементи: екрановане збірно-розбірне приміщення всередині якого встановлено акустичну камеру.

В роботі було підібрано обладнання для всіх груп приміщення, визначено площі, а також загальну площу конгрес-готелю - 5966 м².

Територія готелю буде приваблива і добре організована, щоб задовольнити потреби гостей у відпочинку та зручності. Освітлення на території готелю забезпечується стовпчиками з естетичними фіксаторами, які розташовані вздовж тротуарів що забезпечують безпечний доступ до готелю у будь-який час доби.

Парковки розташовані в зручних місцях поруч з готелем і призначені як для гостей, так і для персоналу. Їхній доступ і безпека забезпечені цілодобовою охороною та відеоспостереженням.

Зони відпочинку для туристів органічно вписуватимуться у ландшафт готелю. Це будуть відкриті тераси з м'якими меблями, красиві сади з басейном для відпочинку та розваг.

Персонал готелю також матиме свою власну зону відпочинку, щоб вони могли відпочити і підзарядитися енергією між робочими змінами. Ці зони включатимуть спеціально обладнані відпочивальні тераси.

Тротуари на території готелю широкі і добре підтримуватимуться, забезпечуючи безпечний рух для пішоходів. Вони будуть прикрашені квітами та деревами, що створюватимуть приємну атмосферу і сприятимуть відпочинку.

Зелені насадження на території готелю будуть різноманітні та доглянуті. Це газони, квітники, алеї з деревами, кущі та інші рослини, які нададуть краси та природної привабливості території готелю.

Згідно економічних розрахунків, термін окупності закладу складає 9,7 років, а інновації – 13,1 рік.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

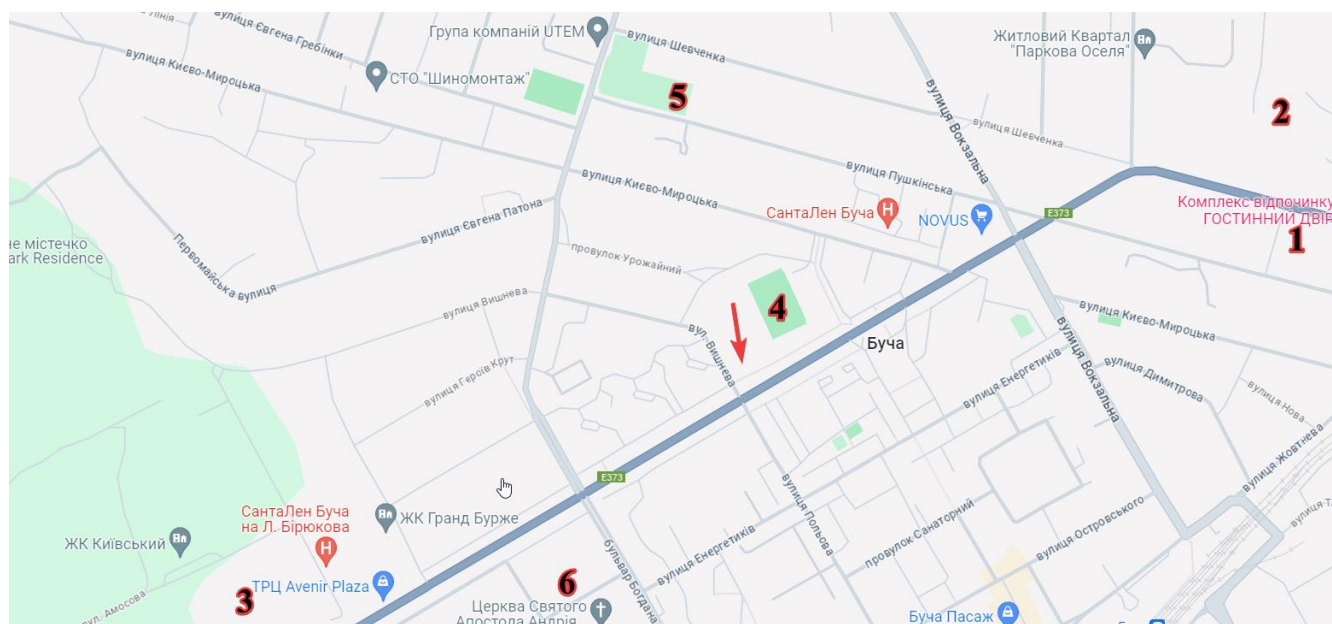
1. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/zhulkovska.htm.
2. ЕКОНОМІЧНА СУТНІСТЬ ДІЛОВОЇ АКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ТА ПІДХОДИ ДО ЇЇ ОЦІНКИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2019/45.pdf.
3. АНАЛІЗ ДІЛОВОЇ АКТИВНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2738/1/%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B7%20%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%97%20%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%94%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf>.
4. готель «InterContinental Berlin» (Берлін, Німеччина) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://intercontinental-berlin.h-rez.com/index.htm?lbl=ggl-en-rsp&gad_source=1&gclid=CjwKCAiA2pyuBhBKEiwApLaIO6Ahe2NgpG5HipluV1trC-KwEs5yuA42VDoLkk2ETEIOt13N5WVI2RoCLLwQAvD_BwE.
5. Готель «Marriott Marquis San Diego Marina» (Сан-Дієго, США) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g60750-d80227-Reviews-Marriott_Marquis_San_Diego_Marina-San_Diego_California.html.
6. Готель «Shangri-La Hotel», Sydney (Сідней, Австралія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://shangri-la-hotel-sydney.nochi.com.ua/>.
7. Готель «Singapore Marriott Tang Plaza Hotel» (Сінгапур) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://singapore-marriott-tang-plaza-hotel.hotelmix.com.ua/>.
8. Готель «Melbourne Convention and Exhibition Centre Hotel» (Мельбурн, Австралія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:

https://www.tripadvisor.ru/HotelsNear-g255100-d26587958-zff8-Melbourne_Convention_and_Exhibition_Centre-Melbourne_Victoria.html.

9. Готель «Hilton Prague» (Прага, Чехія [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/cz/hilton-prague.ru.html>.
10. Готель «Rai Amsterdam Hotel» (Амстердам, Нідерланди) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.nh-hotels.com/en/hotel/nhow-amsterdam-rai?campid=8435708&gad_source=1&gclid=CjwKCAiA2pyuBhBKEiwApLaIOzzbHSh-5KF0cKXoFSaaAHPwUy8nqADHsmdHnUeJStkukRAI5nfVLhoCk4AQAvD_BwE&gclidsrc=aw.ds.
11. Готель «Radisson Blu Hotel, Istanbul Sisli» (Стамбул, Туреччина) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/tr/radisson-blu-istanbul-sisli.uk.html>.
12. Готель «Tokyo Bay Ariake Washington Hotel» (Токіо, Японія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://tokyo-bay-ariake-washington-hotel.nochi.com.ua/>.
13. Готель «Barcelona Princess Hotel» (Барселона, Іспанія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.hotelbarcelonaprincess.com/ru/barcelona/>.
14. Готель «Bossfor», м. Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gohotels.com.ua/uk/hotel?cid=344097>.
15. Готель «Wall Street», м. Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ws-hotel.com/>.
16. Готель «Isadge», м. Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/city/ua/odesa.uk.html>.
17. Готель «Hyatt Regency Kyiv», м. Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/hyatt-regency-kyiv.ru.html>.
18. Готель «InterContinental Kyiv», м. Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/intercontinental-kyiv.ru.html>.

- 19.Готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv», м. Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/fairmont-grand-kyiv.uk.html>.
- 20.Готель «Premier Palace Hotel», м. Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://premier-palace.phnr.com/ua>.
- 21.Готель «Hotel Bristol, a Luxury Collection Hotel», м. Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://bristol-hotel.com.ua/ru/>.
- 22.ПРИМІЩЕННЯ / КІМНАТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ КОНФІДЕНЦІЙНИХ ПЕРЕГОВОРІВ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://stels.com.ua/solutions/test/>.
- 23.Буча [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%87%D0%B0>.
- 24.Комплекс відпочинку «Гостинний двір» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gostdvor.wixsite.com/bucha>.
- 25.Готель «Viktoria Park Hotel» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vph.com.ua/>.
- 26.Готель «Villa San Marino» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/ua/villa-san-marino.ru.html>.
- 27.КИЇВЩИНА ТУРИСТИЧНА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://koda.gov.ua/turyzm/kyyvshhyna-turystychna/>.
- 28.Характерні риси стилю модерн [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://wowin.ua/stil-modern-v-interere>.

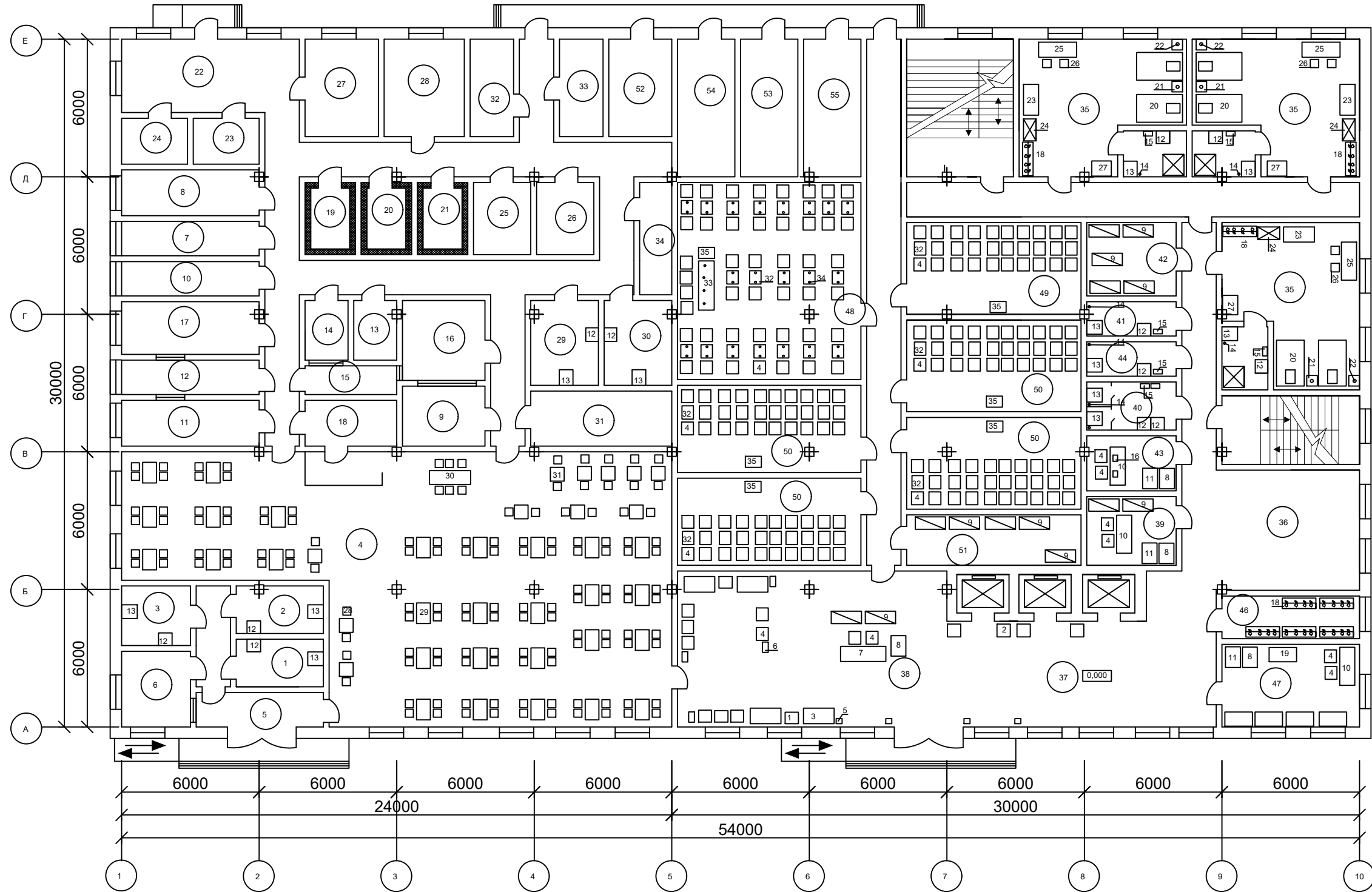
ДОДАТКИ



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Конгрес-готель	86 номерів
	II. Конкуренти	
1	Комплекс відпочинку «Гостинний двір» [24]	32 номери
2	Готель «Viktoria Park Hotel» [25]	46 номерів
3	Готель «Villa San Marino» [26]	36 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
4	Стадіон «Ювілейний»	
5	Екстрим – парк «Шалена Білка»	
6	Церква «Святого Апостола Андрія»	

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Вбиральня жіноча	8
2	Вбиральня чоловіча	8.0
3	Вбиральня для маломобільних груп населення	9.0
4	Обідня зала з барною стійкою	270.0
5	Вестибюль	12.0
6	Гардероб	10.0
7	Овочевий цех	10.0
8	Приміщення для завідуючого виробництвом	12.0
9	Мийна столового посуду	11.0
10	М'ясо – рибний цех	10.0
11	Холодний цех	12.0
12	Мийна кухонного посуду	10.0
13	Приміщення для обробки яєць	5.0
14	Приміщення для нарізання хліба	5.0
15	Роздавальня	5.0
16	Сервізна з білизняною	11.0
17	Гарячий цех	14.0
18	Підсобне приміщення бару	8.0
19	Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	7.0
20	Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	7.0
21	Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	7.0
22	Завантажувальна	14.0
23	Мийна та комора тари та інвентарю	6.0
24	Комора овочів та коренеплодів	6.0
25	Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8.0
26	Комора сухих продуктів	8.0
27	Приміщення комірника	12.0
28	Кабінет менеджера ресторанного господарства	15.0
29	Душові та санвузли жіночі	11.0
30	Душові та санвузли чоловічі	11.0
31	Приміщення персоналу	15.0
32	Гардероб жіночий	8.0
33	Гардероб чоловічий	8.0
34	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6.0
35	Номер I категорії для маломобільних груп населення	43.8
36	Бар при вестибюлі	90.0

37	Вестибюль	162.0
38	Бюро прийому і реєстрації	13.0
39	Кімната чергового адміністратора	14.2
40	Санвузол жіночий	8.0
41	Службовий санітарно-технічний блок	6.0
42	Камера схову	12.0
43	Пост охорони	9.4
44	Санвузол для маломобільних груп населення	6.0
45	Санвузол чоловічий	8.0
46	Гардероб	11.2
47	Швейцарська з місцем для багажних візків	21.8
48	Конференц-зала	69.0
49	Приміщення для переговорів	30.7
50	Конфіденційні кімнати	30.7
51	Приміщення для зберігання інвентарю	12.0
52	Теплопункт	12.0
53	Електрощитова	15.0
54	Вентиляція припливна	15.0
55	Вентиляція витяжна	15.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Журнальний стіл	Сама	580x500x552	4
2	Сенсорні екрани	LG	580x560x950	4
3	Диван	Сама	1344x680x663	4
4	Крісло	Сама	528x563x654	14
5	Підставка для зонтів	-	225x260x400	4
6	Підставка для сумок	-	450x250x260	4
7	Стійка реєстрації	-	1985x665x780	1
8	Комод	Сама	890x650x850	4
9	Стелаж	Сама	1320x547x1852	9
10	Стіл	Сама	1662x662x662	3
11	Сейф	-	900x650x980	1
12	Умивальник	Primerга	590x550x620	6
13	Унітаз	Primerга	680x600x650	5
14	Щітка для унітазу	-	110x110	5
15	Сміттєвий бак	-	320x300	5
16	Монітор	LG	325x125	2
17	Пісуар	Primerга	462x485x558	3
18	Вішаки	Сама	1470x460x1854	5
19	Візки	-	1200x620x1120	5
20	Ліжко	Сама	1210x2000x630	6
21	Тумба	Сама	468x465x552	6
22	Світильник	-	147x156	6
23	Шафа	Сама	1344x665x1885	3
24	Міні-бар	-	559x960x885	3
25	Письмовий стіл	Сама	1662x662x662	3
26	Стілець	Сама	366x378x720	6
27	Підставка для багажу	Сама	852x662x520	3
28	Стілець	-	350x350x720	14.0
29	Стіл 4-ох місний	-	900x600x600	28
30	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
31	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	11
32	Столи	Сама	580x500x552	20
33	Президіум	Сама	2150x680x680	1
34	Мікрофони	LG	114x110	44
35	Трибуна	Сама	650x600x980	3

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 – Характеристика конгрес-готелів в Україні

Назва готелю, місце розташування	Характеристика
Готель «Bossfor», м. Одеса	Це вишуканий і сучасний готельно-ресторанний комплекс бізнес-класу. Він підходить як для сімейного відпочинку, так і для ділових поїздок. У готелі інтер'єр виконаний у сучасному стилі. В обробці використовувалися тільки натуральні матеріали – камінь, мармур і дерево. Є конференц-сервіс – ідеальне місце для ділових зустрічей і переговорів.
Готель «Wall Street», м. Одеса	Дизайн готелю виконаний у стилі «ар-деко» – гармонійне поєднання стриманості та вишуканості, модерну та неокласицизму. Номери та лобі оформлені в спокійних тонах, які не відволікають від роботи і відпочинку.
Готель «Isadge», м. Одеса	Це проєкт міського готелю. Isadge – не класичний готель, а новий яскравий продукт, де можна буде відпочити в тихому номері та голосно провести дозвілля в барі готелю. Формат орієнтований на покоління мандрівників, яких називають «Bleisure»: business + leisure. Вони приїжджають у відрядження або на бізнес-зустріч, але водночас хочуть отримати максимум від поїздки, познайомитися з містом і добре провести час.
Готель «Hyatt Regency Kyiv», м. Київ	Розташований в центрі Києва, цей готель має конференц-зали та інші зручності для бізнес-подій.
Готель «InterContinental Kyiv», м. Київ	Розташований на березі Дніпра, цей готель пропонує розкішні умови та зручності для бізнес-та відпочинку.
Готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv», м. Київ	Елітний готель із високим рівнем обслуговування, розташований в історичному центрі Києва.
Готель «Premier Palace Hotel», м. Київ	Розташований в історичному центрі, цей готель може пропонувати конференц-зали та інші бізнес-зручності.
Готель «Hotel Bristol, a Luxury Collection Hotel», м. Одеса	Знаходиться в центрі Одеси і може відзначатися високим рівнем сервісу та зручностей для бізнес-гостей.

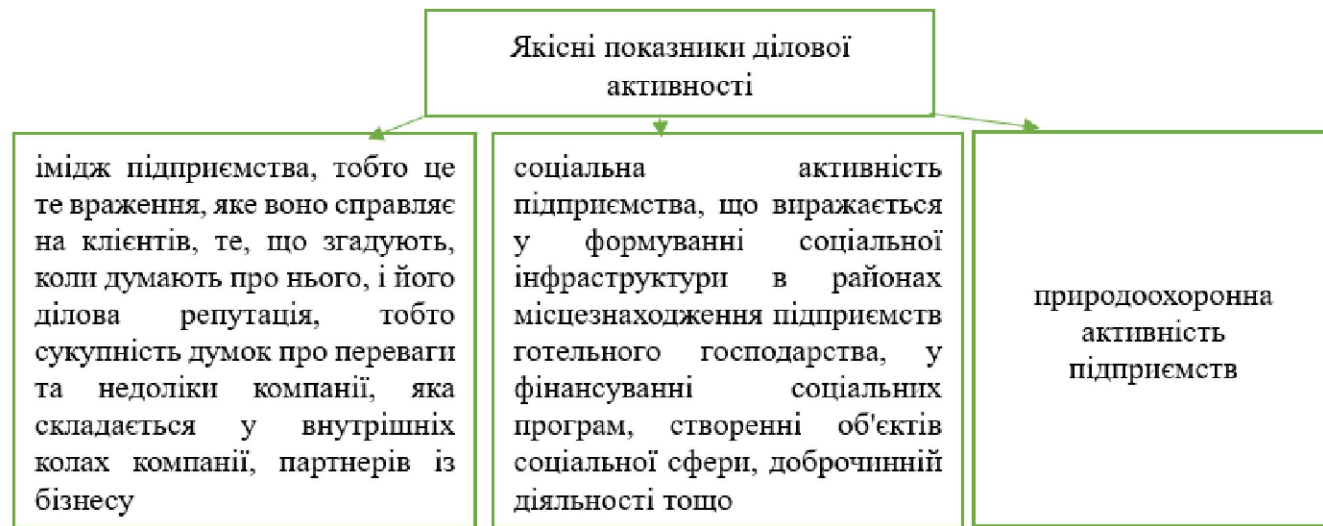


Рис.1 – Якісні показники ділової активності підприємства



Рис.2 – Кількісні показники ділової активності підприємства

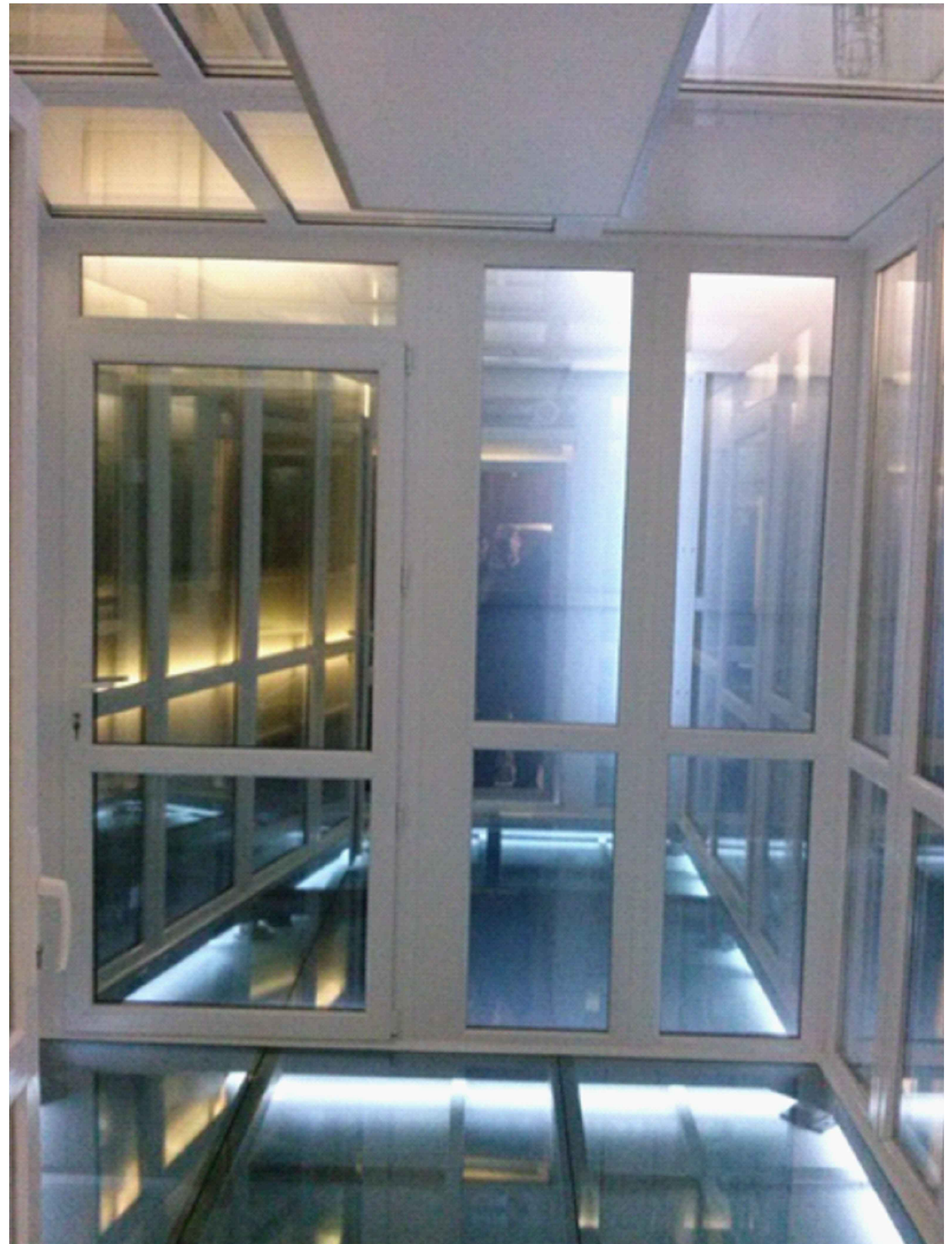
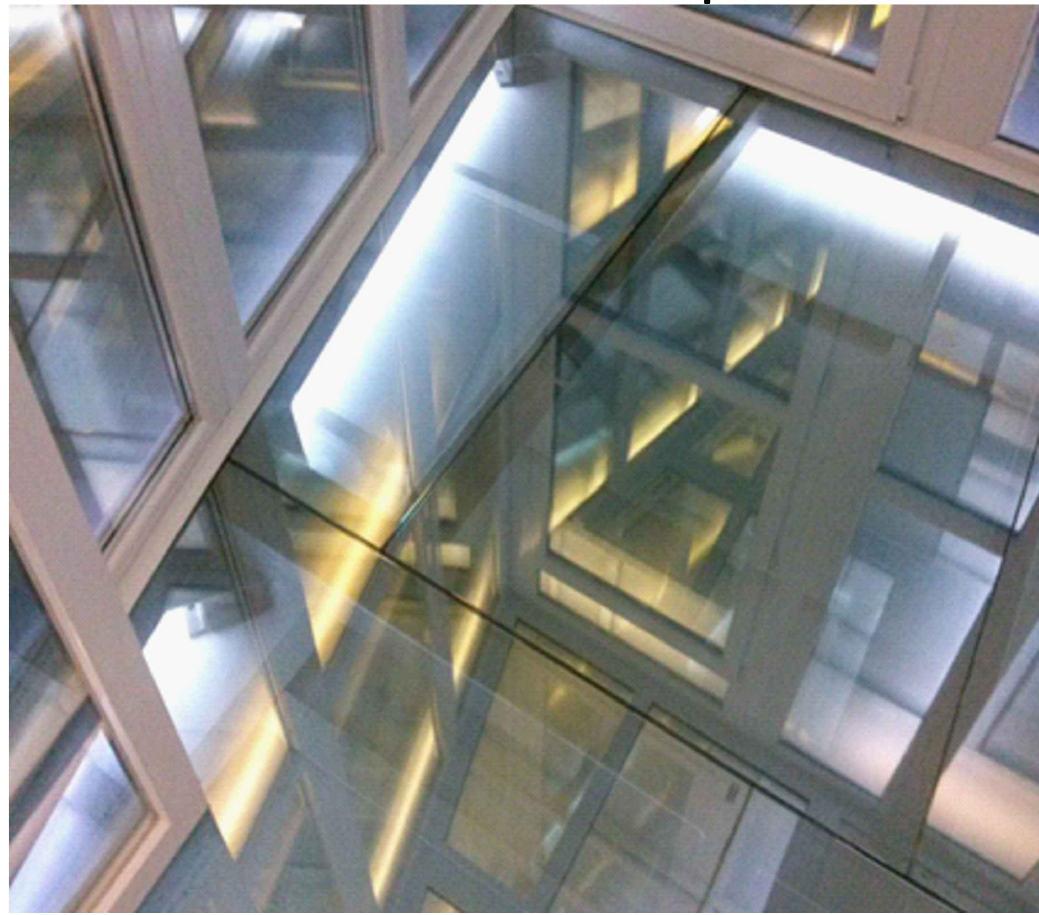


Рис.1 - Екрановані збірно-розбірні приміщення