

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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

«До захисту в ЕК»
В.о. декана факультету
_____ Цирульнікова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« ___ » _____ 20__ р.

«До захисту допущено»
В.о. завідувача кафедри
_____ Шаран Л.О. (підпис)
(прізвище та ініціали)

« ___ » _____ 20__ 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: _____ «Туристичний готель з удосконаленням професійної етики в смт Яблуниця Івано-Франківської області»

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

Білан Вікторія Вікторівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Керівник Кирпіченкова Оксана Миколаївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Консультант _____ Литвинець Л. Ф. _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент _____ Силка І.М. _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 20 21 р

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу _____

Кафедра готельно-ресторанної справи _____

Освітній ступінь _____ магістр _____

Спеціальність _____ 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код і назва)

Освітньо-професійна програма _____ «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. завідувача

кафедри _____ ГРС _____

проф. Доценко В.Ф.

“ 09 ” _____ ЖОВТНЯ _____ 20 20 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Білан Вікторії Вікторівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель з удосконаленням професійної етики в смт Яблуниця Івано-Франківської області»

керівник роботи Кирпиченкова Оксана Миколаївна, доцент _____

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року № 812-кв

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року _____

3. Вихідні дані до роботи _____ місце розташування – смт Яблуниця; тип засобу розміщення – готель категорії 3*; інновація – впровадження онлайн платформи з метою удосконалення професійної етики

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>(підпис) 09.10.20р.</i>	<i>(підпис) дата</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>(підпис) 09.10.20 р.</i>	<i>(підпис) дата</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>(підпис) 09.10.20 р.</i>	<i>(підпис) дата</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>(підпис) 09.10.20р.</i>	<i>(підпис) дата</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>(підпис) 09.10.20р.</i>	<i>(підпис) дата</i>

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Вступ, Розділ 1 Інноваційний</i>	<i>09.10-30.10</i>	<i>Виконано</i>
2	<i>Розділ 2 Маркетингові дослідження</i>	<i>31.10-14.11</i>	<i>Виконано</i>
3	<i>Розділ 3 Організаційно-технологічний</i>	<i>15.11-05.12</i>	<i>Виконано</i>
4	<i>Розділ 4 Інженерно-технічний</i>	<i>06.12-12.12</i>	<i>Виконано</i>
5	<i>Розділ 5 Економічний</i>	<i>13.12-20.12</i>	<i>Виконано</i>
6	<i>Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки</i>	<i>21.12-26.12</i>	<i>Виконано</i>
7	<i>Графічні додатки</i>	<i>27.12-27.01</i>	<i>Виконано</i>
8	<i>Дооформлення пояснювальної записки</i>	<i>28.01-01.02.2021</i>	<i>Виконано</i>
	<i>Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру</i>	<i>01.02.2021</i>	

Здобувач (підпис)
(підпис)

Білан В.В.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи (підпис)
(підпис)

Кирпиченкова О.М.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Білан Вікторії Вікторівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Туристичний готель з удосконаленням професійної етики персоналу в смт Яблуниця Івано-Франківської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Кирпіченкова О.М.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в с. Яблуниця Івано-Франківської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства. Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підібрано дизайн, що відповідає концепції.. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Була розроблена онлайн-платформа з вдосконалення професійної етики, навчання і професійної адаптації персоналу і так як основним продуктом готелю є сервіс, то саме дана платформа буде стимулювати прибуток за рахунок бездоганного обслуговування, так як вона має

за мету розвиток та вдосконалення професійної етики, корпоративної культури та професіоналізму персоналу готелю «Карпати».

Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту. Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 172 сторінках пояснювальної записки та містить 51 таблицю, 9 рисунків, 2 додатки.

Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, туризм, професійна етика, удосконалення.

Annotation

A study of the hotel services market in the village Yablunisya of Ivano-Frankivsk region. According to the results of research of internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment the concept of activity of the enterprise is substantiated. The organizational structure of the service process and the spatial planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions, measures to strengthen fire safety, selected a design that meets the concept. Developed a consolidated annual plan of business results of the hotel. An online platform for improving professional ethics, training and professional adaptation of staff has been developed and since the main product of the hotel is service, this platform will stimulate profits through impeccable service, as it aims to develop and improve professional ethics, corporate culture and professionalism of the staff of the hotel "Karpaty".

An assessment of capital investments, payback of the investment project. The qualifying thesis is presented on 172 pages of the explanatory note and contains 51 tables, 9 figures, 2 appendix.

Graphic material - 4 sheets.

Key words: hotel enterprise, tourism, professional ethics, improvement

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	11
1.1. Істрія виникнення, сутність та основні принципи професійної етики	11
1.2. Особливості професійної етики в готельному бізнесі.....	16
1.3. Міжнародний досвід формування професійної етики у сфері гостинності. .	22
1.4. Впровадження онлайн-платформи з використанням мультимедійних елементів з метою вдосконалення професійної етики персоналу.....	24
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	31
2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	31
2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг	38
2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів	44
2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	47
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	49
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	49
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	57
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	62
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах.....	69
ресторанного господарства засобу розміщення.....	69
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства.....	69
засобу розміщення.....	69
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	71
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції..	89

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування.....	97
3.5	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	99
3.6	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	104
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	106
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО –ТЕХНІЧНИЙ		112
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	112
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	113
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	130
4.3.1	Зовнішня архітектурна композиція	130
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ		133
5.1	Обґрунтування операційних засобів розміщення	133
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	139
5.3	Розробка плану з праці	142
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	148
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	153
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ		156
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ		160
ДОДАТКИ.....		163

ВСТУП

Актуальність теми. Етика як універсальна цінність, що виникла разом із людством і одразу стала тим неписаним правилом, яке спрямовувало суспільні дії, поведінку, мислення за визначеним напрямом. У сучасному глобалізованому світі вона сприяє взаєморозумінню між окремими людьми, народами, культурами, традиціями; є джерелом толерантності, нових знань, поваги й розуміння відмінностей, що особливо суттєво в такій галузі як туризм, сектора, що є важливим як із погляду забезпечення економічного розвитку, так і соціального добробуту.

За останні 20 років увага громадськості до будь-яких аспектів етичної поведінки (і з погляду представників конкретної професії, і бізнесу загалом) значно зросла. Це пояснюється, перш за все, вимогами суспільства, занепокоєного незахищеністю клієнтів, національних традицій, середовища від безвідповідальності компаній; по-друге, зацікавленістю представників ділових кіл у скороченні витрат, зростанні довгострокових прибутків, упевненості у сталості ділових відносин, здійсненні правильного вибору альтернатив, заохоченні до подібного стилю поведінки інших.

Професійна етика є об'єктом уваги вітчизняних науковців і практиків, які в зростанні ролі гуманітарного, морально-етичного чинника вбачають основну закономірність демократичного розвитку суспільства, серед них: О.Антонова, Ю.Битяк, Т.Безверха, Н.Виноградова, Т.Гаман, Б.Готов, В.Дрешпак, С.Дубенко, Т.Желюк, Д.Кіслов, С.Колосок, Н.Ларіна, Н.Липовська, М.Логунова, В.Лола, О.Луцький, І.Макарова, Н.Нижник, Ю.Падафет, О.Панасюк, І.Пантелейчук, О.Петренко, І.Письменний, Г.Почепцов, М.Рудакевич, Є.Ромат, О.Сушинський, С.Серьогін, Р.Сарик, Т.Тарасенко, Л.Усаченко, Т.Федорів, І.Хожило, В.Шепель та інші. Однак, незважаючи на те, що вже напрацьована певна теоретична база знань, не осмисленими в концептуальному плані залишаються підходи та працюючі механізми до переведення етичних цінностей і проголошених норм поведінки працівників у практичну площину.

Ігнорування на підприємстві основних принципів етичної професійної поведінки викликає непередбачувані збитки; спричиняє погано контрольований потік судових розглядів, застосування цивільних і кримінальних санкцій з боку регулювальних органів; втрату лояльності працівниками і споживачами; хаос у стосунках; плинність кадрів; руйнування ділових зв'язків. Ситуація, що склалася, потребує пильної уваги з боку владних структур, учених, учасників туристичного ринку й зумовлює практичну значущість дослідження.

Об'єктом дослідження є готельне підприємство «Карпати», с. Яблуниця, Івано-Франківської області.

Предметом дослідження є економічне обґрунтування проєтованого засобу розміщення та процес формування і удосконалення професійної етики персоналу підприємства.

Метою роботи є економічне обґрунтування діяльності туристичного готелю «Карпати» категорії 3* та впровадження інноваційних технологій удосконалення професійної етики персоналу.

Для досягнення мети були поставлені наступні завдання:

- проаналізувати макроекономічне середовище, в якому буде функціонувати готельне підприємство;
- дослідити маркетингове мікроекономічне середовище готелю;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг;
- визначити контингент потенційних споживачів готельних послуг;
- надати концепцію діяльності проєтованого засобу розміщення;
- здійснити економічне обґрунтування діяльності готелю, що проєкується;
- надати організаційно-економічну характеристику проєтованого засобу розміщення;
- розглянути історію виникнення, сутність та основні принципи професійної етики;
- визначити особливості професійної етики в готельному бізнесі;

- дослідити міжнародний досвід формування професійної етики у сфері гостинності;
- надати пропозиції щодо удосконалення професійної етики персоналу підприємства;
- оцінити економічну ефективність запропонованих заходів.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Істрія виникнення, сутність та основні принципи професійної етики

Проблема професійної етики – одна з актуальних проблем практичного напрямку сучасної науки. Важливість цієї теми зумовлена підвищенням ролі професійної етики як способу регуляції поведінки в конкретних видах професійної діяльності.

Витоки професійної етики простежуються ще в рабовласницькому суспільстві. Давньогрецький філософ Аристотель уважав її особливою галуззю етичного знання. Уважається також те, що давньогрецький лікар, «батько» медицини Гіппократ уперше в історії розробив професійний кодекс у формі клятви лікаря як вихідний пункт розвитку професійної етики.[8]

У феодальну епоху професійний розподіл праці досягає свого помітного розвитку, а тому з'являються численні морально-професійні кодекси, статuti, заповіді цехів, чернецьких і лицарських орденів, купецьких гільдій, суддів тощо. Із часом ця тенденція почала виявлятися й серед людей вільних, творчих професій (художників, акторів, письменників тощо). У період Середньовіччя виросла піраміда суворо регламентованих моральних стосунків, верстово-корпоративних розмежувань, які обросли застарілими правилами, казуїстикою.

Поява професійної етики в часі передувало створенню наукових етичних навчань, теорій про неї. Повсякденний досвід, необхідність у регулюванні взаємин людей тієї чи іншої професії приводили до усвідомлення й оформленню визначених вимог професійної етики.[22]

У новий час триває професійний розподіл праці, зберігаються й поглиблюються професійні суперечності. Беззаконня капіталістичного виробництва, жорстка конкуренція, невпевненість у завтрашньому дні, індивідуалізм у боротьбі за виживання сприяли створенню замкнених кланів,

корпоративних груп. Разом із розвитком буржуазного суспільства, подальшого формування професій набуває розвитку й морально-професійна свідомість. Моральний склад людини зумовлювався «кастовістю» професії, що мало вплив на ставлення «професіоналів» до справи, поведінку в повсякденному житті, у суспільстві. У цей час теоретичною проблемою професійної етики займалися І. Бентам, Ш. Монтеск'є, О. Конт, Е. Дюркгейм та ін. [5]

В останні десятиріччя професійна етика набула особливого наукового інтересу. До різних аспектів цієї науки звертаються як зарубіжні, так і вітчизняні науковці.

Професійна етика, як правило, стосується тих видів професійної діяльності, наслідки або процеси якої впливають на життя й долі інших людей або ж людства загалом. У таблиці 1.1. наведемо деякі приклади відповідних визначень.

Таблиця 1.1.- Приклади визначень терміну «Професійна етика»

№ п/п	Автор	Визначення терміну
1	2	3
1	Алексина Т.А. [6]	Професійна етика - це сукупність певних обов'язків і норм поведінки, що підтримують моральний престиж професійних груп в суспільстві.
2	Бралатан В.П [10]	Професійна етика — система конкретизованих моральних норм і принципів з врахуванням особливостей тої чи іншої професійної діяльності людей.
3	Гриценко Т.Б. [13]	Професійна етика — це такі моральні обов'язки, в яких відбивається ставлення представника певної професії до об'єкта праці, до колег, до партнерів, до членів суспільства. Це усвідомлення своєї моральної відповідальності і готовності виконувати свій професійний обов'язок.
4	Левицька С.О. [19]	Професійна етика — це кодекс правил, що визначає поведінку спеціаліста у службовій обстановці, норм, які відповідають існуючим законам та відомчим нормативним документам, професійним знанням, стосункам у колективі, глибокому усвідомленню моральної відповідальності за виконання професійних обов'язків.
5	Мовчан В.С. [23]	Професійна етика — це галузь етичного знання, що відображає рівень моральнісного ставлення людини до суспільства та до себе самої в предметних формах: у змісті, засобах, процесі та наслідках діяльності.

Продовження таблиці 1.1. - Приклади визначень терміну «Професійна етика»

6	Москаленко А.М. [24]	Професійна етика – галузь етики, предметом якої є визначення та обґрунтування певних нормативних систем, сукупність моральних норм, що характеризує поведінку людини у професійній сфері і визначає ставлення людини до свого професійного обов'язку, є однією зі складових частин мотивації до праці.
7	Шиманова О.Л [32]	Професійна етика – це сукупність норм і правил, що регулюють поведінку представника певної професії на основі загальнолюдських моральних цінностей, з врахуванням особливостей його професійної діяльності і конкретної ситуації.

Професійна етика – одна з фундаментальних теоретичних основ будь-якої професійної діяльності. Тому під професійною етикою розуміють науку про професійну мораль як сукупність ідеалів та цінностей, етичних принципів та норм поведінки, які відображають суть професії та забезпечують взаємовідносини між людьми, що складаються у процесі праці і походять із змісту їх професійної діяльності. Поряд з цим, професійна етика – це моральна самосвідомість професійної групи, її психологія та ідеологія.[15]

Не варто плутати поняття етики і професійної етики. Завдання першої – регуляція між людських відносин, а другої – відносин між суб'єктами професійної сфери діяльності, що стосуються саме цього виду діяльності.

Будь-яка професійна діяльність накладає на людину певні не тільки професійні, а й моральні зобов'язання. Історично в процесі ускладнення видів праці, формування нових областей знання в суспільстві, крім загальної моралі, вироблялися особливі вимоги до представників різних професій, що стосуються оцінки даної трудової діяльності з точки зору інтересів суспільства, відносини людини до своєї праці, взаємин людей усередині професійної групи, з іншими трудовими колективами і суспільством в цілому.[27]

Однак серед численних професій є види діяльності, для виконання яких необхідно не тільки володіння певною сумою спеціальних знань, умінь і навичок,

а й моральне право займатися цим видом діяльності, а моральні відносини входять в саму плоть трудової діяльності.

Види професійної етики - це ті специфічні особливості професійної діяльності, які спрямовані безпосередньо на людину в тих чи інших умовах її життя і діяльності в суспільстві. Вивчення видів професійної етики показує різноманіття, різнобічність моральних відносин. Для кожної професії якесь особливе значення набувають ті чи інші професійні моральні норми. Професійні моральні норми - це правила, зразки, порядок внутрішньої саморегуляції особистості на основі етичних ідеалів.[9]

Основними видами професійної етики є: лікарська етика, педагогічна етика, етика вченого, актора, художника, підприємця, інженера і т.д. Кожен вид професійної етики визначається своєрідністю професійної діяльності, має свої специфічні вимоги в області моралі. Так, наприклад, етика вченого припускає в першу чергу такі моральні якості, як наукову сумлінність, особисту чесність, і звичайно ж патріотизм. Судова етика вимагає чесності, справедливості, відвертості, гуманізму (навіть до підсудного при його винності), вірності закону. Професійна етика в умовах військової служби вимагає чіткого виконання службового обов'язку, мужності, дисциплінованості, відданості Батьківщині.[29]

Незважаючи на те, що кожна професія має свою специфіку і особливості зміст професійної етики виражається не тільки у відповідних поняттях, але і конкретизується у відповідних принципах В таблиці 2.2. розглянемо основні принципи професійної етики які проявляються практично у всіх сферах професійної моральності і якими можуть керуватись представники різних професій, та їх сутність. Порядок даних етичних принципів не обумовлюється їхньою значущістю.

Таблиця - 1.2. Основні принципи професійної етики

№	Принцип	Сутність принципу
1	Принцип гуманізму	Передбачає визнання за кожною людиною (у тому числі за пацієнтом, клієнтом) прав на свою точку зору, на свої переконання і відповідні звички, манери, лінію поведінки (зрозуміло, в тих рамках, в яких вони не призводять до ущемлення інтересів інших людей). Фахівець не повинен нав'язувати свої пристрасті, своє ставлення до інших людей, не повинен проявляти зарозумілість, байдужість або неухважність до оточуючих.
2	Принцип оптимізму	Зміст даного принципу полягає в довірчому, доброзичливому ставленні фахівця до колег по роботі, іншим людям. Значення цього принципу важко переоцінити для будь-якого виду професійної діяльності
3	Принцип патріотизму	Даний принцип повинен спиратися на тверезий аналіз минулого і сьогодення, досягнень і похмурих сторінок вітчизняної історії та органічно поєднуватися з принципом гуманізму, з повагою кожної людської особистості (незалежно від її соціального стану), кожної соціальної групи, всього народу.
4	Принцип моралі	У процесі виконання професійних обов'язків і в трудовій діяльності не потрібно ставитись до своїх підлеглих, керівників, колег свого службового рівня, клієнтів так, як би ви не хотіли, щоб ставились до вас.
5	Принцип прогресу	Згідно нього: службова поведінка і дії співробітника є етичними, якщо вони сприяють моральному розвитку організації чи її окремих підрозділів.
6	Принцип безпеки	Принцип заперечує використання насильства і вчинення тиску на підлеглих, що може виражатись у різних формах.
7	Принцип безконфліктності	В колективі варто уникати конфліктів, хоча і конфлікт може спричиняти як дисфункціональні, так і функціональні наслідки

Отже, побудована на таких принципах професійна етика, які вказані в табл.1.2. поєднує в собі працьовитість, високу продуктивність і очікувані результати; є надійним бар'єром застосуванню ненормативної лексики, пліткам; запобігає впливу особистих обставин на робочі показники співробітника; зловживанню можливостями (зокрема, доступом до грошей компанії) й владою (в тому числі, стосовно сексуальних домагань) [4]; передбачає ефективний менеджмент, що відрізняється пристрастю до виклику, високою терпимістю до ризику, активним мисленням, розумінням важливості мотивації й забезпечення

атмосфери безпеки для підлеглих [2]. Як уже зазначалося, її (етики) – положення, розроблені менеджерами, можливо, узгоджені з персоналом, стають основою універсального кодексу, який, у тому числі, містить: стандарти, що усвідомлюються всіма без винятку; ідеали та обов'язки; регуляторні заходи, які захищають і клієнтів, і професіоналів; напрями вдосконалення професійного профілю; мотивувальні й надихаючі положення – з одного боку, каральні – з іншого.[1]

Концепція професійної етики частково складається з того, що професіонал повинен чи не повинен робити на робочому місці. При цьому необхідно враховувати різноманітність персоналу; в будь-яких туристичних підприємствах знайдуться люди з різним ставленням до виконуваних обов'язків. Так, дослідження, що проводилися в галузі, дали змогу виділити п'ять основних груп працівників: «відданий професіонал» (компетентний, задоволений робочим місцем ентузіаст, який не уявляє життя без своєї справи; етика є невід'ємною частиною його професійної ідентичності); «честолюбець» (орієнтований на кар'єру й статус на підприємстві, очікує на швидку вертикальну мобільність, готовий брати на себе відповідальність; етичним питанням надає другорядного значення); «миротворець» – націлений на компроміс із підприємством та його правилами в ім'я клієнта; «незадоволений шукач» (тимчасовий член колективу, який мріє про альтернативну роботу, оскільки вважає себе недооціненим; не опікується проблемами поведінки); «неконсолідований працівник» (скоріше за все, молода людина з недостатнім рівнем кваліфікації, змушена часто змінювати місце роботи без привабливих перспектив у найближчому майбутньому; дотримується етичного кодексу через загрозу звільнення або за умови зацікавлення в збереженні посади).[32]

1.2. Особливості професійної етики в готельному бізнесі

Професійна етика – це сукупність моральних норм, які визначають ставлення людини до свого професійного боргу. Моральні якості працівника розглядаються як один з основних елементів його професійної придатності. Справжній професіоналізм спирається на такі моральні норми, як борг, чесність, вимогливість до себе і колег, відповідальність за результати своєї праці.[17]

В індустрії гостинності професійну етику можна розглядати одразу в кількох напрямках. На етапі зв'язку з користувачами туристичних послуг вона знаходить вираження у вмінні запропонувати найкращі умови для відпочинку; завоювати довіру гостя; вселити впевненість у перевагах компанії й її готовності задовольнити будь-яку забаганку; продажу туристичних продуктів – забезпечити достовірною інформацією, виконати взяті обіцянки, за виникнення неочікуваних складнощів – визнати провину, перепросити, докласти всіх можливих зусиль для подолання проблем; подорожі – заспокоїти схвильованих, у разі необхідності допомогти з перекладом, взяти участь у переговорах із представниками страхової компанії, поліції, лікарні. На цьому етапі особливо важливим є досвід, уміння сконцентруватися на подіях, що відбуваються, а не мають відбутися (не можна обіцяти неперевершене шоу, що має місце у зазначені дні раз на місяць чи півроку); повернення – зворотний зв'язок, спілкування з пасажиром й кваліфікована адекватна реакція на скарги за їх виникнення.[21]

У готельному бізнесі вмінню спілкуватися з клієнтами приділяється особливу увагу. Весь персонал, в першу чергу ті працівники, які постійно спілкуються з клієнтами, проходять спеціальне навчання: персонал вчать, як спілкуватися з різними клієнтами, говорити по телефону, вислуховувати скарги тощо. Окремо для кожної категорії персоналу (для служби прийому, барменів, офіціантів) розробляються докладні інструкції, в яких поетапно описана їхня робота (наприклад, підійти, посміхнутися, привітатися, запропонувати напої тощо.). Із загальних правил для персоналу виділимо найважливіші:

– працівник готелю повинен бути завжди готовий надати клієнту послугу тоді, коли ця послуга потрібна клієнтові, а не тоді, коли це зручно працівникові;

– працівник повинен демонструвати позитивне ставлення до клієнту: показувати повагу, вести бесіду бездоганно чемно, дружелюбним тоном, ні в якому разі не підвищуючи голосу, не виявляти свого незадоволення, якщо, наприклад заходів, клієнт приходить в самому кінці його робочого дня, зберігати витримку зі нісенітними, агресивними, нетямущими, п'яними клієнтами, всіляко демонструвати клієнтові, що співробітник стурбований його проблемою;[20]

– працівник готелю повинен посміхатися клієнту, підтримувати позитивний контакт очима. У розмові з гостями використовувати відповідні фрази («доброго ранку»; «звичайно, я із задоволенням зроблю це» тощо);

– потрібно вміти тактовно інформувати клієнта і повідомляти йому навіть неприємні новини, наприклад про те, що клієнт повинен доплатити деяку суму; жоден працівник готелю не має права сперечатися з гостем, навіть по дурницях; якщо клієнт повідомляє що-небудь працівникові, то останній повинен продемонструвати максимальне бажання зрозуміти клієнта, кивати головою, вставляти слова «зрозуміло», «добре», а якщо йому не дуже зрозуміле бажання клієнта, то задавати питання типу «якщо я вас правильно зрозумів, ви хочете ...».[11]

Проблеми клієнта потрібно вирішувати швидко і невідкладно. Працівник готелю повинен зробити все можливе, щоб якомога швидше заспокоїти гостя. Якщо працівник не може сам вирішити проблему, він повинен направити клієнта (а краще супроводити його) до менеджера, який здатний вирішити питання. Протягом 20 хвилин слід зателефонувати і переконатися, що проблема вирішена, а гість задоволений. Потрібно зробити все можливе, щоб надалі не втратити гостя як клієнта. [31]

Кожен працівник готелю повинен:

- демонструвати впевненість і компетентність і відповідати очікуванням клієнта; практикувати обслуговування типу «на відстані трьох кроків»;
- забезпечувати виконання стандартів на тій посадовій позиції, яку він займає;
- знати запити внутрішніх і зовнішніх споживачів (інших співробітників і гостей) і тому вміти надати їм продукти і послуги, які ті очікують. Для врахування конкретних запитів гостей слід користуватися спеціальним блокнотом;
- розуміти коло доручених йому обов'язків і завдань, визначених в кожному стратегічному плані;
- постійно виявляти недоліки, які він помічає в готелі, і вживати заходів до їх усунення;
- нести відповідальність за забезпечення максимального рівня чистоти.

Необхідно забезпечити абсолютну надійність виконання побажань клієнта, особливо таких, як побудка у бажаний час. Існують і певні стандарти гостинності, яким повинні слідувати працівники готелю, зокрема:

- запам'ятовувати імена гостей, їх звички, улюблені напої;
- по можливості приділяти всім клієнтам однакову увагу, так як всі клієнти рівні незалежно від їх зовнішнього вигляду;
- пам'ятати правила: гість завжди правий, гість завжди повинен бути задоволений; гість є найважливішим особою в готелі незалежно від того, чи присутній він особисто, звертається письмово або по телефону; гість є живою людиною зі своїми забобонами і помилками, а не предметом сухої статистики; гість є невід'ємною частиною бізнесу, а не сторонньою особою. Він є головною причиною, задля якої трудиться весь персонал.[18]

Не можна:

- показувати клієнту, подобається він чи ні;
- читати клієнту моралі;
- розпитувати гостя про особисте життя;
- прислухатися до розмов клієнтів;

- висловлювати свою думку без відповідної пропозиції клієнта;
- обговорювати з клієнтами питання політики і релігії;
- лаятися з колегами в присутності клієнтів; – показувати своє несхвалення нетверезому клієнтові;
- розмовляти з колегою, коли клієнт чекає.[17]

Неприпустимі спроби вимагання персоналом чайових. Так, прямим кандидатом на звільнення може стати носій, що вимагає плату за виконання своїх прямих обов'язків – переноску речей постояльців. У покоївок іноді виникає спокуса прихопити дещо з номера. Однак клієнти, а особливо іноземці, дуже не люблять, коли господарюють на їх території, і за шматочок шоколаду або апельсин можна поплатитися робочим місцем. [26]

Перш ніж перейти до обслуговування наступного клієнта, необхідно запитати у попереднього клієнта, не потрібно йому ще що-небудь. Треба завжди пропонувати клієнтові вибір з кількох можливих варіантів послуги. З дітьми треба спілкуватися ввічливо, але не так формально, як зі дорослими. З інвалідами не можна розмовляти зверхньо, голосно. Якщо вони погано чують або не розуміють, звертатися необхідно саме до них, а не до супроводжуючих.

При розмові по телефону необхідно дотримуватися правила етикету:

- відповідати не пізніше ніж через три телефонні дзвінки і завжди з посмішкою; представитися, назвавши свій готель (або службу готелю) і свою прізвище; якщо немає можливості відразу відповісти на дзвінок, необхідно попросити передзвонити або записати номер телефону;
- не змушувати клієнта чекати інформації більш 45 секунд;
- якщо на відповідь потрібно більше часу, слід запитати клієнта, згоден він почекати або з ним треба зв'язатися пізніше;
- не слухати розмови по телефону між іншими людьми;
- по можливості не переадресовувати дзвінки.[7]

Співробітник повинен відчувати себе послом свого готелю. Він повинен бути максимально поінформований про цей готель, його послуги, розташування служб, процедури замовлення, меню в ресторані тощо, щоб відповісти на запитання гостей. Слід завжди говорити про діяльність свого готелю тільки позитивно, ніяких негативних коментарів, завжди підкреслювати переваги свого готелю перед конкурентами.[28]

Замість того, щоб просто повідомити гостю, де знаходиться те чи інше приміщення, слід проводити його туди. Якщо гість висловив бажання придбати щонебудь їстівне, йому слід рекомендувати скористатися внутрішніми точками з продажу їжі та напоїв, а не направляти його в інші структури.

Створити сприятливе середовище для роботи допоможе гасло: «Ми леді і джентльмени, які обслуговують інших леді та джентльменів»; він породжує гордість за свою професію.

Одним з атрибутів, що дозволяють судити про якість готелю, є зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу. Готель, працівники якої мають свій фірмовий одяг, об'єднаний фасоном, кольором, обробкою і відмітними знаками, залишає приємне враження у клієнта. При цьому бажано, щоб форма тих працівників, які безпосередньо не контактують з клієнтами, відрізнялася від форми тих, хто ці контакти здійснює. Це полегшує контроль за працівниками.

Уніформа повинна бути бездоганною, взуття начищеним, на бейджіку повинні бути чітко написані ім'я та прізвище працівника.

Внутріфірмові правила строго регулюють зовнішній вигляд: акуратна зачіска, акуратні руки, мінімум прикрас у жінок. Не допускається запах цибулі, часнику і тим більше поту. Зовнішній вигляд персоналу є одним з чинників, що формують імідж готелю.[3]

1.3. Міжнародний досвід формування професійної етики у сфері гостинності

Як професія не може бути розрахована на одну людину, так і професійна етика стосується тільки колективу (ні військова присяга, ні клятва Гіппократа не мали б жодного сенсу, якби була винятком; те саме стосується й Глобального етичного кодексу туризму). Щоб стати професійним кодом, кожне положення повинно бути доведене й засвоєне всіма без винятку працівниками; перетворитися на стандарт поведінки, порушення якого робить неможливим продовження співпраці (такими стандартами можуть вважатися мінімальний вік, стаж роботи, рівень освіти й кваліфікації; проте, прописаними іноді виявляються й особливості характеру, що погіршують робочу атмосферу).

У період с 27 вересня по 1 жовтня 1999 р. у Сантьяго (Чілі) на сесії Генеральної асамблеї Всесвітньої туристичної організації було прийнято Глобальний етичний кодекс туризму. Метою Глобального етичного кодексу є узагальнення різноманітних документів, кодексів та декларацій, що були вже опубліковані та мали аналогічні цілі, для того, щоб доповнити їх новими положеннями, які відображали б розвиток суспільств.[12]



Рис.1.1. Логотип «Глобальний етичний кодекс туризму»

Основні положення Глобального етичного кодексу, що стосуються правовідносин з надання туристичних послуг:

- підкреслено, що виконавці туристичних послуг і туристи повинні брати до уваги соціально-культурні традиції та звичаї всіх народів;

- доведено, що слід планувати об'єкти туристичної інфраструктури і види туристичної діяльності так, щоб забезпечувати захист екосистем, охороняти види дикої фауни і флори, яким загрожує зникнення.

Основні положення Глобального етичного кодексу, що стосуються виконавців туристичних послуг:

- встановлено, що виконавці туристичних послуг повинні погоджуватися з накладенням визначених обмежень на їх діяльність, яку вони здійснюють в особливо вразливих місцях, якими є зони пустель, полярні і високогірні райони, тропічні ліси і вологі зони, які підходять для створення природних парків і заповідників, що охороняються;

- проголошено, що виконавцям туристичних послуг свою діяльність слід планувати так, щоб забезпечити зберігання й процвітання традиційних ремесел культури і фольклору;

- зазначені обов'язки виконавців туристичних послуг стосовно того, що вони повинні надавати туристам об'єктивні правдиві свідчення про місця призначення та забезпечувати повну ясність положень договорів;

- обґрунтовано, що виконавці туристичних послуг повинні турбуватись про безпеку, запобігання нещасним випадкам, охорону здоров'я і гігієну харчування для осіб, що звертаються за їх послугами;

- сформульовано, що виконавці туристичних послуг повинні забезпечувати наявність належних систем страхування і допомоги; нести відповідальність, надавати справедливу компенсацію при невиконанні своїх договірних зобов'язань;

- визначено, що виконавцям туристичних послуг необхідно впливати на культурний та духовний розвиток туристів; проходити належне початкове навчання і постійно підвищувати свою кваліфікацію.

Глобальний етичний кодекс туризму можна вважати найбільш вдосконалим міжнародним нормативноправовим актом у сфері надання туристичних послуг, у якому були закріплені права та обов'язки туриста та виконавців туристичних послуг у повному обсязі. Через масове зростання туристів положення Кодексу наголошують на тому, що є дуже доречними деякі обмеження на діяльність виконавців туристичних послуг для того, щоб зберегти природу та забезпечити розвиток традиційних ремесел культури і фольклору.

Положення Кодексу допомогли зробити важливий внесок у розвиток правовідносин з надання туристичних послуг, вдосконалили світову індустрію туризму в цілому та сприяли стійкому розвитку туризму і справедливому розподілу вигод, що утворюються в результаті його зростання за допомогою збалансування відносин між підприємствами направляючих і приймаючих країн.[16]

Опираючись на досвід діяльності відомих американських, французьких і японських фірм, можна стверджувати, що їхні значні прибутки – це результат суворого дотримання встановлених норм і правил поведінки на робочому місці.

З 1977 року у Вашингтоні успішно функціонує «Центр етичних проблем». Його основна місія – допомога фірмам і організаціям у створенні і коригуванні етичних кодексів, підтримка високого етичного рівня атмосфери в колективі. У японських компаніях практикують розробку так званих етичних карт – набору правил і рекомендацій для кожного працівника, в якому конкретизований етичний кодекс організації. В них також містяться дані про консультанта організації з етичних питань.[29]

1.4. Впровадження онлайн-платформи з використанням мультимедійних елементів з метою вдосконалення професійної етики персоналу

Навчання персоналу сфери гостинності - має найвищий коефіцієнт повернення на вкладені інвестиції, по відношенню до інших витрат готелю. По суті, основний продукт, який продає готель - це сервіс. Будь-який бізнес повинен розвивати свій основний продукт - навчання персоналу готелю має генерувати прибуток.

Онлайн-платформа з вдосконалення професійної етики, навчання і професійної адаптації персоналу компанії має бути розділена на кілька напрямків:

- програми для знову набраних співробітників;
- розвиваючі програми для менеджерів вищої, середньої і молодшої ланки;
- програми для взаємодіючих відділів;
- вузькоспеціалізовані, професійні програми;

Програми для нових співробітників мають за мету процес, в якому кожен новий співробітник на початковому етапі обов'язково проходить курс, який включає в себе привітальне відео де його присвячують в діяльність готелю, розповідають про структуру, основи корпоративної культури, принципи гостинності, правила техніки безпеки. Це має бути обов'язковим курсом для всіх співробітників.

Серія програм, що стосуються роботи з гостями:

- стандарти готелю;
- програма присвячена відпрацюванню техніки відповіді на скарги та зауваження клієнта;
- програма про специфікою і перспективи готельного бізнесу;
- правила телефонного етикету;
- програма з продажів;
- поведінка при пожежі та інших екстремальних ситуаціях;
- програма про різні аспекти обслуговування гостей, правила поведінки в стандартних і нестандартних ситуаціях;
- програма професійної адаптації нових співробітників на робочому місці.

Наступний напрямок - це розвиваючі програми для менеджерів вищої, середньої і молодшої ланки. Мета цих програм - розвиток управлінських якостей і навичок.

Тренінги для менеджерів ведуться за наступними напрямками:

- програми, присвячені розвитку лідерських якостей;
- тренінгові програми, присвячені навчанню менеджерів у вузькій, спеціалізованій області для менеджерів Ресторанної служби, Служби прийому та розміщення, Служби готельних послуг і т. п. ;
- програма "Управління часом";
- програма "Делегування повноважень";
- програма "E-mail Етикет";
- програма присвячена веденню переговорів і протистояння спробам психологічних маніпуляцій;
- програми підвищення кваліфікації менеджерів у сфері інформаційних технологій.

Отже, онлайн платформа готелю «Карпати» буде виглядати наступним чином:

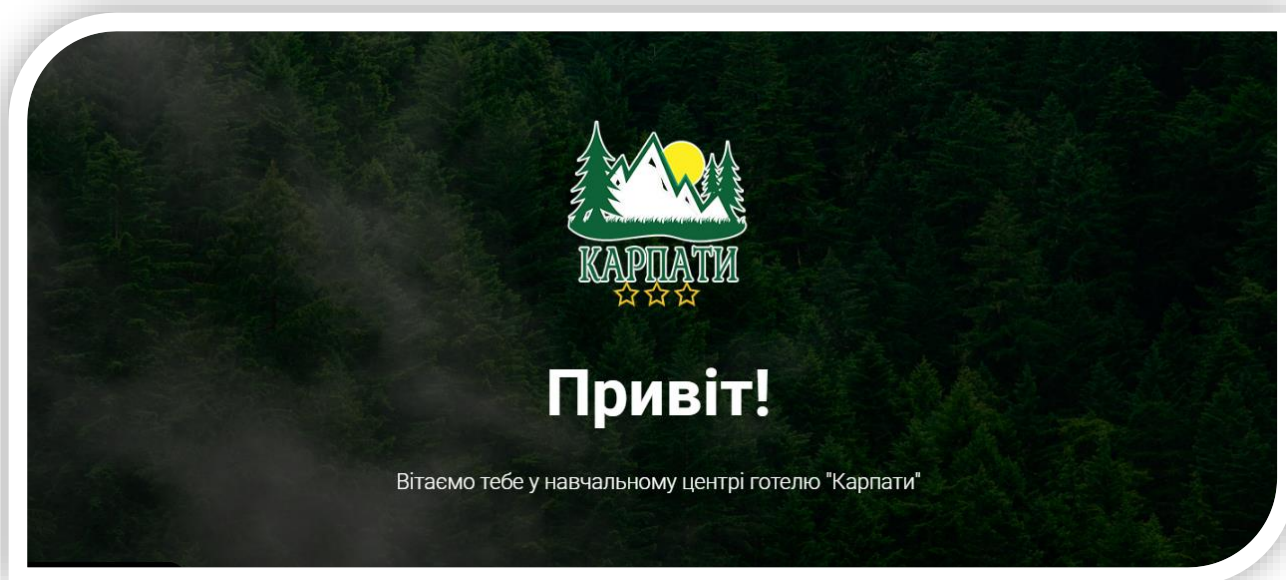


Рис.1.2. Головна сторінка навчального центру готелю «Карпати»

Після того, як співробітник опиниться на головній сторінці, йому потрібно буде пролистнути сайт вниз, де він побачить основну інформацію, та кнопку «Полетіли», яка закликає до початку роботи на платформі.

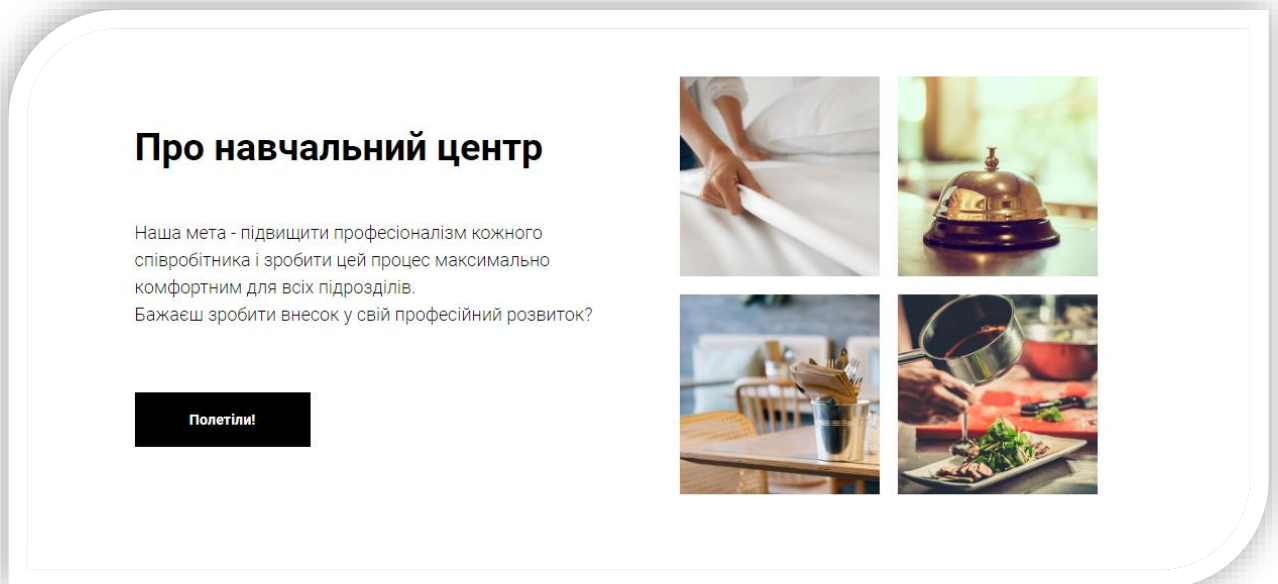


Рис.1.3. Продовження головної сторінки навчального центру готелю Карпати

HR-відділ має розробити базу даних всіх співробітників, зареєструвати кожного на даній платформі, згенерувати паролі та сповістити про реєстрацію за допомогою SMS-розсилки.

Далі співробітник готелю за допомогою номера телефону та паролю повинен увійти до особистого кабінету, на сторінці яка представлена на рис.2.4

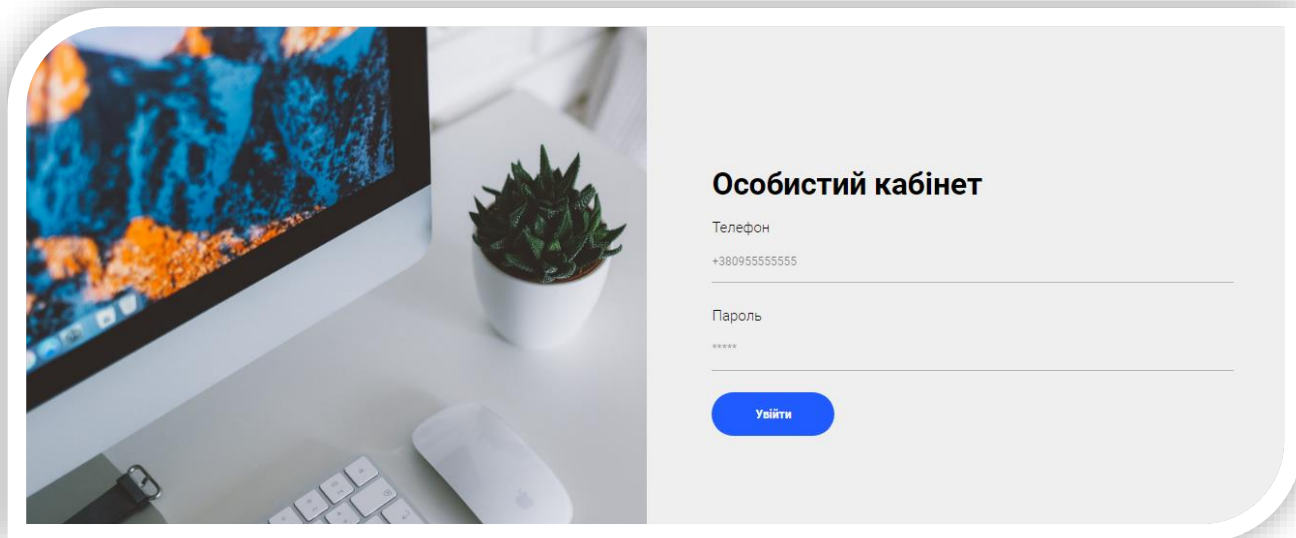


Рис.1.4. Вхід до особистого кабінету

В особистому кабінеті представлені такі розділи: «Профіль», «Календар», «Курси», «Пошта» та «Фото», які представлено на рис.2.5-

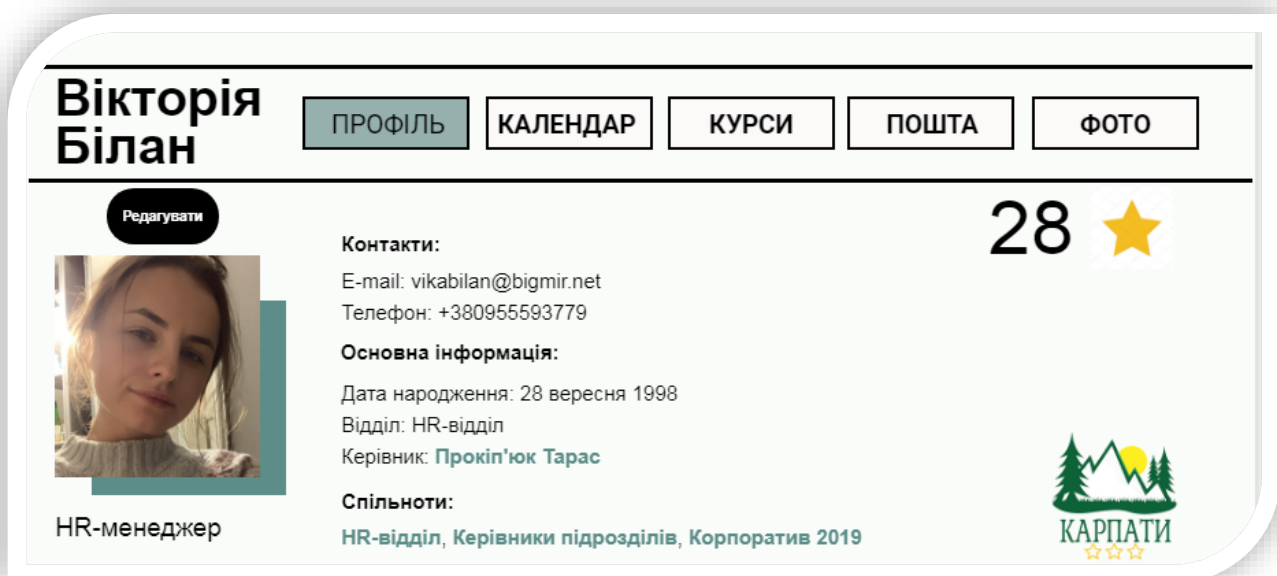


Рис.1.5. Розділ «Профіль» в особистому кабінеті

У розділі «Профіль», який представлено на рис.2.5. співробітник готелю має можливість редагувати профіль та змінювати свої контактні дані. Також в даному розділі є швидкий доступ до спільнот з обговореннями, наприклад спільнота корпоративу, де можна переглянути спільні фото з колегами, або обговорити плани на наступний рік. У правому верхньому кутку відображається баланс балів, які набираються після завершення кожного курсу. Набрані бали можна обміняти на фірмові сувеніри та корисні речі з логотипом готелю, наприклад чашка, футболка або термос. Також, по результатам набраних балів буде складатись рейтинг співробітників, та нагородження сертифікатами та цінними призами, такими як побутова техніка для дому, екскурсія на двох та сертифікат на послуги SPA.

Вікторія Білан

ПРОФІЛЬ КАЛЕНДАР **КУРСИ** ПОШТА ФОТО

Правила пожежної безпеки
Кінцева дата: 26 червня
Перейти до курсу

Як уникнути психологічних маніпуляцій?
Кінцева дата: 13 серпня
Перейти до курсу

Стандарти обслуговування готелю "Карпати"
Кінцева дата: 15 липня
Перейти до курсу

Рис.1.6. Розділ «Курси» в особистому кабінеті

У розділі «Курси» представлені активні програми, які відкриті для співробітника. Під кожним курсом зазначена дата кінцевого строку проходження,

у разі невиконання курсу основний баланс балів буде автоматично знижуватись кожного дня, що буде знижувати позицію співробітника в загальному рейтингу.

Так як основним продуктом готелю є сервіс, то саме дана платформа буде стимулювати прибуток за рахунок бездоганного обслуговування, так як вона має за мету розвиток та вдосконалення професійної етики, корпоративної культури та професіоналізму персоналу готелю «Карпати».

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Івано-Франківська область входить у перелік найбільш привабливих і популярних туристичних регіонів України. Існуюча база рекреаційних закладів різних форм власності (362 одиниці на 17,6 тис. місць) дає можливість нарощувати лікувально-оздоровчі, туристичні, спортивні послуги, в тому числі й для іноземних туристів. На сьогодні майже 800 сільських господарів приймають туристів у своїх садибах. Туристичні послуги надають понад 100 туроператорів та турагентів; діє мережа з 14 туристично-інформаційних центрів. Природно-заповідні території та об'єкти. До мережі природно-заповідного фонду області віднесено 474 території та об'єкти загальною площею 218,8 тис. га, що складає 15,7 % від загальної площі області, в тому числі: 32 об'єкти загальнодержавного значення площею 131,6 тис. га; 442 об'єкти місцевого значення площею 87,2 тис. га. Під охороною держави в області нараховується з найдавніших часів (XII ст.) і до XX ст. включно 1423 пам'ятки архітектури, з них 513 культових споруд – 482 церкви (335 дерев'яних і 127 мурованих), 24 костели та 7 синагог.

Область має добрі комунікаційні зв'язки із зовнішнім середовищем. Розташування Івано-Франківщини свідчить про важку доступність мешканців із Східної України та легку доступність для відвідувачів із Польщі, Румунії, Словаччини, Молдови та Угорщини, які перетинають західні кордони автомобільним та залізничним транспортом. У межах гірської зони Івано-Франківської області виділяють три різні туристичні райони турсвоєності, атракційності, специфікою пропонованого туристичного продукту, зокрема

Осмолодсько-Болехівський, Ворохтинсько-Яремчанський та Верховинсько-Косівський райони.[14]

Яремчанський регіон – це найпопулярніший туристичний центр як зимового, так і літнього відпочинку Прикарпаття. За 2016 рік він забезпечив 85% туристичного збору Івано-Франківщини. На Яремчанщину припадає 60-70% відвідувачів, які приїжджають на відпочинок в область. Вона має багато можливостей для розвитку туризму, оскільки туристичний потенціал зумовлений природними (на території Яремчанського краю розташований Карпатський національний природний парк, який має загальнодержавне значення і входить до складу природно-заповідного фонду України), історико-культурними, етнографічними особливостями. Регіон охоплює місто Яремче, гірськолижний курорт Буковель у селі Поляниця та низку осередків зеленого туризму, а саме: селище Ворохта та села Микуличин, Татарів, Яблуниця, Вороненко.

Яремчанська міська рада займає перше місце по кількості закладів розміщення серед всіх районів Івано-Франківської області. Загальна кількість закладів готельного господарства складає – 809 закладів, серед них: готелі – 154, хостели – 2, бази відпочинку – 2, мотелі – 1 та 650 приватних садиб. Заклади розміщення в основному поширені в м. Яремче, смт. Ворохта, с. Татарів, с. Поляниця, с. Микуличин та с. Яблуниця які є туристично привабливими місцями і приймають з кожним роком все більші туристичні потоки. Також, дані населені пункти знаходяться поблизу гірськолижного курорту «Буковель», це також значною мірою пояснює таке насичення даних населених пунктів закладами готельного господарства.[30]

Туристична галузь Яремчанщини є стратегічним напрямком розвитку регіону, важливим чинником динамічного збільшення надходження до бюджету, істотного позитивного впливу на стан справ у багатьох галузях економіки (транспорт, торгівля, зв'язок, будівництво тощо). Туризм у Яремчанському регіоні

сприяє підвищенню зайнятості населення, розвитку ринкових відносин, міжнародному співробітництву, залученню громадян до пізнання багатой природної та історико-культурної спадщини краю, збереженню екологічної рівноваги. Яремчанщина має всі передумови для інтенсивного розвитку внутрішнього та в'їзного туризму.

Село Яблуниця невеличке карпатське селище населенням трохи більше 2 тисяч людей розташоване на Яблуницькому перевалі, зимою переповнюють туристи. Яблуниця — гірськолижний курорт, від якого рукою подати до Буковелю. Селом проходить одна з найважливіших транспортних артерій Карпат - траса Львів-Рахів, а видовищний Яблуницький перевал розділяє Закарпатську область з Івано-Франківською. Тут — чи не найкращі видові площадки, з яких можна побачити Петрос, Говерлу та Свидовецьки, на схилах перевалу (переважно з південно-західного боку) ростуть смерекові ліси, місцями з домішкою ялиці та кедрової сосни і післялісовими луками.

У межах села знаходиться один з головних перевалів Українських Карпат — Яблуницький (960 м над рівнем моря). Розташований між високими вершинами Карпат: Говерла, Довбушанка, Хом'як, Синяк і Петрос. Це високогірне селище з'єднує два найбільших туристичних центри відпочинку у Карпатах — Яремче та Буковель. До Яремче з Яблуниці — 30 км, до Буковелю — 13 км. Найвищими вершинами, які оточують Яблуницю, є гори: Діл (1045 м), Довгий Грунь (971 м), Перехрестя (1091 м), Щербанів Верх (1067 м). Яблуницею проходить одна з найважливіших транспортних артерій Карпат — траса Львів-Рахів, а видовищний Яблуницький перевал розділяє Закарпатську область з Івано-Франківською. Тут — чи не найкращі видові площадки, з яких можна побачити Петрос, Говерлу та Свидовецький хребет, при цьому не відходячи далеко від траси. У Яблуниці є свої спуски, де можна покататись: 6 гірськолижних трас загальної протяжністю близько 4 км, перепад висот — 280 м. В селі є 8 бугельних витягів. У сезоні 2016-2017 рр.

працювали три: «Коза» (600 м), «Коровка» (300 м), «Яблуниця» (800 м). Тут зручно вчитись кататись, якщо лякають черги та завантаженість трас на Буковелі. Досвідченим лижникам та бордистам, ймовірно, Яблуниці буде замало — краще рушати на траси Буковелю чи Драгобрату. Сніговий покрив, придатний для катання, тут зберігається з грудня до березня. Беззаперечна перевага Яблуниці – її висота, а отже, неймовірної краси панорами. Цікавинки: церква Успіння Пресвятої-Богородиці XVIII ст. та Храм св. Василя Великого, Яблуницький перевал, Національний природний парк та велосипедний маршрут «Яблунецьке видноколо».

Село Яблуниця розташоване у високогір'ї Карпат, в межах Верховинського національного природного парку, а таке розташування зумовлює принципи забудови та організацію соціально-економічного життя. Забудова села складається переважно з одноповерхових житлових будинків садибного типу. Основною транспортною “магістраллю” є вулиця Героїв Майдану.

Населення села Яблуниця становить - 2020 людей, площа села Яблуниця становить - 794 га і густота населення складає - 441,73 осіб/кв.км

Основою економіки села Яблуниці є і залишається туристично-рекреаційна галузь, що і зумовлює майже повну відсутність великих промислових підприємств.

На території села Яблуниця розташовано 108 закладів готельного господарства, з них:

- готелі – 15;
- приватні садиби – 93.

Позитивно на розвиток туристичної галузі впливає те, що з кожним роком підвищується рівень послуг з проживання та розширюється спектр супутніх послуг, а саме:

- розбудова та розширення об'єктів надання туристичних послуг;
- модернізація об'єктів, що надають послуги з прокату лижного спорядження;
- створення мережі прокатних пунктів предметів побутового призначення;
- створення об'єктів з надання побутових послуг, а саме: ремонт взуття; індивідуальне пошиття взуття, одягу та ін.; ремонт побутових машин і приладів; ремонт і технічне обслуговування транспортних засобів; хімічне чищення та фарбування; ремонт і будівництво житла; послуги лазень і душів; послуги перукарень; перевезення вантажів для населення; ритуальні послуги тощо;
- надання туристичних та екскурсійних послуг: туристичні подорожі, екскурсії, туристичні походи, рекламно-інформаційні, транспортні, побутові послуги, послуги проживання, культурно-масові та спортивно-оздоровчі послуги;

Для проектування готелю було обрано земельну ділянку у селі Яблунця, за адресою: присілок Довгий Грунь 414, по координатам 48.3109868, 24.4853953 . Прилегла територія обрана для закладу незабудована. Даний район можна охарактеризувати як максимально комфортне місце для відпочику, так як поруч знаходиться ліс, та кількість будівель неподалік не є високою. Ситуаційний план зображено на рис.2 1. та наведено в Додатку Б.

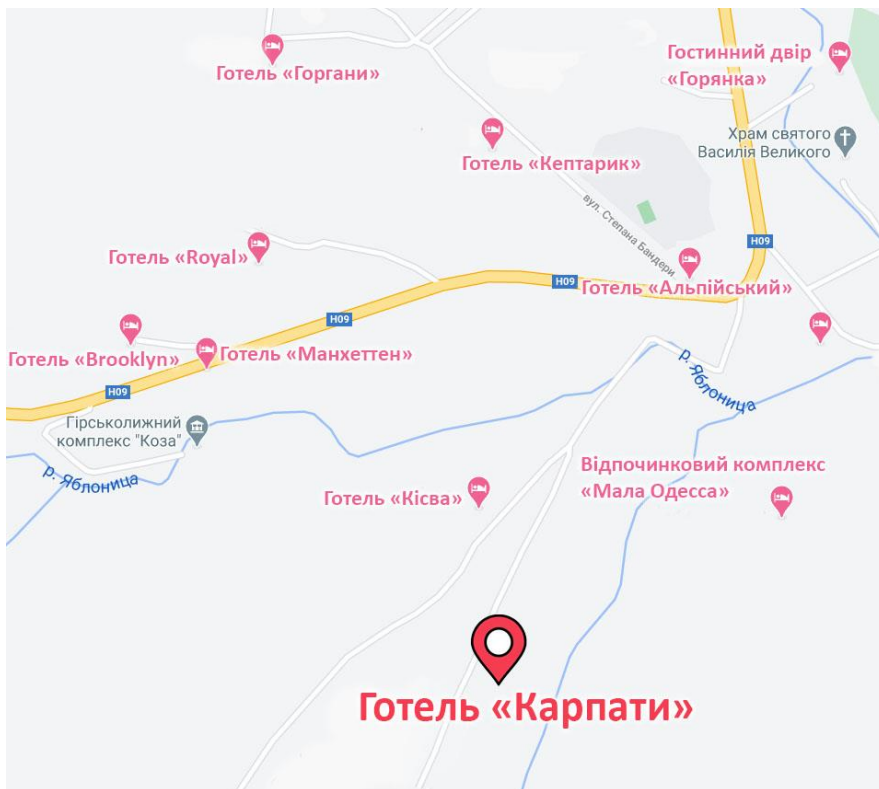


Рисунок 2.1. Ситуаційний план

Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Готель «Карпати»	130 номерів
II. Конкуренти		
1	Готель «Горгани»	131 номерів
2	Готель «Royal»	18 номерів
3	Готель «Brooklyn»	26 номерів
4	Готель «Манхеттен»	70 номерів
5	Готель «Альпійський»	40 номерів
6	Гостинний двір «Горянка»	10 номерів
7	Готель «Кептарик»	34 номерів
8	Готель «Кісва»	33 номерів
9	Відпочинковий комплекс «Мала Одеса»	30 номерів



Рисунок 2.2. Розташування ділянки на кадастровій карті України

Інформація про ділянку
Кадастровий номер: 2611093001:17:004:0002
Тип власності: Приватна власність
Цільове призначення: 01.03 Для ведення особистого селянського господарства 01.03 Для ведення особистого селянського господарства
Площа: 1 га

Рисунок 2.3. Інформація про ділянку

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, $S_{д}$, м², розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_0 = n_3 \cdot N,$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце; N – місткість готелю, місць. Отже, площа земельної ділянки об'єкту проектування:

$$S_0 = 30 \cdot 245 = 7350 \text{ м}^2$$

Виходячи із попередніх розрахунків, на площі ділянки під будівництво, яка становить 7350 м², виділена зона під забудову площею 6461 м² та зона озеленення загальною площею 889 м²

Ширина обраної ділянки – 124 метри, довжина – 102 метри.

Ділянка, що пропонується для розміщення готелю відповідає вимогам санітарно-епідеміологічних правил і гігієнічних нормативів щодо рівнів природних та штучних радіонуклідів, вмісту потенційно небезпечних для людини хімічних і біологічних речовин у повітрі, ґрунті, негативних фізичних факторів та інших.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення необхідності проектування готелю в даному районі, потрібно проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, виявити сильні та слабкі сторони конкурентів.

На території села Яблуниця розташовано 108 закладів готельного господарства, з них:

- готелі – 15;
- приватні садиби – 93.

Отже, проведемо аналіз існуючих підприємств в радіусі 2 км, який представлено на табл. 2.1.

Таблиця 2.1. - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
Готель «ROYAL»	вул. Горішків, 327	Готель	3*	9 номерів: економ - 1, двомісний - 4, чотиримісний - 2, люкс - 2	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення (канали у вільному доступі). Інтернет Wi-Fi. Користування сейфом (у адміністратора). Зберігання багажу. Користування мангалом (+дрова). Можна привозити домашніх тварин. Користування праскою, феном. Прибирання номерів, зміна постелі та рушників (2 на особу)
Готель "Манхеттен"	присілок Горішків	Готель	2*	35 номерів: двомісний - 18, тримісний - 9, чотиримісний - 8.	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення. Інтернет Wi-Fi. Місце для сушіння лиж та речей. Користування мангалом. Прибирання номерів та зміна рушників (2 на особу) — 1 раз на 3 дні або за потребою, зміна постелі — 1 раз на 5 днів або за потребою. Прокат лижного спорядження, в т. ч. дитячого.
Готель «Brooklyn»	присілок Горішків	Готель	2*	13 номерів: двомісний - 4, тримісний - 5, чотиримісний - 4.	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення, інтернет Wi-Fi. Зберігання багажу. Користування сейфом (у адміністратора). Користування праскою. Місце для сушіння лиж та речей. Користування мангалом. Прибирання кімнат — за потребою, зміна постелі та рушників (2 на особу) — 1 раз на 3 дні.

Продовження таблиці 2.1. - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
Відпочинковий комплекс "Мала Одеса"	вул. Героїв Майдану	Відпочинковий комплекс	-	15 номерів: двомісний - 4, тримісний - 6, чотиримісний - 5.	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення. Інтернет Wi-Fi. Користування мангалом. Місце для сушіння лиж та речей.
Готель "Кісва"	присілок Горішків	Готель	2*	16 номерів: двомісний - 7, тримісний - 3, чотиримісний - 1, півлюкс - 3, люкс - 3.	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення. Інтернет Wi-Fi (у ресторані). Зберігання багажу. Користування мангалом. Місце для сушіння лиж та речей. Прибирання кімнат — щодня, зміна постелі та рушників (2 на особу) — 1 раз на 5 днів.
Готель "Альпійський"	присілок Діл	Готель	2*	20 номерів: двомісний - 10, напівлюкс - 3, люкс - 4, апартаменти 3.	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення, інтернет Wi-Fi. Користування мангалом. Місце для сушіння лиж та речей. Прибирання кімнат, зміна постелі та рушників (3 на особу) — 1 раз на 5 днів. Сауна на 6 осіб на дровах з контрастним басейном — за домовленістю. Дрова для мангалу.

Продовження таблиці 2.1. - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
Готель "Кептарик"	присілок Діл	Готель	2*	17 номерів: двомісний - 10, тримісний - 7.	Паркінг. Користування праскою. Інтернет Wi-Fi. Місце для зберігання лиж. Сауна, транспортні послуги. Басейн, більярд.
Готель "Горгани"	присілок Діл, 265	Готель	2*	66 номерів: стандарт покращений - 20, двомісний півлюкс - 20, двомісний комфорт - 10, люкс комфорт - 4, тримісний комфорт - 7, люкс - 3, вір - 1.	Паркінг. Користування праскою, альтанками з мангалом. Кабельне телебачення, інтернет Wi-Fi. Користування відкритим плавальним басейном. Щоденне прибирання кімнат, зміна постелі і рушників (3 на особу) — за потребою. Чани, сауна, транспортні послуги, конференц-зали. Більярд. Лоббі-бар з караоке. Екскурсії, одноденні походи в гори з провідниками, катання на конях. Прокат гірськолижного спорядження. Відкритий плавальний басейн. Волейбольний майданчик, тенісний корт.
Гостинний двір "Горянка"	присілок Довгий Грунь, 400-а	Гостинний двір	-	5 номерів: двомісний - 2, чотиримісний - 2, сімейний - 1.	Паркінг (територія під відеонаглядом), виклик таксі. Супутникове телебачення. Інтернет Wi-Fi. Користування мангалом. За попередньою згодою дозволяється перебування з домашніми тваринами. Прибирання номерів, зміна постелі та рушників. Шезлонги.

Також, було проведено аналіз основних та додаткових послуг конкурентів, що являється одним з важливих чинників, для планування діяльності надання послуг проектованого готелю. Результати дослідження наведено в табл.2.2.

Таблиця 2.2 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Готель «ROYAL»	-опалення: автономне водяне; -українська кухня та європейські страви; -можливість користування сейфом; -водопостачання: холодна та гаряча вода постійно.	-відсутня належна автомобільна стоянка; -заміна рушників відбувається 1 раз на 5 днів; -відсутність трансферу
2	Готель "Манхеттен"	-велика кількість місць; -опалення: автономне водяне; -супутникове телебачення; -водопостачання: холодна та гаряча вода постійно; -безперебійне електричне живлення.	-платний Wi-Fi; -відсутність власної території для відпочинку на вулиці.
3	Готель «Brooklyn»	-наявність місця для сушіння лиж та речей; -можливість користування сейфом, -оптимальні ціни; -наявність трансферу; -прокат лижного спорядження.	-на території готелю відсутнє мобільне покриття Lifecell; -платний басейн.
4	Відпочинковий комплекс "Мала Одеса"	-наявність місця для сушіння лиж та речей; -мангал; -Wi-Fi; -велика територія для відпочинку на вулиці; -проведення екскурсій за домовленістю.	-старі меблі та відсутність стилю інтер'єру; -ресторан працює тільки за попередньою домовленістю.
5	Готель "Кісва"	-великий паркінг; -сауна; -наявність Wi-Fi.	-яскраво-зелений екстер'єр; -відсутність одного стилю оформлення номерів.
6	Готель "Альпійський"	-велика територія; -кафе; -альтанки; -дитячий майданчик на території; -наявність власної кухні в апартаментах.	-маленький паркінг; -високий рівень цін.
7	Готель "Кептарик"	-сауна; -мальовничі пейзажі на гори з кожного вікна; -мальовниче розташування; -дитячий майданчик.	-складний під'їзд; -старі меблі.
8	Готель "Горгани"	-наявність басейну; -велика кількість номерів різних категорій; -в альтанках є можливість самостійно готувати їжу; -трансфер; -більярд; -караоке; -організація пішохідних екскурсій.	-відсутність мобільного покриття Lifecell; -високий рівень цін.
9	Гостинний двір "Горянка"	-можливість самостійно готувати їжу на кухні; -прокат велосипедів та санчат; -сауна; -транспортні послуги джипом.	-мала кількість номерів; -відсутність стилю інтер'єру; старі меблі; -відсутність кафе.

Враховуючи всі факти та результати досліджень, які наведені в табл.1.2., можна зробити висновок, що заклад, який проектується, повинен надавати ряд основних та додаткових послуг; бути обладнаний сучасним устаткуванням та комп'ютерними системами для кращої організації роботи; мати свій фірмовий стиль та забезпечувати якісне обслуговування і, що головне, реалізувати високоякісну продукцію.

Отже, проаналізувавши забезпеченість села Яблуниця готелями, можна зробити висновок, що тільки один готель має категорію 3*, всі інші засоби розміщення мають категорію 2*, або відповідають іншим типам, таким як відпочинковий комплекс або гостинний двір, що свідчить про те що готельний ринок села Яблуниці є середньо розвиненим та, незважаючи на це має великий потенціал для розвитку порівняно із більшістю міст України. Кожен, хто відвідував село Яблуниці і шукав добрих умов тимчасового проживання, засвідчить катастрофічний брак якісних готелів з акуратними, добротними та чистими номерами та сервісом належного рівня, іншими словами – існує незадоволений попит на якісні готельні послуги, а звідси очевидний висновок – село Яблуниці надає прекрасні можливості для інвесторів із професійними знаннями готельної справи (власними чи залученими) для реалізації прибуткових готельних проектів.

Саме тому, було б доцільно побудувати готель категорії 3*, для забезпечення мінімальної конкуренції серед закладів розміщення села Яблуниці.

Метою даного готелю є не лише поєднання ціни і якості послуг, але і максимальне забезпечення необхідних умов для відпочинку клієнтів та оздоровлення, тим самим планується спорудити чани, спа та тренажерний зал. Також в готелі буде наявний прокат лиж та сноубордів, оренда санчат та послуги з катання на снігоходах. Поруч з готелем є безліч місць, де гості зможуть незабутньо провести вільний час.

Хоча проєктований готель знаходиться не в центрі села, це не буде заважати йому обслуговувати велику кількість споживачів. Це досягається за рахунок того, що район його розташування дозволяє приймати гостей різних вікових категорій та соціального статусу, тому що даний район має привабливий туристичний потенціал, також в готелі можуть зупинятись не тільки туристи, а також жителі сусідніх сел та міст, які хочуть відпочити та провести час з комфортом.

2.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потік туристів в селі Яблуниця залежить від пори року, адже курортний сезон взимку, тому і приймає найбільшу кількість гостей саме в цю пору.

Крім того, що Яблуниця високогірний курорт, він ще й кліматичний, тому тут є, що подивитися, як влітку, так і восени-навесні. Близькість гір, чисте повітря, дивовижні пейзажі - необхідні умови для того, щоб відпочити душею і тілом, відновити психологічний баланс і зміцнити імунітет.

Високий потік туристів взимку сприяє розвитку інфраструктури як Яблуницького гірськолижного курорту, так і села загалом.

Протягом останніх років туристична галузь в області динамічно розвивається. Зростає інтерес місцевого населення до провадження туристичної діяльності. Якщо у 2017 році кількість ліцензованих туристичних підприємств в області складала 50 (36 – туристичні агенти, 14 – туроператори), то на 1 жовтня 2018 року цифри становили: 80 (61+19). Саме за 2015 рік ліцензованими туристичними підприємствами області надано послуг 147581 туристу, що у 3,5 рази більше, ніж у 2014 році. В області за останні п'ять років спостерігається зростання кількості «внутрішніх» і «зовнішніх» туристів. «Внутрішні» переважають (90%:6%).

Таблиця 2.3. - Динаміка кількості туристів Івано-Франківської області за 2015-2019р.р., тис. осіб

Показник	2015	2016	2017	2018	2019
Кількість обслуговуваних туристів	30	44	54	56	148
Іноземні туристи	3	4	4	2	9
Показник	2015	2016	2017	2018	2019
Українці, що виїжджали за кордон	2	4	3	3	5
Внутрішні туристи	25	37	47	51	134
Кількість прийнятих екскурсантів	87	90	94	38	43

Аналізуючи табл.2.3. можна побачити, що кількість обслуговуваних екскурсантів тільки туристичними підприємствами області склала 43 тис. осіб, що на 16% більше, ніж у 2017 році, але на 50% менше, ніж у 2015 році. Переважають «внутрішні» туристи. За мотивацією це ділові поїздки або навчання (2015 р. – 66%, 2016 р. – 72%). Відвідування для відпочинку: у 2018 р. «літники» склали 30% приїжджих.

За п'ять років загальна кількість туристів зросла у п'ять разів, кількість «внутрішніх» туристів також; «іноземних» - в три, а виїзд українців за кордон – 2,5 рази. Однак наведені дані не дають повної картини звітності, бо стосуються лише результатів діяльності ліцензованих туристичних підприємств. З 2004 року почалося запровадження Закону України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм», з чим відповідно пов'язаний початок ліцензування туроператорської та турагентської діяльності. У результаті цього змінилась база статистичного обліку за формою №1 – Тур «Звіт про діяльність туристичної організації». Саме з 2004 року статистичну звітність за формою №1 – ТУР не надають санаторно-курортні заклади, заклади розміщення, суб'єкти, що спеціалізуються тільки на екскурсійній діяльності.

Спостерігаються динамічні темпи зростання кількості відпочиваючих на території Яремчанщини, які представлені на рис. 2.4



Рисунок 2.4. Динаміка зростання кількості відпочиваючих

Відповідно до даних зображених на рис. 2.4., можна побачити що найбільша кількість відпочиваючих відвідує Яремчанщину в зимовий період, однак у 2019 році погодні умови не сприяли гірськолижному відпочинку тому спостерігається зменшення кількості відпочиваючих.

За даними статистичних досліджень більшу частину туристичного контингенту села Яблуниця являють собою туристи з України – 78% і відповідно 22% іноземні туристи, що зображено на рис.2.5.

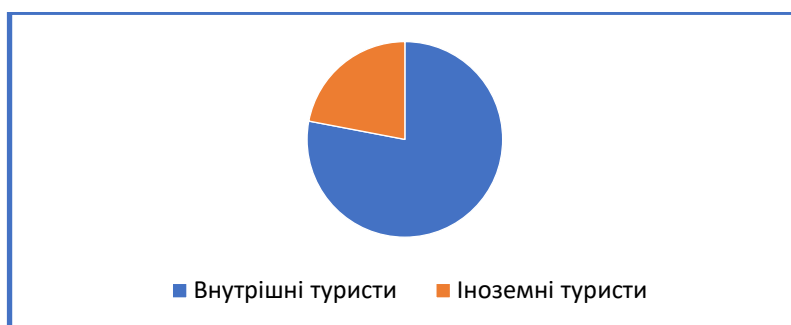


Рисунок. 2.5. Туристичний контингент села Яблуниця

Якщо ж дивитися на це питання більш детально, то можна поділити контингент споживачів ще й за віковою категорією. За статистичними даними можна отримати такі результати(рис.2.6):

- 18-25 років – 35%;

- 26-50 років – 40%;
- 50+ років – 25%.

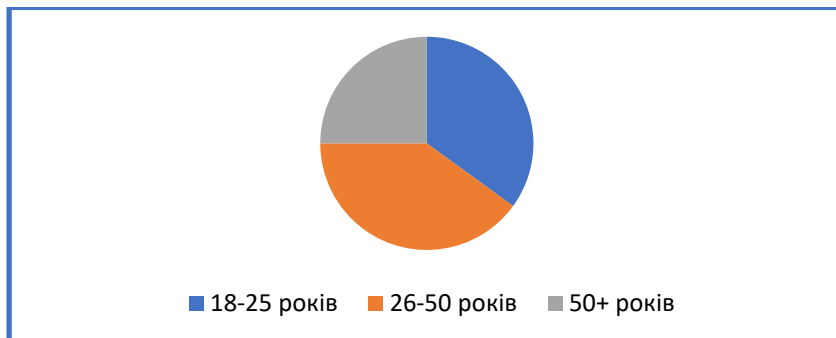


Рисунок 2.6. Туристичний контингент села Яблуниці за віковою категорією

Отже, переваги будівництва готелю саме в селі Яблуниці є очевидними. Це і чудова культурно-історична база, що приваблює туристів, хороша транспортна розв'язка, сприятлива екологічна ситуація, наявність туристичних маршрутів, , гірськолижних курортів неподалік.

2.4. Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

З метою позиціювання майбутнього готелю на ринку готельних послуг необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку. Характеристику обраним ознакам концепції функціонування підприємства гостинності надано в табл.2.4.

Таблиця 2.4. - Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Туристичний
Спеціалізація	Курортний
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	130 номерів
Місце знаходження: -фактичне -знакове	Івано-Франківська область, село Яблуниця, присілок Довгий Грунь 414
Форма власності	Товариство з Обмеженою Відповідальністю
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Активна молодь, сім'ї з дітьми, туристи
Основні послуги	-проживання; -харчування.
Додаткові послуги	-організація екскурсій; -SPA; -оренда гірськолижного спорядження; -трансфер до залізничних вокзалів та гірськолижних курортів; -послуги ресторанного обслуговування в номерах; -індивідуальне прання та прасування білизни та одягу; -обмін валют; -більярд; -користування аптечкою; -доставка кориспонденції в номер; -побудка;
Інфраструктура	Ресторан, басейн, SPA, пункт прокату спорядження, зона відпочинку.
Режим роботи	Готель: 24\7; Ресторан: 06:00-23:00

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою: $S_d = n_z \cdot N$,

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

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 30 \cdot 245 = 7350 \text{ м}^2.$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура – це сукупність виробничих ланок і впорядкованих потоків ресурсів у виробничій системі, а також органів управління та їх певний взаємозв'язок, які забезпечують досягнення стратегічних цілей підприємства. Організаційні структури формуються відповідно до вимог довготривалого забезпечення конкурентоспроможності та економічної ефективності підприємства для забезпечення координації й контролю діяльності підрозділів підприємства та її співробітників.

Оскільки готельне підприємство, що проектується – це готель категорії 3 ***, то структура управління підприємством гостинності була обрана лінійно-функціональна, яка відображатиме особливості сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.

Лінійно-функціональна організаційна структура являє собою комбінацію лінійної та функціональної структур. В основу такої структури покладено принцип розподілення повноважень і відповідальності за функціями та прийнятті рішень по вертикалі. Лінійно-функціональна структура дозволяє організувати управління за лінійною схемою, а функціональні підрозділи допомагають лінійним керівникам у вирішенні відповідних управлінських функцій. Функціональні керівники мають право безпосередньо впливати на виконавців. Структура проектного засобу розміщення наведено у Додатку А.

Характеристику основних служб, які входитимуть до організаційно-функціональної структури управління готелем, надано у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду 	<ul style="list-style-type: none"> - менеджер служби прийому та розміщення - спеціаліст із бронювання номерів - адміністратор - носій багажу
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"> - управління всією господарською діяльністю готельного підприємства; - несе відповідальність за затвердження бюджету готелю; - визначає стратегічні напрямки діяльності, які передбачають орієнтацію на певний сегмент туристичного ринку; - впроваджує і дотримується єдиної політики організації праці та інших функцій, зокрема експлуатації, збуту, дотримання норм і правил з охорони праці, підвищення кваліфікації кадрів, дотримання стандартів якості та ін.; - періодично здійснює перевірку і оцінку технічного стану готельного підприємства; - має право позову і відповіді на суді, а також представляє готель в усіх адміністративних установах; - підписує угоди, зобов'язання, доручення; - приймає рішення щодо системи тарифів, розрахунків із клієнтами. - створенням організаційних структур, що забезпечують прийняття і реалізацію управлінських рішень у різних напрямках фінансової діяльності готельного підприємства; - оцінка потенціалу основних ринкових сегментів; дослідження споживчого попиту з метою виявлення найбільш перспективних готельних послуг; - планування маркетингової діяльності, складання рекламних програм. - необхідний рівень обслуговування і утримання приміщень згідно з категорією готелю; - реагує на скарги гостей стосовно функціонування підпорядкованих служб, приймає заходи щодо локалізації конфліктних ситуацій з гостями та серед персоналу - відповідальність за впровадження і програму підвищення кваліфікації. 	<ul style="list-style-type: none"> - директор - бухгалтер - секретар - спеціаліст відділу кадрів - спеціаліст з охорони праці - головний бухгалтер

Продовження таблиці 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба експлуатації номерного фонду	<ul style="list-style-type: none"> - контроль якості обслуговування, стану обладнання та комфорту в номерах, приміщеннях громадського й службового призначення; - здійснення моніторингу системи тарифів на послуги у номерах, визначенням у співпраці з економічним відділом та комерційною службою оптимального тарифу; - ефективн використання підпорядкованого персоналу та контролем з метою своєчасного виконання обов'язків; - підготовкою й аналізом звітів про перевірку та прогнозування використання номерного фонду. - ретельним контролем за витратними матеріалами (миючі засоби, постільна білизна, посуд та ін.), моніторингом ринку витратних матеріалів, укладанням угод щодо їхніх поставок; - контролем і управлінням роботою готельної пральні, щоби забезпечити ефективну підготовку чистої білизни, необхідної для утримування на високому рівні номерів і ресторану; - організація прибирання номерів, приміщень загального користування та службових приміщень, утримання їх у чистоті та порядку; - прийом номерів під час від'їзду гостя; - співпраця з черговим персоналом інженерно-технічної служби для усунення технічних несправностей; - прийом замовлень на додаткові платні послуги; 	<ul style="list-style-type: none"> - Менеджер - чергові на поверхах - старша покоївка - завідувач білизняною - покоївки - кастелянша - стюард - супервайзер - швачка - прибиральниці
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> - забезпечує охорону і безпеку гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; - забезпечує охорону і безпеку гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; - захищає майно готелю від ворожих дій; - забезпечує захист готелю від терористичних актів (нападів, саботажу і т. д.); - підтримувати громадський порядок і забезпечувати належні рамки поведження в усіх місцях готелю; - забезпечити гостям спокій і конфіденційність під час їхнього перебування в готелі; - забезпечити можливість негайного й ефективного реагування у випадку якої-небудь події, що вимагає втручання персоналу готелю чи представників сторонніх відомств; 	<ul style="list-style-type: none"> - Начальник служби безпеки - охоронець

Продовження таблиці 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Інженерно-технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> - забезпечує необхідні умови для функціонування будівлі й обладнання відповідно до встановлених стандартів; - розробляє та впроваджує ресурсозберігальні технології, обладнання, що дає змогу значно зменшити загальний обсяг споживання ресурсів, насамперед енергоресурсів, води та ін. - нагляд за технічним обслуговуванням устаткування й електричних мереж; - відповідальність за дотримання протипожежних норм безпеки - відповідає за використання опалювальних систем, водопостачання, засобів зв'язку тощо відповідно до експлуатаційних вимог технічного обладнання; 	<ul style="list-style-type: none"> - головний інженер - майстер з ремонту інженерних систем - майстер з ремонту обладнання.
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> - контролювати необхідне постачання підприємства сировиною, витратними матеріалами, інвентарем, обладнанням, робочим одягом та ін.; - стежити за дотриманням санітарних правил приготування страв, їхнього естетичного вигляду та подачі, нормами витрат сировини, якістю та своєчасною доставкою на виробництво; - запроваджувати сучасні методики розрахунку бюджету, контроль за правилами ведення звітів, а також калькуляції вартості страв і перерахунку денної виручки на рахунок готелю; - затверджувати графік роботи персоналу з урахуванням періодів найбільшого напливу відвідувачів і контролювати дотримання трудової дисципліни; - організовувати роботу виробничих цехів з урахуванням норм і правил безпеки, - забезпечувати високу якість обслуговування гостей; - організовувати обслуговування у номерах, міні-барах, коктейль-барах. 	<ul style="list-style-type: none"> - менеджер служби ресторанного господарства - касир - шеф-кухар - кухарі - стюарт - комірник - адміністратор - офіціант - бармен

Продовження таблиці 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Спортивно-рекреаційна служба	<ul style="list-style-type: none"> - організація лікувально-діагностичного обслуговування; - забезпечення оптимального режиму відпочинку з наявністю умов фізичного оздоровлення; - контроль стану обладнання відповідно до вимог; - затверджувати графік роботи персоналу з урахуванням періодів найбільшого напливу відвідувачів і контролювати дотримання трудової дисципліни; - підбір персоналу відповідних кваліфікацій та навичок; 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор SPA-центру - масажист - працівник банного комплексу - фітнес-тренер - адміністратор пункту оренди спорядження - адміністратор прокату велосипедів - працівники прокату велосипедів - працівники пункту оренди спорядження - працівники більярду

У готельному бізнесі організаційна структура зосереджена навколо ключових функцій, безпосередньо пов'язаних із продуктом, пропонованим готелем. До цих ключових функцій можна віднести прийом і розміщення гостей, виробництво харчування і напоїв, маркетинг, продаж номерів, організацію конференцій і зустрічей тощо. До функціональних елементів можна віднести забезпечення безпеки, інженерне забезпечення, бухгалтерський облік, адміністративну діяльність та інші.

Менеджери, чиї обов'язки пов'язані з основною діяльністю організації, називаються лінійними менеджерами. У готелях лінійні менеджери працюють у службі розміщення, виробництві харчування і напоїв. А працівники, що підтримують діяльність організації та роботу лінійних менеджерів, називаються функціональним персоналом. Цей персонал забезпечує роботу відділів маркетингу, кадрів, бухгалтерії, інженерної служби. Від роботи цього персоналу залежить якість обслуговування. Приклад розподілу на функціональні структури на підставі рекреаційної служби проектованого засобу розміщення наведено у Додатку А.

Таким чином, лінійно-функціональна структура містить у собі спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Переваги лінійно-функціональної структури:

- а) краща підготовка рішень і планів, пов'язаних зі спеціалізацією працівників;

- б) звільнення головного лінійного менеджера від детального аналізу проблем;
- в) можливість залучення консультантів і експертів.

Недоліки лінійно-функціональної структури:

- а) відсутність тісних взаємозв'язків і взаємодії на горизонтальному рівні між виробничими відділеннями;
- б) недостатньо чітка відповідальність, тому що той, хто приймає рішення, як правило, в його реалізації не участь бере;
- в) надмірно розвинута система зв'язків по вертикалі, тобто тенденція до надмірної централізації.

Типову структуру управління готелем вказано на Рис. 3.1.

*Рис. 3.1 Типова
управління готелем*



пірамідальна структура

Для підвищення ефективності функціонування приміщень готельного господарства в процесі проектування їх об'єднують у групи за функціональними ознаками з метою організації між ними чітких технологічних взаємозв'язків, які відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, сприяють комфортності розміщення споживачів і культури.

Важливою умовою для функціональної організації приміщень підприємств готельного господарства є та, що гості готелю не повинні спостерігати за роботою

служб, які не пов'язані безпосередньо з їхнім обслуговуванням. Тому важливим є створення функціональної схеми функціональну схему засобу розміщення з відповідними технологічними зв'язками, що висвітлено у Рис. 3.2.



Рис. 3.2 –
схема засобу
Функціональна
розміщення
→ - постійно діючий вхід; **⇨** - вхід періодичної дії; **—** основні проходи для мешканців готелю; **⇨** службові проходи; - - - - додаткові проходи для гостей

Всі приміщення готелю поділяються на чотири головні групи: житлові, адміністративно-господарські, інженерно-технічні і підсобні приміщення, приміщення громадського призначення.

Житлові приміщення забезпечують простір та умови надання основних послуг - ночівлю і харчування, вони представлені номерами різних категорій і функціонально пов'язаними з ними - побутовими приміщеннями.

Адміністративно-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне і господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, що входять у його структуру.

Група приміщень громадського призначення забезпечує простір і умови для технологічного процесу створення і організації споживання готельного продукту у спеціальних просторово відмежованих приміщеннях загального користування, закладах харчування, торгівлі, спортивно-оздоровчих, ділового, розважального, культурно-масового та іншого функціонального призначення.

Інженерно-технічні і підсобні приміщення забезпечують простір і умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів, інвентаря, тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, кладові, білизняні приміщення та ін.

Приміщення вестибюльної групи основні у забезпеченні технологічного процесу обслуговування, вони розташовуються на першому поверсі і просторово та функціонально тісно пов'язані з головним входом. Приміщення вестибюля поліфункціональні - тут здійснюється рух гостей, відвідувачів готелю, багажу, організовується прийом і поселення гостей, їхнє торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надаються послуги зв'язку. Найбільш інтенсивний рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюється через її центральну частину між зонами входу (виходу) у готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової і ліфтової зони).

Відповідно до функціональної схеми, у проєктованому засобі планується наявність трьох постійно діючих входів до службово-побутових, інженерно-технічних та господарських приміщень, приймально-вестибюльної групи. Важливо, що основні та додаткові проходи для гостей не перетинаються з входами до службових приміщень, а діють лише між місцями безпосереднього надання споживчих послуг мешканцям готелю, а саме: приймально-вестибюльна група приміщень, приміщення ЗРГ, група житлових приміщень та фізкультурно-

оздоровчих. Службові проходи поєднують усі групи приміщень для зручного та швидкого доступу персоналу.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо. Склад приміщень приймально-вестибюльної групи зазначено в табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				
Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	Кількість одиниць, шт	Площа обладнання, м²
Вестибюль				
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	6	3,78
Журнальний стіл	"Фенікс"	900x700x700	6	2,34
Куллер з водою	"Чиста криниця"	340x430x800	4	0,58
Всього				6,7
Бюро прийому і ресстрації				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	4	1
Шафа	"Камелот"	1090x650x1670	1	0,65
Стійка	"Камелот"	2160x555x870	1	1,15
Комп'ютер	"Lenovo"	320x20	4	-
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	2	1,74
Крісло-гойдалка	"Аскалон"	676x676x700	2	0,91
Всього				4,45
Гардероб				
Стійка для одягу	"Аскалон"	1090x650x2300	1	1,4
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	3	2,61
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	1	0,25
Всього				5,04
Камера схову				
Стійка	"Камелот"	2160x555x870	1	1,15
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	2	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Комп'ютер	"Lenovo"	320x20	2	-
Всього				2,43
Сейфова				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,78
Комп'ютер	"Lenovo"	320x20	2	-
Сейф	"Арсенал"	3000x1500x1000		3
Всього				4,28
Бюро обслуговування				
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	2	1,56
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	4	1
Всього				3,63

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

Консьєрж-сервіс				
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	4	1
Комп'ютер	"Lenovo"	320x20	2	-
Куллер з водою	"Чиста криниця"	340x430x800	1	0,14
Всього				1,92
Санвузол з умивальниками у шлюзах				
Унітаз	"Cersanit"	1200x760x760	3	2,73
Умивальник	"Cersanit"	1340x650x670	3	2,61
Всього				5,34
Бюро бронювання				
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	2	1,56
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	4	1
Всього				3,63
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	2	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	1	0,25
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	2	0,39
Куллер з водою	"Чиста криниця"	340x430x800	1	0,14
Всього				1,56
Медпункт				
Медичне крісло-кушетка	"Amed"	1090x1890x760	1	1,89
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	1	0,35
Всього				3,52
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	"Cersanit"	1200x760x760	3	2,73
Умивальник	"Cersanit"	1340x650x670	3	0,87
Всього				3,6
Кімната чергового персоналу				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,39
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	1	0,35
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Всього				2,31

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

Приміщення посильник				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,39
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	1	0,35
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Всього				2,31
Швейцарська і приміщення носильників				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,39
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	1	0,35
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Всього				2,31
Кімната охорони				
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	2	0,78
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	4	1
Комп'ютер	"Lenovo"	320x20	2	-
Куллер з водою	"Чиста криниця"	340x430x800	1	0,14
Всього				1,92
Комора прибирального інвентаря				
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	2	0,7
Всього				0,7
Бар при вестибюлі				
Стійка барна	"Фенікс"	4000x800x1700	1	3,2
Стілець барний	"Аскалон"	340x430x800	5	1,5
Всього				4,7
Приміщення портсь				
Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	2	0,5
Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	1	0,39
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	1	0,35
Диван	"Аскалон"	1676x676x700	1	1,07
Всього				2,31
Багажний вестибюль				
Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	5	1,78
Всього				1,78

Наступним кроком є порівняння розрахункової площі з площею згідно стандарту, 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	6,7	120
Бюро прийому та реєстрації	4,45	12
Бюро бронювання	3,63	8
Банківський термінал	4	6
Кімнати чергового персоналу	2,31	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,6	12
Кімната чергового адміністратора	1,56	12
Сейфова	4,28	8
Швейцарська і приміщення носильників	2,31	8
Камера схову	2,43	10
Пункт охорони	1,92	8
Приміщення посильних	2,31	8
Консьерж сервіс	1,92	12
Бюро обслуговування	3,63	15
Гардероб	5,04	13
Приміщення порт'є	2,31	6
Багажний вестибюль	1,78	14
Комора прибирального інвентаря	0,7	4
Медпункт	3,52	14
Санвузол з умивальниками у шлюзах	5,34	8

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведені у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

готелю

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	6,7	120
Бюро прийому та реєстрації	4,45	12
Бюро бронювання	3,63	8
Банківський термінал	4	6
Сейфова	2,31	8
Швейцарська і приміщення носильників	3,6	8
Камера схову	1,56	10
Пункт охорони	4,28	8
Приміщення посильних	2,31	8
Консьерж сервіс	2,43	12
Бюро обслуговування	1,92	15
Гардероб	2,31	13
Приміщення порт'є	1,92	6
Багажний вестибюль	3,63	14
Комора прибирального інвентаря	5,04	4
Медпункт	2,31	14
Санвузол з умивальниками у шлюзах	1,78	8
Всього	-	306

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70 %, на коридори – від 13 до 22 % площі житлової частини будівлі готельного господарства.

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).

Номерний фонд готельного підприємства було сформовано відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надано у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю категорії 3* на 130 номерів

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.	
Апартаменти	2	4	5
Люкс	1	2	10
Напівлюкс	1	2	15
Двомісний стандарт	1	2	70
Одномісний стандарт	1	1	25
Стандарт для маломобільних груп населення	1	2	5
Всього		245	130

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводиться у вигляді 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	«Аскалон»	1	1995x1995x650	3,96
Тумба	«Камелот»	2	540x550x560	0,59
Світильник біля ліжка	«Камелот»	2	120x123	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	452x341	-
М'який пуф	«Аскалон»	1	500x500x500	0,25
Стіл	«Фенікс»	1	1111x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	0,61
Набори до чаю та кави	-	1	100x50	-
				6,04

Продовження таблиці 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Вітальня				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Дивани	«Аскалон»	1	900x700x700	0,63
Журнальні столи	«Фенікс»	1	450x870x500	0,39
Кулери з водою	«Чиста криниця»	1	340x430x800	0,14
Комп'ютерні столи	«Фенікс»	1	900x600x600	0,54
Комп'ютери	«Samsung»	1	320x200	-
Робочі крісла	«Аскалон»	2	560x450x760	0,5
				3,09
Санітарний вузол основний				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
Душова кабіна	«Cersanit»	1	1330x1330x1908	1,76
Ванна - джакузі	«Cersanit»	1	900x1450x657	1,3
				4,44
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
				1,38
Передпокій				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Шафи	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
				1,54
				16,49 = 49,47
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко	«Аскалон»	1	1995x1995x650	3,96
Тумба	«Камелот»	2	540x550x560	0,59
Світильник біля ліжка	«Камелот»	2	120x123	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	452x341	-
М'який пуф	«Аскалон»	1	500x500x500	0,25
Стіл	«Фенікс»	1	1111x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	-
Набори до чаю та кави	-	1	100x50	-
				6,04
Вітальня				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89

Продовження таблиці 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Дивани	«Аскалон»	1	900x700x700	0,63
Журнальні столи	«Фенікс»	1	450x870x500	0,39
Кулери з водою	«Чиста криниця»	1	340x430x800	0,14
				2,05
Санітарний вузол основний				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
Душова кабіна	«Cersanit»	1	1330x1330x1908	1,76
Ванна - джакузі	«Cersanit»	1	900x1450x657	1,3
				4,44
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
				1,38
Передпокій				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Шафи	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
				1,54
				15,45 = 46,35
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко	«Аскалон»	1	1995x1995x650	3,96
Тумба	«Камелот»	2	540x550x560	0,59
Світильник біля ліжка	«Камелот»	2	120x123	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	452x341	-
Шафа	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
Стіл	«Фенікс»	1	1111x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	-
Набори до чаю та кави	-	1	100x50	-
				6,04
Вітальня				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Дивани	«Аскалон»	1	900x700x700	0,63
Журнальні столи	«Камелот»	1	450x870x500	0,39
Кулери з водою		1	340x430x800	0,14
				2,05

Продовження таблиці 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Санітарний вузол				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Душова кабіна	«Cersanit»	1	1330x1330x1908	1,76
				3,14
				14,77 = 44,31
Двомісний стандарт				
Житлова кімната				
Ліжко	«Аскалон»	1	1995x1995x650	3,96
Тумба	«Камелот»	2	540x550x560	0,59
Світильник біля ліжка	«Камелот»	2	120x123	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	452x341	-
М'який пуф	«Аскалон»	1	500x500x500	0,25
Стіл	«Фенікс»	1	1111x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	-
Набори до чаю та кави	-	1	100x50	-
				6,04
Санітарний вузол				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
Душова кабіна	«Cersanit»	1	1330x1330x1908	1,76
				3,14
Передпокій				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
				1,54
Шафи	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
				10,72 = 32,1

Продовження таблиці 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання , м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Одномісний стандарт				
Житлова кімната				
Ліжко	«Аскалон»	1	995x1995x650	1,97
Тумба	«Камелот»	1	540x550x560	0,29
Світильник біля ліжка	«Камелот»	1	120x123	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	452x341	-
М'який пуф	«Аскалон»	1	500x500x500	0,25
Стіл	«Фенікс»	1	1111x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	-
Набори до чаю та кави	-	1	100x50	-
				3,75
Санітарний вузол				
Унітаз	«Cersanit»	1	990x600x600	0,59
Умивальник	«Cersanit»	1	789x569x670	0,44
Пісуар	«Cersanit»	1	550x654x459	0,35
Душова кабіна	«Cersanit»	1	1330x1330x1908	1,76
				3,14
Передпокій				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Шафи	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
				1,54
				8,43 = 25,3

Продовження таблиці 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<u>Стандарт для маломобільних груп населення</u>				
Житлова кімната				
Ліжко	«Аскалон»	2	995x1995x650	3,94
Тумба	«Камелот»	2	540x550x560	0,59
Світильник біля ліжка	«Камелот»	2	120x123x1500	-
Тумба під ТВ	«Камелот»	1	971x651x672	0,63
Телевізор	«Samsung»	1	1730x630x70	-
М'який пуф	«Аскалон»	1	500x500x500	0,25
Стіл	«Фенікс»	1	1200x556x657	0,61
Чайник	«Samsung»	1	115x115	-
				6,02
Санітарний вузол				
Унітаз	«Cersanit»	1	1200x760x760	0,91
Умивальник	«Cersanit»	1	1340x650x670	0,87
Ванна	«Cersanit»	1	2100x1450x2100	3
				4,78
Передпокій				
Крісла – качалки	«Аскалон»	2	676x676x700	0,89
Шафи	«Камелот»	1	1090x650x1670	0,65
				1,54
				12,34 = 41,1

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа номерів, S заг, м², яка наведена у табл.3.7

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 130 номерів

Категорія номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	27,39	13,32	4,14	4,62	49,47
Люкс	24,27	13,30	4,14	4,60	46,30
Напівлюкс	24,27	9,42	-	4,60	38,30
Одномісний стандарт	11,25	9,42	-	4,60	25,30
Двомісний стандарт	18,12	9,40	-	4,60	32,10
Номер І категорії для маломобільних	18,06	14,32		4,60	36,96

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У засобі розміщення, що проектується, буде організовано такі заклади харчування: лобі-бар, ресторан, їдальня для персоналу, вітамінний бар при спортзалі.

За характером контингенту ресторан буде змішаного типу. Тобто, у час сніданку він буде надавати послуги обслуговування лише для мешканців готелю (закрита форма з 7:00 до 11:00), а потім буде загальнодоступний для усіх споживачів. Тарифний план - Континентальний план, який називається Bed&Breakfast, коли сніданок включений у вартість проживання.

Ресторан буде пропонувати метод обслуговування «шведський стіл» на сніданок та сервіс a la carte для гостей після 12 години.

Обслуговування *a la carte*. Гості з меню страв і напоїв обирають те, що їм найбільше подобається. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервірування замовлених страв і напоїв.

За такого обслуговування гість може отримати від офіціанта пораду, а офіціант, зі свого боку, бере активну участь у виборі страв і напоїв.

Часто офіціант може порекомендувати скуштувати страву, про яку гість просто ніколи не чув. Поради про поєднання вин зі стравами, які замовив гість, завжди приймають з вдячністю.

«Шведський стіл» представляє широкий вибір закусок і страв з вільним доступом: можна взяти що завгодно з того, що запропоновано і виставлено. Перш за все, цей вид обслуговування став зручним для організації сніданку в готелях. Адже «шведський стіл» передбачає часткове самообслуговування споживачів ресторанних послуг. Друга перевага полягає в тому, що «шведський стіл» дозволяє візуально оцінити меню, склад і консистенцію страви, аромат і зовнішній вигляд. Ще одна перевага полягає в тому, що обсяг порції страви, яка сподобалася, обмежена лише розміром тарілки. Право вибору - важлива прерогатива, яка може грати роль для гостя. Крім того, тут діє закон людської психіки: приємно думати, що ти отримав більше, ніж заплатив - це відчуття, яке залишає по собі «шведський стіл». Це чудовий маркетинговий хід - дозволити споживачам так чи інакше познайомитися з рестораном і продовжувати залучати їх туди послугою «*a la carte*».

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведено у Таблиці 3.8

Таблиця 3.8 – Характеристика закладів ресторанного господарства проєктованого засобу розміщення

Тип ЗРГ	Лобі-бар	Ресторан	Їдальня для персоналу	Бар у зоні спортзалу
Клас	Люкс	Люкс	-	Вищий
Контингент споживачів	Мешканці готелю та гості міста	Мешканці готелю та гості міста	Персонал готелю	Відвідувачі спортзалу
Вид обслуговування	A la carte	Сніданок «шведський стіл»; обід, вечеря –a la carte	-	A la carte
Метод обслуговування	Барменами, повне	Офіціантами, повне	Самообслуговування	Барменами, повне
Особливості послуг	-	Інтернаціональна кухня	Комплексне меню	Вітамінний
Режим роботи	00.00-24.00	7.00-23.00 (Сніданок 7.00-11.00, перерва 11.00-12.00)	06.00-22.00	10.00-22.00

Меню розробляється відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства, враховуючи при цьому обрані форми організації харчування в закладі, тарифний план, умови харчування та види обслуговування споживачів готельних послуг, а також контингент відвідувачів, наявність продуктів, сезонність, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність посуду і обладнання, вартість харчування.

Місткість ресторану під час сніданку складає 139 місць, а як загальнодоступний заклад він буде облаштований на 125 місць.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Таблиця 3.9 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Сьомга с/с	30
Згідно ТК	Асорті зі свіжих овочів (помідори, огірки, солодкий перець)	30/30/30
Згідно ТК	Шинка/саламі	30/30
Згідно ТК	Сир брі «President»	30
Згідно ТК	Сир твердий «Сметанковий»	30
Згідно ТК	Масло вершкове	10
	Вершки «President», 10%	10
	Йогурт «Чудо», полуниця/вишня/персик	110/110/110
Гарячі страви		
Згідно ТК	Бекон смажений	80
Згідно ТК	Сосиски «Молочні» відварені	80
Згідно ТК	Картопля відварна	100
Згідно ТК	Шпинат припущений	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	100
Згідно ТК	Каша гречана на воді	100
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	100
Згідно ТК	Ячня з беконом	90
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з помідорами (яйця, молоко, помідори)	130
Солодкі страви		
Згідно ТК	Асорті зі свіжих фруктів (яблука, апельсини, банани, ягоди)	30/30/30
	Гранола «АХА»	120
	Джем в асортименті (полуничний, абрикосовий, апельсиновий)	10/10/10
	Мед «Різнотрав'я»	10
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай в асортименті (зелений/чорний/трав'яний)	200/200/200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Молоко кип'ячене, 2,5%	100
Холодні напої		
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
	Сік мультивітамін «Наш сік»	200

Продовження таблиці 3.9 – Меню розширеного континентального сніданку

	Вода мінеральна «Моршинська» газована/негазована	500
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб житній	30
	Хліб пшеничний тостовий	40
	Булочка зернова	50
	Бейгл	50
	Круасан без начинки	40
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	50/50/50
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Брускетта з тар-таром з лосося (хліб пшеничний, лосось, зелена цибуля)	100/50
Згідно ТК	Брускетта з анчоусами (хліб житній, анчоуси)	100/50
Згідно ТК	Брускетта з з хамоном та дор-блю (хліб пшеничний, хамон, дор-блю)	100/35/15
Згідно ТК	Креветки з соусом теріякі (креветки, соус теріякі «Торчин», кунжут)	100/25
Згідно ТК	Салат з кіноа, авокадо та апельсином (ромен, кіноа, авокадо, апельсин, оливкова олія)	180
Згідно ТК	Гуакамоле (авокадо, кінза, оливкова олія, соєвий соус)	120
Згідно ТК	Холодний салат з морепродуктами (креветки, ромен, гребінці, оливкова олія, цибуля)	180
Згідно ТК	Салат з запеченою куркою та карамелізованою грушею (груша, курка, мед «Різотрав'я», гірчиця «Торчин», помідори, ромен, дор-блю, цукор)	200
Згідно ТК	Салат з куркою-масала та роменом (курка, паста Тікка масала, ромен, пармезан, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Хумус з сезамом (хумус «Тофі», кунжут обсмажений)	150
Згідно ТК	Боул з овочів та тофу (батат, тофу, кіноа, цукіні, соєвий соус «Пленк», авокадо, ромен)	200
Згідно ТК	Боул з яйцем пашот та авокадо (кіноа, яйце пашот, авокадо, цукіні, огірок, соєвий соус «Пленк»)	200
Згідно ТК	Фермерська бурата з ягодами (бурата, чорниця, малина)	150
Згідно ТК	Моцарелла з томатами чері	150
Згідно ТК	Сир з в'яленим інжиром та апельсиновим конфітюром (Брі, в'ялений інжир, апельсин, цукор)	100/25/25
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Закуска з яловичини-фламбе та хрумкими овочами з соєвим соусом (яловичина, цукіні, морква, соєвий соус «Пленк»)	100/35/15
Згідно ТК	Запечений гарбуз с сиром буко	150

Продовження таблиці 3.9 – Меню розширеного континентального сніданку

Згідно ТК	Спаржа з пармезаном	150
Перші страви		
Згідно ТК	Курячий бульйон (курка, петрушка, локшина пшенична «Ля Паста»)	280
Згідно ТК	Мінестроне (квасоля, цибуля, цукіні, морква, помідори)	270
Згідно ТК	Класичний борщ (капуста, помідори, буряк, цибуля, морква, петрушка)	280
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза на кокосовому молоці (гарбуз, кокосове молоко «Альпро», шпинат, оливкова олія, цибуля)	280

Таблиця 3.10 – Меню вільного вибору

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Брускетта з тар-гаром з лосося (хліб пшеничний, лосось, зелена цибуля)	100/50
Згідно ТК	Брускетта з анчоусами (хліб житній, анчоуси)	100/50
Згідно ТК	Брускетта з з хамонем та дор-блю (хліб пшеничний, хамон, дор-блю)	100/35/15
Згідно ТК	Креветки з соусом теріякі (креветки, соус теріякі «Торчин», кунжут)	100/25
Згідно ТК	Салат з кіноа, авокадо та апельсином (ромен, кіноа, авокадо, апельсин, оливкова олія)	180
Згідно ТК	Гуакамоле (авокадо, кінза, оливкова олія, соєвий соус)	120
Згідно ТК	Холодний салат з морепродуктами (креветки, ромен, гребінці, оливкова олія, цибуля)	180
Згідно ТК	Салат з запеченою куркою та карамелізованою грушею (груша, курка, мед «Різнотрав'я», гірчиця «Торчин», помідори, ромен, дор-блю, цукор)	200
Згідно ТК	Салат з куркою-масала та роменом (курка, паста Тікка масала, ромен, пармезан, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Хумус з сезамом (хумус «Тофі», кунжут обсмажений)	150
Згідно ТК	Боул з овочів та тофу (батат, тофу, кіноа, цукіні, соєвий соус «Пленк», авокадо, ромен)	200
Згідно ТК	Боул з яйцем пашот та авокадо (кіноа, яйце пашот, авокадо, цукіні, огірок, соєвий соус «Пленк»)	200
Згідно ТК	Фермерська бурата з ягодами (бурата, чорниця, малина)	150

Продовження таблиці 3.10 – Меню вільного вибору

Згідно ТК	Моцарелла з томатами чері	150
Згідно ТК	Сир з в'яленим інжиром та апельсиновим конфітуром (Брі, в'ялений інжир, апельсин, цукор)	100/25/25
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Закуска з яловичини-фламбе та хрумкими овочами з соєвим соусом (яловичина, цукіні, морква, соєвий соус «Пленк»)	100/35/15
Згідно ТК	Запечений гарбуз с сиром буко	150
Згідно ТК	Спаржа з пармезаном	150
Перші страви		
Згідно ТК	Курячий бульйон (курка, петрушка, локшина пшенична «Ля Паста»)	280
Згідно ТК	Мінестроне (квасоля, цибуля, цукіні, морква, помідори)	270
Згідно ТК	Класичний борщ (капуста, помідори, буряк, цибуля, морква, петрушка)	280
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза на кокосовому молоці (гарбуз, кокосове молоко «Альпро», шпинат, оливкова олія, цибуля)	280
Згідно ТК	Крем-суп з грибів та сиром буко (шампінйони, цибуля, морква, молоко, вершки «President», сир буко)	280
Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Філе лосося на подушці з картопляного пюре (лосось, картопля, молоко, вершкове масло)	345
Згідно ТК	Смажений морський окунь з томатною сальсою (окунь, помідори, кінза, оливкова олія)	345
Згідно ТК	Запечена скумбрія (скумбрія, лимон, цукіні)	300
Згідно ТК	Окунь з соусом та грибами (окунь, шампінйони, вершки «President», цибуля, картопля, вершкове масло)	325
Згідно ТК	Свинина су-від з солодкою картоплею та цукіні(свинина, батат, цукіні, оливкова олія)	320
Згідно ТК	Яловича вирізка на пюре з моркви (яловичина, морква, вершки «President», оливкова олія)	340
Згідно ТК	Яловичина з кисло-солодким соусом (яловичина, соєвий соус «Пленк», кунжут, морква, помідори, гарбуз)	340
Згідно ТК	Каре баранини з овочами на грилі (баранина, спаржа, помідори, кінза)	320/40
Згідно ТК	Куряче філе з кіноа (курка, кіноа, соєвий соус «Пленк», помідори чері)	320

Продовження таблиці 3.10 – Меню вільного вибору

Згідно ТК	Курка карамелізована з яблуками (курка, яблука, мед, цукор, картопля, молоко, вершки «President»)	315
Згідно ТК	Капуста тушкована з грибами (капуста, картопля смажена, шампіньйони, морква, цибуля, помідори)	250
Згідно ТК	Кус-кус з помідорами чері та кунжутом (кус-кус, помідори чері, морква, шпинат, кінза, кунжут)	300
Згідно ТК	Лінгвіні з креветками та пармезаном	310
Згідно ТК	Фарфалле з трьома видами сиру (фарфалле «Ля паста», брі, дорблю, пармезан, вершки «President»)	315
Згідно ТК	Спагетті болоньезе (спагетті «Ля паста», яловичина, томат, цибуля, морква, пармезан)	320
Солодкі страви		
Згідно ТК	Брауні з солоною карамеллю (шоколад чорний, борошно, яйця, цукор, сіль)	110/50/25
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, вершки «President», цукор, джем)	120
Згідно ТК	Чізкейк англійський (крем-сир буко, яйця, вершки «President», цукор, борошно, вершкове масло)	120
Згідно ТК	Апельсиновий сорбет	150
Згідно ТК	Малиновий сорбет	150
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Малиново-яблучний чай (малина, яблуко, цукор)	250
Згідно ТК	Чай з чорної смородини та базиліка (чорна смородина, базилік, цукор)	250
Згідно ТК	Чай грейпфрутово-медовий (грейпфрут, мед, цукор)	250
Згідно ТК	Заварний чай (чорний/зелений/трав'яний)	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате Макіато	250
Згідно ТК	Медовий раф (еспресо, мед, молоко, вершки «President», кориця)	200
Згідно ТК	Какао	250
Згідно ТК	Гарячий шоколад	200

Продовження таблиці 3.10 – Меню вільного вибору

	Холодні напої власного виробництва	
Згідно ТК	Класичний лимонад (апельсин, лимон, м'ята)	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий лимонад (грейпфрут, апельсин, цукор)	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний тостовий	30
	Хліб житній	40
	Булочка зернова	50
	Багет гречаний	50
	Круасан без начинки	40
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	50/50/50
Згідно ТК	Чізкейк англійський (крем-сир буко, яйця, вершки «President», цукор, борошно, вершкове масло)	120
Згідно ТК	Апельсиновий сорбет	150
Згідно ТК	Малиновий сорбет	150
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Малиново-яблучний чай (малина, яблуко, цукор)	250
Згідно ТК	Чай з чорної смородини та базиліка (чорна смородина, базилік, цукор)	250
Згідно ТК	Чай грейпфрутово-медовий (грейпфрут, мед, цукор)	250
Згідно ТК	Заварний чай (чорний/зелений/трав'яний)	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате Макіато	250
Згідно ТК	Медовий раф (еспресо, мед, молоко, вершки «President», кориця)	200
Згідно ТК	Какао	250
Згідно ТК	Гарячий шоколад	200
	Холодні напої власного виробництва	

Продовження таблиці 3.10 – Меню вільного вибору

Згідно ТК	Класичний лимонад (апельсин, лимон, м'ята)	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий лимонад (грейпфрут, апельсин, цукор)	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний тостовий	30
	Хліб житній	40
	Булочка зернова	50
	Багет гречаний	50
	Круасан без начинки	40
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	50/50/50

Таблиця 3.11 - Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, мл
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Classic», ТМ «Finlandia», Фінляндія	50
Горілка «Nemiroff», ТМ «Nemiroff», Україна	50
Горілка «Хортиця», ТМ «Хортиця», Україна	50
Настоянка «Зубровка», ТМ «Polmos», Польща	50
Віскі «Original», ТМ «Glenmorangie», Шотландія	50
Віскі «Teacher`s», ТМ «Teacher`s», Шотландія	50
Віскі «Jameson», ТМ «Irish Distillers», Ірландія	50
Віскі «Original», ТМ «Bushmills», Ірландія	50
Джин «Glent`s», ТМ, «Loch Lomond», Великобританія	50
Джин «Gordon`s», ТМ «Diageo», Великобританія	50
Джин «Bombey», ТМ «Бакарді», Бермуди	50
Ром «Capitan Morgan», ТМ «Diageo», Великобританія	50
Ром «Bacardi Carta Blanco», ТМ «Бакарді», Бермуди	50
Ром «Bacardi Carta Negra», ТМ «Бакарді», Бермуди	50
Виноградні вина	
Вино «Pinot-Gridzhio Chardoney», біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	750/100
Вино «Petit Chablis», біле напівсолодке, ТМ «Домейн», Франція	750/100
Вино «Marsala Fine», біле напівсолодке, ТМ «DOC», Італія	750/100
Вино «Chateau», біле солодке ТМ «Haut Bon Fils», Франція	750/100
Вино «Pinot-Nuar», червоне сухе, ТМ «Ореанда», Україна	750/100
Вино «Shiraz-Malbec» червоне сухе, ТМ «Calia», Аргентина	750/100
Вино «Chkhaveri» червоне сухе, ТМ «Лавінарі», Грузія	750/100
Вино «Akhasheni», червоне напівсолодке, ТМ «Вазіані», Грузія	750/100
Вино «Vino Nobile di Montepulciano», червоне напівсолодке, ТМ «Vino Nobile», Італія	750/100
Ігристе вино Prosecco, біле сухе, ТМ «Frizzante», Італія	750
Ігристе вино Lambrusco, біле сухе, ТМ «Chiarli», Італія	750
Коньяки та бренді	
Коньяк «Hennessy Very Special», ТМ «LVMH», Франція	50
Бренді «Cinamon & Apple», ТМ «Renaissance», Франція	50
Бренді «Metaxa», ТМ «АЕН», Греція	50
Лікери	
Лікер «Volare», ТМ «Росси», Італія	50
Лікер «Jagermeister», ТМ «Маст», Німеччина	50
Лікер «Malibu», ТМ «Пернод Рикард», Барбадос	50
Лікер «Sambuca Antica Classic», ТМ «Росси», Італія	50
Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys&Co», Ірландія	50
Мінеральні води	
Вода мінеральна негазована, ТМ «Моршинська», Україна	500
Вода мінеральна газована, ТМ «Моршинська», Україна	500
Фруктові води	
Сильногазований напій «Sprite», ТМ «Coca-Cola», США	500
Сильногазований напій «Schweppes», ТМ «Coca-Cola», США	500

Продовження таблиці 3.11 - Карта напоїв

Сильногазований напій «Coca-Cola» light/zero/classic, ТМ «Coca-Cola», США	500
Соки	
Сік «Наш сік» в асортименті, ТМ «ОЗДХ», Україна	250

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Отже, погодинна кількість споживачів у обідній залі проектованого підприємства харчування наведено у вигляді таблиці 3.12

Таблиця 3.12 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 125 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7-11	Сніданок для мешканців готелю		139
11-12	Перерва		0
12-13	1,5	50	94
13-14	1,5	70	131
14-15	1,5	60	113
15-16	1,5	50	94
16-17	1,5	30	56
17-18	0,6	40	30
18-19	0,6	70	53
19-20	0,6	100	75
20-21	0,6	80	60
21-22	0,6	70	53
22-23	0,6	60	45
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			804
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			6,432

Оскільки проектоване підприємство буде обслуговувати лише мешканців готелю під час сніданку, тому у період з 7 по 11 годину кількість відвідувачів дорівнює місткості засобу розміщення.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., дорівнює:

$$N_{\text{стр}} = 139 \times 7 + 804 \times 3,5 = 3787 \text{ шт.}$$

Асортиментний склад продукції, яка реалізуватиметься підприємством за день, наведено у Таблиці 3.13 та Таблиці 3.14

Таблиця 3.13 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		291
рибні		20	58
м'ясні		30	87
овочеві		25	73
молоко і кисломолочні продукти		25	73
Гарячі страви:	50		487
м'ясні		20	97
овочеві		25	122
круп'яні		25	122
ячні		30	146
Солодкі страви	20		195
Всього:	100		973

Таблиця 3.14 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		844
рибні		25	211
м'ясні		30	253
салати		35	296
кисломолочні продукти		10	84
Гарячі закуски	5		141
Супи:	25		704
прозорі		25	176
заправні		75	528
Другі гарячі страви:	30		844
рибні		20	169
м'ясні		55	464
овочеві		5	43
круп'яні		10	84
з макаронних виробів		10	84
Солодкі страви	10		281
Всього:	100		2814

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладу ресторанного господарства визначено на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлено у вигляді табл. 3.15 та 3.16

Таблиця 3.15 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 139 відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	35
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	35
мінеральна вода		0,125	17
натуральний сік		0,126	18
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	0,1	14
житній		0,05	7
пшеничний		0,05	7
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,7	97
<i>Фрукти</i>	кг	0,07	8

Таблиця 3.16 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 804 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	40
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	201
- фруктова вода		0,05	40
- мінеральна вода		0,08	65
- сік		0,02	16
- власного виробництва		0,1	80
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
- житній		0,05	40
- пшеничний		0,05	40
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,5	402
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	40
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	80

Для розробки денної виробничої програми (меню розрахункового дня) основного закладу ресторанного господарства, що проектується, було: сформовано меню; розраховано денну кількість відвідувачів; визначено прогнозовану денну кількість страв; розбито сумарну денну кількість страв на окремі групи та

розподілено їх за основними продуктами. Результати підсумовано у табл. 3.17, 3.18 та 3.19.

Таблиця 3.17 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г/мл
	Холодні страви і закуски	291	
Згідно ТК	Сьомга с/с	58	30
Згідно ТК	Асорті зі свіжих овочів (помідори, огірки, солодкий перець)	73	30/30/30
Згідно ТК	Шинка/салямі	87	30/30
Згідно ТК	Сир бри «President»	12	30
Згідно ТК	Сир твердий «Сметанковий»	12	30
Згідно ТК	Масло вершкове	15	10
	Вершки «President», 10%	10	10
	Йогурт «Чудо», полуниця/вишня/персик	24	110/110/110
	Гарячі страви	487	
Згідно ТК	Бекон смажений	30	80
Згідно ТК	Сосиски «Молочні» відварені	67	80
Згідно ТК	Картопля відварна	62	100
Згідно ТК	Шпинат припущений	60	100
Згідно ТК	Каша вівсяна на воді	52	100
Згідно ТК	Каша гречана на воді	40	100
Згідно ТК	Каша рисова на молоці	30	100
Згідно ТК	Яєчня з беконом	83	90
Згідно ТК	Омлет з двох яєць з помідорами (яйця, молоко, помідори)	63	130
	Солодкі страви	195	
	Гранола «АХА»	70	120
	Джем в асортименті (полуничний, абрикосовий, апельсиновий)	75	10/10/10
	Мед «Різнотрав'я»	50	10
	Фрукти		
Згідно ТК	Асорті зі свіжих фруктів (яблука, апельсини, банани, ягоди)	267	30/30/30
	Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай в асортименті (зелений/чорний/трав'яний)	60	200/200/200

Продовження таблиці 3.17 - Денна виробнича програма сніданку

Згідно ТК	Еспресо	200	30
Згідно ТК	Капучіно	45	180
Згідно ТК	Молоко кип'ячене, 2,5%	90	100
	Холодні напої		
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	40	200
	Сік мультивітамін «Наш сік»	35	200
	Вода мінеральна «Моршинська» негазована	20	500
	Вода мінеральна «Моршинська» газована	20	500
	Хліб та хлібобулочні вироби		
	Хліб житній	233	30
	Хліб пшеничний тостовий	75	40
	Булочка зернова	40	50
	Бейгл	40	50
	Борошняні кондитерські вироби	97	
	Круасан без начинки	40	40
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	57	50/50/50

Таблиця 3.18 - Денна виробнича програма ресторану

	Холодні страви і закуски	844	
Згідно ТК	Брускетта з тар-таром з лосося (хліб пшеничний, лосось, зелена цибуля)	70	100/50
Згідно ТК	Брускетта з анчоусами (хліб житній, анчоуси)	70	100/50
Згідно ТК	Брускетта з з хамоном та дор-блю (хліб пшеничний, хамон, дор-блю)	253	100/35/15
Згідно ТК	Креветки з соусом теріякі (креветки, соус теріякі «Горчин», кунжут)	71	100/25
Згідно ТК	Салат з кіноа, авокадо та апельсином (ромен, кіноа, авокадо, апельсин, оливкова олія)	30	180
Згідно ТК	Гуакамоле (авокадо, кінза, оливкова олія, соєвий соус)	30	120
Згідно ТК	Холодний салат з морепродуктами (креветки, ромен, гребінці, оливкова олія, цибуля)	35	180

Продовження таблиці 3.18 - Денна виробнича програма ресторану

Згідно ТК	Салат з запеченою куркою та карамелізованою грушею (груша, курка, мед «Різнотрав'я», гірчиця «Торчин», помідори, ромен, дор-блю, цукор)	63	200
Згідно ТК	Салат з куркою-масала та роменом (курка, паста Тікка масала, ромен, пармезан, оливкова олія)	50	200
Згідно ТК	Хумус з сезамом (хумус «Тофі», кунжут обсмажений)	30	150
Згідно ТК	Боул з овочів та тофу (батат, тофу, кіноа, цукіні, соєвий соус «Пленк», авокадо, ромен)	25	200
Згідно ТК	Боул з яйцем пашот та авокадо (кіноа, яйце пашот, авокадо, цукіні, огірок, соєвий соус «Пленк»)	33	200
Згідно ТК	Фермерська бурата з ягодами (бурата, чорниця, малина)	28	150
Згідно ТК	Моцарелла з томатами чері	28	150
Згідно ТК	Сир з в'яленим інжиром та апельсиновим конфітюром (Брі, в'ялений інжир, апельсин, цукор)	28	100/25/25
	Гарячі закуски	141	
Згідно ТК	Закуска з яловичини-фламбе та хрумкими овочами з соєвим соусом (яловичина, цукіні, морква, соєвий соус «Пленк»)	81	100/35/15
Згідно ТК	Запечений гарбуз с сиром буко	30	150
Згідно ТК	Спаржа з пармезаном	30	150
	Перші страви	704	
Згідно ТК	Курячий бульйон (курка, петрушка, локшина пшенична «Ля Паста»)	176	280
Згідно ТК	Мінестроне (квасоля, цибуля, цукіні, морква, помідори)	100	270
Згідно ТК	Класичний борщ (капуста, помідори, буряк, цибуля, морква, петрушка)	200	280
Згідно ТК	Крем-суп з гарбуза на кокосовому молоці (гарбуз, кокосове молоко «Альпро», шпинат, оливкова олія)	108	280

Продовження таблиці 3.18 - Денна виробнича програма ресторану

Згідно ТК	Крем-суп з грибів та сиром буко (шампіньйони, цибуля, морква, молоко, вершки «President», сир буко)	120	280
	Другі гарячі страви	844	
Згідно ТК	Філе лосося на подушці з картопляного пюре (лосось, картопля, молоко, вершкове масло)	59	345
Згідно ТК	Смажений морський окунь з томатною сальсою (окунь, помідори, кінза, оливкова олія)	40	345
Згідно ТК	Запечена скумбрія (скумбрія, лимон, цукіні)	40	300
Згідно ТК	Окунь з соусом та грибами (окунь, шампіньйони, вершки «President», цибуля, картопля, вершкове масло)	30	325
Згідно ТК	Свинина су-від з солодкою картоплею та цукіні(свинина, батат, цукіні, оливкова олія)	77	320
Згідно ТК	Яловича вирізка на пюре з моркви (яловичина, морква, вершки «President», оливкова олія)	80	340
Згідно ТК	Яловичина з кисло-солодким соусом (яловичина, соєвий соус «Пленк», кунжут, морква, помідори, гарбуз)	70	340
Згідно ТК	Каре баранини з овочами на грилі (баранина, спаржа, помідори, кінза)	70	320/40
Згідно ТК	Куряче філе з кіноа (курка, кіноа, соєвий соус «Пленк», помідори чері)	77	320
Згідно ТК	Курка карамелізована з яблуками (курка, яблука, мед, цукор, картопля, молоко, вершки «President».)	90	315
Згідно ТК	Капуста тушкована з грибами (капуста, картопля смажена, шампіньйони, морква, цибуля, помідори)	43	250
Згідно ТК	Кус-кус з помідорами чері та кунжутом (кус-кус, помідори чері, морква, шпинат, кінза, кунжут)	84	300
Згідно ТК	Лінгвіні з креветками та пармезаном	20	310
Згідно ТК	Фарфалле з трьома видами сиру (фарфалле «Ля паста», брі, дор-блю, пармезан, вершки «President»)	28	315
Згідно ТК	Спагетті болоньезе (спагетті «Ля паста», яловичина, томат, цибуля, морква, пармезан)	36	320

Продовження таблиці 3.18 - Денна виробнича програма ресторану

Згідно ТК	Спагетті болоньезе (спагетті «Ля паста», яловичина томат, цибуля, морква, пармезан)	36	320
	Солодкі страви	281	
Згідно ТК	Брауні з солоною карамеллю (шоколад чорний, борошно, яйця, цукор, сіль)	66	110/25
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, вершки «President», цукор, джем)	50	120
Згідно ТК	Чізкейк англійський (крем-сир буко, яйця, вершки «President», цукор, борошно, вершкове масло)	65	120
Згідно ТК	Апельсиновий сорбет	50	150
Згідно ТК	Малиновий сорбет	50	150
	Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Малиново-яблучний чай (малина, яблуко)	8	250
Згідно ТК	Чай з чорної смородини та базиліка (чорна смородина, базилік, цукор)	8	250
Згідно ТК	Чай грейпфрутово-медовий (грейпфрут, мед, цукор)	8	250
Згідно ТК	Заварний чай (чорний/зелений/трав'яний)	50	200
Згідно ТК	Еспресо	200	30
Згідно ТК	Капучіно	33	180
Згідно ТК	Лате Макіато	16	250
Згідно ТК	Медовий раф (еспресо, мед, молоко, вершки «President»)	20	200
Згідно ТК	Какао	8	250
Згідно ТК	Гарячий шоколад	10	200

Продовження таблиці 3.18 - Денна виробнича програма ресторану

Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК	Класичний лимонад (апельсин, лимон, м'ята, содова)	120	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий лимонад (грейпфрут, содова, цукор)	100	250
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	125	200
Хліб та хлібобулочні вироби			
	Хліб пшеничний тостовий	500	30
	Хліб житній	1000	40
	Булочка зернова	240	50
	Багет французький	260	50
	Борошняні кондитерські вироби	402	
	Круасан без начинки	132	40
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	270	50/50/50

Таблиця 3.19 - Денна виробнича програма ресторану (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
Вино-горілчані вироби		
Горілка «Classic», ТМ «Finlandia», Фінляндія	20	0,05
Горілка «Nemiroff», ТМ «Nemiroff», Україна	40	0,05
Горілка «Хортиця», ТМ «Хортиця», Україна	40	0,05
Настоянка «Зубровка», ТМ «Polmos», Польща	20	0,05
Віскі «Original», ТМ «Glenmorangie», Шотландія	20	0,05
Віскі «Teacher`s», ТМ «Teacher`s», Шотландія	20	0,05
Віскі «Jameson», ТМ «Irish Distillers», Ірландія	40	0,05
Віскі «Original», ТМ «Bushmills», Ірландія	20	0,05
Джин «Glent`s», ТМ, «Loch Lomond», Великобританія	40	0,05
Джин «Gordon`s», ТМ «Diageo», Великобританія	20	0,05
Джин «Bombey», ТМ «Бакарді», Бермуди	40	0,05
Ром «Capitan Morgan», ТМ «Diageo», Великобританія	20	0,05
Ром «Bacardi Carta Blanco», ТМ «Бакарді», Бермуди	40	0,05
Ром «Bacardi Carta Negra», ТМ «Бакарді», Бермуди	20	0,05
Вино «Pinot-Gridzhio Chardoney», біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	4/30	0,75/0,1
Вино «Petit Chablis», біле напівсолодке, ТМ «Домейн», Франція	8/60	0,75/0,1
Вино «Marsala Fine», біле напівсолодке, ТМ «DOC», Італія	4/30	0,75/0,1
Вино «Chateau», біле солодке ТМ «Haut Bon Fils», Франція	8/60	0,75/0,1
Вино «Pinot-Nuar», червоне сухе, ТМ «Ореанда», Україна	8/60	0,75/0,1
Вино «Shiraz-Malbec» червоне сухе, ТМ «Calia», Аргентина	8/60	0,75/0,1
Вино «Chkhaveri» червоне сухе, ТМ «Лагвінарі», Грузія	4/30	0,75/0,1
Вино «Akhasheni», червоне напівсолодке, ТМ «Вазіані», Грузія	8/60	0,75/0,1

Продовження таблиці 3.19 - Денна виробнича програма ресторану (напої)

Вино «Vino Nobile di Montepulciano», червоне напівсолодке, ТМ «Vino Nobile», Італія	4/30	0,75/0,1
Ігристе вино Prosecco, біле сухе, ТМ «Frizzante», Італія	4	0,75
Ігристе вино Lambrusco, біле сухе, ТМ «Chiarli», Італія	8	0,75
Коньяк «Hennessy Very Special», ТМ «LVMH», Франція	20	0,05
Бренді «Cinamon & Apple», ТМ «Renaissance», Франція	20	0,05
Бренді «Metaxa», ТМ «АЕН», Греція	20	0,05
Лікер «Volare», ТМ «Росси», Італія	20	0,05
Лікер «Jagermeister», ТМ «Маст», Німеччина	20	0,05
Лікер «Malibu», ТМ «Пернод Рикард», Барбадос	20	0,05
Лікер «Sambuca Antica Classic», ТМ «Росси», Італія	20	0,05
Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys&Co», Ірландія	20	0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна негазована, ТМ «Моршинська», Україна	70	0,5
Вода мінеральна газована, ТМ «Моршинська», Україна	60	0,5
Фруктові води		
Сильногазований напій «Sprite», ТМ «Coca-Cola», США	20	0,5
Сильногазований напій «Schweppes», ТМ «Coca-Cola», США	20	0,5
Сильногазований напій «Coca-Cola» light/zero/classic, ТМ «Coca-Cola», США	40	0,5
Соки		
Сік «Наш сік» в асортименті, ТМ «ОЗДХ», Україна (апельсиновий, яблучний, мультівітамін, вишневий, томатний)	64	0,25

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства (індивідуальна для кожного типу підприємства) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах.

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування (без розрахунків) та наведена у вигляді табл. 3.20

Таблиця 3.20 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кг або кількість, шт.
М'ясо, птиця, субпродукти	куряче філе	охолоджене	58,82
	яловичина	охолоджена	56,14
	свинина	охолоджена	22,33
	баранина на ребрі	охолоджена	23,59
Риба та морепродукти	лосось філе	охолоджене	10,11
	креветки	охолоджені	27,02
	гребінці морські	охолоджені	3,92
	окунь морський	охолоджений	13,23
	скупбрія	охолоджена	11,04
М'ясна та рибна гастрономія	філе сьомги	слабосолене	1,74
	анчоуси	консервовані	3,5
	шинка «Ювілейна»	вакуумована	2,61
	салями "Глобино"	вакуумоване	2,61
	бекон	охолоджений	4,46
	хамон	сиров'ялений	8,86
	сосиски «Молочні»	охолоджені	5,56
Молоко, молочні та жирові продукти	сир брі «President»	вакуумований	1,06
	сир «Сметанковий»	вакуумований	0,36
	масло вершкове	охолоджений	7,22
	молоко	пакетоване	43,55
	яйця	С1, охолоджені	506 шт
	йогурт персиковий	охолоджений	0,88
	йогурт полуничний	охолоджений	0,88
	йогурт вишневий	охолоджений	0,88
	вершки	пакетовані	19,33
	сир дор-блю	вакуумований	5,31
	пармезан	вакуумований	4,66
	бурата італійська	вакуумована	3,36
	моцарелла	вакуумована	2,8
	сир буко	вакуумований	6,65
	кокосове молоко	ультрапастеризоване	12,96

*Продовження таблиці 3.20 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами*

Овочі та зелень	помідори	свіжі	22,11
	огірки	свіжі	4,54
	солодкий перець	свіжий	4,98
	картопля	свіжа	30,4
	цибуля зелена	свіжа	0,77
	шпинат	свіжий	12,18
	ромен	свіжий	13,34
	авокадо	свіже	58,82
	цукіні	свіжий	19,75
	батат	свіжий	7,08
	помідори чері	свіжі	16,98
	базилік	свіжий	0,34
	гарбуз	свіжий	63,53
	спаржа	свіжа	6,25
	петрушка	свіжа	2,76
	морква	свіжа	35
	цибуля	свіжа	19,91
	буряк	свіжий	11,2
	капуста	свіжа	19,15
	кінза	свіжа	1,68
	шампінйони	свіжі	18,75
	м'ята	свіжа	1,1
Фрукти та ягоди	яблука зелені	свіжі	27,3
	апельсини	свіжі	104,24
	банани	свіжі	25,9
	малина	свіжі	10,66
	чорниця	свіжі	0,42
	інжир	в'ялений	0,7
	лимон	свіжий	1,99
	грейпфрут	свіжий	3,9
	чорна смородина	свіжа	0,36
Бакалійні товари	фарфалле	група А, вищий	3,50
	лінгвіні	група А, вищий	2,50
	спагетти	група А, вищий	1,80
	олія рослинна	рафінована, бутильована	7,28
	чай зелений листовий	пакетований	0,08
	чай чорний листовий	пакетований	0,04
	трав'яна суміш "Альпійській луг"	пакетована	0,06
	кава	пакетована	3,98
	перець чорний мелений	пакетований	1,32
	соус теріякі	вакуумований	1,93
	кунжут	пакетований	1,5

Продовження таблиці 3.20 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами

	оливкова олія	extra virgion, бутильована	11,06
	гірчиця	американська	0,52
	соєвий соус	бутильований	3,36
	Тікка масала паста	консервована	0,25
	тофу	маринований	1,13
	лавровий лист	сушений	0,4
	локшина пшенична	група А, вищий	8,8
	хумус	консервований	3,6
	квасоля	сушена	4
	оцет 9%	винний	0,61
	джем абрикосовий	консервований	0,75
	джем полуничний	консервований	0,75
	джем апельсиновий	консервований	1,95
	мед	«Різнотрав'я»	2,55
Сипучі продукти	сіль	кам'яна, перший	4,9
	вівсяні пластівці	«Геркулес»	1,56
	крупа гречана	перший, органічна	1,20
	крупа рисова	шліфувана, круглозерниста	0,30
	цукор	білий кристалічний	21,38
	гранола	пакетована	8,4
	кіноа	чорний, пакетований	2,48
	борошно пшеничне	вищий, пакетоване	3,97
	кус-кус	пропарений, пакетований	5,21
		какао-порошок	пакетований
Кондитерські та хлібобулочні вироби	шоколад молочний	-	1,09
	шоколад чорний	-	0,99
	хліб пшеничний	перший	50,3
	хліб житній	перший	61
	багет французький	перший	13
	Булочка зернова	перший	14
	Бейгл	перший	2
	Круасан без начинки	перший	172
	Круасан з джемом в асортименті (абрикос/шоколад/вишня)	перший	327
Напої алкогольні	Горілка «Classic», ТМ «Finlandia», Фінляндія	пляшкова	1
	Горілка «Nemiroff», ТМ «Nemiroff», Україна	пляшкова	1
	Горілка «Хортиця», ТМ «Хортиця», Україна	пляшкова	2
	Настоянка «Зубровка», ТМ «Polmos», Польща	пляшкова	1
	Віскі «Original», ТМ «Glenmorangie», -	пляшковий	1

*Продовження таблиці 3.20 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами*

	Віскі «Teacher`s», ТМ «Teacher`s», Шотландія	пляшковий	1
	Віскі «Jameson», ТМ «Irish Distillers», Ірландія	пляшковий	2
	Віскі «Original», ТМ «Bushmills», Ірландія	пляшковий	1
	Джин «Glent`s», ТМ, «Loch Lomond», Великобританія	пляшковий	2
	Джин «Gordon`s», ТМ «Diageo», Великобританія	пляшковий	1
	Джин «Bombey», ТМ «Бакарді», Бермуди	пляшковий	2
	Ром «Capitan Morgan», ТМ «Diageo», Великобританія	пляшковий	1
	Ром «Bacardi Carta Blanco», ТМ «Бакарді», Бермуди	пляшковий	2
	Ром «Bacardi Carta Negra», ТМ «Бакарді», Бермуди	пляшковий	1
	Вино «Pinot-Gridzhio Chardoney», біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	пляшкове	3
	Вино «Petit Chablis», біле напів-солодке, ТМ «Домейн», Франція	пляшкове	6
	Вино «Marsala Fine», біле напівсолодке, ТМ «DOC», Італія	пляшкове	3
	Вино «Chateau», біле солодке ТМ «Haut Von Fils», Франція	пляшкове	6
	Вино «Pinot-Nuar», червоне сухе, ТМ «Ореанда», Україна	пляшкове	6
	Вино «Shiraz-Malbec» червоне сухе, ТМ «Calia», Аргентина	пляшкове	6
	Вино «Chkhaveri» червоне сухе, ТМ «Лагвінарі», Грузія	пляшкове	3

*Продовження таблиці 3.20 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами*

	Вино «Akhasheni», червоне напісолодке, ТМ «Вазіані», Грузія	пляшкове	6
	Вино «Vino Nobile di Montepulciano», червоне напісолодке, ТМ «Vino Nobile», Італія	пляшкове	3
	Ігристе вино Prosecco, біле сухе, ТМ «Frizzante», Італія	пляшкове	3
	Ігристе вино Lambrusco, біле сухе, ТМ «Chiarli», Італія	пляшкове	6
	Коньяк «Hennessy Very Special», ТМ «LVMH», Франція	пляшковий	1
	Бренді «Cinamon & Apple», ТМ «Renaissance», Франція	пляшковий	1
	Бренді «Metaxa», ТМ«АЕН», Греція	пляшковий	1
	Лікер «Volare», ТМ «Росси», Італія	пляшковий	1
	Лікер «Jagermeister», ТМ «Маст», Німеччина	пляшковий	1
	Лікер «Malibu», ТМ «Пернод Рикард», Барбадос	пляшковий	1
	Лікер «Sambuca Antica Classic», ТМ «Росси», Італія	пляшковий	1
	Лікер «Baileys Original», ТМ «Baileys&Co», Ірландія	пляшковий	1
Напої безалкогольні	Вода мінеральна негазована, ТМ «Моршинська», Україна	пляшкова	35
	Вода мінеральна газована, ТМ «Моршинська», Україна	пляшкова	30
	Сильногазований напій «Sprite», ТМ «Coca-Cola», США	пляшковий	10
	Сильногазований напій «Schwerpes», ТМ «Coca-Cola», США	пляшковий	10
	Сильногазований напій «Coca-Cola» light/zero/classic, ТМ «Coca-Cola», США	пляшковий	20
	Сік «Наш сік» в асортименті, ТМ «ОЗДХ», Україна (апельсиновий, яблучний, мультивітамін, вишневий, томатний)	пакетований	16

У таблиці 3.20 підсумовано асортимент продукції за різними товарними групами, необхідний закладу харчування для організації обслуговування

споживачів під час сніданку у вигляді «шведського стола» та в інший час за допомогою меню вільного вибору страв.

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства.

Структурно-технологічна схема ЗРГ відображає особливості технологічного процесу виробництва, продажу кулінарної продукції та обслуговування гостей у ресторані. Це дозволяє ефективно організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність від отримання та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв й раціональний процес обслуговування клієнтів.

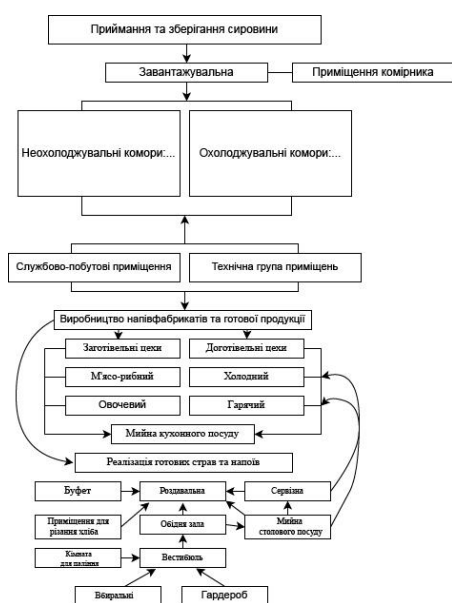


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

У завантажувальній відбудуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника-товарознавця, в якому будуть зберігатися документи.

Складське господарство підприємства складатиметься з 5 неохолоджувальних комор (сухих продуктів; овочів та коренеплодів; бакалійних товарів та напоїв; тари та інвентарю; матеріально-технічного забезпечення) та 3

охолоджувальних камер (м'ясо-рибної; молочно жирових продуктів та гастрономії; фруктів, овочів, зелені та напоїв).

В заготівельних цехах (м'ясо-рибному та овочевому) проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. У холодному цеху будуть вироблятися холодні страви та закуски, солодкі страви, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовлятимуться перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, буде проводитися смаження, варіння, тушкування, пасерування тощо.

Велике значення для забезпечення максимального терміну зберігання товарів відіграє його правильне розміщення з урахуванням максимального використання площі складських приміщень, можливості застосування усіх механізмів, забезпечення безпеки персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей. Кожній групі, виду та різноманітності продукції відводиться суворо визначене місце. Розміщуючи продукти, вони розміщуються таким чином, щоб було зручно підходити до них.

Тобто виробничі потужності розміщуються по ходу технологічного процесу, щоб уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Так, заготівельні цехи розташовані ближче до складських приміщень, але в той же час мають зручний зв'язок із доготівельними цехами, які, у свою чергу, мають прямий зв'язок із роздавальною.

Усі цехи безпосередньо пов'язані з мийними кухонного посуду, а доготівельний ще й з мийною столового, звідки чистий посуд направляється у сервізну та у цехи. Приміщення для нарізання хліба призначене для зберігання і відпуску хлібобулочних виробів. Для зберігання хліба встановлюють шафи з полицями та отворами в дверцях і бічних стінках. Хліб нарізають за допомогою хліборізки або спеціальним ножом. Робоче місце обладнують столом, дошками, вагами, щипцями, совком і щіткою для видалення крихт.

Реалізація та відпуск готових страв відбувається через роздавальну, в якій офіціанти приймають готове замовлення та доставляють страви гостям.

Споживання страв відбувається у торговельному залі ресторану (обідня зала). Для гостей ресторанного закладу також призначені такі приміщення, як вестибюль, який включає гардероб та санвузол, а також кімната для паління.

Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проєктується, результати представляються у вигляді табл. 3.21.

Таблиця 3.21 – Склад і площі приміщень ресторану на 125 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Кімната для куріння	18
Вестибюль	22
Обідня зала	205,2
Гардероб	9
Вбиральня жіноча	9
Вбиральня чоловіча	9
Вбиральня для людей з обмеженими можливостями	12
Всього	284,2
Виробничі:	
Підсобне приміщення для бару	12
Овочевий цех	22,2
М'ясо – рибний цех	24,4
Холодний цех	20,7
Гарячий цех	30,5
Мийна кухонного посуду	16,2
Мийна столового посуду	17,3
Приміщення для різання хліба	8

*Продовження таблиці 3.21 – Склад і площі приміщень ресторану на 125
місць*

Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	6,1
Сервізна	11
Всього	188,4
Складські приміщення:	
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	7,1
М'ясо – рибна камера	8,5
Камера молочно – жирова та гастрономії	8,5
Камера овочів, фруктів та зелені	6,2
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8,5
Комора сухих продуктів	5
Комора та мийна тари та інвентарю	8,2
Комора овочів та коренеплодів	9
Всього	45,4
Службово - побутові	
Кабінет директора	20
Кабінет бухгалтера	18
Приміщення офіціантів і барменів	12
Приміщення персоналу	12
Гардероб офіціантів і барменів	10
Гардероб персоналу	10
Приміщення персоналу	12
Душові, туалети	17
Білизняна	9
Комора прибирального інвентарю та обладнання	9
Всього	129
Технічні	
Електрощитова	9
Теплопункт	9
Венткамера припливна	14
Венткамера витяжна	12
Всього	51
Всього	S кор. = 698

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Таблиця 3.22 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Тренажерний зал				
Велотренажер	«InterFit Бінго» В 1.2	3	680x500x1180	1,02
Бігова доріжка	«AeroFit» PRO 8700TM	2	2100x920x1370	3,86
Шведська стінка	Ladas "Кіндер"	2	440x660x2270	0,58
Станція для функціонального тренінгу	Explode KF-S2.2	1	5430x1757x3253	9,5
Сгинач стегна	Xline X108	3	1160x1160x1516	4,04
Комбінований станок з розвантаженням	XR125	2	1430x1235x2441	3,5
Лава Скотта	InterAtletika LC303	2	921x1042x1110	1,9
Гантельна стійка	AR103 2-ярусна універсальна	1	1610x420x850	0,6
Килимок для йоги	Champion	4	1800x600x5	4,32
Всього				29,32
Кімната інструкторів				
Стіл	«Sygiusz» XBIU/7/12	3	650x1000x740	1,95
Стілець	Примтекс Плюс ISO black C-73	3	470x470x820	0,66
Стелаж	DDK Furniture BASIC4	1	300x800x1500	0,24
Всього				2,85
Масажний кабінет				
Масажний стіл	Ricardo MILANO	1	1850x700x600	1,295
Тумба	IKEA LENNART	1	300x340x560	0,1
Шафа	УХЛ-МАШ ШМХ-400/2	1	800x500x1800	0,4
Умивальник	SONET KORES CORNER	1	540x425x120	0,22
Всього				2,015

Продовження таблиці 3.22 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої гру

1	2	3	4	5
Сауна				
Дров'яна піч	Harvia Legend 150 SL	1	530x530x740	0,28
Кімната відпочинку при сауні				
Диван	«Луна»	1	950x2400x880	2,28
Купіль	Купіль овальна Sauna Wood для лазні	1	1000x760x1160	0,76
Стіл	IKEA MELLTORP	1	750x750x740	0,56
Шафа	УХЛ-МАШ ПИМХ-400/2	1	800x500x1800	0,4
Стелаж	DDK Furniture BASIC4	1	300x800x1500	0,24
Стілець	Примтекс Плюс	2	470x470x820	0,44
Холодильник міні-бар	KLEO KMB45	1	448x427x565	0,19
Всього				4,87
Роздягальня жіноча				
Шафа 4-дверна для роздягальні, з лавкою	Інтер'єр планета	10	1240x350x1610	4,34
Стійка-вішак для верхнього одягу	Fenster Аккорд Венге	2	380x740x120	0,56
Дзеркало	«KZS»	2	350x90x600	-
Всього				4,9
Роздягальня чоловіча				
Шафа 4-дверна для роздягальні, з лавкою	Інтер'єр планета	10	1240x350x1610	4,34

Продовження таблиці 3.22 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

1	2	3	4	5
Стійка-вішак для верхнього одягу	Fenster Аккорд Венге	2	380x740x120	0,56
Дзеркало	«KZS»	1	350x90x600	-
Всього				4,9
Приміщення для зберігання та прокату спортивного спорядження				
Стелаж	SS00512	10	450x630x1900	2,8
Шафа	УХЛ-МАШ ШМХ-400/2	5	800x500x1800	2
Комбінований стелаж для зберігання гірських лиж, шоломів, черевик	MixRack	10	1500x800x2420	12
Стелаж для зберігання сноубордів	SnowboardRack	5	1500x800x2420	6
Лавка	УХЛ-МАШ	4	1500x375x445	2,25
Всього				25,05
Санітарні вузли жіночі				
Унітаз підвісний	VILLEROY&BOCH	6	530x370x330	1,1
Умивальник	SONET KORES CORNER	6	540x425x120	1,32
Тримач для паперу	«Альянс»	6	170*50*140	-
Дзеркало	«KZS»	3	350x90x600	-
Всього		2,42		
Санітарні вузли чоловічі				
Унітаз підвісний	VILLEROY&BOCH	3	530x370x330	0,6

Продовження таблиці 3.22 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

1	2	3	4	5
Умивальник	SONET KORES CORNER	6	540x425x120	1,32
Тримач для паперу	«Альянс»	6	170*50*140	-
Дзеркало	«KZS»	3	350x90x600	-
Пісуар	Wizard	3	300x300x600	0,27
Всього		2,19		
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Умивальник для МГН	Dolphi	1	544x282x450	0,15
Унітаз для МГН	Dolphi	1	650x355x600	0,23
Тримач для паперу	«Альянс»	6	170*50*140	-
Дзеркало	«KZS»	3	350x90x600	-
Всього		0,38		
Косметологічний кабінет				
Кушетка	Ricardo MILANO	1	1850x700x600	1,295
Тумба	IKEA LENNART	1	300x340x560	0,1
Шафа	УХЛ-МАШ ШМХ- 400/2	1	800x500x1800	0,4
Умивальник	SONET KORES CORNER	1	540x425x120	0,22
Стілець майстра	ST-9-N	1	400x400x650	0,16
Всього				2,175
Медичний кабінет				
Кушетка	Ricardo MILANO	1	1850x700x600	1,295
Тумба	IKEA LENNART	1	300x340x560	0,1
Шафа	УХЛ-МАШ ШМХ- 400/2	1	800x500x1800	0,4
Умивальник	SONET KORES	1	540x425x120	0,22

Продовження таблиці 3.22 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

1	2	3	4	5
Стіл	«Sygiusz» XBIU/7/12	1	650x1000x740	0,65
Стілець	Примтекс Плюс ISO black C-73	1	470x470x820	0,22
Всього		2,885		
Душова для жінок				
Душова кабіна	Radaway Classic	6	800x800x1850	3,84
Дзеркало	«KZS»	1	350x90x600	-
Вішак для одягу	M-11K	2	189x740x1840	0,28
Всього		4,12		
Душова для чоловіків				
Душова кабіна	Radaway Classic	6	800x800x1850	3,84
Дзеркало	«KZS»	1	350x90x600	-
Вішак для одягу	M-11K	2	189x740x1840	0,28
Всього		4,12		

Орієнтовно до даних Таблиці 3.21, визначено корисну площу приміщення, що була розрахована, як сума площ, що займає встановлене в даному приміщенні устаткування та орієнтовну загальну площу приміщення спортивно-рекреаційної зони:

$$S_{кор} = 92,47 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 92,47/0,3 = 308,23 \text{ м}^2$$

Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	97,73
Кімната інструкторів	9,5
Масажний кабінет	6,7
Сауна	5
Кімната відпочинку при сауні	16,2
Роздягальня жіноча	16,3
Роздягальня чоловіча	16,3
Приміщення для зберігання та прокату спортивного спорядження	83,5

Продовження таблиці 3.23 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи

Приміщення	Площа, м ²
Санітарні вузли для жінок	8,06
Санітарні вузли для чоловіків	7,3
Вбиральня для маломобільних груп населення	1,2
Косметологічний кабінет	7,25
Медичний кабінет	9,6
Душова для жінок	13,7
Душова для чоловіків	13,7
Всього	312,04

Оскільки в самому приміщенні сауни з обладнання планується розташування лише пічки, але потрібен ще додатковий простір для монтування спеціальних сидячих\лежачих зон, тому орієнтовна площа приміщення була збільшена до 5 м².

Отже, загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення планується бути не менш ніж 312,04 м².

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення культурно-дозвільного призначення буде розміщено в одному об'ємно-планувальному просторі приміщень на другому поверсі. До групи культурно-дозвільного призначення входять такі приміщення: більярдна, конференц-зал, кімната для ділових зустрічей.

Таблиця 3.24 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з\п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Більярдна	30	Передбачена для гри в більярд одночасно для 5 компаній. Оснащена 5 більярдними столами, диванами та полицями для куль та трикутників.
2	Конференц-зал	25	Передбачений для проведення конференцій, зустрічей та презентацій для 30 осіб. Оснащений кріслами, столами та куллерами з водою.
3	Кімната для ділових зустрічей	15	Передбачена для ділових зустрічей для 6 осіб, оснащена кріслами, столами та куллером з водою.

Таблиця 3.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Більярдна				
Полиця для куль та трикутника	Монако	3	1200x750x20	3,6
Стіл більярдний	Арizona	2	2600x1300x800	10,14
Стіл більярдний	Ардезія	3	2600x1300x800	10,14
Диван	Аскалон	3	900x700x700	3,2
Всього				27,08
Конференц-зал				
Робоче крісло	Аскалон	30	560x450x760	5,56
Робочий стіл	Фенікс	3	1200x655x676	21,4
Куллер з водою	Чиста криниця	2	340x430x800	1,2
Всього				28,16
Кімната для ділових зустрічей				
Робоче крісло	Аскалон	6	560x450x760	4,5
Робочий стіл	Фенікс	2	1200x655x676	3,2
Куллер з водою	Чиста криниця	1	340x430x800	0,3
Всього				8,0

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м2
Більярдна	30,0
Конференц-зал	25,0
Кімната для ділових зустрічей	15,0
Всього	70,0

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення розміщуватиметься на першому поверсі будівлі готелю. Ці приміщення будуть об'єднані в групи за функціональними ознаками:

- приміщення дирекції (кабінет директора 5 м²);
- приміщення адміністративного підрозділу(приміщення бухгалтерії – 5 м², кабінет завідуючого виробництвом - 5 м², приміщення завідуючого виробництвом – 10 м²).

Службово-побутові приміщення: приміщення офіціантів і барменів – 10м², гардероб офіціантів і барменів -8м², приміщення персоналу – 10м², гардероб персоналу – 10м².

Господарські приміщення: комора прибирального інвентарю і обладнання – 4м², душові і туалети – 10м², білизняна – 12м², роздавальна – 15м².

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 130 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	247,3
Люкс	463,0
Напівлюкс	574,0
Одномісний стандарт	632,5
Двомісний стандарт	2247,0
Стандарт для маломобільних груп населення (двомісний)	184,8
Разом по групі А/1	4348,6
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	90
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Комора брудної білизни	6
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Комора прибирального інвентарю	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Приміщення чищення взуття	6
Кімната побутового обслуговування	6
Разом по групі А/2 (всього на поверх)	144
Разом по групі А	
4492	
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	210
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Банківський термінал	6
Кімнати чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	12
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Пункт охорони	8
Приміщення посильних	8
Консьерж-сервіс	

Продовження таблиці 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 130 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Бюро обслуговування	15
Гардероб	13
Приміщення порт'є	6
Багажний вестибюль	14
Комора прибирального інвентаря	4
Медпункт	14
Санвузол з умивальниками у шлюзах	8
Разом по групі Б/1	306
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан класу люкс	967,3
Бар при вестибюлі	25
Бар при спортзалі	35
Їдальня для персоналу	40
Разом по групі Б/2	1067,3
Група Б/3. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Салон краси	35
Комплексний приймальний пункт	12
Каса квитків на транспорт	6
Кіоск з продажу косметично-парфюмерних виробів	4
Спортивний магазин	10
Разом по групі Б/1	306
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан класу люкс	967,3
Бар при вестибюлі	25
Бар при спортзалі	35
Їдальня для персоналу	40
Разом по групі Б/2	1067,3
Група Б/3. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Салон краси	35
Комплексний приймальний пункт	12
Каса квитків на транспорт	6
Кіоск з продажу косметично-парфюмерних виробів	4
Спортивний магазин	10
Разом по групі Б/3	67
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Більярдна	30
Конференц-зал	25
Кімната для ділових зустрічей	15
Разом по групі Б/4	70
Група Б/5. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
	(дані табл. 2.3)
Разом по групі Б/5	312,04
Разом по групі Б	1822,34

Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія	22
Робочі приміщення оперативного планування	12
Санвузли з умивальниками у шлюзах (жіночі і чоловічі)	8
Разом по групі В/1	109
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Вузол зв'язку	14
<i>Центральна білизняна:</i>	
відділення чистої білизни	16
відділення брудної білизни	8
приміщення розбирання брудної білизни	8
майстерня лагодження білизни	4
<i>Служба прибирання території:</i>	
побутові приміщення	6
склад прибирального інвентарю	4
склад видаткових засобів	4
склад садового інвентарю	4
<i>Майстерні:</i>	
електротехнічна	8
сантехнічна	8
слюсарна	8
КВП і А	8
столярна	16
малярна	12
<i>Складські приміщення:</i>	
резервний склад білизни	8
склад драпірування	6
матеріально-технічні склади	30
склад видаткових матеріалів	16
склад меблів	30
склад пиломатеріалів	20
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	25
Пральня	45
Господарські	3
Разом по групі В/2	319
Група В/3. Технічні приміщення	
електрощитова	12
теплопункт	15
витяжна вентиляційна камера	12
приливна вентиляційна камера	24
Разом по групі В/3	63
Разом по групі В	491
Корисна площа приміщень	4050,34

Отже, на основі нормативних документів та розрахунків приміщень фізично-оздоровчого призначення й закладу ресторанного господарства, було розраховано корисну площу засобу розміщення як суму площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу – $S_{кор}=4050,34 \text{ м}^2$.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, \text{ м}^2$:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

де $S_{кор}$ – корисна площа засобу розміщення, м^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,25$.

Отже, робоча площа підприємства дорівнює:

$$S_{роб} = 4050,34 * 1,25 = 5062,925 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}, \text{ м}^2$, з врахуванням коефіцієнту збільшення площі ($K_2=1,03$):

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2$$

$$S_{заг} = 5062,925 * 1,03 = 5214,8 \text{ м}^2$$

Отже площа проектованого готелю = 5214 м^2 , кількість поверхів 5.

На першому поверсі проектованого готелю розміщуватимуться приймально-вестибюльна, адміністративна і господарська групи приміщень, а також заклад ресторанного господарства та технічні приміщення, окрема загальна площа яких ($S_{заг}$)= $1722,1 \text{ м}^2$. Тому площа першого поверху становить 1799 м^2 .

Площа кожного наступного поверху дорівнюватиме $853,95 \text{ м}^2$.

Отже, проектований засіб розміщення має централізовану систему забудови, 5 основних поверхів.

Згідно до розташування та площі ділянки, засіб розміщення буде мати прямокутну конфігурацію будівлі.

Будинок готелю складається з житлової та громадської частин, тому при створенні використовується змішаний варіант композиційних схем.

Геометричні розміри будівлі становитимуть 41,8м x 43м.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО – ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель категорії 3* на 130 номерів буде розташований на земельній ділянці за адресою Івано-Франківська область, село Яблуниця, присілок Довгий Грунь 414.

Дана територія є рекреаційною зоною, туристична привабливість забезпечується за рахунок наявних природно-заповідних територій, лікувально-оздоровчих ресурсів, історико-культурних надбань та кліматичних умов. Рельєф ділянки пологий, без ухилів та насаджень. Глибина промерзання ґрунту на 50-60 см за температури взимку $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами.

Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці лісової місцевості, тому триповерхова будівля готелю не завадить природному та архітектурному ансамблю місцевості.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил.

Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

Ділянка, що обрана для туристичного готелю, має достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості. Вона має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва. Ділянка має добру

транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром населеного пункту і гірськолижними підйомниками Буковель та Драгобрат.

Ресурс території рекреаційного готелю є достатнім для розташування готельного підприємства, саду, городу, зони відпочинку з альтанками, дитячого майданчику, споруди для зберігання сільськогосподарського інвентарю, приміщення охорони автостоянки та прокату гірськолижного спорядження і спортивного інвентарю.

Територія готельного підприємства освітлюватиметься ввечері та вночі. Освітлення вмикатиметься автономно і буде здійснюватися за допомогою наземних ліхтарів денного світла, а також прожекторів, що будуть знаходитися на даху будівлі.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

На основі визначеного місця будівництва проектованого засобу розміщення далі проаналізовано можливість підключення інженерних комунікацій підприємства (каналізації, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання) до існуючих систем. Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва):

- Мережа енергозабезпечення в районі –трансформаторна підстанція трансформатор КТП-125 (трансформаторна підстанція ЛКТП-220 (КГПП-2*1000 кВт); лінія електропередач 2 144 (ЛЕП 10 вВ) довжиною 5,8 км від підстанції 110/10 кВ до гірськолижного підйомника (ЛКТП-220).
- Мережа водопостачання – «Яремчанське комунальне водоканалізаційне підприємство»;
- Мережа каналізації – «Яремчанське комунальне водоканалізаційне підприємство»;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід «ДТЕК Бурштинська ТЕС»;

- Мережа газопостачання - «ІваноФранківськГаз».

Необхідності знесення будь-яких будівель, споруд, зелених насаджень немає. На території буде висаджено спеціальні квіти та дерева, обладнано зелені зони для відпочинку. Територія повинна належно освітлюватись із застосуванням сучасних енергозберігаючих світильників.

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_3 \cdot N,$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце; N – місткість готелю, місць. Отже, площа земельної ділянки об'єкту проектування:

$$S_d = 30 \cdot 245 = 7350 \text{ м}^2$$

Виходячи із попередніх розрахунків, на площі ділянки під будівництво, яка становить 7350 м², виділена зона під забудову площею 6461 м² та зона озеленення загальною площею 889 м². На території, яка вільна від забудови вжито такі заходи благоустрою:

- наявна зелена захисна смуга шириною 2 м;
- огороження території - декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій, зелених насаджень стрижених кущів туї висотою 1,5 м;
- підходи, доріжки буде вимощено фігурною бруківкою; під'їзди, тротуари – бітумом. Основний підхід до закладу спроектовано шириною 2 м, а пішохідні доріжки - шириною 0,75 м;
- проїзди шириною 4 м на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- територію та сам заклад планується освітлювати у вечірній та нічний час. Територія належно освітлюватиметься із застосування енергозберігаючих

світильників та нових технологій економії електроенергії. До таких технологій входять:

- системи автоматичного включення та відключення джерел освітлювання;
- сенсорне реагування на появу гостя у діапазоні хвиль, що провокує включення освітлення на то час, поки гість знаходиться у межах досягання світла;
- енергозберігаючі лампи;
- системи рівномірного розподілу електроенергії по всій території закладу готельно-ресторанного господарства.
- організована садово-паркова зона відпочинку відвідувачів. Озеленення вирішили шляхом влаштування газонів, посадки дерев, стрижених кущів туї, лаванди, розмарину та кущів троянд, клумб сезонних квітів та змішаних квітників. Передбачається влаштування малих архітектурних форм на території прогулянкової зони (лави, фонтани з підсвіткою та музикальним супроводом).
- передбачена автостоянка для машин відвідувачів на 19 місць.

Водопостачання

Призначення системи водопостачання – забезпечення закладу водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб. Системи водопостачання повинні забезпечувати споживачів водою заданого якості, у необхідній кількості і під необхідним напором.

Водозабезпечення систем готелю здійснюється від районного водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника. У закладі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНіП 2.04.01- 85. Для визначення необхідної кількості води для готельного комплексу необхідно знати витрати води на житловий фонд і технологічні потреби.

- $q \frac{tot}{U} = 300$ л/добу на 1 людину – загальна норма витрат води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q \frac{c}{U} = 200$ л/добу на 1 людину – норма витрат холодної води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q \frac{h}{U} = 200$ л/добу на 1 людину – норма витрат гарячої води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q \frac{tot}{hr,U} = 15,6$ л/год. на 1 людину – загальна норма витрат води споживачем за годину найбільшого водоспоживання;
- $q \frac{c}{hr} = 5,6$ л/год. На 1 людину – максимальна годинна витрата холодної води.
- $q \frac{h}{hr} = 10$ л/добу – максимальна годинна витрата гарячої води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;

Норми витрат води санітарним прибором приймаємо:

- $q \frac{tot}{0} = 0,3$ л/с – загальна витрата води санітарним прибором;
- $q \frac{c}{0} = 0,2$ л/с – витрата холодної води санітарно-технічним прибором;
- $q \frac{h}{0} = 0,2$ л/с – витрата гарячої води санітарно-технічним прибором.

Кількість споживачів води це кількість всіх жителів, що визначається як добуток кількості номерів та середньої населеності, тобто

$$U = n * U_0 \quad (4.1)$$

$$U = 1,69 \times 130 = 220 \text{ осіб.}$$

Ймовірність дії санітарно-технічного приладу розраховується за формулою:

загальна:

$$P \square q_{hr,u} U ,$$

$$(4.2)$$

$$q_0 N \square 3600$$

$$P^{\text{tot}} = (15,6 \times 220) / (0,3 \times (75 \times 5) \times 3600) = 1981,2 / 405000 = 0,0048 \text{ – загальна};$$

$$P^c = (5,6 \times 220) / (0,2 \times (75 \times 3) \times 3600) = 711,2 / 162000 = 0,0043 \text{ – холодна};$$

$$P^h = (10 \times 220) / (0,2 \times (75 \times 2) \times 3600) = 1270 / 108000 = 0,011 \text{ гаряча.}$$

Ймовірність використання санітарних приладів в готелі: P^{tot}

$$P_{\text{hr}}^{\text{tot}} = (3600 \times 0,0048 \times 0,3) / 300 = 0,017 \text{ - загальна};$$

$$P_{\text{hr}}^c = (3600 \times 0,0043 \times 0,2) / 200 = 0,015 \text{ – холодного водозабору};$$

$$P_{\text{hr}}^h = (3600 \times 0,011 \times 0,2) / 200 = 0,039 \text{ – гарячого водозабору.}$$

Оскільки, загальні розрахункові витрати води $q^{\text{tot}} = 4,361 \text{ л / с} < 8 \text{ л / с}$ максимальні секунди витрати стічних вод:

$$q^s = 4,361 + 0,15 + 0,8 + 0,2 + 1,6 + 0,1 = 7,211 \text{ л / с.}$$

Так, як всі ймовірності менше за 0,1, а кількість приладів більше за 200 тоді: $N^{\text{tot}} \times$

$$P_{\text{hr}}^{\text{tot}} = 375 \times 0,017 = 6,37;$$

$$N^c \times P_{\text{hr}}^c = 225 \times 0,015 = 3,37;$$

$$N^h \times P_{\text{hr}}^h = 150 \times 0,039 = 5,85.$$

Цим значенням відповідають значення:

$$a_{\text{hr}}^{\text{tot}} = 3,78;$$

$$a_{\text{hr}}^c = 2,12;$$

$$a_{\text{hr}}^h = 3,55;$$

Підставивши дані значення отримаємо:

$$q_{\text{hr}}^{\text{tot}} = 5 \times 300 \times 3,78 = 5670 \text{ л / год.} = 5,67 \text{ м}^3 \text{ / год};$$

$$q_{\text{hr}}^c = 5 \times 200 \times 2,12 = 2120 \text{ л / год.} = 2,12 \text{ м}^3 \text{ / год};$$

$$q_{\text{hr}}^h = 5 \times 200 \times 3,55 = 3550 \text{ л / год.} = 3,55 \text{ м}^3 \text{ / год.}$$

Результати розрахунку представляємо у вигляді таблиці 4.1

Таблиця 4.2 – Розрахункові значення

Показник, розмірність	Значення
Секундні розрахункові витрати холодної води $s q$, л/с	1,975
Секундні розрахункові витрати гарячої води $h q$, л/с	2,386
Загальні секундні розрахункові витрати холодної води $t t q 0$, л/с	4,361
Секундні витрати стічних вод $s q$, л/с	7,211
Загальні годинні розрахункові витрати води $t t q hr 0$, м ³ /год	5,67
Годинні розрахункові витрати холодної води $s q hr$, м ³ /год	2,12
Годинні розрахункові витрати гарячої води $h q hr$, м ³ /год	3,55

Для закладів харчування та технологічні потреби готелю витрати води загальні, $V_{заг}$, м³, розраховуються за укрупненим показником за формулою:

$$V_{заг} = N_{вс} \times C \times T, (4.3)$$

де $N_{вс}$ – норма витрат води на умовну страву, м³ ($N_{вс}=0,016$ м³/страву, у тому числі гарячої води – 79%); C – обсяг випуску продукції за добу, страв.

$$V_{заг} = ((0,016 \times 2828) \times 16 \times 365 = 264\,248,32 \text{ м}^3$$

Каналізація та сміттєвидалення

Мережі каналізації - районний колектор $d=600$ мм проходить на відстані 600 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на відстані 900 м від ділянки будівництва.

При загальних витратах холодної та гарячої води на відповідній ділянці водопровідної мережі л/с за формулою:

$$q^s \square q^{t 0r} \square q^s; (4.4)$$

В інших випадках, тобто при $q^{0r} \leq 8$ л/с за формулою:

$$q^s \leq q^{0r}, \quad (4.5)$$

Внутрішня каналізаційна мережа буде монтуватися із чавунних труб. Сталеві труби застосовуватимуться для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн тощо.

Чавунні труби виготовлятимуться діаметром 150 мм. Для захисту труб від агресивного впливу стічних вод виконують їхнє антикорозійне покриття (нафтовий бітум). Випускають труби двох класів – А і Б. До класу А відносяться труби, що витримують тиск 0,1 МПа до нанесення антикорозійного покриття. Їх використовують для прокладки в будівельних конструкціях.

Опалення

Система опалення служить для обігріву приміщень у холодний період року і підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури. В готелі передбачено влаштування системи опалення згідно СНсП 2.04.05-91 для підтримання температурного режиму в закладі. Теплопостачання передбачено від автономного джерела – опалювального котла німецької фірми «Bosch». Температура теплоносія на вході становить 115-120°C.

В готелі передбачений тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління та автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Теплопостачання передбачається від зовнішнього джерела « ДТЕК Бурштинська ТЕС».

Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 \cdot V_6 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, (4.6)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , $\text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$ ($q_6=3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \cdot \text{min}$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_n \cdot h_3 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot (h_1 + h_2), (4.7)$$

де S_i – площа i -го поверху будівлі закладу ресторанного господарства, м^2 ; h_1 – висота поверху будівлі, м ; h_2 – висота перекриття, м ; h_3 – висота покрівлі, м (h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі).

При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горіщного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку); S_n – площа покрівлі (для суміщеної покрівлі), технічного поверху або горіща, м^2 ; R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища; T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год.; Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_6 = 698 \times 3,3 + 775,6 \times 3,3 \times 5 = 2\,303,4 + 12\,797,4 = 15\,100,8 \text{ м}^3;$$

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 15\,100,8 \times 6 \times 30 \times 24 \times 10 \times 1 = 229,98 \text{ Гкал.}$$

Вентиляція

Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, готельних, ресторанних залах і кафе необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

Для визначення необхідної кількості повітря, для досягнення нормативної кратності обміну повітря спочатку визначають необхідний повітрообмін по наступним пунктам:

1. Визначаємо необхідний повітрообмін по явному теплу, кг/год

$$G_o \approx 3,6 Q_{н.я} / c(t_{вд} - t_n)$$

(4.8) де $Q_{н.я}$ – надходження явного тепла від людей, Вт; c – питома теплоємність повітря, с
= 1,0056 кДж/(кг°С); $t_{вд}$, t_n – температура припливного повітря та повітря, що видаляється, °С;

$$Q_{н.я} \approx q_y \approx N$$

9)

де N – кількість людей в номері; q_y – питома виділення явного тепла, Вт/люд

$$Q_{н.я} = 90 \times 2 = 180 \text{ Вт}$$

$$G_o = 3,6 \times 180 / 1,0056(30-22) = 648 / 8,0448 = 80,5 \text{ кг/год}$$

2. Визначаємо необхідний повітрообмін по повному теплу, кг/год

$$G_o \approx 3,6 Q_{н.п} / (I_{вд} - I_n), \quad (4.10)$$

де $Q_{н.п}$ – надходження повного тепла від людей, Вт; I_n , $I_{вд}$ – ентальпія припливного повітря та повітря, що видаляється, кДж/кг (знаходиться по I-d діаграмі);

$$Q_{н.п} \approx q_p \approx N, \quad (4.11)$$

де q_p – питома виділення повного тепла,

$$\text{Вт/люд. } Q_{н.п} = 120 \times 2 = 240 \text{ Вт}$$

Оскільки температура повітря в середині приміщення $t_{вд} = 30^\circ$, вологість 50% та температура зовнішнього повітря $t_n = 22^\circ$, вологість 70% знаходимо ентальпію повітря за допомогою I-d діаграми: $I_n = 64$ $I_{вд} = 52$.

$$G_o = 3,6 \times 240 / (64-52) = 864 / 12 = 72 \text{ кг/год}$$

3. Визначаємо необхідний повітрообмін по волозі, кг/год

$$G_o \approx M_w / (d_{вд} - d_n), \quad (4.12)$$

де M_w – надходження вологи від людей, г/год; d_n , $d_{вд}$ – вологовміст припливного

повітря та повітря, що видаляється, г/кг (знаходиться по I-d діаграмі);

$$M_w \square m_w \square N ,$$

де m_w – питомі виділення вологи однією людиною, г/(год·люд).

$$M_w = 40 \times 2 = 80 \text{ г/год}$$

$$G_o = 80 / (14,4 - 12,7) = 47,0 \text{ кг/год}$$

4. Визначаємо необхідний повітрообмін по CO₂, кг/год

$$G_o \square V_{CO} / (C_{вд} \square C_n \square C_{п} \square C_n), (4.13)$$

де V_{CO_2} – надходження вуглекислого газу від людей, л/год; $C_{п}$, $C_{вд}$ – концентрація CO₂ в припливному повітрі та в повітрі, що видаляється, л/м³; $\rho_{п}$, $\rho_{вд}$ – густина припливного повітря та повітря, що видаляється, кг/м³;

$$V_{CO} \square v_{CO} \square N, (4.14)$$

$$V_{CO_2} = 23 \times 2 = 46 \text{ л/год}$$

де V_{CO_2} – питомі виділення CO₂ однією людиною,

$$\text{л/(годхлюд)}. G_o = 46 / (1/1,164 - 0,5/1,206) = 46 / (0,85 - 0,41) =$$

$$104,5 \text{ кг/год}$$

Розрахувавши необхідний повітрообмін, вибираємо найбільшу величину.

Визначаємо витрати тепла на нагрівання вентилязованого повітря, Вт:

$$Q \square 0,278 \square G_o \square c(t_{вд} \square t_n), (4.15)$$

Кондиціонування

Кондиціонування повітря в готельній споруді передбачається через неможливість використання природної вентиляції (відкриті вікна в літній час) через надмірний вуличний шум, що заважає роботі, забруднення повітря в приміщеннях.

Орієнтовний розрахунок потужності охолодження Q (в кіловатах) проводиться за загальноприйнятою методикою:

$$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3, (4.16)$$

де Q_1 - тепловий притік від вікна, стін, підлоги і стелі.

$$Q_1 = S \times h \times q / 1000 \quad (4.17)$$

де S - площа приміщення (m^2); h - висота приміщення (м); q - коефіцієнт, що дорівнює 30 - 40 Вт/кб. м: $q = 30$ для затіненого приміщення; $q = 35$ при середній освітленості; $q = 40$ для приміщень, в які потрапляє багато сонячного світла.

Площа номеру Апартаменти складає – 54,9 m^2

$$Q_1 = (54,9 \times 3,3 \times 35) / 1000 = 6,34 \text{ кВт};$$

Якщо в приміщення потрапляють прямі сонячні промені, то на вікна повинні бути світлі штори або жалюзі.

Q_2 - сума теплопритоків від людей.

Тепловий притік від дорослої людини: 0,1 кВт - у спокійному стані; 0,13 кВт - при легкому русі; 0,2 кВт - при фізичному навантаженні;

$$Q_2 = 0,13 \times 2 = 0,26 \text{ кВт};$$

Q_3 - сума теплопритоків від побутових приладів.

Тепловий притік від побутових приладів: 0,3 кВт - від комп'ютера; 0,2 кВт - від телевізора; для інших приладів можна вважати, що вони виділяють у вигляді тепла 30% від максимальної споживаної потужності (тобто передбачається, що середня споживана потужність складає 30% від максимальної).

$$Q_3 = 0,3 + 0,2 = 0,5 \text{ кВт}.$$

$$Q = 6,34 + 0,26 + 0,5 = 7,1 \text{ кВт}.$$

Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, готельних, ресторанних залах необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу.

Енергозабезпечення

Потужність системи електропостачання готелю – це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

У готелі електропостачання матиме дві схеми розгалужень: основне та чергове. Чергове електроосвітлення, що становить приблизно 30 % від основного, включатиметься з метою економії електроенергії в нічний час і в часи відпочинку гостей. Цими мережами забезпечується освітлення коридорів, сходів, під'їздів, вестибюлів, гардеробів, камер схову, радіовузла, пожежних покажчиків, кас, станцій пожежної та охоронної сигналізації, реклам і телефонних кабін. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення потрібно застосовувати реле часу та автоматичні фотовимикачі .

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території слід виконувати у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28.

Електрообладнання будинків - це сукупність електротехнічних пристроїв, які встановлені в будинках і призначені для енергопостачання інженерних систем та для підведення електроенергії до побутових електроприладів та освітлення.

Усі об'єкти готелю будуть забезпечені засобами пожежної автоматики: електричної пожежної сигналізації, спринклерними і дренчерними установками, радіоустановками про пожежу.

Пристрій пожежної сигналізації складається з центрального пожежного пункту, що подає звуковий або зоровий сигнал про пожежу або небезпеку пожежі, а також із пожежних сигналів.

Ліфти та інші види механічного транспорту

Ліфт – це підйомник періодичної дії, в якому люди і вантажі перевозяться з одного рівня на інший у кабіні, що рухається вертикальними напрямними, встановленими на всю висоту шахт, і забезпеченим на посадочних майданчиках дверима, які закриваються.

За своїм призначенням ліфти в сфері готельного і ресторанного господарства, підприємств торгівлі поділяють на пасажирські, які служать для

підйому і спуску людей, вантажно-пасажи́рські — для підйому і спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, вантажні без провідника, малі вантажні (магазинні) - для підйому і спуску вантажів масою менше 200 кг.

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год.

Згідно ДНАОП 0.00-1.02-99 «Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів» власник ліфта повинен забезпечити його утримання в справному стані і безпечну експлуатацію шляхом організації належного обслуговування або укласти договір зі спеціалізованою організацією з визначенням обов'язків і прав сторін з урахуванням вимог цього розділу.

Власник або спеціалізована організація повинні:

- призначити наказом особу із числа інженерно-технічних працівників, відповідальну за організацію робіт з технічного обслуговування і ремонту ліфтів з покладенням на неї обов'язків [24]:

- призначити наказом особу із числа інженерно-технічних працівників, відповідальну за організацію експлуатації ліфтів з покладенням на неї обов'язків:

- призначити наказом електромеханіків з закріпленням за ними ліфтів - відповідальними особами за їх справний стан з покладанням на них обов'язків:

- призначити наказом ліфтерів і операторів з диспетчерського контролю ліфтів (далі - оператори) з покладанням на них обов'язків згідно з виробничими інструкціями.

- організувати проведення технічних оглядів;
- організувати навчання і періодичну перевірку знань обслуговуючого персоналу, який обслуговує ліфти;

- забезпечувати обслуговуючий персонал, який обслуговує ліфт, виробничими інструкціями, а особи, відповідальні за організацію робіт по

технічному обслуговуванню і ремонту ліфтів і організацію експлуатації ліфтів, - цими Правилами, посадовими інструкціями (положеннями), керівними вказівками і нормативною документацією. Електромеханіки, відповідальні за справний стан ліфтів, також повинні бути забезпечені цими Правилами;

- забезпечити в машинному приміщенні наявність принципової електричної схеми.
- призначити наказом електромонтерів диспетчерського обладнання та телеавтоматики (за наявності такого) після проведення відповідного навчання на підприємстві або в учбовому закладі, які мають дозвіл на проведення навчання, виданий в установленому порядку.

Ліфтерами, операторами, електромеханіками та електромонтерами диспетчерського обладнання і телеавтоматики повинні призначатися особи не молодше 18 років, які навчені згідно з відповідними програмами і склали екзамени в учбовому закладі або в організації, яка має дозвіл органу Держнаглядохоронпраці на проведення навчання і атестацію. Електромеханіки складають екзамени в присутності інспектора Держнаглядохоронпраці.

Системи зв'язку та сигналізації

Система пожежної сигналізації (СПС) «інтелектуального» готельного господарства будується таким чином, що системи управління автоматикою життєзабезпечення, пожежної сигналізації і управління автоматичною системою пожежогасіння виконуються в єдиному інформаційному просторі. Між цими системами організовується пряма і безумовна взаємодія. СПС інтегрується з іншими системами комплексу безпеки .

Для захисту готелю, що займає велику площу, використовуються системи пожежної сигналізації, що підтримують десятки тисяч адресно- аналогових сповісників і шлейфів.

СПС «інтелектуальної» готельної установи максимально «відкрита» для

програмування і конфігурації, що дозволяє ідеально адаптувати її до особливостей приміщень, що захищаються. Система володіє високим ступенем надійності: сигнал тривоги генерується тільки після багатократного підтвердження від сповісника, так що помилкові спрацьовування виключені. При цьому рівні чутливості та спрацьовування можуть встановлюватися залежно від часу доби і дня тижня. Також автоматично встановлюються рівні попереднього спрацювання («передтривоги»), що підвищує ймовірність виявлення спалаху на ранній стадії. Крім того, СПС дозволяє проводити превентивні протипожежні заходи в зонах, що розташовані в безпосередній близькості від місця спалаху.

СПС «інтелектуального» готельного бізнесу відрізняється високою надійністю і економічністю. Адресно-аналогові сповісники використовуються тільки в порівняно невеликих приміщеннях, забезпечуючи їх надійний захист з точною інформацією про місцезрештування можливого спалаху вогнища. Приміщення з великою площею захищаються шлейфами (з неадресних датчиків), що включаються в адресну лінію через спеціальний адресний модуль. Модулі управління оповісниками, що встановлені в адресній лінії в безпосередній близькості від місця розташування оповісників, забезпечують позонне сповіщення про пожежу (у конкретній зоні). При цьому економляться монтажні матеріали і скорочується обсяг монтажних робіт.

Центральна адресно-аналогова панель СПС дозволяє організувати велику кількість зон, що охороняються, і адресно-аналогових ліній зв'язку типу «петля», до яких можна підключити сотні та тисячі адресно-аналогових пристроїв. На адресних петлях встановлені адресні пристрої: сповісники (димові, оптичні, теплові, адресні, ручні), модулі контролю і управління (оповісники, бічні шлейфи, модулі введення/виведення).

СПС контролює пожежний стан готелю з точністю до приміщення. У кожному номері встановлюються два сповісники (тепловий і димовий або 2

димових). Весь готельний бізнес розбивається на пожежні зони за технологічною і пожежною ознаками. Всі зони мають найменування і забезпечуються світлодіодною індикацією («пожежа» - «несправність») на індикаційному табло центральної панелі. Крім того, на дисплеї панелі відображається інформація про кожен тривожний або несправний елемент зони. Це дозволяє точно визначити місцезнаходження тривожного (несправного) елемента.

Лінії зв'язку контролюються за коротким замиканням (КЗ). Для виключення виходу з ладу всієї лінії зв'язку при КЗ використовуються модулі ізоляції КЗ. Ділянка з КЗ між модулем його ізоляції виключається з контролю, а решта частин лінії нормально функціонує. При цьому на дисплеях відображається інформація про перевантаження лінії зв'язку і про адреси сповісників, виключених із контролю.

Пожежна панель розташовується в приміщенні пожежного поста (або поста охорони), де організовано цілодобове чергування. За допомогою мережевого повторювача організовується запасний пост, який дозволяє здійснювати функції контролю і моніторингу системи так само, як і з основної панелі.

У складі СПС передбачені поверхові блоки для живлення світлових і звукових оповісників, а також система резервного живлення від акумуляторних батарей.

Для передачі стандартних сигналів на пульт міської пожежної частини можуть бути передбачені спеціальні пристрої, здатні в автоматичному режимі додзвонюватися за кількома номерами і передавати відповідну кількість мовних повідомлень заданої тривалості .

СПС «інтелектуальної» готельної установи будується з урахуванням необхідного резерву адресного поля (30% адрес), що дозволяє легко розширити СПС у разі модернізації готелю.

СПС управляє протипожежною автоматикою і системою сповіщення. Для

позначення евакуаційних виходів застосовуються світлові індикатори- табло, для подачі звукового сигналу тривоги - звукові пожежні оповісники. При виникненні сигналу тривоги («пожежа») СПС формує зовнішні сигнали, які забезпечують виконання обов'язкових дій в «тривожній» зоні:

- відключення вентиляції;
- відключення електропостачання (за винятком спеціального обладнання);
- включення аварійного освітлення і світлового позначення евакошляхів і еваковиходів;
- включення мовного сповіщення з інформацією для «тривожної» зони; виведення із зони ліфтів;
- розблокування виходів на шляхах евакуації;
- включення системи видалення диму.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

4.3.1 Зовнішня архітектурна композиція

Туристичний готель категорії 3* на 130 номерів буде розташований на земельній ділянці за адресою Івано-Франківська область, село Яблуниця, присілок Довгий Грунь 414.

Висота готелю – 3 поверхи. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 245 місць. Одноповерхова – приміщення торгівлі та службово-побутові приміщення.

Висотність підкреслюватиметься виступаючими прямокутними елементами.

Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище. Над виступаючою частиною фасаду планується влаштувати сталевий профільований настил зеленуватого кольору. Облицювання цоколя планується виконати з природного каменю (граніт).

Головний вхід у готельний комплекс буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідна стіна буде суцільно зашклененою і відсунутою відносно фасаду споруди. Вхід буде не дуже високий та передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься зі спорудою безпосередньо автоматичними дверми; перед входом буде розміщена ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме відвідувачів від негоди.

Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновими лампами.

4.3.2 Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Туристичний готель буде спроектовано в стилі мінімалізм.

Мінімалізм – це відносно нове поняття, не так давно вступило в світ дизайну інтер'єру. Якщо говорити про мінімалізм в цілому, то можна сказати, що головним для цього стилю в інтер'єрі є простота і функціональність.

Даний стиль вперше став проявлятися на початку 20го століття. Його батьківщина – це та сама Японія, адже саме Японія вважається однією з високотехнологічних країн, де часто не вистачає місця для декору що не функціонує.

Основною характерною рисою даного стилю в інтер'єрі є простота і свобода в просторі. Сюди ж відноситься і простота форм меблів і предметів інтер'єру в цілому. Інтер'єр повинен виглядати просто, але в той же час надзвичайно, витончено і навіть футуристично.

Для цього стилю також характерна наявність геометричних фігур в різних проявах. Найчастіше це поєднання кола, квадрата і прямокутника, але й незвичайні фігури також вітаються.

Колірна гамма інтер'єру в стилі мінімалізм не повинна містити більше трьох кольорів. При цьому кольори повинні контрастувати відносно один одного. Наприклад, це може бути поєднання білого, чорного і зеленого.

Для мінімалізму також характерна неймовірна функціональність всього інтер'єру. Тобто, кожна річ в ньому повинна бути функціональною. Також відмінною рисою стилю є мала кількість або взагалі відсутність декору.

Ще одна відмінна риса – багато світла. Значне число джерел світла і самого світла надають простору додатковий обсяг і роблять інтер'єр більш незвичайним і захоплюючим.

Вхідна зона закладу буде представлена вестибюлем готелю, що виконана у стилі мінімалізму. Інтер'єр вестибюлю характеризується як моделювання простору та світла з використання тільки необхідних предметів.

Природне освітлення вестибюлю та інших приміщень готельного комплексу створюватиметься за рахунок прямого бічного світла, що проникає через віконні отвори, і світла, що відбивається від стін, стелі, меблів виконаних у світлих тонах. Штучне освітлення використовуватиметься для освітлення всього холу.

Зал ресторану буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну готелю. Зал освітлюватиметься як природним, так і штучним світлом. Світильники з імітуванням води та штучних рослин використовуватимуться для освітлення всієї зали і кожного столика окремо. Вікна прикрашатимуть жалюзі з тематичними малюнками та легкі порт'єри відповідної кольорової гами.

Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосовуватимуться два ліфти та сходинова клітка. В холі другого поверху є зона відпочинку, яка мебльована шкіряним диваном та кріслами, невеликим журнальним столиком. Меблі підібрані під кольорову гаму холу. Для оформлення вибрано світлі відтінки. Освітлення коридору здійснюватиметься при використанні штучних світильників

Житлова частина готельного комплексу буде представлена одно кімнатними номерами на дві особи та однокімнатними номерами типу

«дубль».

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних засобів розміщення

Доходи – це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників).

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності (До.д) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

1. Дохід (виручка) від продажу номерів/місць (Дн.ф):

- реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у номерах;
- бронювання номерів / місць;
- від додаткових платних послуг на поверху.

2. Дохід (виручка) закладів ресторанного господарства (Дз.р.г):

- продукції власного виробництва;
- куплених товарів;
- від додаткових платних послуг;

3. Дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п):

- фітнес-центрів, центрів розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку та ін.

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$До.д. = Дн.ф. + Дз.р.г. + Дін.п.$$

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та інших, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Також до доходів від операційної діяльності готелю відноситься дохід від надання інноваційних послуг, за умови якщо такий дохід можна відокремити від іншої діяльності готелю. У разі, якщо запропоновані інновація стосується

діяльності всього готелю і запропоновані інноваційні послуги не можуть бути відокремлені від надання послуг розміщення, послуг ресторану або інших господарських підрозділів, дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг не розраховується окремо а є складовою вище перелічених видів операційної діяльності готелю.

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розроблення і виконання виробничо-експлуатаційної програми, що посідає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей (або оборотності місця) у готелі.

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми готелю визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Пропускна спроможність готелю (ПС), людино-днів, розраховують за формулою:

$$ПС = \sum_{s=1}^n H_i \times M_i \times D$$

де ПС – пропускна спроможність готелю;

H_i – кількість номерів i -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

M_i – кількість місць у номері i -го типу і категорії у плановому році;

D – кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг нового готелю на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з

урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаження (0,6–0,75) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС \times Кз.пл.$$

де $Q_{пл}$ – обсяг реалізації готельних послуг на плановий період;

ПС – пропускна спроможність готелю;

Кз.пл. – плановий коефіцієнт завантаження номеру.

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), грн., розраховують за наступними формулами:

$$Дн.ф. = Q_{пл} \times \bar{Ц}$$

де Дн.ф. - дохід (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення;

$Q_{пл}$ - обсяг реалізації готельних послуг на плановий період;

Ц - середня ціна за номер (місце) за добу, грн.

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів.

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

Таблиця 5.1. Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2021 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4
Апартаменти	5	20	365	7300
Люкс	10	20	365	7300
Напівлюкс	15	30	365	10950
Двомісний стандарт	70	140	365	51100
Одномісний стандарт	25	25	365	9125
Стандарт для маломобільних груп населення	5	10	365	3650
Разом	130	245	365	89425

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

Таблиця 5.2 Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис.грн.
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	7300	0,6	4380	2500,00	10950,000
Люкс	7300	0,6	4380	2000,00	8760,000
Напівлюкс	10950	0,6	6570	1800,00	11826,000
Двомісний стандарт	51100	0,6	30660	1300,00	39858,000
Одномісний стандарт	9125	0,6	5475	900,00	4927,500
Стандарт для маломобільних груп населення	3650	0,6	2190	1300,00	2847,000
Разом	89425	-	53655	-	79168,500

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

До продукції власного виробництва належать харчові продукти та напівфабрикати, які виготовив або обробив заклад ресторанного господарства. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо.

До закупних належать товари, які заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарного оброблення в закладі..

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.3.

Таблиця 5.3 Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2021 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн	Кількість порцій	Сума, тис.грн.
	1	2	3	4	5
1. Продукція власного виробництва	2814		270880,	84,420	8126,400
1.1. Фірмові страви	285	120	34,200	8,550	1026,000
1.2. Холодні страви та закуски	844	95	80,180	25,320	2405,400
1.3. Гарячі закуски	141	75	10,575	4,230	317,250
1.4. Супи	704	90	63,360	21,120	1900,800
1.5. Основні страви	559	110	61,490	16,770	1844,700
1.6. Десерти	281	75	21,075	8,430	632,250
2. Закупні товари	843		39,340	25,290	1180,200
2.1. Гарячі напої	40	50	2,000	1,200	60,000
2.2. Холодні напої	201	40	8,040	6,030	241,200
2.3. Хліб та хлібобулочні вироби	80	30	2,400	2,400	72,000
2.4. Борошняні кондитерські вироби	402	50	20,100	12,060	603,000
2.5. Фрукти	40	30	1,200	1,200	36,000
2.6. Алкогольні напої, пиво	80	70	5,600	2,400	168,000
Плановий роздрібний товарооборот	3657		310,220	109,710	9306,600

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнено у табл.5.4.

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

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис.грн	Товарооборот за рік, тис.грн
	1	2	3
1	Продукція власного виробництва	8126,400	97516,800
2	Закупні товари	1180,200	14162,400
	В тому числі алкогольні напої, пиво	168,000	2016,000
3	Плановий роздрібний товарооборот	9306,600	111679,200

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Дохід від додаткових послуг приймається як 5-10% від загального доходу готелю, або розраховується окремо, що наведено у таблиці 5.5.

Таблиця 5.5 Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис.грн
Організація екскурсій	7300	100	730,000
Послуги SPA	14600	500	7300,000
Оренда гірськолижного спорядження	29200	150	4380,000
Трансфер до залізничних вокзалів та гірськолижних курортів	54750	50	2737,500
Прокат велосипедів	7300	70	511,000
Пральня та прасувальня	25550	50	1277,500
Більярд	3650	100	365,000
Послуги няні	1825	50	91,250
Всього			17392,250

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

На баланс проектованого готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.6.

Таблиця 5.6. – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис.грн			
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом, тис. грн
1. Будівлі, споруди	98750,500	67150,500	48500,000	214401,000
2. Машини, та обладнання в тому числі	-	-	-	
2.1. Холодильне обладнання	952,000	1856,000	159,000	2967,000
2.2. Механічне обладнання	513,000	987,000	378,000	1878,000
2.3. Теплове обладнання	1822,000	914,000	1123,000	3859,000
2.4. Торговельне обладнання	4600,00	274,000	178,000	912,000
2.5. Вимірювальні прилади	48,600	223,000	142,000	851,000
3. Меблі, інше офісне приладдя	17656,000	11530,000	11310,000	40496,000
4. Транспортні засоби	856,000	562,000	486,000	1904,000
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1600,000	598,000	385,000	2583,000
6. Телефони	810,000	410,000	276,000	1496,000
Разом	123905,500	84504,500	62937,000	271347,000

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховуємо суму амортизації основних засобів. Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних

засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ_{п.в.}) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ_{л.в.}):

$$A = \frac{(OЗ_{п.в.} - OЗ_{л.в.})}{T}$$

де А – амортизація основних засобів;

ОЗ_{п.в.} – первісна вартість амортизації;

ОЗ_{л.в.} – ліквідаційна вартість основних засобів;

Т – строк використання основних засобів.

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.7 з використанням даних табл.5.6.

Таблиця 5.7. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів		Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом, тис.грн
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Будівлі, споруди	98750,500	67150,500	48500,000	25	3950,020	2686,020	1940,000	8576,040
2. Машини, та обладнання в тому числі	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	952,000	1856,000	159,000	3	317,333	618,667	53,000	989,000
2.2. Механічне обладнання	513,000	987,000	378,000	3	171,000	329,000	12,6000	626,000
2.3. Теплове обладнання	1822,000	914,000	1123,000	5	364,400	182,800	224,600	771,800
2.4. Торговельне обладнання	460,000	274,000	178,000	5	92,000	54,800	35,600	182,400
2.5. Вимірювальні прилади	486,000	223,000	142,000	5	97,200	44,600	28,400	170200
3. Меблі, інше офісне приладдя	17656,000	11530,000	11310,000	7	2522,286	1647,143	1615,714	5785,143
4. Транспортні засоби	856,000	562,000	486,000	10	85,600	56,200	48,600	190,400
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1600,000	598,000	385,000	5	320,000	119,600	77,000	516,600
6. Телефони	810,000	410,000	276,000	4	202,500	102,500	69,000	374,000
Разом за рік								18181,583

Суму амортизації слід врахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

5.3 Розробка плану з праці

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний.

План з праці складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу готелю складаємо штатний розпис табл. 5.8 з врахуванням особливостей готелю що проектується та його інноваційних послуг.

Таблиця 5.8 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	6
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	5
Менеджер ІТ-відділу	2
ІТ-спеціалісти	5
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшюніст	4
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5

*Продовження тааблиці 5.8 – Посадова структура штатного розпису
готельного підприємства на плановий рік*

Маркетологи	2
Керівник екскурсійної служби	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	46
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	3
Баріста	2
Офіціант	15
Хостес	2
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	10
Консьєрж	4
Телефонний оператор	2
Носій багажу	6
Портъє	6
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	4
Адміністратор SPA-центру	2
Адміністратор пункту оренди спорядження	2
Працівник пункту оренди спорядження	4
Адміністратор прокату велосипедів	2
Працівник прокату велосипедів	2
Адміністратор більярду	2
Няня	2
Разом виробничий (операційний) персонал	96
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	8
Гардеробник	2
Комірник	2

*Продовження таблиці 5.8 – Посадова структура штатного розпису
готельного підприємства на плановий рік*

Вантажник	2
Екскурсовод	2
Водій	4
Разом допоміжний персонал	38
Разом по готелю	180

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готельного підприємства встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

План з праці на підприємстві розроблено з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт, що наведено у табл 5.9.

*Таблиця 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готельного підприємства на плановий рік*

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн	Сума тарифної частини, грн	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, грн
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	40000,00	40000,00	4000,00	2000,00	46000,00
Виконавчий директор	1	30000,00	30000,00	3000,00	1500,00	34500,00
Секретар керівника	2	15000,00	30000,00	1500,00	750,00	32250,00
Головний бухгалтер	1	20000,00	20000,00	2000,00	1000,00	23000,00
Бухгалтер	6	18000,00	108000,00	1800,00	900,00	110700,00
Касир	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Менеджер кадрової служби	1	20000,00	20000,00	2000,00	1000,00	23000,00

Продовження тааблиці 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Спеціаліст відділу кадрів	5	18000,00	90000,00	1800,00	900,00	92700,00
Менеджер ІТ-відділу	2	20000,00	40000,00	2000,00	1000,00	43000,00
ІТ-спеціалісти	5	18000,00	90000,00	1800,00	900,00	92700,00
Менеджер служби прийому та розміщення	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Менеджер служби ресторанного господарства	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Адміністратор залу	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Адміністратор черговий /ресепшюніст	4	16000,00	64000,00	1600,00	800,00	66400,00
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5	16000,00	80000,00	1600,00	800,00	82400,00
Маркетологи	2	14000,00	28000,00	1400,00	700,00	30100,00
Керівник екскурсійної служби	1	16000,00	16000,00	1600,00	800,00	18400,00
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	46	341000,00	816000,00	68200,00	17050,00	867150,00
Виробничий(операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	20000,00	20000,00	2000,00	1000,00	23000,00
Шеф-кухар	1	20000,00	20000,00	2000,00	1000,00	23000,00
Кухар V розряду	5	18000,00	90000,00	1800,00	900,00	92700,00
Кухар IV розряду	4	16000,00	64000,00	1600,00	800,00	66400,00
Кухар III розряду	6	14000,00	84000,00	1400,00	700,00	86100,00
Бармен	3	14000,00	42000,00	1400,00	700,00	44100,00
Баріста	2	14000,00	28000,00	1400,00	700,00	30100,00
Офіціант	15	14000,00	210000,00	1400,00	700,00	212100,00
Хостес	2	14000,00	28000,00	1400,00	700,00	30100,00
Сомельє	1	14000,00	14000,00	1400,00	700,00	16100,00
Спеціаліст з бронювання номерів	3	16000,00	48000,00	1600,00	800,00	50400,00
Старша покоївка	2	20000,00	40000,00	2000,00	1000,00	43000,00
Покоївки	10	15000,00	150000,00	1500,00	750,00	152250,00
Консьєрж	4	17000,00	68000,00	1700,00	850,00	70550,00
Телефонний оператор	2	10000,00	20000,00	1000,00	500,00	21500,00
Носій багажу	6	12000,00	72000,00	1200,00	600,00	73800,00
Портсь	6	12000,00	72000,00	1200,00	600,00	73800,00

Продовження таблиці 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Майстер з ремонту інженерних систем	3	18000,00	54000,00	1800,00	900,00	56700,00
Майстер з ремонту обладнання	4	18000,00	72000,00	1800,00	900,00	74700,00
Адміністратор SPA-центру	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Адміністратор пункту оренди спорядження	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Працівник пункту оренди спорядження	4	14000,00	56000,00	1400,00	700,00	58100,00
Адміністратор прокату велосипедів	2	16000,00	32000,00	1600,00	800,00	34400,00
Працівник прокату велосипедів	2	14000,00	28000,00	1400,00	700,00	30100,00
Адміністратор більярду	2	15000,00	30000,00	1500,00	750,00	32250,00
Няня	2	20000,00	40000,00	2000,00	1000,00	43000,00
Разом по виробничому(операційному) персоналу	96	407000,00	1446000,00	40700,00	20350,00	1507050,00
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	14000,00	28000,00	1400,00	700,00	30100,00
Мийник посуду	4	12000,00	48000,00	1200,00	600,00	49800,00
Прибиральниця залу	5	12000,00	60000,00	1200,00	600,00	61800,00
Працівники пральної	6	13000,00	78000,00	1300,00	650,00	79950,00
Начальник охорони	1	16000,00	16000,00	1600,00	800,00	18400,00
Охоронець	8	13000,00	104000,00	1300,00	650,00	105950,00
Гардеробник	2	12000,00	24000,00	1200,00	600,00	25800,00
Комірник	2	12000,00	24000,00	1200,00	600,00	25800,00
Вантажник	2	10000,00	20000,00	1000,00	500,00	21500,00
Екскурсовод	2	10000,00	20000,00	1000,00	500,00	21500,00
Водій	4	10000,00	40000,00	1000,00	500,00	41500,00
Разом по допоміжному персоналу	38	134000,00	462000,00	13400,00	6700,00	482100,00
Разом місячний фонд основної заробітної плати	180	882000,00	2724000,00	122300,00	44100,00	2856300,00
Разом річний фонд основної заробітної плати	2160	10584000,00	32688000,00	1467600,00	529200,00	34275600,00

У проєкті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці.

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

У табл.5.10 представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис.грн	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн
Адміністративно-управлінський персонал	10405,800	60%	6243,480
Виробничий(операційний) персонал	18084,600	50%	9042,300
Допоміжний персонал	5785,200	50%	2892,600
Разом	34275,600	-	18178,380

Узагальнені розрахунки плану з праці персоналу наведені у табл. 5.11.

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис.грн	Значення у розрахунку на рік, тис.грн
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	180	180
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	46	46
Виробничий (операційний) персонал	осіб	96	96
Допоміжний персонал	осіб	38	38
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	тис.грн	2856,300	34275,600
Адміністративно-управлінський персонал	грн	867150,00	10405800,00
Виробничий (операційний) персонал	грн	1507050,00	18084600,00
Допоміжний персонал	грн	482100,00	5785200,00
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	тис.грн	1514,865	18178,380
Адміністративно-управлінський персонал	грн	520290,00	6243480,00
Виробничий (операційний) персонал	грн	753525,00	9042300,00
Допоміжний персонал	грн	241050,00	2892600,00
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	тис.грн	4371,165	52453,980

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Адміністративно-управлінський персонал	грн	1387440,00	16649280,00
Виробничий (операційний) персонал	грн	2260575,00	27126900,00
Допоміжний персонал	грн	723150,00	8677800,00
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	тис.грн	24,284	291,411
Адміністративно-управлінський персонал	грн	30161,74	361940,87
Виробничий (операційний) персонал	грн	23547,66	282571,88
Допоміжний персонал	грн	19030,26	228363,16

5.4 Планування поточних витрат готелю

Витрати готельного господарства – грошові затрати готелю на купівлю ресурсів необхідних для організації виробництва та збуту продукції (заробітна плата працівників, витрати на сировину та матеріали, оренда, амортизація основного капіталу тощо).

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.12

Таблиця 5.12 Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	110792,863
2.Витрати на оплату праці.	52453,980
3.Єдиний соціальний внесок.	11539,876
4.Амортизаційні відрахування.	18181,583
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	3434,967
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	778,579
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	340,171

Таблиця 5.12 Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

8.Витрати на охорону	345,000
9.Інші поточні витрати діяльності	558,568
Разом витрати готелю	198425,586

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, які наведені у табл.5.11.

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.7.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи.

Таблиця 5.13. Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Потчні річні витрати, тис.грн
1	2	3	4
Електроенергії, кВт/год.	273750	1,68	459,900
Опалення, Г/ккал	229,98	1684,32	387,360
Води, в тому числі			-
холодної, м3	18571,2	11,59	215,240
гарячої, м3	31098	76,29	2372,466
Разом	-	-	3434,967

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

До швидкозношуваних малоцінних предметів належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

Для спрощення розрахунку суми зносу спеціального одягу (табл. 5.14) у кваліфікаційній дипломній роботі слід прийняти, що норма безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік.

Таблиця 5.14. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі спец.одягу за особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис.грн.
	1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	46	1	2500	115,000
Вирбничий персонал	96	2	1500	288,000
Допоміжний персонал	38	2	1200	91,200
Разом	180	-	-	494,204

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.15.

Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, штук	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис.грн.
	1	2	3	4	5
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	125	3	375	165,00	61,875
2. Столові набори	125	3	375	130,00	48,750
3. Скляний посуд	125	3	375	90,00	33,750
4. Кухонний посуд	125	2	250	320,00	80,000
5. Столова білизна	125	2	250	240,00	60,000
Разом	-	-	-	-	284,375

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

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

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту);
- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати);
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (Не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів);
- плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати);
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива)

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та інше.

Стаття 10. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг). Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведено у вигляді табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	74452,800
2. Витрати на оплату праці	52453,980
3. Єдиний соціальний внесок	11539,876
4. Амортизаційні відрахування	18181,583
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	3434,967
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	284,375
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	-
9. Витрати на охорону	62,472
10. Інші поточні витрати	11062,012
Всього	171472,064

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Прибуток підприємства - це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положення про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Для майбутнього засобу розміщення необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку готельного підприємства на плановий рік створення здійснюється у наступній послідовності (згідно зі структурно-логічною моделлю розроблення бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків;
- при невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення про планові параметри за економічними
- показниками діяльності.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю.

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

№ п/п	Показник	Значення, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	208239,950
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	13%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	27071,194

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2021 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності, тис.грн	208239,950
2	Поточні витрати, тис.грн.	171472,064
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис.грн.	36767,886
4	Податок на прибуток, тис.грн	6618,219
5	Чистий прибуток можливий, тис.грн	30149,667
6	Рентабельність операційної діяльності,%	14,48%
7	Чистий прибуток цільовий, тис.грн.	27071,194
8	Чистий прибуток плановий, тис.грн.	30149,667
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	9,0

Отже, розрахунок, який представлено в табл. 5.18 свідчить про те що можливий прибуток перевищує цільовий, та розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Також у науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%, наш рівень рентабельності складає 14,4%, що свідчить про можливість будівництва та активної діяльності готелю.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9 років, то такий проект можливий для дво-, тризіркових міні-готелів, які визначають як стратегічну мету оптимальне співвідношення ціни – якості для широкого кола мешканців, що відповідає даному проекту.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В дипломній роботі проведено дослідження теоретичних і методологічних підходів до формування професійної етики персоналу підприємств гостинності та їх шляхів удосконалення. В результаті проведеного дослідження можна зробити наступні висновки:

1. Встановлено, що поява професійної етики в часі передувало створенню наукових етичних навчань, теорій про неї. Повсякденний досвід, необхідність у регулюванні взаємин людей тієї чи іншої професії приводили до усвідомлення й оформленню визначених вимог професійної етики.

2. З'ясовано, що професійна етика – це сукупність моральних норм, які визначають ставлення людини до свого професійного боргу. Моральні якості працівника розглядаються як один з основних елементів його професійної придатності. Справжній професіоналізм спирається на такі моральні норми, як борг, чесність, вимогливість до себе і колег, відповідальність за результати своєї праці.

3. Основними принципами професійної етики є :

- принцип гуманізму;
- принцип оптимізму;
- принцип патріотизму;
- принцип моралі;
- принцип прогресу;
- принцип безпеки;
- принцип безконфліктності.

4. «Глобальний етичний кодекс туризму» можна вважати найбільш вдосконаленим міжнародним нормативноправовим актом у сфері надання туристичних послуг, у якому були закріплені права та обов'язки туриста та виконавців туристичних послуг у повному обсязі. Через масове зростання туристів положення Кодексу наголошують на тому, що є дуже доречними деякі обмеження

на діяльність виконавців туристичних послуг для того, щоб зберегти природу та забезпечити розвиток традиційних ремесел культури і фольклору.

5. Визначено що Івано-Франківська область входить у перелік найбільш привабливих і популярних туристичних регіонів України. Існуюча база рекреаційних закладів різних форм власності (362 одиниці на 17,6 тис. місць) дає можливість нарощувати лікувально-оздоровчі, туристичні, спортивні послуги, в тому числі й для іноземних туристів. Село Яблуниця розташоване у високогір'ї Карпат, в межах Верховинського національного природного парку, а таке розташування зумовлює принципи забудови та організацію соціально-економічного життя та основою економіки села Яблуниці є і залишається туристично-рекреаційна галузь, що і зумовлює майже повну відсутність великих промислових підприємств.

6. За даними статистичних досліджень зрозуміло, що переваги будівництва готелю саме в селі Яблуниця є очевидними. Це і чудова культурно-історична база, що приваблює туристів, хороша транспортна розв'язка, сприятлива екологічна ситуація, наявність туристичних маршрутів, , гірськолижних курортів неподалік.

7. Для проектування готелю було обрано земельну ділянку у селі Яблуниця, за адресою: присілок Довгий Грунь 414, по координатам 48.3109868, 24.4853953 . Прилегла територія обрана для закладу незабудована. Даний район можна охарактеризувати як максимально комфортне місце для відпочику, так як поруч знаходиться ліс, та кількість будівель неподалік не є високою.

8. Метою даного готелю є не лише поєднання ціни і якості послуг, але і максимальне забезпечення необхідних умов для відпочинку клієнтів та оздоровлення, тим самим планується спорудити чани, спа та тренажерний зал. Також в готелі буде наявний прокат лиж та сноубордів, оренда санчат та послуги з катання на снігоходах. Поруч з готелем є безліч місць, де гості зможуть незабутньо провести вільний час.

9. Хоча проєктований готель знаходиться не в центрі села, це не буде заважати йому обслуговувати велику кількість споживачів. Це досягається за рахунок того, що район його розташування дозволяє приймати гостей різних вікових категорій та соціального статусу, тому що даний район має привабливий туристичний потенціал, також в готелі можуть зупинятись не тільки туристи, а також жителі сусідніх сел та міст, які хочуть відпочити та провести час з комфортом.

10. Навчання персоналу сфери гостинності - має найвищий коефіцієнт повернення на вкладені інвестиції, по відношенню до інших витрат готелю. По суті, основний продукт, який продає готель - це сервіс. Будь-який бізнес повинен розвивати свій основний продукт - навчання персоналу готелю має генерувати прибуток.

Онлайн-платформа з вдосконалення професійної етики, навчання і професійної адаптації персоналу компанії має бути розділена на кілька напрямків:

- програми для знову набраних співробітників;
- розвиваючі програми для менеджерів вищої, середньої і молодшої ланки;
- програми для взаємодіючих відділів;
- вузькоспеціалізовані, професійні програми;

11. Так як основним продуктом готелю є сервіс, то саме дана платформа буде стимулювати прибуток за рахунок бездоганного обслуговування, так як вона має за мету розвиток та вдосконалення професійної етики, корпоративної культури та професіоналізму персоналу готелю «Карпати».

12. Отже, економічне обґрунтування проєктованого готелю, який представлено в розділі 5, свідчить про те що можливий прибуток перевищує цільовий, та розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєкту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Також у науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%, наш рівень рентабельності складає 14%, що свідчить про можливість будівництва та активної діяльності готелю.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9 років, то такий проект можливий для дво-, тризіркових міні-готелів, які визначають як стратегічну мету оптимальне співвідношення ціни – якості для широкого кола мешканців, що відповідає даному проекту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Davison R., Kock N. Professional Ethics. College of Business, HongKong. 2004. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cb.cityu.edu.hk/is/research/ISWorld/ethics/>.
2. Horng J. S., Hu M. L., Hong J. C., Lin Y. C. Innovation Strategies for Organizational Change in a Tea Restaurant Culture: A Social Behavior Perspective. Social Behavior and Personality: an international journal, March, 2011, Vol.39(2), p.265.
3. Mišković I. Ethics in Providing Tourism Services by Travel Agents in Serbia. TURIZAM. Volume 16, Issue 1, 2012, p. 20-28 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tims.edu.rs/wp-content/uploads/2013/05/Ethics-in-ProvidingTourism-Services-by-Travel-Agents-in-Serbia.pdf>.
4. What Would You Do? Ethics in Travel and Tourism Management. Hospitality and Tourism Travel and Tourism Management. Statewide Instructional Reserse Development Ceter. 18 Jun, 2013. 17 p. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cte.sfasu.edu/wp-content/uploads/2013/06/Presentation-Notes-What-Would-You-DoEthics-in-Travel-and-Tourism-Mangement.pdf>.
5. Аболіна Т.Г. Етика/навч.посібник/ Т.Г. Аболіна, В.В.Єфименко – К.: Либідь, 1992.
6. Алексина, Т. А. Ділова етика / Навчальний посібник / Т. А. Алексина. — Москва, Юрайт, 2014.
7. Барішева А. Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) : уч. пособие / А. Д. Барышева, Ю. А. Матюхина, Н. Г. Шередер. – М. : 2009. — 252 с
8. Блохіна І.О. Основні шляхи вдосконалення етичної комплненти управлінської діяльності керівників ВНЗ/навч.посібник/І.О. Блохіна/-К.:НТУУ«КПІ», 2010.
9. Бодалев А.А. Восприятие и понимание человека человеком. - М., -1992.- 168с.

10. В.П.Бралатан.Професійна літератури, 2011 етика/ Навчальний посібник/ В.П. Бралатан, Л.В.Гуцаленко, Н.Г.Здирко – Київ, Центр учбової.
11. Гасюк Л. М. Етика в українському вимірі / Гасюк Л. М. // Вісник Черкаського державного університету: Психолого-педагогічні науки. – 2000. – Випуск 18. – С.23–28.
- 12.Глобальний етичний кодекс туризму : Міжнародний документ від 01.10.1999 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/983_001.
13. Гриценко Т.Б. Етика ділового спілкування, 2005
14. Гуменюк А.І. Регіональні особливості розвитку туристичної галузі Івано-Франківської області на сучасному етапі. 2015
15. Зеленкова И. Л. Этика: тексты, комментарии, иллюстрации. / И. Л. Зеленкова — Минск, 2001. — 479 с
16. Кабушкин Н. И. Менеджмент туризма / Н. И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 1999. – 644 с.
17. Климов Е.А. Психология профессионала. – Москва – Воронеж, 1996.
18. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз ; пер. с англ. ; [под ред. Р. Б. Ноздревой]. – М. : ЮНИТИ, 1998
19. Левицька О.А.. Професійна етика/ Філософський енциклопедичний словник/ А.О. Левицька, В.І. Шинкарук, Л.В. Озадовська, Н.П. Поліщук, І.О.Покаржевська – Київ, Абрис, 2002.
20. Лозовий В.О., Петришин О.В. Професійна етика юриста./ Національна юридична академія імені Ярослава Мудрого. – Х.: Право, 2008. – 317 с.
21. Малахов В. А. Етика : Курс лекцій : Навч. посібник / Віктор Малахов. – К. : Либідь, 2001.
- 22.Малюк Л.П. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі/ навч. посібник/ Л.П. Малюк, Л. М. Варипаєва - К: КДУХТ, 2016.

23. Мовчан В. С. Етика. Навчальний посібник / К.: Знання, 2007.
24. Москаленко А.М. Етична складова професійної підготовки майбутніх управлінців навчальними закладами у процесі вивчення гуманітарних дисциплін.
25. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О.Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020
26. Офіційний сайт ТріпЕдвайзер [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.TripAdvisor.com
27. Пазенюк В.С. Філософія туризму // Філософія туризму. – К.: Кондор, 2004.
28. Поуст Э. Большая книга этикета. - М., 2006
29. Проценко О.П. Етикет в просторі практичної філософії. – Х., 2002.
30. Стратегія розвитку туризму на території Яремчанської міської ради на період до 2027 року. 2017
31. Федорченко В К. Теоретичні та методичні засади підготовки фахівців для сфери туризму : ... автореф. дис. на здобуття наук. ступеня доктора пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / Володимир Кирилович Федорченко. – К. , 2005.
32. Шиманова О. Етика і професійна етика : навч-метод. посібник / О. Шиманова. – Л.: ПП Сорока Т. Б., 2013. – 132 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Strategies, models and technologies of economic systems management in the context of international economic integration

Scientific monograph
edited by Dr.oec. Prof. Maksym Bezpartochnyi,
Dr.oec. Prof. Viktoriia Riashchenko,
Dr.paed. Nina Linde

Institute of Economics of the Latvian
Academy of Sciences (Riga, Latvia) 2020

Kyrpichenkova Oksana

PhD in Engineering, Associate Professor

Bilan Viktoriya

Student

Matyushenko Raisa

Associate Professor

Department of Hotel and Restaurant

Business

National University of Food Technologies

Kuzmin Oleg

PhD in Engineering, Associate Professor

Sylka Iryna

PhD in Engineering, Associate Professor

Polevik Vladimir

Assistant Professor

Department of Technology of Restaurant

and Ayurvedic Products

National University of Food Technologies

(Kyiv, Ukraine)

**ANALYSIS OF THE
COMPETITIVE
ENVIRONMENT
OF THE HOTEL
ECONOMY IVANO-
FRANKIVSK
REGION**

ANALYSIS OF THE COMPETITIVE ENVIRONMENT OF THE HOTEL ECONOMY IVANO-FRANKIVSK REGION

Annotation. This article analyzes the development of the hospitality industry of Ivano-Frankivsk region, in particular the Yaremche region, the factors that need to be considered when planning the activities of a new hotel. Since the main product of the hotel is service, it is necessary to analyze the level of development of services from competitors and provide a better level to stimulate demand through impeccable service .

Keywords: tourism industry, tourism, hotel, basic and additional services, consumer market, competition.

Ivano-Frankivsk region is included in the list of the most attractive and popular tourist regions of Ukraine. The existing base of recreational facilities of various forms of ownership (362 units for 17.6 thousand places) provides an opportunity to increase health, tourism, sports services, including for foreign tourists. Today, almost 800 farmers receive tourists in their homes. Travel services are provided by more than 100 tour operators and travel agents; there is a network of 14 tourist information centers. Nature reserves and objects. The network of the nature reserve fund of the region includes 474 territories and objects with a total area of 218.8 thousand hectares, which is 15.7% of the total area of the region, including: 32 objects of national importance with an area of 131.6 thousand Ha; 442 objects of local significance with an area of 87.2 thousand hectares. Under the protection of the state in the area dates back to ancient times (XII century.) Until the XX century. including 1423 architectural monuments, of which 51 3 religious buildings - 482 churches , 24 churches and 7 synagogues.

The region has good communication links with the external environment. The location of Ivano-Frankivsk region indicates the difficult accessibility of residents from Eastern Ukraine and easy accessibility for visitors from Poland, Romania, Slovakia, Moldova and Hungary, who cross the western borders by road and rail. Within the mountain zone of Ivano-Frankivsk region there are three different tourist areas of tourism, attractiveness,

specifics of the proposed tourist product, in particular Osmolod-Bolekhiv, Vorokhta-Yaremche and Verkhovyna-Kosiv districts [1].

Yaremche region is the most popular tourist center of both winter and summer recreation of Prykarpattia. In 2016, he provided 85% of the tourist tax of Ivano-Frankivsk region. Yaremche region accounts for 60-70% of visitors who come to rest in the region. It has many possibilities for tourism because tourism potential due natures them , historical, cultural, ethnographic peculiarities. The region includes the city of Yaremche, the ski resort of Bukovel in the village of Polyanytsya and a number of centers of green tourism, namely: the village of Vorokhta and the villages of Mykulychyn, Tatariv, Yablunytsia, Voronenko.

The tourism sector of Yaremche region is a strategic direction of the region's development, an important factor in the dynamic increase of budget revenues, a significant positive impact on the state of affairs in many sectors of the economy (transport, trade, communications, construction, etc.). Tourism in the Yaremche region contributes to increasing employment, developing market relations, international cooperation, involving citizens in learning about the rich natural and historical and cultural heritage of the region, preserving the ecological balance. Yaremche region has all the prerequisites for the intensive development of domestic and inbound tourism.

The village of Yablunytsia is a small Carpathian village with a population of just over 2,000 people located on the Yablunytsya Pass, crowded with tourists in winter. Yablunytsia is a ski resort within easy reach of Bukovel. The village is home to one of the most important transport arteries of the Carpathians - the route Lviv-Rakhiv, and the spectacular Yablunytsky Pass separates the Transcarpathian region from Ivano-Frankivsk. Here - perhaps the best species sites from which you can see Petros, Hoverla and Svydovetsky, on the slopes of the pass (mostly on the southwest side) grow spruce forests, in places with a mixture of fir and cedar pine and post-forest meadows.

Within the village is one of the main passes of the Ukrainian Carpathians - Yablunytsky (960 m above sea level). Located between the high peaks of the Carpathians: Hoverla,

Dovbushanka, Hamster, Bruise and Petros. This alpine village connects the two largest tourist centers in the Carpathians - Yaremche and Bukovel. To Yaremche from Yablunytsia - 30 km, to Bukovel - 13 km. The highest peaks surrounding Yablunytsia are the mountains: Dil (1045 m), Dovhy Grun (971 m), Perekhrestya (1091 m), Shcherbaniv Verkh (1067 m). Yablunytsia is one of the most important transport arteries of the Carpathians - the route Lviv-Rakhiv, and the spectacular Yablunytsya Pass divides the Transcarpathian region with Ivano-Frankivsk. Here - perhaps the best views from which you can see Petros, Hoverla and Svydovets ridge, without departing far from the route. Yablunytsia has its own descents where you can ride: 6 ski slopes with a total length of about 4 km, altitude difference - 280 m. In the village there are 8 ski lifts. In the 2016-2017 season, three worked: "Goat" (600 m), "Cow" (300 m), "Apple" (800 m). Here it is convenient to learn to skate if the queues and congestion of trails in Bukovel are frightening. Experienced skiers and snowboarders will probably not have enough of Yablunytsia - it is better to go on the slopes of Bukovel or Dragobrat. Snow cover, suitable for skiing, is stored here from December to March. The undeniable advantage of Yablunytsia is its height and, consequently, the incredible beauty of the panorama. Interesting facts: Church of the Assumption of the Blessed Virgin in the XVIII century. and the Church of St. Vasyl Velyky, Yablunetsky Pass, National Nature Park and the Yablunetsky Vidnokolo bicycle route.

The village of Yablunytsia is located in the highlands of the Carpathians, within the Verkhovyna National Nature Park, and this location determines the principles of construction and organization of socio-economic life. The development of the village consists mainly of one-storey manor houses. The main transport "highway " is Heroes of the Maidan Street.

The basis of the economy of the village of Yablunytsia is and remains the tourist and recreational industry, which causes the almost complete absence of large industrial enterprises.

On the territory of the village of Yablunytsia there are 108 hotel establishments, from them: hotels in - 15; private estates - 93.

The development of the tourism industry is positively influenced by the fact that every year the level of accommodation services increases and the range of related services expands, namely:

- development and expansion of tourist services;
- modernization of facilities that provide ski equipment rental services;
- creation of a network of rental points for household items;
- creation of facilities for the provision of household services, namely: shoe repair; individual tailoring of shoes, clothes, etc.; repair of household appliances and appliances; repair and maintenance of vehicles; dry cleaning and painting; repair and construction of housing; bath and shower services; hairdressing services; transportation of goods for the population; ritual services, etc.;
- provision of tourist and excursion services: tourist trips, excursions, tourist trips, advertising and information, transport, household services, accommodation services, cultural and sports services;.[4]

A land plot in the village of Yablunytsia was chosen for the design of the hotel , at the address: Dovhy Grun 414, at coordinates 48.3109868, 24.4853953 . The adjacent territory chosen for the institution is undeveloped. This area can be described as the most comfortable place to relax, as there is a forest nearby, and the number of buildings nearby is not high.

The site offered for the hotel meets the requirements of sanitary and epidemiological rules and hygiene standards for the levels of natural and artificial radionuclides, the content of potentially dangerous to humans chemicals and biological substances in the air, soil, adverse physical factors and others.

To determine the feasibility and design of the hotel in the area, you need to analyze the existing market of hotel services, identify strengths and weaknesses of competitors.

An analysis of the main and additional services of existing competitors within a radius of 2 km, which is one of the important factors for planning the activities of the services of the projected hotel. The results of the study are shown in table 1.

Table 1 - Characteristics of the main and additional services of competitors of the designed hotel business

№	Hotel	Benefits	Disadvantages
1	Royal Hotel	-heating: autonomous water; -Ukrainian cuisine and European dishes; -possibility to use the safe; -water supply: hot and cold water constantly.	-there is no proper parking; -towel change occurs once every 5 days; -no transfer.
2	Manhattan Hotel	-a large number of seats; -heating: autonomous water; -satellite TV; -water supply: cold and hot water constantly; -uninterruptible power supply.	-paid Wi-Fi; -lack of own territory for rest on the street.
3	Brooklyn Hotel	-possibility to use the safe; -optimal prices; -presence of transfer; -rental equipment rental. -availability of a place for drying skis.	-there is no Lifecell mobile coverage in the hotel; -paid pool.
4	Recreation complex "Small Odessa"	-availability of a place for drying skis and things; -grill; -Wi-Fi; -large area for outdoor recreation; -excursions by arrangement.	-old furniture and lack of interior style; -the restaurant works only by prior arrangement.
5	Hotel «Kisva»	-large parking; -sauna; -availability of Wi-Fi.	-bright green exterior; -lack of one style of room design.
6	Hotel «Alpine»	-large area; -cafe; -arbors; -playground on the territory; -presence of own kitchen in the apartment.	-small parking; -high price level.
7	Hotel «Keptarik»	-sauna; -scenic views of the mountains from each window; -picturesque location;	-complex entrance; -old furniture.

		-playground.	
8	Hotel «Gorgani»	-availability of the pool; -a large number of rooms of different categories; -in arbors there is an opportunity to prepare food independently; -transfer; -billiards; -karaoke; -organization of walking tours.	-no mobile coverage Lifecell; -high price level.
9	Guest House "Goryanka"	-opportunity to cook in the kitchen; -bicycle and sled rental; -sauna; -transport services by jeep.	-small number of rooms; -lack of interior style; old furniture; -lack of cafe.

Taking into account all the facts and results of research, which are given in Table 1 , we can conclude that the projected institution should provide a number of basic and additional services; be equipped with modern equipment and computer systems for better organization of work; have their own corporate identity and provide quality service and, most importantly, sell high quality products.

So, having analyzed the provision of Yablunytsia village with hotels, we can conclude that only one hotel has a category of 3 *, all other accommodation has category of 2 *, or correspond to other types, such as recreation complex or guest house , which indicates that the hotel market The village of Yablunytsia is moderately developed and, despite this, has great potential for development compared to most cities in Ukraine. Everyone who visited the village of Yablunytsia and looked for good temporary living conditions will witness a catastrophic lack of quality hotels with neat, solid and clean rooms and service of the proper level, in other words - there is unmet demand for quality hotel services, and hence the obvious conclusion opportunities for investors with professional knowledge of the hotel business to implement profitable hotel projects.

That is why it would be advisable to build a 3 * hotel to ensure minimal competition among accommodation establishments in the village of Yablunytsia.

The purpose of this hotel is not only a combination of price and quality of services, but also the maximum provision of the necessary conditions for the rest of the clients and

wellness, thus it is planned to build vats, spa and gym. The hotel also offers ski and snowboard rental, toboggan rental and snowmobiling services. There are many places near the hotel where guests can spend unforgettable free time.

The flow of tourists in the village of Yablunytsia depends on the season, because the holiday season is winter, so it receives the largest number of guests at this time .

In addition to the fact that Yablunytsia is a high-altitude resort, it is also climatic, so there is something to see, both in summer and autumn-spring. The proximity of the mountains, clean air, amazing scenery - the necessary conditions to relax body and soul, restore psychological balance and strengthen the immune system.

The high flow of tourists in winter contributes to the development of the infrastructure of both the Yablunytsia ski resort and the village as a whole.

In recent years, the tourism industry in the region is developing dynamically. The interest of the local population in carrying out tourist activities is growing. If in 2016 the number of licensed tourist enterprises in the region was 50 (36 - travel agents, 14 - tour operators), then on October 1, 2017 the figures were: 80 (61 + 19). In 2014, licensed tourist enterprises of the region provided services to 147,581 tourists, which is 3.5 times more than in 2013. In the last five years (before the pandemic) the number of "domestic" and "external" tourists has been growing in the region . "Internal" predominate (90%: 6%).

In five years, the total number of tourists has increased fivefold, the number of "domestic" tourists as well; "Foreign" - three times, and the departure of Ukrainians abroad - 2.5 times. However, these data do not give a complete picture of reporting, as they relate only to the results of licensed tourism enterprises. Since 2004, the introduction of the Law of Ukraine "On Amendments to the Law of Ukraine" On Tourism "has begun, which is associated with the beginning of the licensing of tour operators and travel agents. As a result, the base of statistical accounting on the form №1 - Tour "Report on the activities of the tourist organization" has changed. It is since 2004 that statistical

reporting on the form №1 - TOUR is not provided by sanatoriums, accommodation establishments, entities specializing only in excursion activities [2]

There are dynamic growth rates of the number of vacationers in the Yaremche region , which are presented in Fig. 1 .

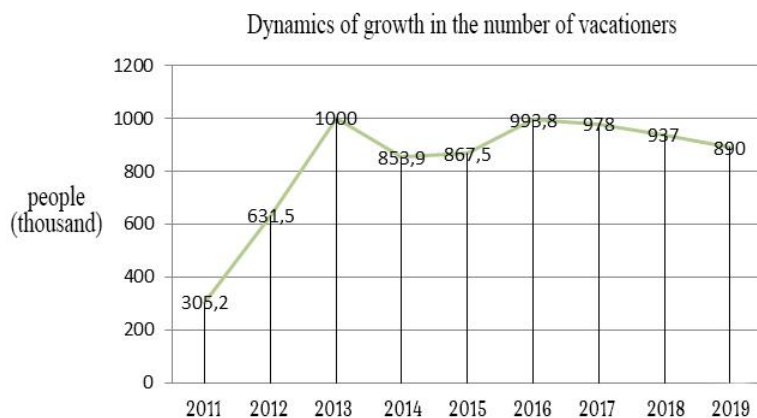


Figure 1. Dynamics of growth in the number of vacationers

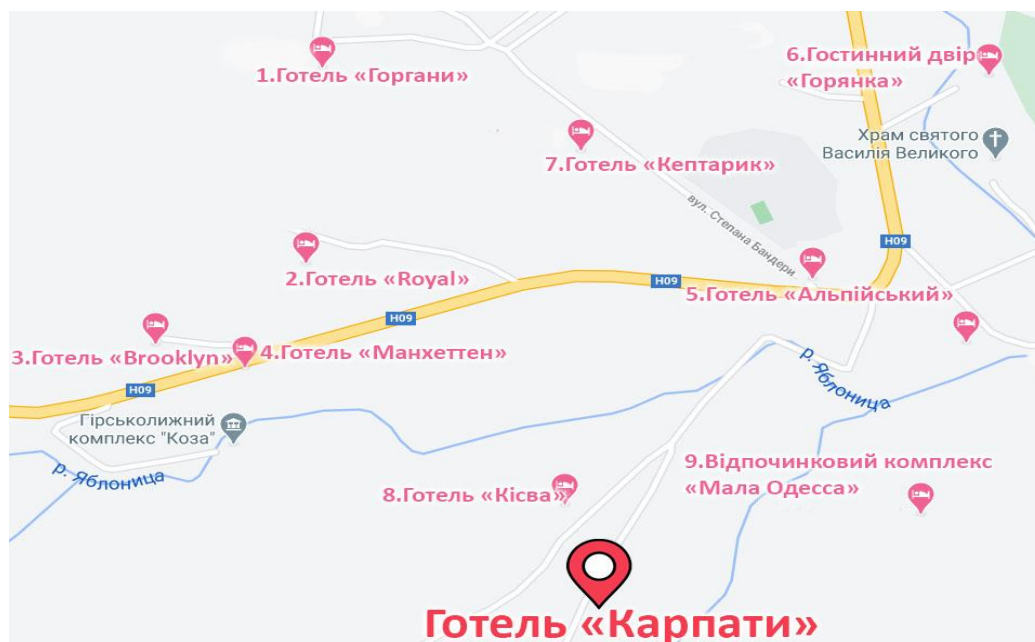
According to the data shown in Fig. 1., you can see that the largest number of vacationers visit Yaremche region in the winter, but in 2019 the weather conditions did not contribute to skiing, so there is a decrease in the number of vacationers.[3]

According to statistical studies, most of the tourist contingent of the village of Yablunytsia are tourists from Ukraine - 78% and 22%, respectively, foreign tourists, but given the global pandemic in connection with Covid 19, the situation with domestic and foreign tourism has changed dramatically. Every week the rules of quarantine restrictions in different regions of Ukraine change, which significantly affects the flow of vacationers. After the end of the pandemic, these findings will be relevant again.

Thus, the advantages of building a hotel in the village of Yablunytsia are obvious. This is a wonderful cultural and historical base that attracts tourists, good transport links, favorable environmental situation, the availability of tourist routes, ski resorts nearby.

References:

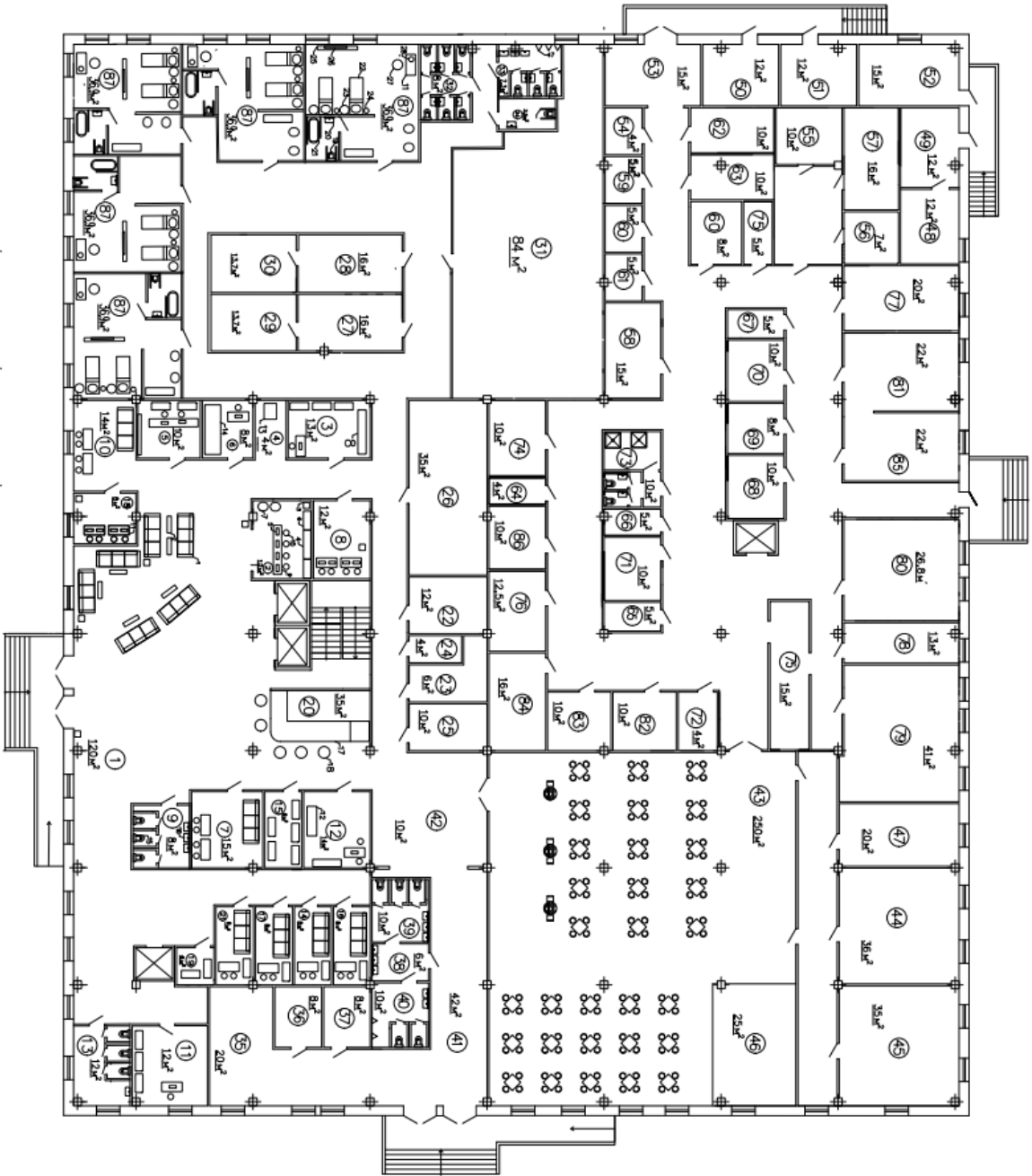
1. Gumenyk, A.I. (2015). Regional features of the development of the tourism industry of Ivano-Frankivsk region at the present stage. Ivano-Frankivsk [in Ukrainian].
2. Savranchuk, L.A. (2013). Prospects for attracting historical and cultural resources of Ivano-Frankivsk region in the tourism industry of the region [in Ukrainian].
3. Statistical Yearbook of Ivano-Frankivsk region / State Statistics Committee Of Ukraine. Main Department of Statistics in Ivano-Frankivsk region (2011-2019).
4. Zaharova, S.H. (2008). State regulation of the tourism industry in Ukraine [in Ukrainian].
5. Mehmet Ali Köseoglu, Mehmet Altin, Omer Faruk Aladag. What are the key success factors for strategy formulation and implementation? Perspectives of managers in the hotel industry *International Journal of Hospitality Management*, June 2020, p. 89.
6. Katarzyna Czernek-Marszałek. Social embeddedness and its benefits for cooperation in a tourism destination. *Journal of Destination Marketing & Management*, 10 December 2019, Volume 15 (Cover date: March 2020).



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Готель «Карпати»	130 номерів
II. Конкуренти		
1	Готель «Горгани»	131 номерів
2	Готель «Royal»	18 номерів
3	Готель «Brooklyn»	26 номерів
4	Готель «Манхеттен»	70 номерів
5	Готель «Альпійський»	40 номерів
6	Гостинний двір «Горянка»	10 номерів
7	Готель «Кептарик»	34 номерів
8	Готель «Кісва»	33 номерів
9	Відпочинковий комплекс «Мала Одеса»	30 номерів

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

Приміально-вєстнибольна група		
1	Вєстниболь	120
2	Бюро прийому і ресстрації	12
3	Гардероб	13
4	Банківський термінал	4
5	Камера схову	10
6	Сєрвова	8
7	Бюро обслуговування	15
8	Консьєрж-сєрвіс	12
9	Санвузол з умивальниками у шлюзах	8
10	Бюро бронювання	14
11	Кімната чергового адміністратора	12
12	Мєдулєнт	14
13	Службовий санітарно-технічний блук	12
14	Кімната чергового персоналу	8
15	Бєгажний вєстниболь	8
16	Приміщення посылних	8
17	Швейцарськє і приміщення госпільників	8
18	Кімната охорони	8
19	Комора прибрального інвєнтаря	4
20	Бар при вєстниболь	20
21	Приміщення портьє	8
Приміщення побутового обслуговування і торглі		
22	Комплексний приймальний пункт	12
23	Каєа кнєтків на транспорт	
24	Кюєк з продажу косметично-гєорфумєрних вирєбів	4
25	Спортивний магазин	10
26	SPA-зона	
Фізикультуро-оздоровчі приміщення		
27	Роздягальня жіноча	16,3
28	Роздягальня чоловіча	16,3
29	Душова для жінок	13,7
30	Душова для чоловіків	13,7

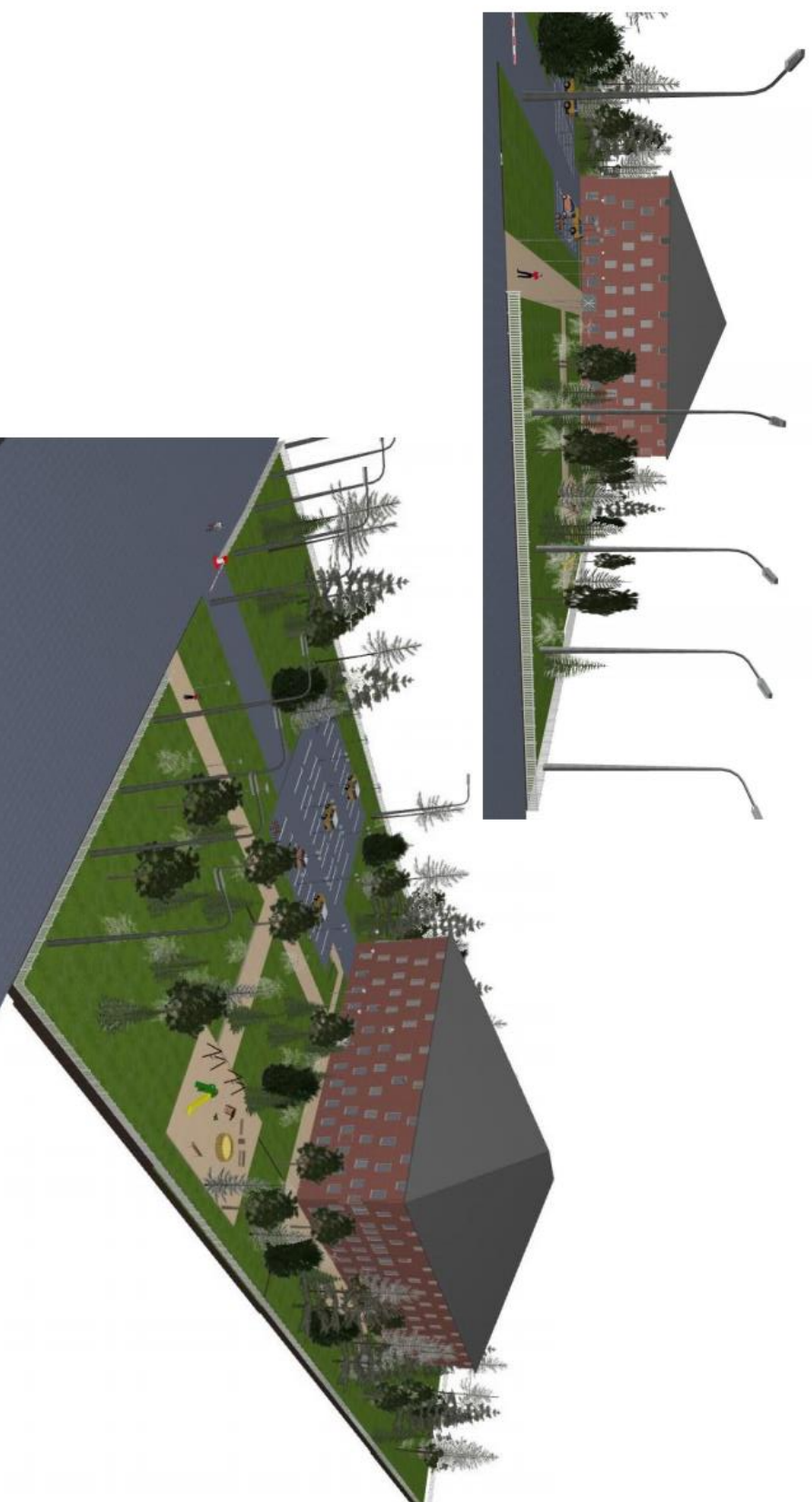
31	Тренажерний зал	97,73
32	Санітарні вузли для жінок	8,06
33	Санітарні вузли для чоловіків	7,3
34	Санітарні вузли для маломобільних груп насєлення	1,2
Приміщення для відвідувачів		
35	Гардероб	20
36	Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	8
37	Кімната для куріння	
38	Туалетна при вєбральні	6
39	Вєбральня жіноча	10
40	Вєбральня чоловіча	10
41	Вєстниболь	42
42	Аванзал	10
43	Обідня зала	250
44	Приміщення для цільових заходів дозвілья	36
45	Рєкєтєна зала	35
46	Єстрада та танцювальний майданчик	25
47	Приміщення для надання додаткових послуг	20
Тєхнічні		
48	Тєплупункт	12
49	Приливна вєнтіляційна камера	12
50	Елєктрошїтова	12
51	Витяжна вєнтіляційна камера	12
Складські приміщення		
52	Неохолоджуєвана камера для овочів та корєнєплодів	15
53	Завантажувальна	15
54	Приміщення комірника	4
55	Охолоджуєвальна камера для м'єса та риби	10
56	Охолоджуєвана камера для молочно-жирювих продуктів та гєстрономії	7
57	Охолоджуєвана камера для фруктів, овочів, зелєні та напоїв	16
58	Неохолоджуєвальна камера для вино-, та	15

59	горічяних напоїв	5
60	Неохолоджуєвана камера для сухих продуктів	5
61	Неохолоджуєвана камера для бакалійних товарів	5
62	Камера зберігання харчювих відходів	5
63	Неохолоджуєвана камера для хлібу	10
64	Неохолоджуєвана камера для тари та інвєнтарю	10
Службово-побутові приміщення		
65	Кабінєт директора	5
66	Бухгалтерья	5
67	Кабінєт завідуючого виробництвом	5
68	Приміщення офіціантів і барменів	10
69	Гардероб офіціантів і барменів	8
70	Приміщення персоналу	10
71	Гардероб персоналу	10
72	Комора прибрального інвєнтарю і обдїлання	4
73	Душові, туалєти	10
74	Приміщення завідуючого виробництвом	10
75	Роздягальня	15
76	Близьняна	12,5
Виробничі приміщення		
77	Кондитерський цєх	20
78	Мийна кухонного посуду	13
79	Тарячий цєх	41
80	Холодний цєх	26,8
81	М'єсний цєх	22
82	Мийна столового посуду	10
83	Сєрвієна	10
84	Буфєт	16
85	Рибний цєх	22
86	Приміщення для нарізання хліба	10
Житлова група приміщєнь		
87	Стандарт для маломобільних груп насєлення	36,9

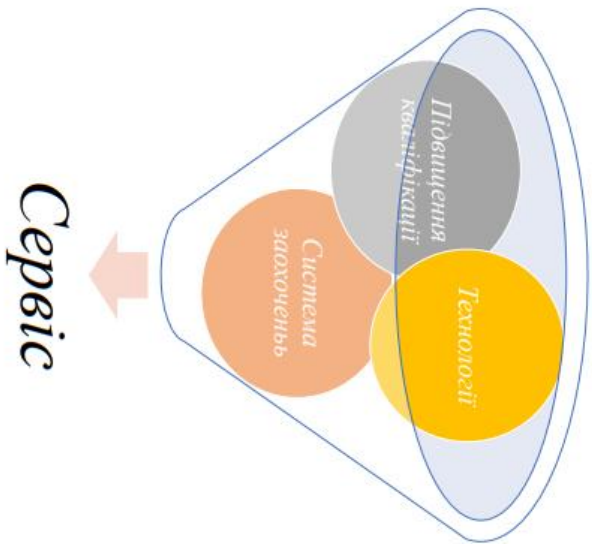
Специфікація обладнання

	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм	Кількість
1	Диван	"Аскалон"	1676x676x700	12
2	Журнальний стіл	"Фенікс"	900x700x700	6
3	Кухлір з водою	"Чиста криниця"	340x430x800	7
4	Шафа	"Камелот"	1090x650x1670	6
5	Комп'ютер	"Лепого"	320x20	10
6	Стелаж	"Камелот"	1320x660x1800	21
7	Крісло-гойдалка	"Аскалон"	676x676x700	12
8	Стійка для одягу	"Аскалон"	1090x650x2300	1
9	Стійка	"Камелот"	2160x555x870	2
10	Робоче крісло	"Аскалон"	560x450x760	36
11	Робочий стіл	"Фенікс"	1200x655x676	16
12	Медичне крісло-кушетка	"Амед"	1090x1890x760	1
13	Банківський термінал	"ПриватБанк"	1600x1200x80	1
14	Сейф	"Арсенал"	3000x1500x1000	1
15	Унітаз	"Сезаніт"	1200x760x760	6
16	Умивальник	"Сезаніт"	1340x650x670	6
17	Стійка барна	"Аскалон"	340x430x800	1
18	Стілець барний	"Аскалон"	340x430x800	5
19	Унітаз для МІН	"Сезаніт"	1200x760x760	5
20	Умивальник для МІН	"Сезаніт"	1340x650x670	5
21	Ванна для МІН	"Сезаніт"	2000x1000x700	5
22	Лежко	"Аскалон"	995x1995x650	10
23	Тумба	"Камелот"	540x550x560	10
24	Світильник біля ліжка	"Камелот"	120x123x1500	10
25	Тумба під ТВ	"Камелот"	971x651x672	5
26	Телевізор	"Samsung"	1730x630x70	5
27	М'який пуф	"Аскалон"	500x500x500	5

План благоустрою в 3D проекції



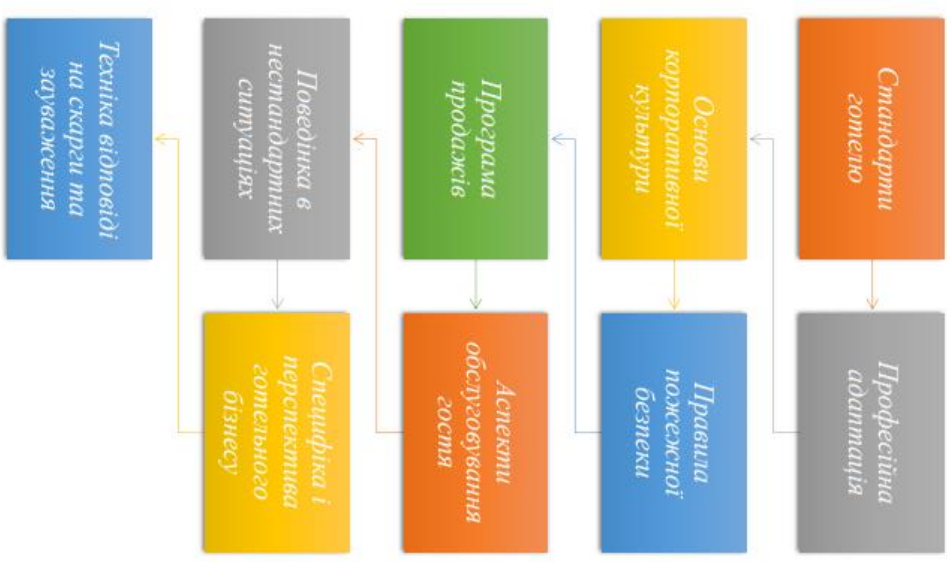
Базовий курс для співробітника



Навчання персоналу сфери гостинності - має найвищий коефіцієнт повернення на вкладені інвестиції, по відношенню до інших видів готелю.

Будь-який бізнес повинен розвивати свій основний продукт - навчання персоналу готелю має генерувати прибуток.

Так як основним продуктом готелю є сервіс, то саме дна платформа буде стимулювати прибуток за рахунок бездоганного обслуговування, так як вона має за мету розвиток та вдосконалення професійної етики, корпоративної культури та професіоналізму персоналу готелю «Карпати».



Візуалізація інноваційних досліджень

