

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

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету

(підпис) Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я і прізвище)

«__» _____ 2025 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

(підпис) Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«__» _____ 2025 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 із центром чайної культури в Подільському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
Стоянов Юрій Андрійович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) _____ (підпис)

Керівник Губеня В'ячеслав Олександрович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) _____ (підпис)

Консультант Тетяна НІКІТИНА
(ім'я і прізвище) _____ (підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ
(ім'я і прізвище) _____ (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2025 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Стоянова Юрія Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель із центром чайної культури в Подільському районі м. Києва»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Подільський район м. Києва; тип засобу розміщення – туристичний готель; інновація – центр чайної культури

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

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...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Губеня В. О., доцент	04.11.25 р.	06.11.25 р
Розділ 2	Губеня В. О., доцент	04.11.25 р	09.11.25 р
Розділ 3	Губеня В. О., доцент	04.11.25 р	13.11.25 р
Розділ 4	Губеня В. О., доцент	04.11.25 р	17.11.25 р
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	04.11.25 р	24.11.25 р

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

(підпис)

Юрій СТОЯНОВ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

(підпис)

В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Стоянова Юрія Андрійовича

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

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

Тема роботи: «Туристичний готель із центром чайної культури в Подільському районі м. Києва»

Керівник роботи: Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

Дата захисту “ ” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Подільському районі м. Київ. 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, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було впроваджено чайну майстерню в готельно-ресторанному комплексі.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 134 сторінках комп'ютерного тексту та

містить 58 таблиць, 17 рисунків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, раціон харчування, чайна майстерня, конкурентоспроможність.

ABSTRACT

A study of the hotel services market in the Podilskyi district of Kyiv was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of an analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activities was substantiated.

An organizational structure of the service process and a spatial-planning solution for the accommodation facility were developed, engineering and construction solutions were selected, and a design corresponding to the concept was selected.

Based on the analysis, a tea workshop was implemented in the hotel and restaurant complex.

A consolidated annual plan for the results of the hotel's economic activities was developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is set out on 134 pages of computer text and contains 58 tables, 17 drawings. The graphic material contains 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, food ration, tea workshop, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Аналіз впровадження підприємств ресторанного господарства чайної концепції у світі та в Україні.....	9
1.2 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства чайної концепції.....	11
1.3 Структурно-функціональні параметри закладу ресторанного господарства чайної концепції.....	13
1.4 Чайна карта закладу чайної концепції.....	21
1.5 Концептуальна характеристика закладу чайної концепції в проектуючому готелі.....	25
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.....	35
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	37
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	41
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	43
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.....	43
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	47
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	54
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	64
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	64
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	65

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	78
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	81
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	84
3.5 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	86
3.6 Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі.....	87
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	91
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі..	91
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	92
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	102
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	107
5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю.....	107
5.2 Планування операційних активів готелю.....	111
5.3 Розробка плану з праці готелю.....	113
5.4 Планування поточних витрат готелю.....	118
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	123
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.	125
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	129
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	132

ВСТУП

Готельний бізнес формує фундамент сучасної туристичної індустрії. Оскільки готель слугує тимчасовим прихистком для мандрівників, ключове завдання його операторів — гарантувати гостям найвищий рівень комфорту. Сфера готельного господарства об'єднує широкий спектр супутніх послуг, адже її підприємства давно перестали бути просто місцем для ночівлі. Вони пропонують цілісний комплекс рішень – від базових зручностей до організації складних розважальних програм та оздоровчих процедур. На жаль, сьогодні розвиток підприємств готельного бізнесу в Україні характеризується нестабільністю та високим рівнем операційних ризиків.

Актуальність теми. Доцільність проектування туристичного готелю категорії 3* з чайною майстернею обумовлена наступними положеннями. Досягнення економічного успіху в готельній галузі стає можливим тільки за рахунок максимального задоволення потреб гостей. При цьому запити користувачів готельних послуг постійно зростають, що вимагає від менеджменту готельних підприємств постійного впровадження інноваційних сервісів й технологій. Крім того, високий рівень конкуренції на ринку готельних послуг також зобов'язує готельні підприємства використовувати інноваційні розробки у своїй діяльності. Інноваційний підхід у готельному бізнесі має на увазі перш за все поліпшення ступеня задоволеності гостей, тому інновації повинні відповідати ринковому попиту й сприяти якісному обслуговуванню споживачів.

Об'єкт дослідження – розроблення концепції закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.

Предмет дослідження – чинники та умови економічної ефективності діяльності готелю категорії 3* у м. Київ та впровадження чайної майстерні в його діяльності.

Мета роботи – надати економічне обґрунтування проектування туристичного готелю категорії 3* з чайною майстернею в Подільському районі, міста Київ.

Завдання дослідження:

- провести аналіз макроекономічного середовища діяльності готелю категорії 3* у м. Київ;
- Здійснити комплексний аналіз поточного стану ринку готельних послуг у місті Києві.
- Провести дослідження цільової аудиторії та сегментів потенційних споживачів готельних послуг.
- Сформулювати ключові концептуальні основи функціонування (або діяльності) готельного підприємства.
- запропонувати впровадження у готелі у якості інновації чайної майстерні;
- зробити економічне обґрунтування операційних доходів готелю;
- провести планування операційних активів готелю;
- Розробити організаційно-штатну структуру та план з використання трудових ресурсів готелю.
- Спрогнозувати та обґрунтувати обсяг поточних операційних витрат готельного комплексу.
- Здійснити планування операційного прибутку та розрахувати ключові показники економічної ефективності функціонування готелю.
- Надати техніко-економічне обґрунтування доцільності впровадження інноваційних рішень у проєктованому готелі.

Методи дослідження. Маркетингове середовище та його вплив на діяльність готелю, що проєктується, досліджено за допомогою описового методу та порівняльного методу. Також під час опису маркетингового середовища використано табличний та графічний методи. Інновації як інструмент підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства досліджено за допомогою описового методу та методу припущень.

Економічна ефективність діяльності готелю, що проєктується, обґрунтовано зі залученням методів математичної статистики, коефіцієнтних й табличних методів.

РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Аналіз впровадження підприємств ресторанного господарства чайної концепції у світі та в Україні.

Наразі ринок чайних закладів в Україні залишається переважно незаповненим. Статистика свідчить про високий інтерес до чаю (близько 90% українців вважають себе його знавцями), при цьому сам сегмент відстає у своєму розвитку від винного ринку на три роки. Існує висока ймовірність швидкого насичення цієї ніші найближчим часом, що робить поточний момент ідеальним для виходу на ринок. Для успішного старту початківцю-ресторатору критично важливо визначити свою цільову аудиторію та провести ґрунтовне маркетингове дослідження. Отримані дані стануть основою для вибору оптимальної концепції закладу.

Одним із варіантів є чайна східного типу, орієнтована на гурманів. Її клієнти — люди середнього віку з доходом вище середнього, які цінують не лише якісний чай, але й усі тонкощі чайної церемонії. Високі вимоги цієї невеликої, але платоспроможної аудиторії диктують підхід до вибору локації, дизайну інтер'єру, формування чайного меню та, що особливо важливо, до підбору й навчання персоналу, який має бути справжнім експертом.

Альтернативною моделлю є чайна європейського типу, націлена на студентську аудиторію. Такі заклади вимагають демократичної цінової політики та широкого асортименту чаю. Додатковим джерелом прибутку стане великий вибір солодошів.

В цій моделі пріоритетними факторами успіху є висока швидкість обслуговування та орієнтація на великий потік клієнтів, а не на розмір середнього чека, що в перспективі відкриває можливості для масштабування бізнесу в мережу.

Меню чайної доцільно розширити асортиментом кавових напоїв, оскільки практика показує стабільний попит на каву серед відвідувачів подібних закладів.

Актуальність обраної теми (відкриття чайної) полягає в тому, що перехід до ринкових відносин супроводжується значними управлінськими викликами. Бізнес чайних закладів є інноваційним для нашого регіону, і його успіх безпосередньо залежить від ефективності менеджменту, зокрема від якості управління людськими ресурсами в процесі обслуговування клієнтів.

Необхідність підвищення економічної ефективності діяльності в Україні та становлення незворотних ринкових відносин вимагають формування відповідного управлінського апарату. Країні потрібні спеціально підготовлені менеджери, здатні організовувати соціально-економічні структури та здійснювати науково обґрунтоване управління ними.

Історично склалося, що Україна відставала в економічному розвитку від провідних «ринкових» країн. Тепер вона має пройти етап трансформації суспільства, творчо синтезуючи найкращий світовий досвід, але обов'язково з урахуванням власної унікальності та самобутності.

Економічні закони, на відміну від природних, реалізуються через дії людей, чий рішення опосередковані очікуваннями, нормами, традиціями, моральними та етичними цінностями. Невдачі українських економічних реформ часто пов'язані з невизначеністю стратегії кардинальних перетворень та сліпим копіюванням чужого досвіду. Ми ігнорували власну тисячолітню історію підприємництва, яка, як зазначають іноземні експерти (наприклад, німецький підприємець), ґрунтувалася на етиці та ідеалах добра і справедливості.

Щоб уникнути подальших помилок, необхідно критично переосмислити світовий досвід управління, але головне — навчитися

знаходити оптимальні та креативні рішення в умовах поточної нестабільності та невизначеності соціально-економічного життя України.

1.2 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства чайної концепції

Культура споживання чаю глибоко вкорінена в національних традиціях різних народів світу. Для багатьох він є продуктом першої необхідності, а деякі нації ставлять його в один ряд із хлібом як життєво важливий і незамінний елемент раціону.

Чай має вікові традиції благотворного впливу як на фізичний стан, так і на душевний спокій людини; він здавна відомий як цілющий напій, що допомагає при багатьох недугах.

Сьогоднішнє прагнення до здорового способу життя ідеально поєднується із зростаючою популярністю всього екзотичного, зокрема східної культури. У цьому контексті особливої популярності набувають традиційні східні напої: зелений чай, чай матча, білий чай, каркаде. У наші дні чай став невід'ємною частиною повсякденного буття. Процес заварювання та неквапливе чаювання набувають рис певного ритуалу. Затишні дружні бесіди за чашкою ароматного напою сприяють духовному проясненню, надихають на позитивні думки та інтелектуальне спілкування.

Історично склалося, що офіційні прийоми відіграють ключову роль у формуванні та розвитку ділових зв'язків і контактів. Хоча частування їжею та дегустація напоїв створюють невимушену та приємну атмосферу, основна мета таких заходів — це розширення існуючих та встановлення нових бізнес-контактів, обмін інформацією та загальне поліпшення ділових стосунків.

Згідно з державним стандартом України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», основними типами закладів ресторанного господарства в Україні визначено ресторани, бари, їдальні, кафе та закуочні.

Кафе визначається як підприємство ресторанного господарства, основне призначення якого — організація відпочинку споживачів. Асортимент продукції тут є більш обмеженим порівняно з рестораном. Страви зазвичай нескладні у приготуванні, а розширення меню залежить від спеціалізації закладу. Одним із різновидів кафе є чайний салон.

Відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», чайний салон класифікується як різновид кафе. Це заклад, основним призначенням якого є приготування та продаж широкого асортименту чаю, а також борошняних і кондитерських виробів. Крім того, меню чайних салонів може включати гарячі другі страви з риби, м'яса, овочів, а також яєчні з різними додатками (ковбасою, шинкою тощо). Іноді заклади ресторанного господарства формату «чайний салон» або «чайна» можуть бути віднесені до категорії спеціалізованих закусочних. Організація роботи закладу з чайною концепцією має певні особливості. Розробка такої концепції вимагає комплексного вирішення ключових питань, зокрема: вибір місця розташування, дизайн інтер'єру приміщення, асортимент меню, необхідне обладнання, спеціальний посуд для заварювання чаю, а також технології приготування та подачі напоїв і страв.

Перші заклади, призначені для споживання чаю, виникали не як комерційні бізнес-проекти, а радше як клуби для спілкування за інтересами. З часом ця модель набула популярності, і чайні заклади еволюціонували, розділившись на три основні групи:

- Елітні чайні клуби (для вузького кола поціновувачів);
- Демократичні заклади (орієнтовані на широкі верстви населення та модну публіку);
- Народні чайні (масовий сегмент).

Перша група — це закриті клуби для пуританськи налаштованих чаєманів, які глибоко цікавляться східними традиціями, зокрема чайною культурою та церемоніями. Це дуже вузьке коло лояльних клієнтів, 85% яких складають постійні гості.

До другої групи належать чайні клуби масового формату. Їх відвідують люди, які цікавляться чайною культурою, але не надають великого значення езотеричній складовій. Це переважно представники культурної сфери та творча інтелігенція. У таких закладах часто організовують вечірки, а в меню можуть бути присутні алкогольні напої та різноманітні страви, наприклад, суші.

Третю групу складають ще більш демократичні, так звані «народні» чайні. Вони функціонують без акценту на езотериці чи пропагуванні східної чайної культури. Основними їхніми відвідувачами є студенти, школярі, офісні працівники, а також батьки з дітьми. Асортимент таких закладів, окрім чаю, охоплює каву, широкий вибір борошняних виробів, кондитерських виробів та солодких страв.

Істотні відмінності між групами закладів полягають у підході до чайної культури та постачанні продукції:

- У закладах першої та другої груп клієнтам пропонують відповідний набір китайських чайних церемоній, а вибір чаю здійснює чайний майстер (тітестер).
- Для елітних клубів (перша група) чай часто закуповують безпосередньо в Китаї.
- У закладах другої та третьої груп постачальниками чаю є відомі торговельні фірми.

1.3 Структурно-функціональні параметри закладу ресторанного господарства чайної концепції

Суб'єктами господарювання, що відкривають чайні, є як незалежні гравці ринку ресторанного господарства, так і великі відомі постачальники чаю. Крім того, при існуючих ресторанах можуть створюватися спеціалізовані чайні кімнати з вираженою стилістикою: китайською, японською, індійською тощо.

Розташування чайних закладів залежить від їхньої цільової аудиторії та концепції:

- **Елітні чайні салони** мають стабільний потік клієнтів незалежно від свого розташування, навіть якщо локація є не надто зручною.
- **Демократичні чайні** для широкої та модної публіки зазвичай розміщують у центральних районах міста.
- **Народні чайні** відкривають у місцях інтенсивного пішохідного трафіку: поблизу офісних центрів, вищих навчальних закладів тощо.

Інтер'єр чайних салонів, як правило, оформлюють у стилізованому східному напрямку з домінуванням мінімалізму. В декорі використовують відповідні елементи: статуетки, віяла, маски, східні гравюри, ширми та інші акценти.



Рис. 2.1. - Деталі інтер'єру чайного салону

Для проведення китайської чайної церемонії в закладах першої групи виділяють спеціальну зону або встановлюють вівтар, відокремлений від основного залу. Додатково можуть облаштовуватися кімнати для медитації або масажу.

Демократичні чайні салони поступово відходять від традиційної китайсько-японської стилістики, застосовуючи в дизайні інтер'єру індійські, африканські чи середньоазійські мотиви. Поряд зі стандартними меблями тут використовують низькі меблеві конструкції, що дозволяють

напівлежати. Ці меблі виготовляються виключно з натуральних матеріалів (дерево, бамбук тощо).

Спираючись на традиції японської чайної церемонії, створюються чайні кімнати в національних закладах ресторанного господарства, де під керівництвом досвідченого майстра відтворюється автентична культура споживання чаю в Японії.

Концепція створення будь-якого закладу ресторанного господарства з чайною спеціалізацією ґрунтується на багатовіковій світовій культурі споживання цього напою.

Асортиментна політика (чайна карта) залежить від типу закладу та контингенту споживачів:

- В елітних салонах представлено до 150 найменувань чаю.
- У масовому форматі (друга група) — 40–50 позицій.
- У народних чайних (третя група) — до 20 позицій.
- У звичайних кафе та ресторанах — від 3 до 15 видів чаю.

В елітних закладах найчастіше використовують високоякісні китайські та тайванські сорти чаю.

Асортимент посуду, що використовується для приготування та подавання чаю, безпосередньо залежить від національних традицій і сформованої культури чаювання. Критичне значення має якість води: вона має бути м'якою — бутильованою або джерельною. За відсутності такої необхідне використання фільтрувальних систем. Важливо, щоб вода не перекипала і не кипіла повторно; з цієї причини не рекомендується застосовувати звичайні електрочайники. Оптимальними варіантами є проточні еспресо-машини або чайники для нагрівання на плиті.

Для заварювання чаю в китайському стилі (Китай вважається родоначальником світової культури споживання чаю) використовують керамічні чайники різноманітних форм. Особливості конструкції включають високо розташований носик, який має «тримати краплю» (запобігати проливанню), забезпечуючи тонкий струмінь. Внутрішнє

ситечко може бути інтегроване в основу носика; якщо його немає, використовують окреме бамбукове ситечко (чалюй). Кришка чайника має глибокий внутрішній край та спеціальний фіксатор (язичок) для запобігання падінню під час наливання, а також отвір для циркуляції повітря, що не дає чаю «задохнутися».

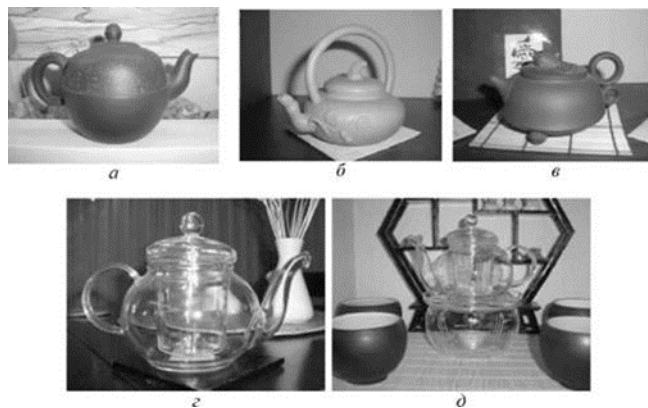


Рис. 2.2. – Чайники (чаху) для заварювання чаю

Вибір матеріалу чайника залежить від сорту чаю: у керамічних чайниках краще заварювати китайські зелені, білі, жовті чаї та улуні, тоді як для чорних китайських чаїв ідеально підходить фарфоровий посуд.

Найвищу якість заварювання забезпечують чайники з ісинської глини (місто Ісин, Китай), які найкраще зберігають смак, аромат та оптимальну температуру напою.

Для приготування міцнішого настою улунів і зелених чаїв іноді використовують особливі чайники з решітчастими склянками (в які насипають заварку). Також застосовуються чайники з нержавіючої сталі з подвійним дном, що ефективно підтримує температуру напою протягом тривалого часу.

Скляні чайники дозволяють гостям візуально спостерігати за процесом заварювання та розкриттям чайного листа. Для підтримання температури води в скляних чайниках використовують спеціальні підігрівачі (цзюцзинь лу) зі свічкою всередині.

Окрім традиційних чайників, для заварювання чаю використовують і френч-прес — високий скляний посуд із поршнем-фільтром. Після

настоювання чаю поршень опускають на дно, відокремлюючи заварку від готового напою.

Оскільки деякі дорогі сорти чаю передбачають багаторазове заварювання, в елітних закладах використовують також доливні чайники (більшого об'єму, ніж заварювальні). Вони також застосовуються в демократичних чайних, де чай подають парами: у заварному та доливному чайниках. У закладах третьої групи (народних чайних) для приготування напою можуть використовувати самовари.

Для приготування чаю в китайському стилі використовують спеціальну чайну дошку або чайний стіл **чабань** (рис. 2.3.). Це низький столик із піддоном та отворами у стільниці, призначеними для зливу зайвої води або чаю. Чабань виготовляють із різноманітних матеріалів: металу, кераміки, мармуру або дерева. Вони бувають різних форм, а останнім часом з'явилися електрифіковані моделі з підключенням до каналізації.

Іноді на чабань розміщують **чачуань** («чайний човник») — спеціальну ємність, куди ставлять заварник і поливають його гарячою водою для підтримання стабільної температури чаю.

Після заварювання напій переливають у посуд у формі глечика, який називають **чахай** («чайне море») або **гундао бей** («чаша справедливості») (рис. 2.4.). Це робиться для того, щоб зрівняти міцність і смак чаю в усіх чашках. Крім того, під час цього процесу чай трохи охолоджується та збагачується киснем.



Рис. 2.3., 2.4. – Чайна дошка (чабань). Чаша справедливості (чахай)

Для презентації чаю гостям перед заварюванням використовують спеціальну чайну чашу або коробочку — **чахе** (рис. 2.5), з якої сухий чай пересипають безпосередньо в заварювальний чайник.

Альтернативним посудом для заварювання є **гайвань** — набір, що складається з трьох елементів: кришечки (символ Неба), блюдця (символ Землі) та піали (символ Людини, яка поєднує дари природи для створення напою) (рис. 3.39). Завдяки невеликому зазору між піалою та кришкою гайвань виконує подвійну функцію: її можна використовувати і як заварник, і як чашку для пиття. Розливати чай у піали або пити безпосередньо з гайвані можна, не знімаючи кришку.



Рис. 2.6. – Тайвань для заварювання і подавання чаю

Для подавання готового чаю гостям використовують різноманітний посуд: традиційні чашки (**чабей**), чайні сервізи з піалами (як із блюдцями, так і без них) (рис. 2.7), а також чайні пари. Цей посуд зазвичай виготовляють із фарфору (порцеляни), кераміки або скла.



Рис. 2.7. – Чайні сервізи із порцеляни (а, б) та кераміки (в)

Чайна пара (рис. 2.8) — це комплект, що складається з двох спеціалізованих чашок. **Пінмінбей** — низька чашка, призначена для смакування напою, яка символізує жіночу сутність (Інь). **Венсянбей** — висока чашка, що використовується для оцінки аромату чаю, яка символізує чоловічу сутність (Ян). Під час церемонії напій спочатку наливають у високу чашку (венсянбей), а потім накривають її низькою (пінмінбей). Весь цей комплект розміщується на спеціальній підставці, що має назву **чатоу**.



Рис. 2.8. – Чайна пара: чабей і венсянбей.

У європейських країнах для подавання чаю традиційно використовують чашки з блюдцями, розетки для меду, варення чи джему, а також індивідуальні набори (чайник із чашкою та блюдцем на одну персону) і повноцінні чайні сервізи.

В елітних закладах ресторанного господарства вимоги до ергономіки, зручності складування та миття посуду відходять на другий план. Пріоритетом є ексклюзивність виробів. Їх часто виготовляють із високоякісної порцеляни, зокрема кістяної порцеляни (що містить 50% глини і 50% кістяного пилу). Такий посуд вирізняється міцністю, легкістю, витонченістю та високою ціною. До комплекту входять також ложечки (порцелянові або срібні), щипці тощо. Найбільш популярним кольором елітного посуду є колір топленого молока, хоча використовуються й інші кольори (ліловий, коричневий), мода на які може змінюватися.

При сервіруванні святкового столу ефектно виглядає поєднання різних матеріалів: порцеляни, срібла та нержавіючої сталі.

Чайний набір у марокканському стилі має свої особливості: високий металевий чайник, конусоподібні товстостінні скляні стаканчики замість чашок, що подаються на невеликій металевій таці. На цій же таці розміщують цукорницю з цукром-рафінадом та ємність із зеленим чаєм і м'ятою.

Для подавання мате — традиційного напою з листя широколистого падуба, що походить із Латинської Америки, — використовують специфічний посуд. Сухе листя (мате) засипають у ємність, яка називається **калебас**, вставляють спеціальну трубочку **бомбілля** і заливають окропом.

Бомбілля (рис. 2.10) — це пряма або вигнута трубочка. Вона має потовщення у верхній частині (мундштук) і розширення у формі ложки із ситечком унизу, яке фільтрує заварку. Найчастіше її виготовляють із металу.

Кalebас може мати об'єм від 200–500 мл до 1 літра. Традиційно його роблять із невеликого гарбуза-горлянки, але також використовують дерево, бамбук, кераміку, латунь, бронзу, срібло тощо. Кalebаси часто прикрашають різьбленням, обтягують шкірою або додають ніжку, що робить їх схожими на бокали.

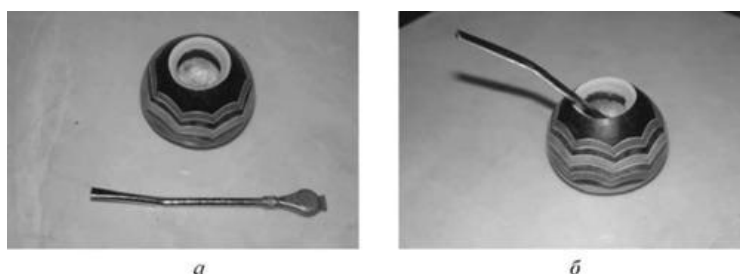


Рис. 2.10. – Кalebас і бомбілля

Чайний посуд потребує ретельного миття зсередини та зовні. Зберігайте його подалі від спецій та інших продуктів із сильними ароматами. Для чищення заварників уникайте хімічних миючих засобів — краще скористайтеся содою. Мийте посуд регулярно, не допускаючи появи нальоту на внутрішніх стінках.

Перед першим або повторним використанням (після тривалої перерви) калібас із гарбуза вимагає підготовки: його замочують окропом на дві-три доби для нейтралізації запахів і герметизації пор. Щоразу після вживання ємність миють і сушать. Ефективним методом просушування є припикання внутрішньої поверхні розігрітим металевим циліндром (після додавання цукру). Також важливо регулярно розбирати та прочищати фільтр бомбілї.

Для збереження якості чайного листа використовуйте герметичні та непрозорі ємності, що захищають вміст від світла та повітря. Ідеальним варіантом будуть порцелянові або скляні флакони з притертими корками чи надійними металевими кришками, які щільно закручуються. Не рекомендується зберігати чай у звичайних металевих чи пластикових контейнерах. Важливо також розділяти чисті сорти чаю та ароматизовані, зберігаючи їх окремо.

Закладам, що спеціалізуються на чайній культурі, слід розраховувати необхідну кількість посуду, виходячи з норми від 1,7 до 2,5 комплектів на одне посадкове місце. При цьому формуванні запасу важливо враховувати статистику бою посуду: найчастіше пошкоджуються чашки та чайники для заварювання.

1.4 Чайна карта закладу чайної концепції

Чайна карта салону може містити від 20 до 150 позицій, причому асортимент визначається індивідуально для кожного закладу. Через велику кількість видів чаю їх необхідно логічно згрупувати, щоб полегшити гостям процес вибору. Основні критерії групування — це час споживання (сніданок, вечір тощо) та спосіб обробки чайного листа (білі, жовті, чорні та інші сорти).

Структура карти може включати такі категорії: чаї для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові та екзотичні.

- Чай для сніданку: Традиційно це напої з насиченим, міцним смаком. Ідеально підходять суміші чорних чаїв, таких як кенійський,

індійський («Assam») або цейлонський. Також можна запропонувати китайський пуер, який добре поєднується з молоком, але не потребує цукру чи лимона.

- Післяобідній чай: Цей чай має бути легким та ароматним. Доречними будуть чорні чаї з легкою ароматизацією бергамотом (наприклад, Ahmad English No. 1), ваніллю (Newby Vanilla Classic), апельсином (Lipton Orange Jaipur) або легкою копченістю (Twining/Newby Lapsang Souchong). Щоб зробити ароматизацію м'якшою, їх іноді змішують із простим неароматизованим чаєм. Альтернативою є легкі неароматизовані сорти, такі як індійський дарджилінг (Darjeeling) або китайські кімун (Keemun), юньнань (Yunnan).

Важливо зазначити, що немає потреби включати в післяобіднє меню елітні сорти, оскільки після ситних страв гостям важко повною мірою відчувати тонкі нюанси смаку та аромату високоякісних плантаційних чаїв.

Вечірні чаювання проводять або між обідом і вечерею (традиційний англійський Five-o'clock tea), або ж після вечері — як елемент спокійного відпочинку та невимушеного спілкування гостей.

Для цих випадків ідеально підходять вишукані та рідкісні сорти: високогірні дарджилінги та ассамі, елітні цейлонські, китайські й тайванські чаї (всі різновиди — від білих і зелених до улунів і пуерів). У меню ресторану їх може бути представлено 5–7 найменувань. Подача таких чаїв може супроводжуватися цікавими розповідями або легендами про їхнє походження.

Деякі сорти можуть дублюватися в обідньому та вечірньому меню. Наприклад, чай з ароматом ванілі створить теплу та затишну атмосферу зимового вечора.

Для новорічних свят актуальними будуть чайні суміші з додаванням кориці, гвоздики, цитрусових, бергамоту чи пелюсток волошок.

Вечірня чайна карта також може включати алкогольні доповнення: бальзами, лікери, ром або коньяк. Якщо напої чергуються, чай та алкоголь

подають окремо. Особливо гармонійно з чаєм поєднуються високоякісні коньяки, херес та лікер "Бенедиктин".

Особливою окрасою чайної карти можуть стати фірмові пропозиції. Це можуть бути рідкісні, високоякісні сорти з цікавою історією чи легендою. Заклади ресторанного господарства мають можливість самостійно розробляти унікальні чайні суміші, які можуть готуватися та ефектно подаватися прямо в присутності гостей.

Оригінальність подачі: Фірмовий підхід полягає не лише в рецептурі, а й в особливому посуді, оригінальних закусках, поєднанні з алкогольними напоями чи сувенірах. В якості сувеніра гостю можна запропонувати їстівний комплімент або ж пакетик того самого чаю з інструкцією по заварюванню та символікою закладу.

Екзотика та видовищність: До цієї категорії (або в окрему групу) включають екзотичні чаї. Особливо популярні ті, що красиво «розкриваються» під час заварювання — їх варто подавати у прозорому скляному посуді. Екзотичною може бути і сама рецептура, як-от індійська масала (чорний чай на молоці з вершками). Сюди ж відносять «нечайні чаї»: мате (який подають у традиційному калібасі з бомбільєю), ройбуш, каркаде тощо.

В окрему групу іноді виділяють чаї з лікувальними властивостями. До їхнього складу входять цілющі трави та ягоди: липа, шавлія, меліса, м'ята, ромашка, малина, суниця, імбир, кориця та інші інгредієнти. Наприклад, кориця покращує травлення, тому є цінним доповненням до післяобіднього чаю. Оздоровчим ефектом (зокрема, його називають чаєм для схуднення) також володіє чистий чай пуер.

Чайна карта може містити окремий розділ із холодними напоями та коктейлями на основі чаю.

Окрім назви, кожен чай повинен супроводжуватися короткою характеристикою. Рекомендується поділяти основні групи чаїв на підгрупи (зелені, чорні, ароматизовані тощо) для кращої навігації. Доречно також

вказувати транслітерацію англійської назви, що полегшить гостю процес замовлення.

Додаткова інформація може включати сезонні поради:

- Літо: збільште споживання зеленого та фруктових чаїв.
- Осінь: акцент на улунах.
- Зима: зігріваючі червоні чаї та пуер.
- Весна: білі чаї та трав'яні настої.

Важливими є рекомендації щодо поєднання чаю з конкретними стравами. Наприклад, до рибних страв пасує чай «Сенча» з його легким ароматом, а до страв із яловичини чи баранини — китайський червоний чай із чебрецем або мате.

Асортимент страв, що подаються до чаю, можна умовно поділити на чотири групи.

Перша група — ситні страви: Сюди входять різноманітні пироги та піріжки з начинками (м'ясними, рибними, яєчними, капустяними, курячими з грибами та хроном), а також деякі овочеві страви, наприклад, салат-коктейлі.

Друга група — легкі закуски: Це бутерброди з червоною рибою, вершковим маслом, сиром, огірками, м'ясною гастрономією, шпротами чи паштетами. Також зручними для фуршетного формату (стоячи) будуть канапе.

Третя група — солодкі страви: Включає широкий асортимент десертів: шоколад, варення, мед, горіхи, млинці з солодкими начинками, збиті вершки, желе, муси, креми тощо.

Четверта група — фрукти та ягоди: Складається зі свіжих або консервованих фруктів та баштанних культур: яблука, груші, виноград, персики, різноманітні ягоди.

Сучасний етикет споживання чаю в ЗРГ ґрунтується на багатовікових традиціях східних чайних церемоній. Під час чаювання в салонах або на офіційних прийомах рекомендується дотримуватися наступних правил:

- Чашку з чаєм тримають у руці, не знімаючи з блюдця. Підносячи чашку до рота, тримайте її близько до блюдця.
- Цукор розмішуйте безшумно. Після цього ложку покладіть на блюдце ручкою паралельно ручці чашки.
- Після завершення чаювання посуд та використану серветку прийнято ставити на підсобний (окремий) стіл (якщо це передбачено форматом закладу/прийому).
- Подаючи чай із лимоном, спочатку додають цукор, а потім лимон. Не варто виймати лимон із чашки ложкою.
- Неприпустимо дмухати на гарячий чай чи пити його з ложечки; слід просто дочекатися, поки напій охолоне природним чином.

В сучасному чайному етикеті збереглися традиції, які формувалися декілька століть. Водночас відбулися й певні зміни. Гак, у чайних використовують 4- або 6- місні столи, до подавання чаю - самовар, заварний і долильний чайник, чайні сервізи. Крім борошняних кулінарних і кондитерських виробів, подають млинці, овочеві страви, бутерброди, солодкі страви. Чай споживали і споживатимуть вранці, після обіду, між обідом і вечерею, увечері.

В сучасній українській традиції споживання чаю знайшли відображення як багатовіковий досвід інших країн, так і національне бачення корисності та доцільності використання цього напою в закладах ресторанного господарства.

1.5 Концептуальна характеристика закладу чайної концепції в проектуючому готелі

Для підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства що проектується буде передбачено чайний салон на 30 посадкових місць у вигляді окремої зали на 2 поверсі готелю.

Планується, що даний заклад буде відноситись до третьої групи чайних - народна чайна. Назва чайного салону - «Aroma».

Клієнтами чайного салону будуть гості готелю а також працівники офісів, державних установ, студенти. У вихідні заклад зможуть відвідати мешканці та гості міста, які відвідують театри, культурно - історичні пам'ятки Києва, торгово-розважальні центри або просто відпочивають в центрі міста.

В меню чайного салону буде достатній асортимент чаю, кави, борошняних та кондитерських виробів, гарячих і солодких страв.

В інтер'єрі планується надавати перевагу мінімалізму. Для відвідувачів передбачені 2 та 4 місні столики.

Освітлення в залі буде м'яке, звучатиме приємна музика.

У чайному салоні буде часткове обслуговування офіціантами. І розрахунок за замовлення буде відбуватися як готівковим так і безготівковим способом.

Заклад працюватиме з 9.00 до 23.00 без вихідних. Буде працювати система знижок, в залежності від замовлення. Також буде запропоновано французький та англійський сніданок, чай, кава до будь - якого сніданку безкоштовно до 11.00.

Концептуальне меню чайного салону «Аґома» наведено у вигляді табл. 1.1

Табл. 1.1. - Концептуальне меню чайного слону

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г (мл)
1	2	3
Листковий чорний чай		
Згідно ТТК	Дев'яте небо. Склад: чорний байховий чай. При заварюванні розпускається як бутон з квітками китайської лілії і королівського жасмину. Гармонійне поєднання насиченого терпкого настою і ніжного квітково-фруктового аромату.	400
Згідно ТТК	Оолонг Годжи. Крупнолистовий китайський чай оолонг з додаванням ягід годжі шматочків полуниці.	400
Згідно ТТК	Оолонг з ароматом меду. Заварений настій цього чудового чаю з надзвичайно ніжним, солодкуватим ароматом і смаком меду подарує справді незабутні відчуття	400
Згідно ТТК	Оолонг Фен Шуй. При заварюванні отримуємо настій зі свіжим смаком персика і легким ароматом вершків.	400
Листковий зелений чай		

1	2	3
Згідно ТТК	Білий вітер. Склад: зелений байховий чай Заварений настій має аромат свіжості	400
Згідно ТТК	Зелені Перлини (Шун Ми). Склад: зелений байховий чай При заварюванні отримуємо вишуканий настій з ніжним смаком і свіжим ароматом.	400
Згідно ТТК	Венера. Склад- зелений байховий чай. При заварюванні кулька поступово перетворюється на чарівну квітку з ароматом тропічного манго.	400
Листяний чорний чай з трав'яними і фруктовими добавками		
Згідно ТТК	Ніч Клеопатри. Склад: Суміш чорного і зеленого чаю з шматочками ананаса, папайї, винограду, екзотичних квітів і суниці	400
Згідно ТТК	Ожина. Склад: 3 ягодами ожини, журавлини, листям полуниці, пелюстками граната і шматочками яблук	400
Згідно ТТК	Чай з медом. Приємний чорний чай з квітковим медом.	400
Листяний зелений чай з трав'яними і фруктовими добавками		
Згідно ТТК	Зелений суничний. Склад: Китайський порошок з листям і плодами суниці зі смаком свіжих вершків	400
Згідно ТТК	Мрії султана. Склад: Зелений порошок зі шматочками ананасу і манго, гібіскусом, трояндою і мальвою, з маслом манго і маракуї	400
Згідно ТТК	Зелений чай з жасмином. Зелений чай з квітами жасмину	400
Згідно ТТК	Лампа Аладіна. Склад: Зелений чай з листям м'яти	400
Згідно ТТК	Альпійський луг. Склад: Трав'яна суміш із суцвіть ромашки, лимонної трави. м'яти, гібіскуса, цитрусових і шипшини	400
До чаю		
	Мед квітковий	30
	Лимон	10
	Вершки	10
Кава і кавові напої		
Згідно ТТК	Кава Еспreso	50
Згідно ТТК	Кава Еспreso з молоком	50/25
Згідно ТТК	Кава по-Східному	50
Згідно ТТК	Кава по-Арабськи	50
Згідно ТТК	Кава по-Львівськи	50
Згідно ТТК	Кава по-Віденські (еспресо. молоко, вершки)	75/30
Згідно ТТК	Кава розчинна	75
Згідно ТТК	Кава Лате (ванільний/ карамельний сироп)	120
Згідно ТТК	Кава Американо	120
Згідно ТТК	Кава Мароккіно (еспресо. молоко, топінг)	120
Згідно ТТК	Кава Капучіно. Склад: з корицею і ваніллю	200
Згідно ТТК	Кава з лимоном та коньяком	75/10/35
Згідно ТТК	Кава но-Ірландські (подвійний еспreso. ірландське віскі, вершки)	200
Згідно ТТК	Кава по-іспанськи (подвійний еспreso. бренді, лікер какао, вершки)	200
Згідно ТТК	Кава Глясе (холодне подвійне еспreso, морозиво)	180
Згідно ТТК	Афогато з мигдалем (подвійне еспreso. морозиво, мигдаль)	180

1	2	3
Згідно ТТК	Какао «Домашнє» (гарячий шоколад, молоко)	240
Згідно ТТК	Какао з морозивом (какао терте, молоко, морозиво пломбір)	200
Прохолодні напої		
	Сік «Садочок» яблучний, Україна	200
	Сік «Садочок» персиковий, Україна	200
	Сік «Садочок» мультівітамінний, Україна	200
	Сік «Садочок» апельсиновий, Україна	200
	Сік «Сандора» вишневий, Україна	200
	Вода мінеральна «Моршинська» не газована, Україна	500
	Вода мінеральна «Моршинська» середньо газована	500
	Вода мінеральна «Моршинська» сильно газована	500
Сніданок		
Згідно ТТК	Домашній йогурт з сезонними фруктами	200
Згідно ТТК	Англійський сніданок. Картопля смажена, гриби, яєчня, бекон	80/40/40/100
Згідно ТТК	Французький сніданок. Кава, круасан в асортименті	
Холодні страви і закуски		
Згідно ТТК	Бутерброд «Сирний» Склад: батон, масло, сир	30/15/15
Згідно ТТК	Бутерброд «Садова ягода» Склад (варення полуничне, смородини, вишневе)	40/20
Згідно ТТК	Грінка з медом	40/20
Страви з борошняних виробів		
Згідно ТТК	Млинці з сиром	140
Згідно ТТК	Млинці з вишнею	140
Згідно ТТК	Млинці з яблуками	140
Згідно ТТК	Оладки з медом	140/50
Гарячі страви із сиру		
Згідно ТТК	Сирник класичний Склад: (сирний пиріг з родзинками)	150
Згідно ТТК	Сирник з Грушою Склад: (сирний пиріг із шматочками ароматної груші)	150
Солодкі страви		
Згідно ТТК	Сніжки (ніжні білкові кульки)	200
Згідно ТТК	Яблука по - Київськи	100
Згідно ТТК	Яблука фаршировані сиром	120/50
Згідно ТТК	Пінник горіховий	325
Згідно ТТК	Пінник шоколадний	300
Кондитерські та борошняні вироби		
Згідно ТТК	Каннолі (хрумкі трубочки наповнені сиром маскарпоне)	90
Згідно ТТК	Пончики з згущеним молоком	90
Згідно ТТК	Пончики з абрикосовим джемом	90
Згідно ТТК	торт «Празький» Склад: (класичний шоколадний торт з шоколадним кремом)	170
Згідно ТТК	Торг «Золотий ключик»	150
Згідно ТТК	Торг «П'яна вишня»	150
Згідно ТТК	Торт «Наполеон» Склад: (класичний торг з заварним кремом)	150
Згідно ТТК	Торг «День і Ніч» Склад: Зі згущеним кремом, прошарком безе і горішками фундука	150
Згідно ТТК	Медовий торг зі сметанним кремом	180
Згідно ТТК	Чізкейк класичний	150

1	2	3
Згідно ТТК	Чізкейк New York	150
Згідно ТГК	Тіраміссу	180
Згідно ТТК	Профітролі	145
Згідно ТТК	Шоколадний кекс з морозивом	80/50

Загальний попит від надання інноваційних послуг в готельному підприємстві наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Загальний попит від надання інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.
Листковий чорний чай	10950	150
Листковий зелений чай	10950	150
Листяний чорний чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150
Листяний зелений чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150

Обладнання та інвентар для чайної кімнати наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Обладнання та інвентар для чайної кімнати

№	Назва	Марка	Кількість, шт.
1	2	3	4
1	Стіл	ПРАГА	6
2	Стілець	«BASIC»	35
3	Диван	Alonzo	4
4	Крісло	«Мартель»	5
5	Журнальний стіл	«BASIC»	1
6	статуетки	Лун Дан	6
7	віяла	Лун Дан	6
8	маски	Лун Дан	6
9	східні гравюри	Лун Дан	6
10	ширми	Лун Дан	5
11	алтар	Лун Дан	2
12	еспресо - машина прямоочного типу	Лун Дан	2
13	керамічні чайники	Лун Дан	30
14	ситечко для чаю чалюй.	Лун Дан	30
15	чайники з ісинської глини	Лун Дан	30
16	чайники з решітчастими стаканами	Лун Дан	30
17	чайники із нержавіючої сталі	Лун Дан	30
18	скляні чайники	Лун Дан	30
19	скляні підігрівні цзюцзинь лу	Лун Дан	30
20	френч-прес	Лун Дан	30
21	доливні чайники	Лун Дан	30
22	чайний стіл чабань	Лун Дан	30
23	чайник для заварювання	Лун Дан	30

Продовження табл. 1.3

1	2	3	4
24	чашки (чабей)	Лун Дан	30
25	чайні сервізи з піалами	Лун Дан	30
26	пінмінбей - низька чашка	Лун Дан	30
27	венсянбей - висока чашка	Лун Дан	30
28	спеціальна підставка чатоу.	Лун Дан	30
29	розетки для меду, варення, джему	Лун Дан	30
30	фарфорові ложечки	Лун Дан	30
31	фарфорові щипці	Лун Дан	30
32	порцелянові флакони	Лун Дан	30

Персонал чайної кімнати наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 – Персонал чайної кімнати

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадо-вий оклад, грн.
Чайний майстер	2	25000,000
Офіціант чайної кімнати	2	25000,000
Адміністратор чайної кімнати	2	25000,000
Майстер з медитації	2	25000,000

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Земельна ділянка, обрана під будівництво готелю, розташована в місті Києві за адресою: вулиця Межигірська, 83.

Київ — столиця та ключовий центр України. Це одне з найбільших і найдавніших міст Європи, яке виконує функції політичного, соціально-економічного, транспортного та освітньо-наукового хабу країни.

Місто має особливий адміністративний статус: воно є самостійною адміністративно-територіальною одиницею (не входить адміністративно до Київської області, але є її центром). У Києві зосереджені всі центральні органи влади України, іноземні представництва та штаб-квартири більшості великих підприємств.

Географічне положення: Київ займає площу 836 км² у середній течії Дніпра, простягаючись уздовж берега на понад 20 кілометрів. Переважна частина міста знаходиться на підвищеному правому березі (Київське плато з пагорбами, такими як Щекавиця, Хорєвиця, Батієва гора), порізаному ярами. Менша, низинна частина, розташована на лівобережжі Дніпра. Місто оточене суцільним кільцем лісових масивів.

Київ, як місто зі столичними функціями, закріпленими Конституцією України, є місцем розташування всіх центральних гілок влади — законодавчої, виконавчої та судової. Тут знаходяться: Офіс Президента, Верховна Рада, Кабінет Міністрів, Конституційний Суд, Верховний Суд, а також будівля Київської міської ради.

Територія столиці поділяється на 10 адміністративних районів:

- Правобережжя (7 районів): Голосіївський, Оболонський, Печерський, Подільський, Святошинський, Солом'янський, Шевченківський.
- Лівобережжя (3 райони): Дарницький, Деснянський, Дніпровський.

Подільський район — один із десяти районів Києва, заснований у 1921 році. Він об'єднує як історичну центральну частину — Поділ (яка й дала назву району), так і інші масиви: селище Шевченка, Вітряні гори, Виноградар, Куренівку, частину Нивок, Рибальський півострів, Мостицький масив та Біличе Поле.

Економіка та виробництво: На території району функціонує близько 50 виробничих підприємств, серед яких є компанії зі світовим ім'ям, зокрема: ПрАТ «Київський завод шампанських вин «Столичний», ПрАТ «Пивзавод на Подолі», ПрАТ «Київський вітамінний завод» та ВАТ «Фармак».

Освіта та культура: Район є осередком освіти та культури. Тут розташовані Національний університет «Києво-Могилянська академія», Київська державна академія водного транспорту, низка інших вищих навчальних закладів та гімназій. До культурних об'єктів належать «Театр на Подолі», театр «Колесо» та культурно-просвітницький центр «Alex Art House». Частина знаменитого Андріївського узвозу також проходить територією Подільського району.

Подільський район розташований на мальовничій території правобережної частини Києва і є провідним індустріальним, науковим та культурним осередком столиці. Він вирізняється розвиненою інфраструктурою, зручним транспортним сполученням та численними зонами відпочинку.

Район був офіційно заснований як адміністративна одиниця у 1921 році і на сьогодні займає площу 34 квадратних кілометри. До його складу входять історичний центр — Поділ, а також житлові масиви Вітряні Гори, Виноградар, Куренівка, частина Нивок, Рибальський півострів та Мостицький масив. З населенням понад 180,5 тисяч осіб, Подільський район є одним із найбільших у місті за кількістю мешканців та площею.

Сучасний Поділ тісно пов'язаний зі своєю багатою історією. Ключовою історико-культурною пам'яткою та одним із центрів культурного

життя столиці є всесвітньо відомий Андріївський узвіз.

Подільський район має такі межі:

- На сході межує з Оболонським та Дніпровським районами.
- На заході — зі Святошинським та Шевченківським.
- На півночі — з Оболонським.
- На півдні — з Печерським районом.

Сучасний Поділ — це потужний промисловий хаб і один із лідерів столиці за обсягами виробництва продукції. На його території успішно працюють понад 46 підприємств різних галузей: харчової, переробної, легкої, целюлозно-паперової, поліграфічної, хімічної, металургійної, машинобудівної, а також медичної та фармацевтичної промисловості.

Підприємства Подільського району регулярно здобувають перемоги на вітчизняних та міжнародних виставках і ярмарках. Провідні промислові гравці, такі як ВАТ «Фармак», ТОВ «Вольф», ПАТ «Квазар», ДП «Тетра Пак Україна», АТ «Київполіграфмаш» та інші, активно підтримують зовнішньоекономічні зв'язки, здійснюючи торговельні операції з країнами СНД та Європи.

Влада району постійно працює над розвитком торговельної мережі та забезпеченням населення якісними товарами і послугами. Наразі функціонують 3 ринки загальною кількістю 1424 торгових місця: КП «Житній ринок», ТОВ «Виноградар» та ДП «Поділ-Артпроект/ринок «Мостицький».

Освітня сфера Подолу поєднує багаторічні традиції з інноваційним підходом до роботи з обдарованою молоддю. На території району розташовано 5 закладів вищої освіти (Національний університет «Києво-Могилянська академія», Відкритий Міжнародний Університет розвитку людини «Україна», Інститут Реклами, Київська державна академія водного транспорту, Академія муніципального управління), а також 43 заклади середньої освіти, 40 дошкільних закладів та низка інших освітніх установ.

Культурна інфраструктура району розвинена на високому рівні. Триває будівництво нової будівлі для «Театру на Подолі» на Андріївському узвозі. Також тут працюють театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена театру «Київ».

Поділ відомий своїми 9 музеями, серед яких унікальні «Музей-аптека» та «Музей однієї вулиці». Це не тільки найдавніший район міста, але й місце багатьох новацій: тут з'явилися перша аптека, пошта, електричний трамвай та фунікулер. Історія Подолу пов'язана з іменами видатних діячів культури, таких як Тарас Шевченко, Леся Українка, Михайло Булгаков.

У районі діють 55 представництв релігійних громад (монастирі, храми, каплички). Нещодавно було відновлено церкву Різдва Богородиці, завершуються реставраційні роботи в церквах Миколи Набережного та Іоанна Предтечі. У перспективі планується відновлення Богоявленського собору на території Києво-Могилянської академії.

Історично Поділ став осередком найбільшої кількості архітектурних, культурних та історичних пам'яток Києва. Кожен, хто відвідує цей район, має унікальну можливість відчувати автентичну атмосферу та душу стародавнього міста.

Таким чином, переваги будівництва готелю саме в цій локації є незаперечними. До ключових переваг належать:

- Культурно-історична привабливість: Багата історична база, що стабільно приваблює велику кількість туристів.
- Інфраструктура: Відмінна транспортна розв'язка.
- Екологія: Сприятлива екологічна ситуація.
- Перспективи розвитку: Наявність інвестиційних проектів, зокрема планів будівництва спортивно-оздоровчого комплексу неподалік.

2.2.Аналіз існуючого ринку готельних послуг

З метою обґрунтування типу, категорії та перспектив розвитку майбутнього закладу було проаналізовано поточну забезпеченість району готелями, а також рівень завантаження існуючих готельних комплексів у радіусі 2 км від визначеного місця будівництва. Результати цього дослідження систематизовано в Таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Готель Поділ Плаза	Костянтинівська вулиця, 7	Готель ділового призначення	***	70 номерів, які представлені в різних цінових категоріях: економ; - 1100 грн стандарт, - 1300 грн напівлюкс, - 2700 грн апартаменти. - 3100 грн	Основні послуги: -розміщення; Додаткові : -розміщення тварин; -обслуговування в номерах; -трансфер; -доступ до WiFi; -пральня; -номер для молодят.	60
V&v Apartments Podil - Kiev	вулиця Хорива, 15/8	Готель ділового призначення	- ***	80 номерів, які представлені в різних цінових категоріях: одномісний стандарт, - 1100 грн змішаний гуртожиток, - 1300 грн двомісний номер із двома окремими ліжками стандарт, - 1700 грн двомісний номер із великим ліжком підвищеної комфортності, - 2200 грн люкс - 3100 грн	Основні послуги: -розміщення; Додаткові послуги: -розміщення домашніх тварин; -бездротовий доступ WiFi; -обслуговування в номерах; - пральня /хімчистка; -сейфи, трансфер; -банкомат; -автостоянка;	70

1	2	3	4	5	6	7
Radisson Blu Hotel Kiev Podil	Братська вулиця, 17-19	Готель ділового призначення	***4	400 номерів (одномісний економ класу- 80, - 1700 грн двомісний економ – 81, - 1900 грн одномісний стандарт -121, - 2200 грн двомісний стандарт з великим ліжком – 16, - 2500 грн двомісний стандарт - 57, - 2600 грн стандарт плюс – 5, - 2800 грн студіо-16, - 3100 грн напівлюкс – 16, - 3700 грн люкс – 6 - 4700 грн	Кафе, лоббі-бар, конференс-зал, кімната переговорів, перукарня. Основні послуги: - розміщення; - харчування; Додаткові: -пральня, хімчистка; -камера схову; -сейф на рецепції; -обмін валют; -транспортні послуги -замовлення авіа та ж/д квитків;	80

Аналіз ринку показує, що готель «Radisson Blu» є основним конкурентом для нашого проекту через його безпосередню близькість до місця будівництва. Цей заклад пропонує широкий спектр основних та додаткових послуг, що обумовлено його вигідним розташуванням. Однак його цінова політика є досить високою: вартість номерів варіюється від 1539 грн. за «одномісний економ» до 3400 грн. за «люкс».

Дослідивши відгуки споживачів готелю, можна зробити висновок, що рівень комфорту та якість обслуговування знаходиться не на високому рівні, тому що готель знаходиться в поганому стані та потребує ремонту, можливо навіть реконструкції; персонал недостатньо кваліфікований, оскільки виникають проблеми в обслуговуванні та спілкуванні з іноземними туристами.

Аналіз ситуації дозволяє зробити висновок, що обраний район має недостатню забезпеченість готельними номерами. При щільності населення 2113 осіб/км² тут функціонують лише три готелі із загальним номерним фондом близько 550 одиниць. Це створює проблему з пошуком житла для численних туристів, які прибувають до Києва з метою відпочинку.

Крім того, якість наявних послуг часто не відповідає очікуванням гостей району. Велика кількість скарг на персонал та організацію обслуговування

свідчить про нагальну потребу у новому закладі розміщення. Місту необхідний готель із високими стандартами проживання та сервісу, який зможе повною мірою задовольнити існуючий попит на якісні готельні послуги.

Виходячи з отриманих результатів проведеного дослідження, можна визначитись з типом та категорією підприємства: доцільно побудувати готель категорії 3* туристичного призначення, який буде орієнтований на туристів, які захоплюються активними видами відпочинку. У зимовий сезон гостям готельного підприємства, будуть запропоновані лижні та гірськолижні маршрути, катання на ковзанках та санях, а у літній сезон - піші та водні маршрути (катання на яхті по Дніпру). У закладі готельного господарства передбачаються помірні ціни, які будуть відповідати якості послуг.

2.3.Дослідження контингенту потенційних споживачів

Визначення оптимальної потужності (номерного фонду) готелю вимагає детального дослідження його потенційної цільової аудиторії. При розрахунках слід обов'язково враховувати комплекс взаємопов'язаних факторів: докладну характеристику місцевого населення, річні обсяги туристичних потоків, а також стратегію розвитку туризму, яку впроваджує міська державна адміністрація.

Населення Подільського району за даними Всеукраїнського перепису населення, становить:

- постійне населення 282,4 тис. чоловік;
- наявне населення 309,3 тис. чоловік;

На сьогодні Подільський район займає 16% від загальної площі Києва. Розташований на мальовничому Правобережжі, він перетворився на ключовий індустріальний, науковий та культурний центр столиці. Район має розвинену соціальну інфраструктуру, ефективну транспортну систему та численні зони для відпочинку.

Протягом останніх років спостерігається стійка позитивна динаміка розвитку туристичної сфери як в Україні в цілому, так і конкретно в місті Києві. Стабільне зростання кількості туристів, збільшення обсягів наданих послуг, а також комплексний підхід місцевої влади до розвитку готельного господарства та курортів сприяли формуванню позитивного іміджу українського туристичного продукту.

Незважаючи на негативні явища в економіці нашої країни, суб'єкти туристичної діяльності демонструють сталу тенденцію до зростання. Найбільшу частку з них складають туристи, що виїздили за межі України (3844,336 тис. осіб). Але, за цей період спостерігається зниження чисельності екскурсантів на 32,2 %. Обсяг туристичних потоків міста Києва за 2022-2024 рр. наведено у табл 2.2.

Таблиця 2.2 - Обсяг туристичних потоків м. Києва за 2022-2024 рр.

Рік	В'їзні (іноземні) туристи			Внутрішні туристи			Екскурсанти		
	осіб	Темп росту	Темп приросту %, +/-	осіб	Темп росту	Темп приросту %, +/-	осіб	Темп росту	Темп приросту %, +/-
2022	282084,3	-	-	339352,2	-	-7,344	222525,9	-	1,44
2023	232103,7	74,052	-15,93	276436,8	73,314	-16,65	79803	32,274	-57,69
2024	251220,6	97,416	7,38	291969	95,058	5,04	54114,3	61,029	-28,98
Разом	765408,6	-	-	907758	-	-	356443,2	-	-

Туристичний потік в та в Україні загалом, наведено на рис. 2.1.



Рис.2.1 - Туристичні потоки в м. Києві за 2024 рік

Враховуючи значний туристичний потік до Києва та обмежену загальну місткість готелів Подільського району, які одночасно можуть розмістити лише 612 осіб, можна визначити оптимальну потужність нового закладу.

Проектування та будівництво готелю економкласу в поточних умовах є більш вигідним, ніж спорудження готелю високого рівня, з кількох ключових причин:

- Ринок відчуває потребу в доступних варіантах розміщення.
- Вартість проектування та будівельних робіт для економсегменту зазвичай значно нижча.
- Забезпечити стабільне заповнення дорогого готелю складніше, ніж більш доступного за ціною.

Даний регіон беззаперечно потребує нових закладів розміщення. Готель місткістю 100 номерів та категорії 3 зірки зможе ефективно задовольнити існуючий попит туристів і забезпечити стабільну завантаженість протягом усього року. Проектування готелю більшої місткості може нести певні ризики, пов'язані зі значними коливаннями попиту та сезонністю туристичних потоків.

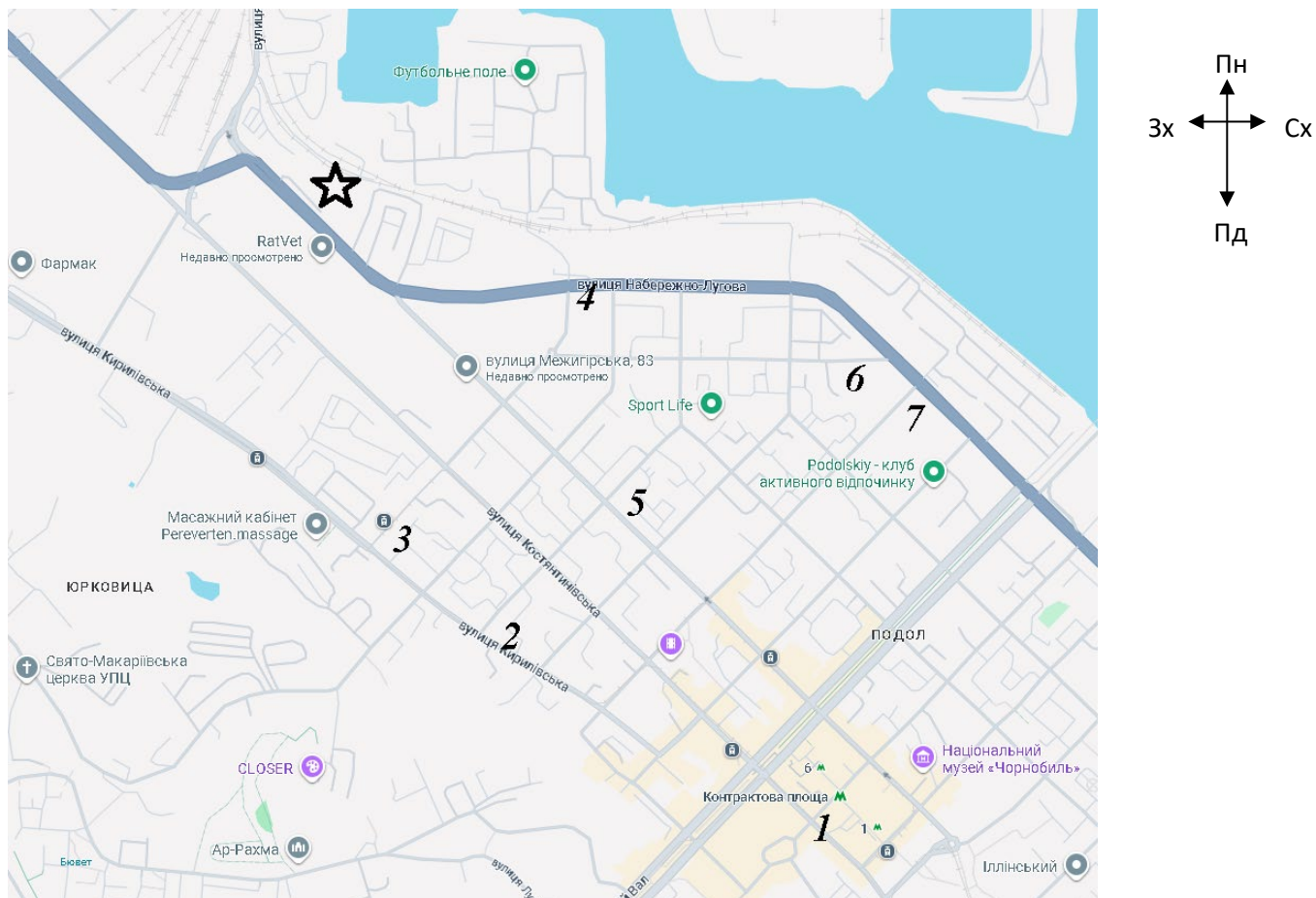


Рис. 2.2- Ситуаційний план

Таблиця 2.3 -Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	100 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Radisson Blu Hotel Kiev Podil	400 номерів
2.	V&v Apartments Podil - Kiev	80 номерів
3.	Готель Поділ Плаза	70 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
4.	Театр Опер та балету	1000 осіб
5.	Контрактова площа	5000 осіб
6.	Музей Гетьманства	1000 осіб
7.	Церква св. Миколи	500 осіб

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Для успішного позиціонування проектного готелю необхідно розробити комплексну концепцію, яка визначатиме основну ідею його функціонування. Ця концепція повинна мати чітку орієнтацію на конкретні сегменти споживчого ринку готельних послуг.

Основні концептуальні засади роботи проектного готелю наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознака концепції	Характеристика ознак
Тип	Готель
Спеціалізація	Туристичний готель
Категорію	3 *
Номерний фонд	100 номерів
Місце знаходження	
Фактичне	м. Київ, Подільський р-н, вул. Межигірська 85
Знакове	Біля метро Тараса Шевченка
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	6-ти поверхова споруда
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Готель розрахований на обслуговування гостей всіх вікових категорій
Основні послуги	Розміщення, харчування.
Додаткові послуги	Приймання та розміщення, користування багажною кімнатою, послуга „Доброго ранку”; послуга піднесення багажу; надання в номер предметів гостинності одноразового використання; прямий телефонний зв’язок; кабельне телебачення; виклик невідкладної швидкої допомоги; виклик таксі;
Інфраструктура	Паркінг, більярд, ресторан-бар, бар, дитячий майданчик
Режим роботи	Готель – цілодобово Ресторан – з 7.00 по 23.00
Площа земельної ділянки	8250 м ²

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

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де $nз$ – норматив площі земельної ділянки, $м^2/місце$;

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 50 \cdot 165 = 8250 \text{ м}^2,$$

Отже порівнявши розраховану площу ділянки з дійсною можна зробити висновок про те що обраної території вистачить для готелю на 165 місць.

Дійсна площа ділянки становить 8250 $м^2$, отже вона підходить для розміщення готелю.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується

Готельний бізнес в Україні під впливом часу перетворюється на повноцінну індустрію послуг. Сучасні готелі все частіше еволюціонують із закладів для тимчасового проживання у комплексні туристичні центри, що пропонують широкий спектр різноманітних сервісів.

Типовий технологічний цикл приймання та розміщення гостей складається з таких послідовних етапів: резервування номерів, зустріч гостей, реєстрація документів, попередня оплата, надання номеру, нічний аудит, організація виїзду (check-out) та остаточний розрахунок. Стандартизація цих технологічних операцій допомагає не тільки дотримуватися правильної послідовності дій, але й розраховувати часові норми обслуговування.

Характеристика основних служб, які формуватимуть організаційно-функціональну структуру управління проектованим готелем, детально представлено у **Таблиці 3.1**.

Таблиця 3.1 – Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	відповідальність та обов'язки служби в прийомі та розміщенні гостей, надання допомоги в вирішенні питань, оформлення їх до картотеки закладу, розрахунки за проживання та за використання додаткових послуг	менеджер служби, адміністратор, менеджер з бронювання, касир, портьє, швейцар
Служба управління номерним фондом	бронювання номерів, приймання туристів, їх реєстрацією та розміщенням у номерах, забезпечення обслуговування туристів у номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного стану номерів, надання побутових послуг	менеджер служби, працівники пральні та хімчистки, головна покоївка, покоївки, прибиральники

Продовження табл. 3.1

1	2	3
Адміністративно-управлінська служба	організація управління всіма службами готельного комплексу, вирішення кадрових питань створення та підтримка належних умов для роботи персоналу готелю, контроль дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної та екологічної безпеки.	генеральний директор, заступник, HR менеджер, менеджер відділу кадрів
Інженерна служба	відповідальність та обов'язки служби вчасному ремонті, діагностиці справності інженерно-технічних комунікацій усієї будівлі	головний інженер, системний адміністратор, електрик, сантехник, слюсар
Служба безпеки та пожежної охорони	відповідальність та обов'язки служби в дотриманні правил готелю, всіма гостями, слідкування за майном закладу та за майном гостей	менеджер служби, інженер з питань пожежної охорони, охоронці
Служба ресторанного господарства	відповідальність та обов'язки служби в складанні сезонних меню, розроблення та дегустування нових страв, обслуговування гостей в ресторані та барі готелю, пропонування послуг обслуговування різних заходів	менеджер ресторанного господарства, кухарі, адміністратори, офіціанти, бармени, комірник, прибиральники
Служба фізкультурного-оздоровчого призначення	Надання послуг тренажерної зали, заняття з тренером, масаж	Масажисти, тренери з гімнастики та аеробіки
Служба покоївок	- прибирання житлових приміщень; - підтримання чистоти у вестибюлі, коридорах, прилеглих територіях.	Старша покоївка, покоївка

Кожна служба готелю має свої специфічні функції, але всі вони тісно взаємопов'язані між собою. Кінцева мета їхньої злагодженої роботи — «повністю задовольнити гостя» та забезпечити високий рівень сервісу. Аналіз представленої структури дає підстави зробити висновок, що вона є лінійно-функціональною. Підприємством керує голова правління. У закладі застосовується демократичний стиль управління: ключові рішення

обговорюються колективно, але остаточне рішення приймає та несе за нього відповідальність виключно керівник.

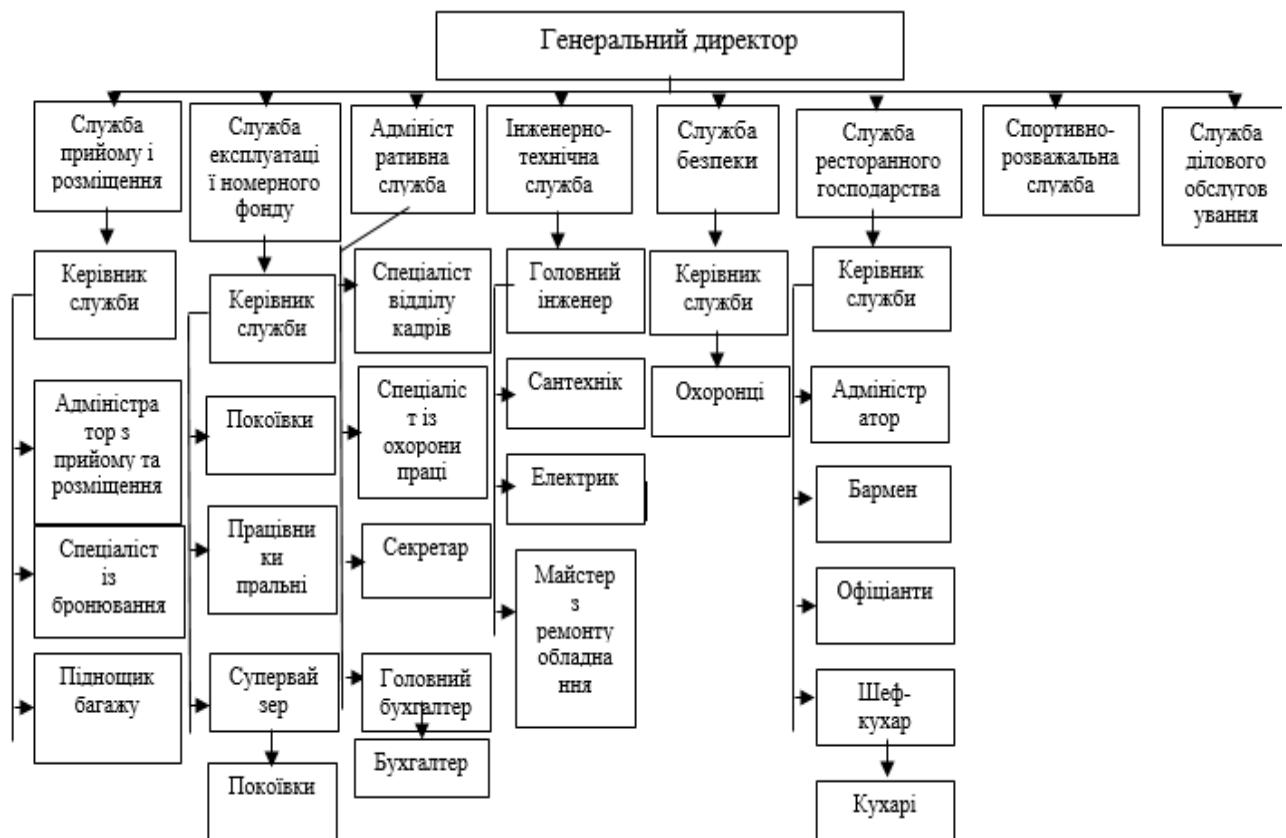


Рис.3.1 - Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства

На рисунку 3.2 зображено функціональну схему засобу розміщення з технологічними зв'язками.

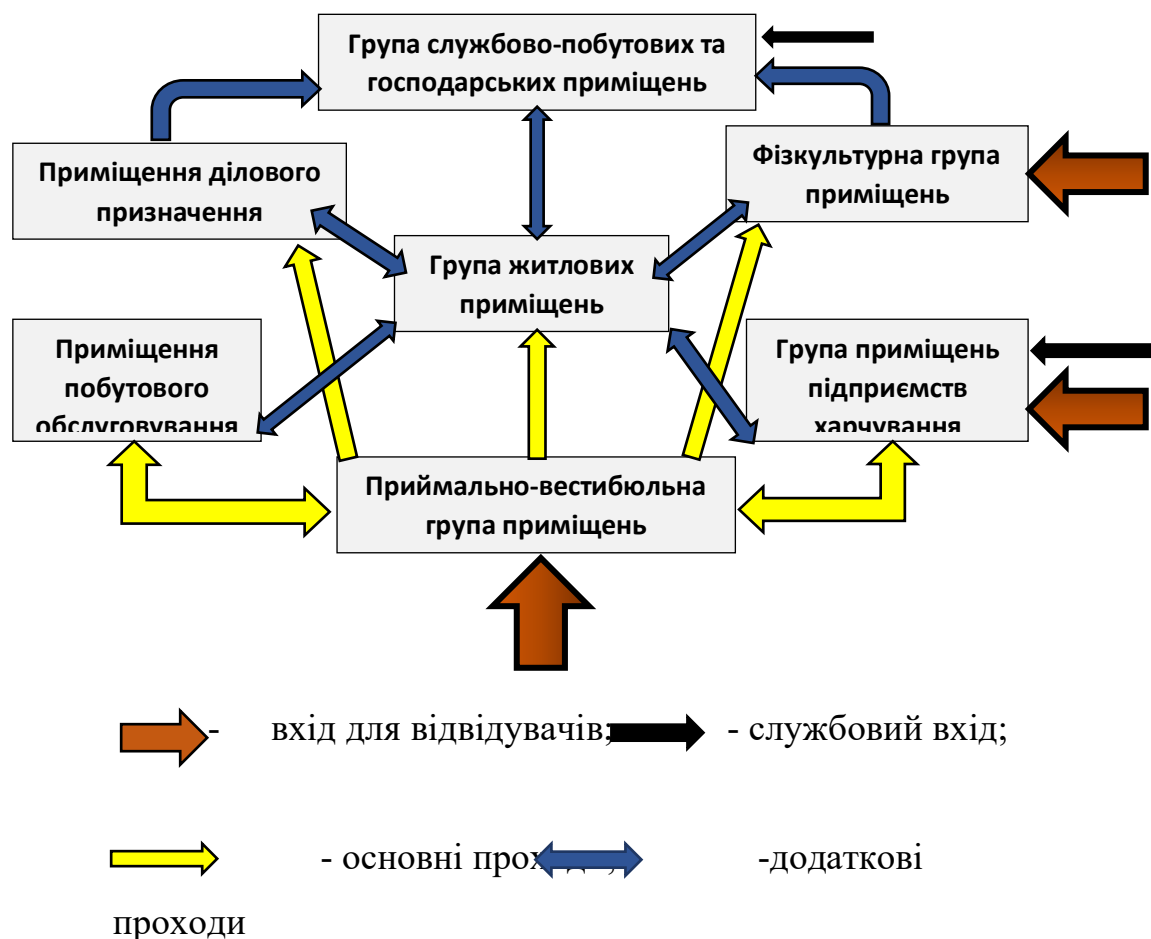


Рис. 3.2 – Функціональна схема готелю

Ресторан, та тренажерний зал передбачають відвідування не лише мешканців готелю, а і жителів міста, було б доцільно організувати окремі входи з двору готельного підприємства. Для службово-побутових та господарських приміщень і приміщень підприємств харчування доцільно організувати окремі службові входи.

3.2.Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

В організаційній структурі будь-якого готельного підприємства головним функціональним підрозділом, відповідальним за обслуговування клієнтів, є служба прийому і розміщення (СПіР).

Саме з персоналом цієї служби клієнти взаємодіють найчастіше протягом усього свого перебування: від отримання загальної інформації про готель і бронювання номерів до поселення, оплати послуг та вирішення поточних питань аж до моменту виїзду.

До найважливіших функцій служби обслуговування у вестибюлі належать:

- Зустріч гостей;
- Супровід до номера;
- Доставка особистих речей (багажу);
- Надання загальної інформації про місцеві особливості та визначні пам'ятки;
- Допомога в надзвичайних ситуаціях;
- Організація паркування автотранспорту гостей.

Службу прийому і розміщення очолює головний адміністратор (або менеджер служби прийому і розміщення). Йому безпосередньо підпорядковуються чергові адміністратори, портьє та касир служби.

У технологічному процесі головний адміністратор виконує такі функції:

- Керівництво продажем (збутом) номерів;
- Здійснення балансових розрахунків витрат гостей під час їхнього проживання;
- Надання інформації про роботу інших служб готелю;
- Вирішення конфліктних ситуацій між персоналом та клієнтами.

До обов'язків швейцара входить:

- Підтримка порядку та чистоти біля входу, у холі, телефонних кабінках та інших приміщеннях біля входу.
- Нагляд за порядком біля під'їзду: автомобілі не повинні затримуватися надовго та перешкоджати проїзду.
- Інформування гостей про послуги паркування та автостоянки, які пропонує готель.
- Контроль доступу: Запобігання проникненню в готель сторонніх осіб, які можуть порушити безпеку чи спокій гостей.
- Робота з багажем та гостями: Доставка речей від автомобіля до холу/номера, перенесення багажу під час виїзду, допомога з оформленням поселення клієнта та забезпечення схоронності його речей.

Основні обов'язки коридорного (посильного на поверсі):

- Супровід: Супровід гостей до номера після прибуття та з номера під час від'їзду.
- Транспортування багажу: Доставка багажу гостей до номера або камери схову.
- Інформування та допомога: Допомога гостям зорієнтуватися в номері, надання інформації про наявне обладнання (освітлення, ТБ, кондиціонер, телефон) та додаткові послуги готелю (рум-сервіс, басейн, пральня, хімчистка).
- Додатковий сервіс: Розбудити гостей у заздалегідь узгоджений час; зберігати та поновлювати аптечку першої допомоги; контролювати порядок і чистоту на поверсі.

Обов'язки ліфтера включають:

- Експлуатація та безпека: Обслуговування ліфта згідно з інструкцією, дотримання правил безпеки під час роботи та відповідальність за безпеку пасажирів.
- Чистота та контроль: Підтримка порядку та чистоти в кабіні ліфта.

- Технічне обслуговування: Негайне повідомлення інженерно-експлуатаційної служби про будь-які недоліки, пошкодження чи зупинку експлуатації ліфта.

- Зворотний зв'язок: Передача менеджеру служби всіх зауважень та побажань гостей щодо роботи ліфта.

- Догляд за багажем: Нагляд за багажем гостей, що перевозиться без супроводу носія. [4]

До основного простору вестибюля примикають або з ним поєднуються: сходово-ліфтовий блок, гардероб, приміщення для зберігання багажу, робочі місця швейцарів, ліфтерів, посильних та піднощиків багажу, санітарні вузли громадського користування, а також приміщення телеграфу, банку, довідкових служб тощо.

Всі ці приміщення призначені для виконання ключових технологічних операцій: прийому, оформлення та розміщення гостей, зберігання й транспортування їхнього багажу, організації екскурсій та трансферів, надання поштових, телеграфних і банківських послуг, а також торгівлі товарами повсякденного попиту.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи зумовлює необхідність їхнього зонування. У вестибюлі організовують різні функціональні зони для забезпечення комфорту гостей:

- Зона відкритого простору;
- Власне зона вестибюля;
- Зона роботи (рецепції);
- Торгова зона;
- Зона обслуговування;
- Зона відпочинку (очікування). [5]

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Brenor	3	2000x1200x700	7,2
Крісла для відпочинку	MERX	9	900x750x1250	6,07
Журнальний столик	MERX	2	1400x900x450	2,52
Всього:				15,79
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	«Syriusz» XBIU/7/12	1	1500x1000x760	1,65
Крісло офісне	Special4You	2	650x750x1230	1
Шафа для папок з файлами	Корпусні меблі Меблі-Арт	2	1500x500x2000	1,5
Всього :				4,21
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Pal	2	900x500x760	1
Стільці	JOL	2	650x750x1230	0,97
Всього:				1,12
Бюро прийому та реєстрації				
Стійка рецепції	Ekkoseat 19	1	2000x500x1600	1
Робоче крісло	«AeroFit» PRO 8700TM	2	650x750x1230	0,96
Шафа для документів	VGH	2	700x500x1500	0,7
Секретар-бюро для ключів	POW	1	500x300x1020	0,15
Комп'ютер	Ladas "Кіндер"	1	380x250x280	-
Стенд для інформації	Yudi	2	1000x500x1200	1
Всього:				3,81
Камера схову				
Стіл робочий	Pal	1	1500x500x760	0,75
Стелаж	«Луна»	2	1500x450x2000	1,35
Всього:				2,1

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Приміщення охорони				
Стіл	Lidz	2	1500x500x760	1
Крісло офісне	Villeroy&Boch	2	650x750x1230	0,97
Стелаж	«Луна»	2	1500x450x2000	0,62
Всього:				2,59
Консьєрж сервіс				
Стіл	Pal	2	900x5000x760	1
Стільці	JOL	2	650x750x1230	0,97
Всього:				1,12
Швейцарська зона				
Стіл	Pal	2	900x5000x760	1
Стільці	JOL	2	650x750x1230	0,97
Всього:				1,12
Гардероб				
Стіл	Pal	2	900x5000x760	1
Стільці	JOL	2	650x750x1230	0,97
Всього:				1,12
Комора прибирального інвентарю				
Стіл робочий	Pal	1	1500x500x760	0,75
Стелаж	«Луна»	2	1500x450x2000	1,35
Всього:				2,1
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Azzurra	2	720x450x678	0,64
Умивальник	Azzurra	1	450x460x700	0,20
Душова кабіна	ENJOY J-110-100	1	1900x1000x1000	1,9
Всього				Скор= 2,74
Санвузол жіночий				
Унітаз	Azzurra	4	870x460x600	1,60
Умивальник	Azzurra	4	460x450x700	0,82
Дзеркало	LED6789	2	1200x500	-
Всього				2,42
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Azzurra	4	870x460x600	1,60
Умивальник	Azzurra	4	460x450x700	0,82

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Дзеркало	LED6789	2	1200x500	-
Всього				Скор= 2,42
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Azzurra	1	950x550x600	0,52
Умивальник	Azzurra	1	600x500x700	0,3
Дзеркало	Pal	1	1200x500	-
Стационарні поручні	«AeroFit» PRO 8700TM	1	1100x550x700	0,60
Всього				Скор= 1,42

На основі корисної площі, $S_{\text{кор}}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{\text{заг}}$, м^2 :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, \quad (3.2)$$

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

Розраховану загальну площу приміщень порівнюємо з нормативною (табл. 3.3).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	150	90
Бюро прийому і розміщення	12	10
Кімната чергового адміністратора	12	7
Кімната чергового персоналу	9	7
Камера схову	8	9
Приміщення охорони	8	5
Консьєрж сервіс	8	11
Швейцарська зона	8	10
Комора прибирального інвентарю	4	7
Гардероб	12	7
Санвузол для персоналу	10	3
Санвузол жіночий	8	5
Санвузол чоловічий	8	5
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	9	5

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи табл.

3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	150
Бюро прийому і розміщення	12
Кімната чергового адміністратора	12
Кімната чергового персоналу	9
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Консьєрж сервіс	8
Швейцарська зона	8
Комора прибирального інвентарю	4
Гардероб	12
Санвузол для персоналу	10
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	8
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	9
Разом	266

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи в проєктованому готелі буде 266 м².

3.3.Характеристика житлової групи приміщень

Приміщення підприємства готельного господарства поділяються на кілька основних груп: житлові, службові, приміщення для обслуговування та допоміжні.

До житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення для обслуговування на поверсі та кімнати для обслуговуючого персоналу.

Житлові приміщення зазвичай розташовуються на верхніх поверхах багатоповерхових будівель або в окремих корпусах/котеджах. Основу цієї групи становлять номери, до яких прилягають допоміжні та службові приміщення.

Номери класифікуються за типом (кількістю місць): одномісні, двомісні, тримісні, багатомісні.

Залежно від рівня комфорту та оснащення обладнанням, номери поділяються на категорії: «президентський апартамент», «бізнес-клас», «економклас», «люкс», «напівлюкс», «дубль» (студію), «комплекс», однокімнатний.

Номер — це ізольоване приміщення (одна або декілька кімнат), облаштоване для тимчасового проживання. Площа однокімнатного номера розподіляється так: житлова площа (близько 70%), передпокій (12–15%) та санвузол (13–22%). Мінімальна передбачена площа номера становить не менше 9 м².

Номери мають відповідати певним стандартам: температура повітря повинна підтримуватися в межах 18°C – 20°C, вологість — 65–70%. Обов'язкова наявність природної та штучної вентиляції, денного природного освітлення і загального штучного освітлення у вечірній час.

Номер «президентський апартамент» — це приміщення підвищеного комфорту, що складається з трьох кімнат. Він має два окремі виходи, гостьовий туалет та персональний сейф. Такий тип номера призначений для розміщення офіційних державних осіб або гостей із VIP-статусом

обслуговування.

Апартамент: Номер складається з декількох житлових кімнат: однієї-двох віталень (обладнаних міні-барами та міні-сейфами), кількох спальень з автономними санвузлами (що включають біде), одного-двох робочих кабінетів, невеликої кухні з їдальнею та холу/передпокою з додатковими санвузлами. Усі приміщення оснащені високоякісними комфортабельними меблями в єдиному стилі та сантехнікою високого гатунку. Номер може бути дворівневим: вітальня, передпокій, санвузол та кухня-ніша — на першому рівні; спальня з гардеробною та кабінет із санвузлом — на другому.

Економклас: Це однокімнатний номер у діловому стилі, розрахований на одномісне або двомісне розміщення (у двомісних варіантах передбачені два окремі ліжка).

Люкс: Номер складається з кількох кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокою та санвузла. Всі приміщення умебльовані високоякісними гарнітурними меблями, санвузли обладнані доброякісною сантехнікою.

Дубль (Студіо): Типовий двомісний номер, де замість одного ліжка використовується диван-ліжко, диван-тахта або крісло-ліжко. Це дозволяє використовувати номер як повноцінний двомісний або як комфортабельний одномісний.

Комплекс: Складається з двох або кількох суміжних звичайних номерів або номера «люкс», об'єднаних спільним передпокоєм та одним або двома санвузлами. Номер «комплекс» можна використовувати як одно- чи двокімнатний варіант, або як багатокімнатні апартаменти (із відповідним переобладнанням). Такі номери часто застосовують для проведення зборів або нарад; для цього між кімнатами встановлюють розсувні перегородки та використовують трансформаційні меблі. Варто враховувати, що переобладнання номерів у формат «комплекс» вимагає значних зусиль персоналу.

Однокімнатний номер: Складається з однієї житлової кімнати, передпокою та санітарного вузла.

Двокімнатний номер: Має дві кімнати — спальню та вітальню (з робочою зоною і зоною відпочинку). Ці кімнати можуть відокремлюватися розсувними/складними перегородками або скляними дверима. Номер також включає передпокій та санвузол із ванною (або душем), умивальником і туалетом, а також доброякісні меблі в єдиному стильовому рішенні.

Організація номерного фонду готельного підприємства має бути спрямована на вирішення кількох ключових завдань:

- Забезпечення максимального завантаження готелю в сезонні періоди.
- Можливість використання фонду для масового розміщення гостей у міжсезоння (із потенційним пониженням категорії номерів).
- Гнучке реагування на зміни демографічного складу гостей.
- Перспективне покращення комфортних умов проживання завдяки трансформації номерів без проведення капітальної реконструкції будівлі.

Коридори: Належать до житлової групи приміщень і є важливим комунікаційним вузлом, що сполучає ліфти, сходи та номери готелю. Ширина коридору (від 1,3 м до 2,4 м) розраховується так, щоб забезпечити вільний прохід двох людей із валізами. Коридори мають бути на одному рівні по всій довжині; у разі перепаду рівнів передбачаються засоби орієнтації (спеціальне освітлення, плавний підйом підлоги замість різких сходів, елементи озеленення). Підлога повинна бути покрита шумопоглинаючими та неслизькими матеріалами, а стіни і стеля — виготовлені з вогнестійких матеріалів.

Холи: Також є важливими комунікаційними вузлами, що поєднують сходи та пасажирські ліфти. Холи виконують функцію зон для відпочинку,

У холі поверху розміщується робоче місце чергової по поверху. Воно обладнане письмовим столом, стільцем, тумбами для засобів зв'язку та зберігання необхідної документації.

Вітальні — це приміщення, відокремлені від основного коридору стіною або перегородкою і ізольовані від інтенсивного людського потоку. Їх розташовують на кожному поверсі з розрахунку одна кімната площею 30 м² на кожні 50 місць у номерах. Вітальні можуть бути об'єднані з поверховими холами або мати з ними безпосередній зв'язок.

На поверхах готелю гостям надаються різноманітні побутові послуги: ремонт та прасування одягу, чищення взуття, термінове прання/хімчистка, а також доставка сніданків, обідів і вечерь у номер.

Приміщення для побутового обслуговування розташовуються окремим блоком на поверсі. До складу цього блоку входять:

- Приміщення для надання побутових послуг;
- Кімнати для обслуговуючого персоналу;
- Приміщення для чистої білизни;
- Приміщення для брудної білизни;
- Комора для зберігання прибирального інвентарю;
- Допоміжні приміщення (санвузол, сміттєпровід, сервізна з вантажним ліфтом).

Деталізація побутових та службових приміщень:

- Приміщення для ремонту і прасування одягу: Мають вільний доступ для гостей. Обладнуються столами, прасувальними дошками, раковиною для миття рук та стійкою для розвішування одягу.

- Приміщення для обслуговуючого персоналу: Знаходяться неподалік від поверхового холу. Оснащуються робочим столом, стільцями, диваном, шафою (вбудованою або окремою), холодильником, телефоном та системою внутрішнього зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

- Приміщення для чистої білизни: Розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється у бік блоку обслуговуючих приміщень. Може бути оснащено шахтопідйомником.

- Приміщення для брудної білизни: Передбачає площу до 8 м² і розташовується поруч із вантажним ліфтом. Обладнується стелажми та

білизнопроводом із приймальними клапанами для зручного спуску брудної білизни.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного готелю категорії 3* на 100 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	2	5	10
Напівлюкс	2	2	10	20
Номер I категорії (одномісний)	1	1	35	35
Номер I категорії (двомісний)	1	1	40	80
Номер I категорії для маломобільних	1	1	10	20
Разом			100	165

Визначившись з кількістю номерів та їх переліком, підбираємо меблі та організовуємо простір в житлових номерах туристичного готелю , табл.3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Люкс				
Житлова кімната				
Двоспальне ліжко	«Есо»	1	2000x1800x880	3,6
Тумбочка біля ліжка	«Есо»	2	450x500x450	0,46
Тумбочка під телевізор	«Есо»	1	1500x250x450	0,38
Стілець м'який	«Есо»	2	520x520x470(800)	0,56
Шафа	«Есо»	1	1800*600*2500	1,08
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100x450x750	0,5
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Всього				6,58
				16,45
Вітальня				
Диван	«Есо»	1	1720*770*770	1,2
Журнальний столик	«Есо»	1	1000x1000x350	1
Стілець-крісло	«Есо»	2	520x520x750	0,56
Стелаж	«Еко Мебель»	1	1000x600x2200	0,6
Тумбочка під	«Есо»	1	1500x250x450	0,38

телевізор				
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Всього				3,74
				9,35
Ванна кімната				
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Комод для туалетних приналежностей	«Есо»	1	500x350x1200	0,18
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Ванна-душ	EGO	1	1800x700x480	1,26
Всього				1,83
				4,6
Туалет додатковий				
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Комод для туалетних приналежностей	«Есо»	1	500x350x1200	0,18
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Всього				0,57
				1,42
Передпокій				
Шафа з дзеркалом	«Есо»	1	1200x600x2500	0,72
Підставка для багажу	«Есо»	2	500x400x250	0,4
Підставка для взуття	«Есо»	1	500x400x350	0,2
Всього				1,32
				3,3
Всього				15,64
				35,1
<u>Напів Люкс</u>				
Двospальне ліжко	«Есо»	1	1600x1800x880	3,2
Тумбочка біля ліжка	«Есо»	2	450x500x450	0,46
Тумбочка під телевізор	«Есо»	1	1500x250x450	0,38
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Журнальний столик	«Есо»	1	1000x1000x350	1
Стілець м'який	«Есо»	2	520x520x470(800)	0,56
Шафа	«Есо»	1	1800*600*2500	1,08
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100x450x750	0,5
Диван	«Есо»	1	1210*770*770	0,85
Стілець	«Есо»	1	520x520x850	0,28
Стелаж	«Еко Мебель»	1	1000x600x2200	0,6
Всього				8,91
				22,27
Ванна кімната				
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Комод для туалетних приналежностей	«Есо»	1	450x300x1200	0,14
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Ванна-душ	EGO	1	1500x700x480	1,05
Всього				1,58
				3,95

Передпокій				
Підставка для багажу	«Есо»	1	500x400x250	0,2
Підставка для взуття	«Есо»	1	500x400x350	0,2
Всього				0,4
				1
Всього				10,89
				27,22
<u>Номер I категорії (одномісний)</u>				
Житлова кімната				
Однospальне ліжко	«Есо»	1	1000x1800x880	1,8
Тумбочка біля ліжка	«Есо»	2	450x500x450	0,46
Тумбочка під телевізор	«Есо»	1	1500x250x450	0,38
Шафа	«Есо»	1	1800*600*2500	1,08
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100x450x750	0,5
Диван	«Есо»	1	1210*770*770	0,85
Стілець	«Есо»	1	520x520x850	0,28
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Всього				6,75
				16,87
Ванна кімната				
Комод для туалетних принадлежностей	«Есо»	1	450x300x1200	0,14
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Ванна-душ	EGO	1	1500x700x480	1,05
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Всього				1,58
				3,95
Передпокій				
Підставка для багажу	«Есо»	2	500x400x250	0,2
Підставка для взуття	«Есо»	1	500x400x350	0,2
Всього				0,4
				1
Всього				8,73
				20,42
<u>Номер I категорії (двомісний)</u>				
Житлова кімната				
Двospальне ліжко	«Есо»	1	1600x1800x880	3,2
Тумбочка біля ліжка	«Есо»	2	450x500x450	0,46
Тумбочка під телевізор	«Есо»	1	1500x250x450	0,38
Шафа	«Есо»	1	1800*600*2500	1,08
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100x450x750	0,5
Диван	«Есо»	1	1210*770*770	0,85
Стілець	«Есо»	1	520x520x850	0,28
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Всього				6,75
				16,87

Ванна кімната				
Комод для туалетних принадлежностей	«Есо»	1	450x300x1200	0,14
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Ванна-душ	EGO	1	1500x700x480	1,05
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Всього				1,58
				3,95
Передпокій				
Підставка для багажу	«Есо»	2	500x400x250	0,2
Підставка для взуття	«Есо»	1	500x400x350	0,2
Всього				0,4
				1
Всього				8,73
				21,82
<u>Номер І категорії для маломобільних</u>				
Житлова кімната				
Однospальне ліжко	«Есо»	1	1000x1800x880	1,8
Тумбочка біля ліжка	«Есо»	2	450x500x450	0,46
Тумбочка під телевізор	«Есо»	1	1500x250x450	0,38
Шафа	«Есо»	1	1800*600*2500	1,08
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100x450x750	0,5
Диван	«Есо»	1	1210*770*770	0,85
Стілець	«Есо»	1	520x520x850	0,28
Телевізор	Самсунг	1	1100x220x450	-
Всього				6,75
				16,87
Ванна кімната				
Комод для туалетних принадлежностей	«Есо»	1	450x300x1200	0,14
Туалет	EGO	1	670x350x765	0,24
Ванна-душ	EGO	1	1500x700x480	1,05
Умивальник	EGO	1	450x350x875	0,15
Всього				1,58
				3,95
Передпокій				
Підставка для багажу	«Есо»	2	500x400x250	0,2
Підставка для взуття	«Есо»	1	500x400x350	0,2
Всього				0,4
				1
Всього				8,73
				20,42

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичного готелю
категорії 3* на 100 номерів**

Категорія номера	Площа, м ²				
	Житлова	Санвузлів		Передпокій	Загальна
		Основний	Додатковий		
<i>Люкс</i>					
Факт	25,8	4,6	1,42	3,3	35,1
В підсумку	33	5	2	4	50
<i>Напів Люкс</i>					
Факт	22,27	3,95	-	1	27,22
В підсумку	25	4	-	1	30
<i>Номер I категорії (одномісний)</i>					
Факт	16,87	3,95	-	1	21,82
В підсумку	20	4	-	1	25
<i>Номер I категорії (двомісний)</i>					
Факт	16,87	3,95	-	1	21,82
В підсумку	20	4	-	1	25
<i>Номер I категорії для маломобільних</i>					
Факт	16,87	3,95	-	1	21,82
В підсумку	20	4	-	1	25

Визначимо складом і площу приміщень по поверхового обслуговування туристичного готелю категорії 3* на 100 номерів.

**Таблиця 3.8. – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі
приміщень поверхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування Обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вітальня				
Диван	«Есо»	1	2230*770*770	1,72
Диван	«Есо»	1	1250x700x700	0,84
Журнальний столик	«Есо»	1	1200x1000x350	1,2
Всього				3,76
Комора прибирального інвентаря				
Стелаж	«Еко Мебель»	3	1200x600x2200	2,16
Всього				2,16
Приміщення для				

зберігання візків покоев				
Стелаж	«Еко Мебель»	1	1200х600х2200	0,72
Всього				0,72
Санвузол персоналу				
Туалет	EGO	2	670х350х765	0,24/0,48
Умивальник	EGO	2	450х350х875	0,15/0,3
Всього				0,8
Кімната чергового персоналу				
Письмовий стіл	«Есо»	1	1100х450х750	0,5
Стілець	«Есо»	2	520х520х850	0,28/0,56
Диван	«Есо»	1	1210*770*770	0,85
Журнальний столик	«Есо»	1	800х800х350	0,64
Стелаж	«Еко Мебель»	1	1000х600х2200	0,6
Всього				3,15

Після визначення площ службових приміщень на поверхах готелю ми розрахували загальну площу цих приміщень та порівняли їх із загальноприйнятими нормативними значеннями, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень по поверхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вітальня	10	10
Комора прибирального інвентаря	6	6
Комора брудної білизни та площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4	4
Приміщення для зберігання візків покоев	4	3
Санвузол персоналу	4	3
Кімната чергового персоналу	8	5
Разом	36	31

Після розрахунку загальна площа номерів обслуговуючої групи на поверхах туристичного готелю була порівняна з нормативними показниками, і зроблено висновок про наявність розбіжностей за деякими показниками, тому була складена підсумкова таблиця площ, табл. 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового
обслуговування готелю**

Приміщення	Площа, м²
Вітальня	10
Комора прибирального інвентаря	6
Комора брудної білизни та площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	4
Санвузол персоналу	4
Кімната чергового персоналу	8
Разом	36

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

3.4.1. Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан туристичного готелю розрахований на 200 місць. Він представляє собою відкритий заклад, який обслуговує всіх охочих. Основне меню включатиме страви української та європейської кухонь. Контингент споживачів, режим роботи, вид та метод обслуговування наведені у таблиці 3.11.

**Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного
господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	200	Мешканці та гості міста	Сніданок – «шведський стіл»; обід, вечеря – «a la carte»	Офіційними частинами, повне	Українська та європейська	07:30 - 23:00 (сніданок 07:30 - 10:30)
Лоббі бар	Вищий	10	Мешканці готелю	«Аля карт»	Барменами, повне	-	09.00 21.00
Їдальня для персоналу		30	Персонал готелю		Самообслуговування	Комплексне Меню	06.00 22.00

3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Для розрахунку виробничої програми спочатку складаємо концептуальне меню.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
Згідно тк	Тости з авокадо та сиром (авокадо, чорний хліб, твердий сир, часник, сіль)	35/10
Згідно тк	Тости з грибами та гарбузом (гриби, гарбуз, сметана, хліб)	25/220
Згідно тк	Тости з помідорами (помідор, часник, оливкова олія, хліб)	35/10
Згідно тк	Асорті рибне (лосось, тунець, скумбрія, ескалар)	30/30/30/30
Згідно тк	Салат з листя салату, сиру «фети» та помідор	125
Згідно тк	Асорті овочеве (помідор, огірок, перець болгарський)	30/30/30
Згідно тк	Асорті м'ясне (прошутто, хамон, ковбаса копчена, ковбаса варена)	25/25/30/30
Згідно тк	Сир з малиною (маскарпоне, вершки, яйця, ванільний цукор, малина)	45
	Йогурт питний «активія» 2,5% (малина, ананас, персик, злаковий)	290
	Масло вершкове 82%	5
Згідно тк	Асорті сирне («камамбер», «дорблю», «фета», «пармезан», «горіховий»)	30/30/30/30/30
Гарячі страви		
Згідно тк	Європейський сніданок – смажені яйця, ковбаски, бекон, тости (подається з тушкованою квасолею, запеченими томатами та гірчицею) (квасоля, яйця, ковбаски, бекон, білий хліб, сіль, перець)	150/190/60
Згідно тк	Яєчня по домашньому (з беконом та смаженими помідорами) (яйця, бекон, помідори)	100
Згідно тк	Омлет з овочевим міксом (яйця, молоко, помідори, салат, огірки, сіль)	200
Згідно тк	Вівсяна каша заварена на воді або молоці (вівсянка, сіль, молоко, або вода)	200
Згідно тк	Сирники з родзинками (сир, борошно, яйця, цукор, сіль)	150
Згідно тк	Млинці з карамелізованими фруктами (подаються зі сметаною та шоколадним соусом) (молоко, борошно, яйця, сметана, банани, карамель, шоколад)	125/25/15
Згідно тк	Італійський омлет (картопля, цибуля, петрушка, яйця)	100
Згідно тк	Тортілья «іспанський омлет» (картопля, цибуля, яйця, помідори, зелений горошок)	100
Згідно тк	Шакшука (цукіні, баклажани, перець, цибуля, часник, кмин, розмарин, яйця, перець)	120
Солодкі страви		

Згідно тк	Кавовий флан (цукор, згущене молоко, молоко, яйця, вода, ваніль, кава)	40
Згідно тк	Крем-карамель (молоко, цукор, ваніль, яйця, вершки)	50
Згідно тк	Теплий шоколадний пудинг з збитими вершками (темний шоколад, вершкове масло, яйця, цукор, вершки)	45
Згідно тк	Бананово-шоколадний торт з збитими вершками (цукор, бісквітне печиво, вершкове масло, шоколадні чіпси, вершки, ром, банани, абрикосовий джем)	45
Напої		
Згідно тк	Чай обліпиховий	200
Згідно тк	Чай «мараканський» (м'ята, паличка кориці, гвоздика, апельсин, лимон, сироп «груша»)	200
Згідно тк	Еспрессо	30
Згідно тк	Американо	120
Згідно тк	Капучіно	180
Згідно тк	Лате	250
Згідно тк	Какао з маршмелу	250/10
Згідно тк	Гарячий шоколад	90
Згідно тк	Банановий смузі (молоко, банан, вівсяні пластівці, кориця, ваніль, мед)	250
Згідно тк	Смузі з авокадо та свіжої малини (авокадо, апельсиновий сік, малиновий сік, малина)	250
	Вода питна негазована «моршинська»	500
	Сік «sandora» в асортименті (вишневий, яблучний, мультивітамінний, томатний)	150
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб (пшеничний, житній)	30
	Булочки зернові	30
	Круасан	45
	Тости з пшеничного хлібу	30
	Фокача з сиром «пармезан»	75
	Чіабатта з цибулею	75
	Морквяний пиріг з бананами та спеціями	40
	Пиріг з вишнею	45
	Яблучний пиріг	40
	Торт «пташине молоко»	50

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу

№ Рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
Згідно тк	Холодні мідії під овочевою шубою (мідії, перець, цибуля, помідори, винний оцет)	150
Згідно тк	Філе сайди з рисом та брюсельською капустою з вершковим соусом (сайда, рис, вершки, сіль, перець)	100/100/50

Згідно тк	Медальйони з індички (індичка, баклажан, вишня, масло, сіль)	120/130
Згідно тк	Куряча грудка з лісовими грибами та морквяно-селеровим кремом (курка, гриби, морква, селера, вершки, сіль, перець)	245
Згідно тк	Апельсинове суфле (цукор, яйця, борошно, яйця, вершкове масло, м'ята)	120
Холодні страви і закуски		
Згідно тк	Салат з авокадо та тунця (авокадо, помідори, тунець консервований, руккола, оливкова олія, часник)	155
Згідно тк	Рулет із сібаса (сібас, вершкове масло, родзинки, інжир, сіль)	150
Згідно тк	Салат з тунця, маслин та помідорів (консервований тунець, помідори, маслини, соус ромеско)	175
Згідно тк	Салат з морепродуктами (креветки, грейпфрут, зелений салат, дор блю, лимонний сік)	175
Згідно тк	Салат «весняний» (шинка, перець, цибуля, кукурудза, зелений горошок, оцет, салат «айсберг», сіль)	180
Згідно тк	Салат грецький (маслини, помідори, огірки, перець, базилік, винний оцет, оливкова олія)	180
Згідно тк	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	60/60/60
Згідно тк	Сирна тарілка (мааздам, гауда, гарганзола, брі)	50/50/50/50
Згідно тк	Рибне асорті (тунець, лосось с/с, анчоуси)	60/60/60
Гарячі закуски		
Згідно тк	Смажені сосиски з помідорами та зеленню	80
Згідно тк	Свинна вирізка в травах з гірчицею	80
Згідно тк	Свинний ошийок з томатами	75
Згідно тк	Куряча печінка з персиком	70
Супи		
Згідно тк	Червоний борщ з салом і пампушками (буряк, цибуля, картопля, морква, томат, ціль, перець, сало, сметана)	350/90
Згідно тк	Зелений борщ (цибуля, картопля, морква, щавель, сметана, сіль)	350
Згідно тк	Крем-суп з гарбузи (гарбуз, вершки, сіль, перець)	350
Згідно тк	Гаспачо (помідори, часник, перець, огірки, винний оцет, оливкова олія)	250
Основні гарячі страви		
Згідно тк	Реберця свинні томлені в сливовому соусі (реберця, чорнослив, борошно, паприка, сіль, перець)	220
Згідно тк	Спагетті з морепродуктами (сібас, креветки, мідії, кальмари, цибуля, часник, паприка, помідори консервовані, спагетті, лимон, петрушка)	240
Згідно тк	П'ять міні голубців зі сметаню (рис, свинина, капуста, томат, цибуля, морква, сіль, сметана)	300/50

Згідно тк	Стейк з телятини з бебі-овочами (телятина, сіль, перець)	250/100
Згідно тк	Курка запечена в хрусткій скоринці з імбиром та апельсинами	250
Згідно тк	Форель смажена з цукіні (форель, морква, цибуля-порей, перець чилі, хересний оцет, біле вино, кмин, цукіні)	240/150
Згідно тк	Кролик з квасолею запечений (рис, м'ясо кролика, зелена квасоля, часник, паприка, цибуля)	240
Згідно тк	Каре телятини з овочами (каре телятини, сіль, перець, овочі)	180/60
Згідно тк	Каре свинини з овочами (каре свинини, сіль, перець, овочі)	180/60
Згідно тк	Стейк з лосося (стейк з лосося, лимон, перець чилі, масло,)	180
Згідно тк	Цвітна капуста в хрумкій скоринці (цвітна капуста, блорошно, яйця, олія, сіль)	175
Солодкі страви		
Згідно тк	Мусове тістечко капучіно (борошно, цукор, яйця, кукурудзяний крохмаль, какао, молоко)	110
Згідно тк	Чизкейк (сир к/м, желатин, яйця, манна крупа, цукор, цедро апельсина)	115
Згідно тк	Сирна запіканка з апельсиновою цедрою та горіхами (сир к/м, яйця, манна крупа, цукор, цедро апельсина, горіхи, зелені яблука, банани)	120
Згідно тк	Медовик (борошно, цукор, яйця, сметана, мед, сода)	120
Гарячі напої		
Згідно тк	Кава та кавові напої:	
	- Еспreso	30
	- Американо	80
	- Капучино	150
	- Латте	250
Згідно тк	Гарячий шоколад (молоко, кориця, шоколад, цукор)	90
Згідно тк	Чай «althaus» Чорний, купаж Зелений, купаж Ягідний (полуниця)	250
Холодні напої		
Згідно тк	Сангрія б/а (виноградний сік, кориця, гвоздика, апельсин, яблуко, персик, лимон)	250
Згідно тк	Молочний коктейль (молоко, морозиво, вершки)	250
	Сік сандора в асортименті	250
	Мінеральна вода «моршинська» газована/негазована	250
Хліб, хлібобулочніта борошняні кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	90
	Хліб з горіхами та родзвинками	50
	Фокача з сиром пармезан	75
	Чіабата пшенична	150

	Печиво сабле з гречаного борошна	90
	Торт «наполеон»	150
	Торт «тірамісу»	140
	Торт «медовик»	120

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	15 л
Горілка «Nemiroff Lex» ТМ «Неміров», Україна	0,5/0,05
Горілка «Staritsky & Levitsky» ТМ «Старицький & Левицький», Україна	0,7/0,05
Горілка «Finlandia» ТМ «Фінляндія», Фінляндія	0,7/0,05
Настоянка медова з перцем «Nemiroff», ТМ «Неміров», Україна	0,5/0,05
Перцовка «Polugar» ТМ «Полугар», Польща	0,7/0,05
Шампанське та ігристі вина	30 л
Вино ігристе «Мускат» біле напівсолодке ТМ «Шабо», Україна	0,75
Вино ігристе «Семі-драй» рожеве напівсухе ТМ «Шабо», Україна	0,75
Шампанське «Брют» біле ТМ «Моіті і Шандон», Франція	0,75
Шампанське «Брют» рожеве ТМ «Вдова Клікот», Франція	0,75
Шампанське «Брют» рожеве ТМ «Ланселот-Піен», Франція	0,75
Вино ігристе «Брют» біле ТМ «Тосер Віні Спа», Італія	0,75
Вино ігристе «Брют» рожеве ТМ «Шламбергер», Австрія	0,75
Коньяки і бренді	41 л
Коньяк «Невицький замок» ТМ «Тиса», Україна	0,5/0,05
Коньяк «Старий Кахеті» ТМ «Старий Кахеті», Грузія	0,5/0,05
Коньяк «Remy Martin» ТМ «Ремі Мартін», Франція	0,7/0,05
Бренді «Cortel» ТМ «Гемако», Франція	0,7/0,05
Бренді «Saint Remy» ТМ «Сейнт Ремі», Франція	0,7/0,05
Лікери	25 л
Лікер «Jagermeister» ТМ «Мас-Сгеймстр», Німеччина	0,7/0,05
Лікер «Vana Tallinn» ТМ «Лівіко», Естонія	0,5/0,05
Лікер «Mozart» ТМ «Моцарт», Австрія	0,7/0,05
Лікер «Malibu» ТМ «Малібу компані», Великобританія	0,7/0,05
Лікер «St-Germain» ТМ «Бакарді», Франція	0,7/0,05
Мінеральні води	118 л
Вода мінеральна лікувально-столова с/г «Вотґомі»	0,5
Мінеральна вода н/г «Миргородська»	0,5
Мінеральна вода сл/г «Моршинська»	0,5
Фруктові води	74 л
Напій б/а сильно газований «Sprite»	0,5
Напій б/а сильно газований «Pepsi cola»	0,5
Напій б/а сильно газований «Coca-cola»	0,5
Напій б/а сильно газований соковмісний «Живчик»	0,5
Напій б/а на ароматизаторах сильно газований «Energy Coca-Cola»	0,33
Соки	30 л
Сік «Galicia» морквяний	1/ 0,5
Сік «Galicia» яблучно-вишневий	1/ 0,5

Сік «Galicia» яблучно-чорничний	1/ 0,5
Сік «Rich» вишневий	0,95
Сік «Rich» томатний	0,95
Сік «Rich» апельсиновий	0,95
Пиво	37 л
Пиво «Waissburg» б/а 0%, Україна	0,5
Пиво світле «Waissburg» 4,7%, Україна	0,5
Пиво світле «Krombacher Pils» 4,8% Німеччина	0,5
Пиво темне «Kostritzer» 4,8% Німеччина	0,5
Пиво темне «Erdinger» 5,3% Німеччина	0,5

**Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану
вищого класу на 200 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 ³⁰ – 10 ³⁰	сніданок для мешканців готелю		165
10 ³⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	120
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	150
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	210
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	180
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	150
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	90
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	120
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	84
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	100	120
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	80	96
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	70	84
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,6	60	72
Всього відвідувачів за день			1476
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 165 \times 7 + 1476 \times 3,5 = 1463 + 5166 = 6629 \text{ шт.}$$

Визначившись з кількістю страв під час сніданку та після, розбиваємо їх згідно асортиментного мінімуму.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		470
рибні		25	118
м'ясні		30	141

овочеві		25	118
молоко і кисломолочні продукти		20	94
Гарячі страви:	50		784
м'ясні, рибні		20	157
овочеві		25	196
круп'яні		25	196
яєчні, сирні		30	235
Солодкі страви	20		314
Всього	100		1568

**Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану,
реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	15		775
Холодні страви та закуски:	30		1550
рибні		25	387
м'ясні		30	466
салати		35	542
кисломолочні продукти		10	155
Гарячі закуски	5		259
Супи:	10		516
прозорі		50	258
заправні		50	258
Другі гарячі страви:	30		1550
рибні		15	232
м'ясні		65	1008
овочеві		10	155
круп'яні		10	155
Солодкі страви	10		516
Всього	100		5166

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 165 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	56
Холодні напої:	л	0,25	56
мінеральна вода		0,125	28
натуральний сік		0,125	28
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	22
житній		0,05	11

пшеничний		0,05	11
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	157

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану вищого класу

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1476 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	74
Холодні напої:	л		370
фруктова вода		0,05	74
мінеральна вода		0,08	118
Сік		0,02	30
власного виробництва		0,1	148
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Пшеничний		0,05	74
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	738
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	30
Вино-горілчані вироби	л	0,1	148
Пиво	л	0,025	42

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма сніданку ресторану вищого класу

№ Рецептури	Назва страви	К-ть порцій, шт.	Вихід страви, г
	Холодні страви та закуски	470	
Згідно тк	Тости з авокадо та сиром (авокадо, чорний хліб, твердий сир, часник, сіль)	30	35/10
Згідно тк	Тости з грибами та гарбузом (гриби, гарбуз, сметана, хліб)	20	25/220
Згідно тк	Тости з помідорами (помідор, часник, оливкова олія, хліб)	17	35/10
Згідно тк	Асорті рибне (лосось, тунець, скумбрія, ескалар)	118	30/30/30/30
Згідно тк	Салат з листя салату, сиру «фети» та помідор	26	125
Згідно тк	Асорті овочеве (помідор, огірок, перець болгарський)	25	30/30/30
Згідно тк	Асорті м'ясне (прошутто, хамон, ковбаса копчена, ковбаса варена)	141	25/25/30/30
Згідно тк	Сир з малиною (маскарпоне, вершки, яйця, ванільний цукор, малина)	15	45

	Йогурт питний «активія» 2,5% (малина, ананас, персик, злаковий)	35	290
	Масло вершкове 82%	24	5
Згідно тк	Асорті сирне («камамбер», «дорблю», «фета», «пармезан», «горіховий»)	20	30/30/30/30/30
Гарячі страви		784	
Згідно тк	Європейський сніданок – смажені яйця, ковбаски, бекон, тости (подається з тушкованою квасолею, запеченими томатами та гірчицею) (квасоля, яйця, ковбаски, бекон, білий хліб, сіль, перець)	100	150/190/60
Згідно тк	Яєчня по домашньому (з беконом та смаженими помідорами) (яйця, бекон, помідори)	57	100
Згідно тк	Омлет з овочевим міксом (яйця, молоко, помідори, салат, огірки, сіль)	125	200
Згідно тк	Вівсяна каша заварена на воді або молоці (вівсянка, сіль, молоко, або вода)	90	200
Згідно тк	Сирники з родзинками (сир, борошно, яйця, цукор, сіль)	110	150
Згідно тк	Млинці з карамелізованими фруктами (подаються зі сметаною та шоколадним соусом) (молоко, борошно, яйця, сметана, банани, карамель, шоколад)	106	125/25/15
Згідно тк	Італійський омлет (картопля, цибуля, петрушка, яйця)	56	100
Згідно тк	Тортілья «іспанський омлет» (картопля, цибуля, яйця, помідори, зелений горошок)	80	100
Згідно тк	Шакшука (цукіні, баклажани, перець, цибуля, часник, кмин, розмарин, яйця, перець)	60	120
Солодкі страви		314	
Згідно тк	Кавовий флан (цукор, згущене молоко, молоко, яйця, вода, ваніль, кава)	65	40
Згідно тк	Крем-карамель (молоко, цукор, ваніль, яйця, вершки)	60	50
Згідно тк	Теплий шоколадний пудинг з збитими вершками (темний шоколад, вершкове масло, яйця, цукор, вершки)	90	45
Згідно тк	Бананово-шоколадний торт з збитими вершками (цукор, бісквітне печиво, вершкове масло, шоколадні чіпси, вершки, ром, банани, абрикосовий джем)	99	45
Напої		112	
Згідно тк	Чай обліпиховий	9	200
Згідно тк	Чай «мараканський» (м'ята, паличка кориці, гвоздика, апельсин, лимон, сироп «груша»)	7	200
Згідно тк	Еспресо	7	30
Згідно тк	Американо	13	120
Згідно тк	Капучіно	6	180
Згідно тк	Лате	5	250

Згідно тк	Какао з маршмелоу	5	250/10
Згідно тк	Гарячий шоколад	4	90
Згідно тк	Банановий смузі (молоко, банан, вівсяні пластівці, кориця, ваніль, мед)	10	250
Згідно тк	Смузі з авокадо та свіжої малини (авокадо, апельсиновий сік, малиновий сік, малина)	7	250
	Вода питна негазована «моршинська»	14	500
	Сік «sandora» в асортименті (вишневий, яблучний, мультівітамінний, томатний)	25	150
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		149	
	Хліб (пшеничний, житній)	11	30
	Булочки зернові	10	30
	Круасан	8	45
	Тости з пшеничного хлібу	11	30
	Фокача з сиром «пармезан»	15	75
	Чіабатта з цибулею	10	75
	Морквяний пиріг з бананами та спеціями	20	40
	Пиріг з вишнею	22	45
	Яблучний пиріг	21	40
	Торт «пташине молоко»	21	50

Після розрахунку сніданку, обраховуємо денну виробничу програму у часи коли ресторан працюватиме, як загальнодоступний заклад, із методом обслуговування а ля-карт.

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу

№ Рецептури	Назва страви	К-ть порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви		775	
Згідно тк	Холодні мідії під овочевою шубою (мідії, перець, цибуля, помідори, винний оцет)	86	150
Згідно тк	Філе сайди з рисом та брюсельською капустою з вершковим соусом (сайда, рис, вершки, сіль, перець)	230	100/100/50
Згідно тк	Медальйони з індички (індичка, баклажан, вишня, масло, сіль)	224	120/130
Згідно тк	Куряча грудка з лісовими грибами та морквяно-селеровим кремом (курка, гриби, морква, селера, вершки, сіль, перець)	85	245
Згідно тк	Апельсинове суфле (цукор, яйця, борошно, яйця, вершкове масло, м'ята)	150	120
Холодні страви і закуски		1550	
Згідно тк	Салат з авокадо та тунця (авокадо, помідори, тунець консервований, руккола, оливкова олія, часник)	250	155
Згідно тк	Рулет із сібаса (сібас, вершкове масло, родзинки, інжир, сіль)	169	150

Згідно тк	Салат з тунця, маслин та помідорів (консервований тунець, помідори, маслини, соус ромеско)	230	175
Згідно тк	Салат з морепродуктами (креветки, грейпфрут, зелений салат, дор блю, лимонний сік)	200	175
Згідно тк	Салат «весняний» (шинка, перець, цибуля, кукурудза, зелений горошок, оцет, салат «айсберг», сіль)	120	180
Згідно тк	Салат грецький (маслини, помідори, огірки, перець, базилік, винний оцет, оливкова олія)	170	180
Згідно тк	М'ясна тарілка (палета, іберійський окорок, варена шинка)	150	60/60/60
Згідно тк	Сирна тарілка (мааздам, гауда, гарганзола, брі)	126	50/50/50/50
Згідно тк	Рибне асорті (тунець, лосось с/с, анчоуси)	135	60/60/60
Гарячі закуски		259	
Згідно тк	Смажені сосиски з помідорами та зеленню	40	80
Згідно тк	Свинна вирізка в травах з гірчицею	80	80
Згідно тк	Свинний ошийок з томатами	65	75
Згідно тк	Куряча печінка з персиком	74	70
Супи		516	
Згідно тк	Червоний борщ з салом і пампушками (буряк, цибуля, картопля, морква, томат, ціль, перець, сало, сметана)	95	350/90
Згідно тк	Зелений борщ (цибуля, картопля, морква, щавель, сметана, сіль)	55	350
Згідно тк	Крем-суп з гарбузи (гарбуз, вершки, сіль, перець)	216	350
Згідно тк	Гаспачо (помідори, часник, перець, огірки, винний оцет, оливкова олія)	150	250
Основні гарячі страви		1550	
Згідно тк	Реберця свинні томлені в сливовому соусі (реберця, чорнослив, борошно, паприка, сіль, перець)	160	220
Згідно тк	Спагетті з морепродуктами (сібас, креветки, мідії, кальмари, цибуля, часник, паприка, помідори консервовані, спагетті, лимон, петрушка)	160	240
Згідно тк	П'ять міні голубців зі сметаню (рис, свинина, капуста, томат, цибуля, морква, сіль, сметана)	114	300/50
Згідно тк	Стейк з телятини з бебі-овочами (телятина, сіль, перець)	190	250/100
Згідно тк	Курка запечена в хрусткій скоринці з імбиром та апельсинами	80	250
Згідно тк	Форель смажена з цукіні (форель, морква, цибуля-порей, перець чилі, хересний оцет, біле вино, кмин, цукіні)	165	240/150
Згідно тк	Кролик з квасолею запечений (рис, м'ясо кролика, зелена квасоля, часник, паприка, цибуля)	175	240
Згідно тк	Каре телятини з овочами (каре телятини, сіль, перець, овочі)	145	180/60

Згідно тк	Каре свинини з овочами (каре свинини, сіль, перець, овочі)	121	180/60
Згідно тк	Стейк з лосося (стейк з лосося, лимон, перець чилі, масло,)	195	180
Згідно тк	Цвітна капуста в хрумкій скоринці (цвітна капуста, борошно, яйця, олія, сіль)	45	175
Солодкі страви		516	
Згідно тк	Мусове тістечко капучіно (борошно, цукор, яйця, кукурудзяний крохмаль, какао, молоко)	105	110
Згідно тк	Чизкейк (сир к/м, желатин, яйця, манна крупа, цукор, цедра апельсина)	200	115
Згідно тк	Сирна запіканка з апельсиновою цедрою та горіхами (сир к/м, яйця, манна крупа, цукор, цедра апельсина, горіхи, зелені яблука, банани)	56	120
Згідно тк	Медовик (борошно, цукор, яйця, сметана, мед, сода)	155	120
Гарячі напої		430	74 л
Згідно тк	Кава та кавові напої:		
	- Еспreso	50	30
	- Американо	70	80
	- Капучино	90	150
	- Латте	100	250
Згідно тк	Гарячий шоколад (молоко, кориця, шоколад, цукор)	10	90
Згідно тк	Чай «althaus»		
	Чорний, купаж	40	
	Зелений, купаж	35	250
	Ягідний (полуниця)	35	
Холодні напої		1184	370 л
Згідно тк	Сангрія б/а (виноградний сік, кориця, гвоздика, апельсин, яблуко, персик, лимон)	296	250
Згідно тк	Молочний коктейль (молоко, морозиво, вершки)	296	250
	Сік сандора в асортименті	120	250
	Мінеральна вода «моршинська» газувана/негазована	472	250
Хліб, хлібобулочні борошняні кондитерські вироби		842	74 кг
	Хліб пшеничний	20	90
	Хліб з горіхами та родзвинками	184	50
	Фокача з сиром пармезан	30	75
	Чіабата пшенична	24	150
	Печиво сабле з гречаного борошна	30	90
	Торт «наполеон»	204	150
	Торт «тірамісу»	250	140
	Торт «медовик»	100	120

Визначимо необхідну кількості вино-горілчаних напоїв та фруктових вод для безперебійної роботи закладу.

Таблиця 3.21- Денна виробнича програма ресторану вищого класу (напої)

Назва напою	Кількість пляшок, шт.	Ємність пляшки / величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	24 шт.	15 л
Горілка «Nemiroff Lex» ТМ «Неміров», Україна	4	0,5/0,05
Горілка «Staritsky & Levitsky» ТМ «Старицкий & Левицкий», Україна	6	0,7/0,05
Горілка «Finlandia» ТМ «Фінляндія», Фінляндія	6	0,7/0,05
Настоянка медова з перцем «Nemiroff», ТМ «Неміров», Україна	5	0,5/0,05
Перцовка «Polugar» ТМ «Полугар», Польща	3	0,7/0,05
Шампанське та ігристі вина	40 шт.	30 л
Вино ігристе «Мускат» біле напівсолодке ТМ «Шабо», Україна	4	0,75
Вино ігристе «Семі-драй» рожеве напівсухе ТМ «Шабо», Україна	6	0,75
Шампанське «Брют» біле ТМ «Моіті і Шандон», Франція	10	0,75
Шампанське «Брют» рожеве ТМ «Вдова Клікот», Франція	4	0,75
Шампанське «Брют» рожеве ТМ «Ланселот-Піен», Франція	6	0,75
Вино ігристе «Брют» біле ТМ «Тосер Віні Спа», Італія	4	0,75
Вино ігристе «Брют» рожеве ТМ «Шламбергер», Австрія	6	0,75
Коньяки і бренді	70 шт.	41 л
Коньяк «Невицький замок» ТМ «Тиса», Україна	18	0,5/0,05
Коньяк «Старий Кахеті» ТМ «Старий Кахеті», Грузія	22	0,5/0,05
Коньяк «Remy Martin» ТМ «Ремі Мартін», Франція	8	0,7/0,05
Бренді «Cortel» ТМ «Гемако», Франція	12	0,7/0,05
Бренді «Saint Remy» ТМ «Сеінт Ремі», Франція	10	0,7/0,05
Лікери	38 шт.	25 л
Лікер «Jagermeister» ТМ «Мас-Егеймстр», Німеччина	7	0,7/0,05
Лікер «Vana Tallinn» ТМ «Лівіко», Естонія	8	0,5/0,05
Лікер «Mozart» ТМ «Моцарт», Австрія	10	0,7/0,05
Лікер «Malibu» ТМ «Малібу компанії», Великобританія	7	0,7/0,05
Лікер «St-Germain» ТМ «Бакарді», Франція	6	0,7/0,05
Мінеральні води	236 шт.	118 л
Вода мінеральна лікувально-столова с/г «Вогіомі»	90	0,5
Мінеральна вода н/г «Миргородська»	76	0,5
Мінеральна вода сл/г «Моршинська»	70	0,5
Фруктові води	163 шт.	74 л

Напій б/а сильно газований «Sprite»	30	0,5
Напій б/а сильно газований «Pepsi cola»	30	0,5
Напій б/а сильно газований «Coca-cola»	30	0,5
Напій б/а сильно газований соковмісний «Живчик»	30	0,5
Напій б/а на ароматизаторах сильно газований «Energy Coca-Cola»	43	0,33
Соки	31 шт.	30 л
Сік «Galicia» морквяний	5	1/ 0,5
Сік «Galicia» яблучно-вишневий	5	1/ 0,5
Сік «Galicia» яблучно-чорничний	6	1/ 0,5
Сік «Rich» вишневий	5	0,95
Сік «Rich» томатний	5	0,95
Сік «Rich» апельсиновий	5	0,95
Пиво	74 шт.	37 л
Пиво «Waissburg» б/а 0%, Україна	14	0,5
Пиво світле «Waissburg» 4,7%, Україна	15	0,5
Пиво світле «Krombacher Pils» 4,8% Німеччина	15	0,5
Пиво темне «Kostritzer» 4,8% Німеччина	15	0,5
Пиво темне «Erdinger» 5,3% Німеччина	15	0,5

3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

При проектуванні підприємств громадського харчування (їдалень, кафе, ресторанів тощо) кількість сировини і напівфабрикатів визначають за меню на розрахунковий день.

Таблиця 3.22 – Потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукт, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця субпродукти	Телятина	охолоджена
	Філе куряче	Охолоджена
	Баранина	Охолоджена
	Курячі стегна	Охолоджена
	Свинина	Охолоджена
	Філе качине	Охолоджена
	Курячі крила	Охолоджена
	Курячі ніжки	Охолоджена
	Качина ніжка	Охолоджена
Риба та морепродукти	Тунець	Охолоджена
	Креветки	Охолоджена
	Судак	Охолоджена
	Мідії	Охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	Кров'янка	вакумована
	Лосось	Вакумована

	Прошутто	Вакумована
	Копша	Вакумована
	Салями	Вакумована
	Копченості м'ясні	Вакумована
Молоко,молочні,жирові продукти	Сир Дор блю	Вакумована
	Яйця перепилині	С.о
	Сир пармезан	Вакумована
	Сир Брі	Вакумована
	Молоко	3.2 жирності
	яйця	С.о
	Сир к.м	Вакумована
	Масло	82.5%
	Авокадо	свіжі
	Гриби	Свіжі
Овочі та зелень	Лист салату	Свіжі
	Огірок	Свіжі
	Перець	Свіжі
	Томати	Свіжі
	Зелень	Свіжі
	Редька	Свіжі
	Цибуля зелена	Свіжі
	Морква	Свіжі
	Картопля	Свіжі
	Селера	Свіжі
	Буряк	Свіжі
	Груша	Свіжі
	Малина	Заморожена
	Вишня	Заморожена
Фрукти та ягоди	Яблуко	Свіжі
	Полуниця	Заморожена
Бакалійні товари	Соус гострий	В пляшці
	Соус ягідний	В пляшці
	Соус гірчичний	В пляшці
	Соус соєвий	В пляшці
	Ананас	консервовані
	Оливки	консервовані
	Хрін	консервовані
	Квасоля	консервовані
	Соус терякі	В пляшці
	Корнішони	консервовані
	Соус грибний	В пляшці
Сипучі продукти	Рис	фасований
	Розмарин	фасований
	Крупа вівсяна	фасований
	Борошно	фасований
	Шоколад	фасований
	Цукор	фасований
	желатин	фасований
	Фундук	фасований
	Горіхи кедрові	фасований

Кондитерські та хлібобулочні вироби	Крупа кукурудзяна	фасований
	шафран	фасований
	такао	Фасований
	чіабата	Фасований
	хліб	Фасований
	багет	фасований

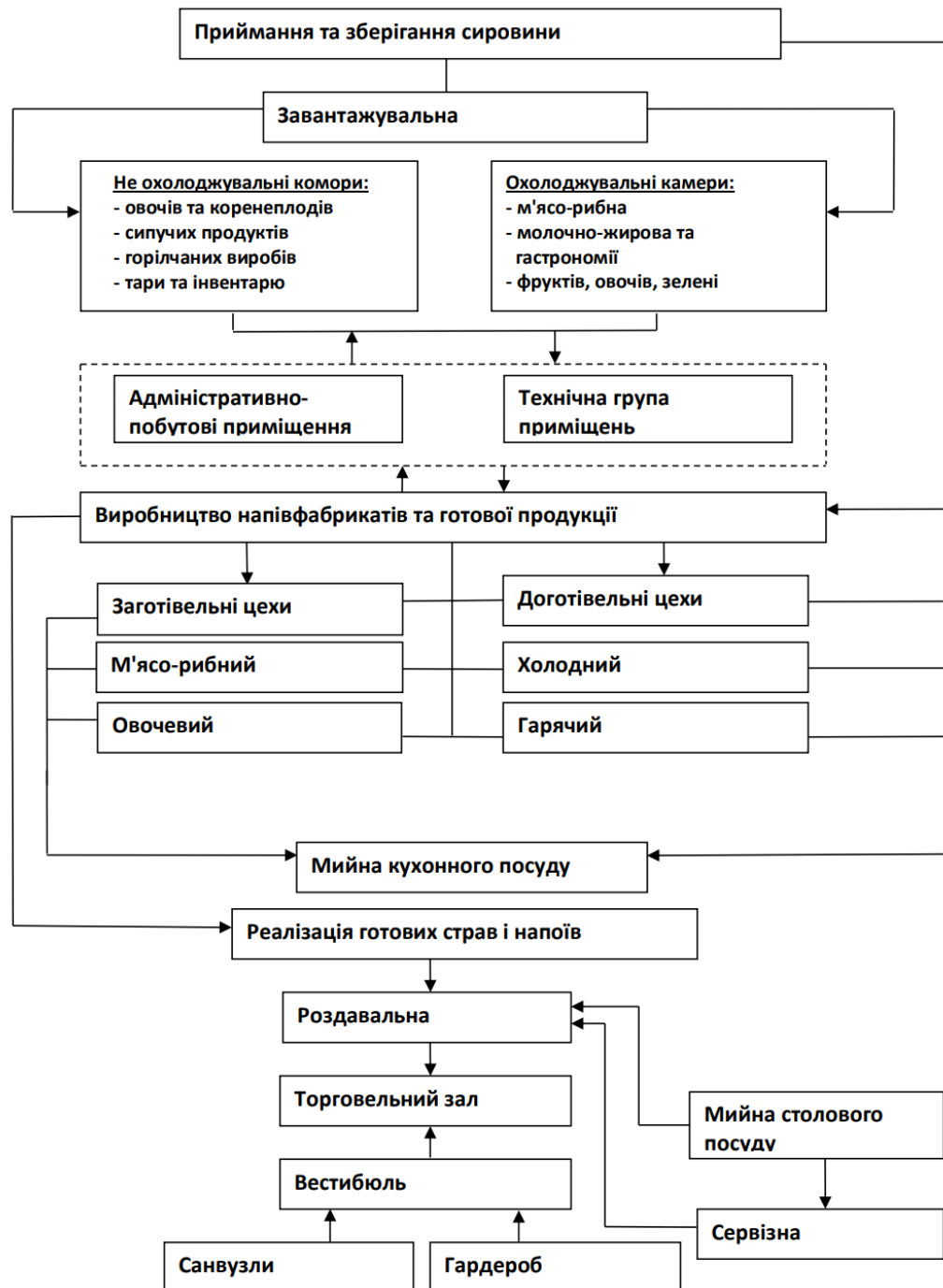


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Кухню ресторану очолює шеф-кухар, відповідальний за організацію роботи на кухні, керівництво групою заступників, кількістю і якістю їжі, що готується. Шеф-кухар прагне до того, щоб задовольнити не тільки вимоги клієнтів, але і їхні очікування щодо якості їжі та її подачі.

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

Організація обслуговування споживачів ресторанних послуг включає зустріч і розміщення гостей, прийом та оформлення замовлень, передачу замовлень на кухню, подачу страв і напоїв, а також розрахунок.

Основними методами обслуговування є самообслуговування, обслуговування офіціантами та комбінований, а формами можуть бути індивідуальна чи бригадна, а також специфічні, як "шведський стіл".

Основні етапи обслуговування

- Зустріч та розміщення: Перший контакт з гостем, привітання та посадка за стіл.
- Прийом замовлення: Офіціант пропонує меню, допомагає з вибором та приймає замовлення.
- Виконання замовлення: Замовлення передається до кухні та буфету.
- подача страв: Офіціант доставляє готові страви та напої до столу гостя.
- Розрахунок: Після завершення трапези проводиться розрахунок з відвідувачем.

Методи та форми обслуговування

- Методи:

Самообслуговування: Споживач сам обирає та забирає їжу. Приклад: їдальні.

Обслуговування офіціантами: Офіціант виконує повний цикл обслуговування, від прийому замовлення до розрахунку.

Комбінований: Поєднання різних методів обслуговування.

Форми (при обслуговуванні офіціантами):

Індивідуальна: Один офіціант обслуговує один або декілька столиків.

Бригадна: Команда офіціантів обслуговує певну зону, що дозволяє прискорити процес.

Інші форми: "Шведський стіл", продаж готових обідів, реалізація через автомати.

Сервірування столів: Попереднє сервірування столів є обов'язковим етапом для будь-якого методу обслуговування, залежно від класу закладу.

Персонал: Ефективна організація вимагає чіткого розподілу обов'язків між персоналом, особливо при бригадній формі обслуговування.

Матеріально-технічна база: Для ефективної роботи необхідні відповідні приміщення, як-от зали для відвідувачів, вестибюль, кухні та технічні зони (буфети, мийні, касові кімнати).

Реалізація готової продукції в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис. 3.3.

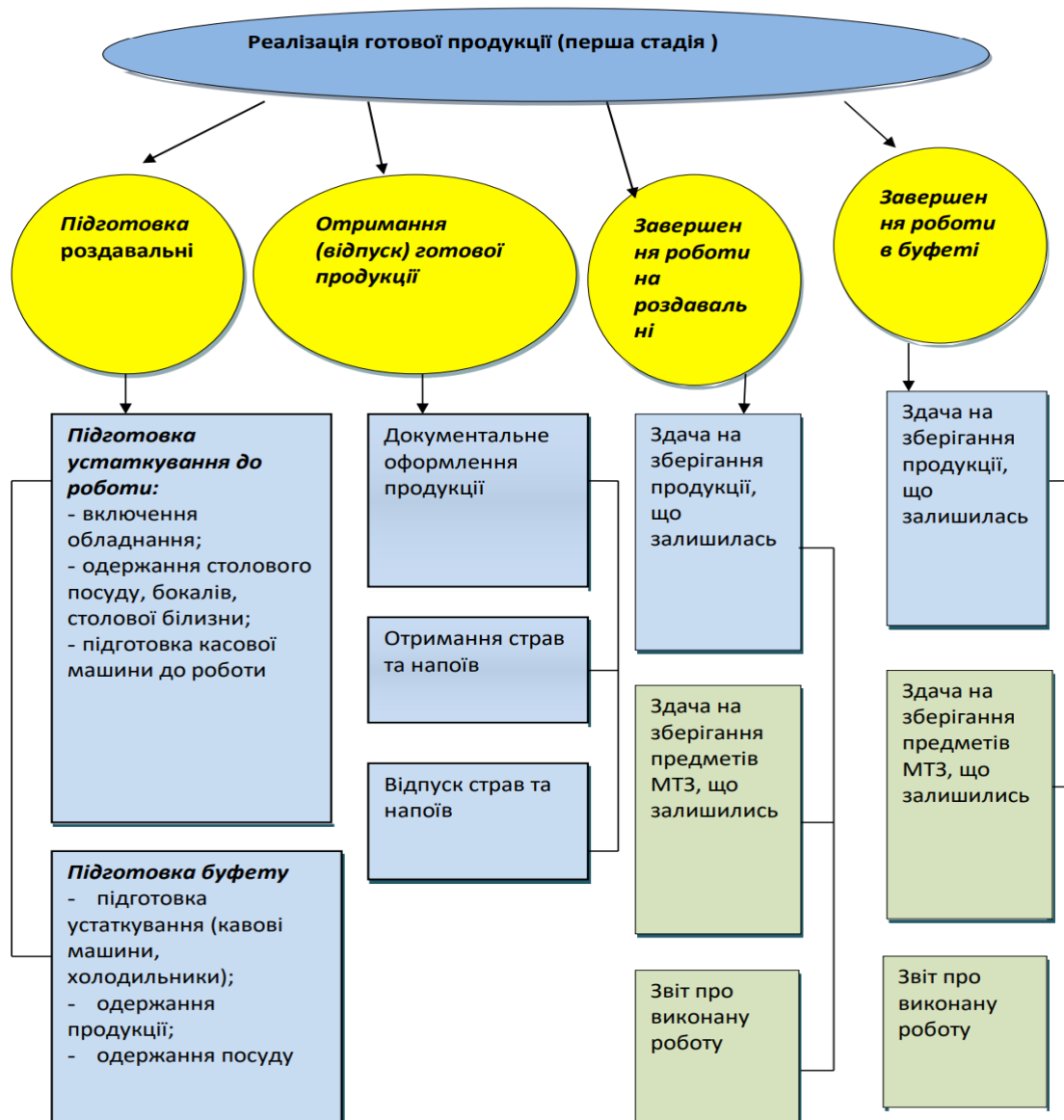


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: реалізація готової продукції (вид обслуговування – «А ля карт»)

Організація споживання в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис.3.5.



Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані: організація споживання (вид обслуговування – «А ля карт»)

3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан закладу включає ряд обов'язкових приміщень згідно структурно-технологічної схеми підприємства, табл. 3.23.

Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень ресторану на 200 місць

Назва приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів	
Обідня зала	360
Бенкетна зала	26
Вестибюль	50
Гардероб	11
Туалет (вбиральня) чоловіча	4
Туалет (вбиральня) жіноча	4
Туалет (вбиральня) для інвалідів	11
Кімната для паління	9
Приміщення ради ресторану	11
Складські	
Завантажувальна	22
Приміщення комірника	9

Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сипучих продуктів	8
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	8
М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7
Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	8
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напоїв	7
Охолоджувальна камера добового запасу	7
Виробничі	
Буфет	11
Гарячий цех	31
Холодний цех	11
М'ясо-рибний цех	9
Овочевий цех	18
Роздавальна	11
Приміщення для обробки яєць	11
Приміщення для нарізання хліба	11
Мийна столового посуду	11
Сервізна	11
Мийна кухонного посуду	11
Мийна і комора тари	8
Приміщення завідуючого виробництвом	11
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	9
Бухгалтерія	9
Приміщення офіціантів	9
Гардероб офіціантів	9
Приміщення персоналу	11
Гардероб і духова чоловіча	11
Гардероб і духова жіноча	11
Туалет персоналу	9
Білизняна	7
Комора матеріально-технічного забезпечення	4
Технічні	
Електрощитова	7
Теплопункт	10
Венткамера припливна	9
Венткамера витяжна	7
Машинне відділення	5
Корисна площа приміщень:	742

3.5.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

В таблиці представлено склад і площа господарсько-виробничих груп.

Таблиця 3.25 – Склад і площа господарсько-виробничих груп

Приміщення	Площа м ²
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
а) машинний зал;	22
б) операційний зал;	18
в) пожежний пост;	24
г) ремонтна майстерня;	12
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	14
Комп'ютерний центр	18
Вузол зв'язку, у тому числі:	
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	16
г) склад техніки;	6
д) кімната персоналу;	8
е) служба відеопроєкції.	12
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	24
б) відділення брудної білизни;	16
в) приміщення розбирання брудної білизни;	12
г) майстерня лагодження білизни;	6
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	8
е) розвантажувальний майданчик.	6
Служба дезінфекції	5
Служба прибирання території, у тому числі:	
а) побутові приміщення;	12
б) склад прибирального інвентаря;	6
в) склад видаткових засобів;	8
г) склад садового інвентаря і прибиральної техніки	22
Разом	313

Площа господарсько-виробничих приміщень готелю складає 313 м².

Таблиця 3.27 – Склад і площа адміністративних приміщень готелю

Приміщення	Площа м ²
Кабінет директора	20
Кімната відпочинку	12
Санвузол	3
Приймальня	12

Кабінет заступників директора	16
Кімната головного інженера	14
Кімната завгоспа	16
Відділ кадрів	16
Архів	20
Бухгалтерія у тому числі:	38
а) кабінет головного бухгалтера;	12
б) робочі приміщення;	20
в) каса	6
Планово-виробничий відділ:	
а) кабінет начальника;	10
б) робочі приміщення.	16
Множильне бюро	8
Клас підвищення кваліфікації персоналу	36
Зал зборів	80
Санвузол для персоналу	3
Разом	358

3.6.Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.28.

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю категорії 3* на
100 номерів**

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Люкс	250
Напівлюкс	300
Номер І категорії (одномісний)	875
Номер І категорії (двомісний)	1000
Номер І категорії для маломобільних	250
Разом по групі А/1	2675
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Вітальня	50
Комора прибирального інвентаря	30
Комора брудної білизни та площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	20
Приміщення для зберігання візків покоев	20
Санвузол персоналу	20

Кімната чергового персоналу	40
Разом по групі А/2	180
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	150
Бюро прийому і розміщення	12
Кімната чергового адміністратора	12
Кімната чергового персоналу	9
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Консьєрж сервіс	8
Швейцарська зона	8
Комора прибирального інвентарю	4
Гардероб	12
Санвузол для персоналу	10
Санвузол жіночий	8
Санвузол чоловічий	8
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	9
Разом по групі Б/1	266
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	742
Бар на поверсі	50
Разом по тупі Б/2	792
Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	20
Кімната відпочинку	12
Санвузол	3
Приймальня	12
Кабінет заступників директора	16
Кімната головного інженера	14
Кімната завгоспа	16
Відділ кадрів	16
Архів	20
Бухгалтерія у тому числі:	38
а) кабінет головного бухгалтера;	12
б) робочі приміщення;	20
в) каса	6
Планово-виробничий відділ:	
а) кабінет начальника;	10
б) робочі приміщення.	16
Множильне бюро	8
Клас підвищення кваліфікації персоналу	36
Зал зборів	80
Санвузол для персоналу	3
Разом по групі В/1	358
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пост, у томі числі:	
а) машинний зал;	22
б) операційний зал;	18

в) пожежний пост;	24
г) ремонтна майстерня;	12
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	14
Комп'ютерний центр	18
Вузол зв'язку, у тому числі:	
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	16
г) склад техніки;	6
д) кімната персоналу;	8
е) служба відеопроєкції.	12
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	24
б) відділення брудної білизни;	16
в) приміщення розбирання брудної білизни;	12
г) майстерня лагодження білизни;	6
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	8
е) розвантажувальний майданчик.	6
Служба дезінфекції	5
Служба прибирання території, у тому числі:	
а) побутові приміщення;	12
б) склад прибирального інвентаря;	6
в) склад видаткових засобів;	8
г) склад садового інвентаря і прибиральної техніки	22
Разом по групі В/2	313
Група В/3. Технічні приміщення	
Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна;	16
б) сантехнічна;	16
в) слюсарна;	16
г) КВП і А;	16
д) торговельного і технологічного обладнання;	24
е) столярна;	36
ж) малярна;	16
к) кімната художника.	10
Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	16
б) склад драпірувань;	10
в) матеріально-технічні склади;	50
г) склад видаткових матеріалів;	24
д) склад меблів;	70
е) склад пиломатеріалів.	30
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	24
Пральня	9
Господарські	30
Разом по групі В/3	413
Корисна площа приміщень	4997

$$S_{роб} = 4997 * 1,11 = 5496,7 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 5496,7 * 1,05 = 5777,53 \text{ м}^2$$

Планується проектувати готель з поверховістю споруди в 6 поверхів, форма будівлі – прямокутна.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1.Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований готель категорії *** на 100 номерів планується розмістити в окремо стоячій будівлі. Для будівництва готельного підприємства було обрано земельну ділянку за адресою м. Київ, Подільський р-н, вул. Межигірська 8.

Дослідна ділянка розташована в зоні зручній для всіх видів забудови. При температурі -20°C глибина промерзання ґрунту становить -110 см. Рельєф земельної ділянки, де проектується готель, рівний.

Будівництво 6-поверхового готелю, розташованого на відкритій території, не вплине на загальну архітектуру та природу навколишньої території. Завдяки компактній прямокутній формі конструкція спрощується. Розміщення готельного підприємства у даному місці забезпечить дотримання будівельних, санітарних і протипожежних правил. Будуть дотримані екологічні вимоги до місця будівництва.

Враховуючи місткість готелю та специфіку готельного бізнесу, місце, яке було обрано для проектування готелю, має достатню площу, а саме 8250 м². Район має гарне транспортне сполучення, та зручне сполучення з центром міста, доступний для потенційних споживачів.

Перед головним входом у готель буде автостоянка. Біля готелю буде автостоянка для персоналу готелю. Площа зелених насаджень становить більшу частину земельної ділянки для будівництва об'єкта. Доріжки відокремлені від пішохідних доріжок. Доріжки на території вимощені декоративним каменем. Для проектування технологічного входу до будівлі використано тупикову схему з поворотом 12x12 м. Територія готелю буде освітлюватися у вечірній та нічний час.

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

4.2.Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Туристичний готель матиме наступний перелік інженерних систем:

1. Для водопостачання готелю будуть використовуватися поліетиленові водопровідні труби ПЕ 100 [13].

ПЕ Труби – це сучасні пластикові труби з поліетилену низького тиску, виробленого промисловим методом полімеризації етилену при низькому тиску. Сировиною для виробництва служить поліетилен марок ПЕ80 і ПЕ100.

За своїм різновидам розглядаються труби діляться на два основних типи: напірні і безнапірні.

По області застосування напірні бувають двох видів: водопровідні труби для водопостачання та каналізації, та газові труби для систем газопостачання, а безнапірні тільки одного виду: труби для технічних цілей.

ПЕ труби випускаються з товщиною стінок труб від 2 мм до 69 мм, і з зовнішніми діаметрами в діапазоні від 16 до 1200 мм.

Також труби з поліетилену низького тиску розрізняються за спеціальним технічному параметру SDR (Standart Dimension Ratio – розраховується за формулою $SDR = dn / en$), який визначає співвідношення зовнішнього діаметра до товщини стінки труби.

За даним значенням існують такі типи ПНТ труб: SDR6, SDR7,4, SDR9, SDR11, SDR13, SDR13,6, SDR17, SDR17.6, SDR21, SDR26 і SDR41 – чим більше величина SDR, тим тонше стінка труби.

При безпосередньому процесі виробництва, труба ПНТ відразу ж маркується кольоровий поздовжньої смугою по всій своїй довжині.

Важливо запам'ятати, що смугу синього кольору мають труби для водопостачання, смужка жовтого наноситься на труби для газопостачання, а технічні труби взагалі не маркуються.

В основному труби з поліетилену низького тиску ми випускаємо чорного кольору. Доставляємо готову продукцію в котушках, в бухтах або в відрізках різної довжини, форма поставки залежить від діаметра труб.

Основні властивості ПЕ Труб:

- мають високу стійкість від корозії
- мають низьку теплопровідність
- висока стійкість до агресивних хімічних середовищ
- відрізняються стійкістю до ударів і зносостійкість
- експлуатація при температурах від -60оС до + 60оС
- довгий термін служби не менше 50 років
- відрізняються стійкістю до ударів і зносостійкість, не схильні до тріщин
- екологічно безпечні, не виділяють в навколишнє середовище шкідливих речовин

Головні переваги:

Поліетиленові труби мають вагу в 5-7 разів менше, ніж у чавунних, сталевих і бетонних аналогів. Цей фактор дозволяє швидко монтувати, а при необхідності легко замінювати або ремонтувати пошкоджені ділянки трубопроводу.

Труби ПНТ випускаються з довжиною, більшою ніж у металевих труб з однаковим діаметром, що дозволяє значно зменшити число сполучних стиків і знизити в кілька разів аварійність в трубопровідній системі.

Всі труби з поліетилену низького тиску випускаються з гладкою внутрішньою поверхнею, яка дозволяє забезпечити дуже високу пропускну здатність трубопроводу для транспортування робочого середовища.

Надійність і невибагливість поліетиленових труб, так як вони зберігають свої властивості та технічні характеристики на весь термін експлуатації, і не потребують додаткового обслуговування протягом усього терміну служби.

Розрахунок витрат води.

$$B_{\text{заг}} = \sum ((330,667 \cdot 165) / 1000) \cdot 365 + 2844,507 = 22758,93 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{зар}} = \sum ((218,19 \cdot 165) / 1000) \cdot 365 = 13140 \text{ м}^3$$

$$B_n = (1,08 \cdot 5000 \cdot 2 \cdot 187) / 710 = 2844,507 \text{ м}^3$$

2. Для каналізації готель використовуватиме ПВХ труби.

Труба ПВХ каналізаційна SN4, з жорсткістю, достатньою для закапування в землю, до 4 метрів у глибину. Купити труби ПВХ за низькою ціною, із заводу в Україні, Ви можете зв'язавшись зі спеціалістами нашого виробництва. Руді труби ПВХ, знайшли широке застосування у будівництві безнапірної та зливової каналізації, для дренажних систем та водовідведення. Їх відрізняє міцність, довговічність та практичність, а також ціна, яка цілком прийнятна для України. Вони мають малу вагу, що дозволяє економити на монтажних роботах. За їх допомогою можна в короткий термін звести зовнішню каналізацію.

Характеристики рудих ПВХ труб для зовнішньої каналізації:

- Пристрої укомплектовані кільцями ущільнювачів і розтрубом;
- Клас жорсткості – SN4;
- Стійкість до механічних впливів;
- Гладка внутрішня поверхня захищає від засорів;
- Матеріал не схильний до корозії та хімічних впливів.
- Ідеальна гладкість гарантує високу пропускну здатність до 8 м/с.

У продажу представлено кілька видів трубопроводів, що відрізняються класом жорсткості: SN2, SN4, SN8.

Переваги каналізаційних труб ПВХ:

- Широкий діапазон використання температур: -10 ° С- +65 ° С;
- Покриття стійке до навантажень;

- Нульова електропровідність – не потрібно заземлювати;
- Поверхня не схильна до корозії;
- Конструкція не деформується, навіть за глибокого закапування;
- Безпека – відповідність санітарним нормам, що дозволяє використовуватися для подачі питної води;
- Міцність, що дає захист від навантаження з поверхні та впливу підземних вод;
- Зносостійке покриття дозволяє контактувати з агресивними середовищами: лужними, соляними, кислотними і т.д.;
- Термін експлуатації – понад 70 років!

3. Для опалення готель використовуватиме біметалеві радіатори Mirado

Біметалевий радіатор Mirado 500/96 - виробництво Україна (Одеська область), максимальна тепловіддача 202 Вт при стандартних розмірах 500/96, та робочому тиску 16 Бар. Секції з міжосьовим відстанню 500 мм.

Біметалічний радіатор Мірадо має внутрішній сердечник з високоякісної сталі і розраховані на тиск до 30 атмосфер. Тому призначені для центральних систем опалення житлових приміщень і офісних будівель. Біметалічна секційна батарея опалення білого кольору легко вписується в будь-який інтер'єр, с успіхом задовольняючи найвишуканіші смаки. Для запобігання утворенню окислення всередині біметалічного радіатора, не рекомендуємо зливати і залишати систему опалення без теплоносія. Також пропонуємо ознайомитися з біметалічним радіатором Mirado Summer.

Біметалічні радіатори стають популярною альтернативою застарілим чавунним батареям. Ця стаття допоможе вам правильно вибрати біметалічні радіатори для міської квартири, розрахувати необхідну теплову потужність та здійснити їх самостійний монтаж.

Зовні біметалічні моделі схожі на звичайні алюмінієві радіатори, але відрізняються внутрішнім змістом. Конструкція композитних виробів

складається з двох базових елементів: внутрішньої труби (зі сталі або іноді міді) та зовнішнього фігурно-ребристого корпусу з алюмінієвих панелей.

Теплоносій циркулює саме внутрішнім сталевим або мідним трубопроводом. Завдяки корозійній інертності цих матеріалів радіатори не іржавіють та не вступають у реакцію з хімічно активним теплоносієм. Зовнішні елементи з'єднані з внутрішнім колектором методом точкового зварювання або відливом під тиском.

За своїми фізико-експлуатаційними властивостями ці батареї придатні для монтажу як у багатоквартирних будинках будь-якої поверховості, так і для облаштування локальних систем опалення в котеджах.

Біметалева структура визначає ключові характеристики приладу:

- Сталевий сердечник забезпечує стійкість до агресивного середовища та витривалість до перепадів тиску (витримують до 35 атм).
- Алюмінієва «оболонка» підвищує віддачу тепла та полегшує вагу радіатора.

Висока тепловіддача робить цю модель чудовим рішенням для квартир та будинків, дозволяючи підтримувати комфортну температуру навіть у найхолоднішу пору року. Такий показник став можливим завдяки великій поверхні виробу та використанню алюмінію.

Конструкція відрізняється високою міцністю, що дозволяє монтувати її як з автономними, так і з централізованими системами опалення. Секційна будова полегшує процес встановлення, даючи змогу зменшувати чи збільшувати кількість секцій на власний розсуд.

Переваги біметалічних радіаторів:

- Якість збирання: Висока якість монтажу та надійність конструкції.
- Універсальний дизайн: Простий і лаконічний вигляд, який легко інтегрується в будь-який інтер'єр.
- Стійкість до корозії: Матеріал не піддається іржавінню.

- Естетика: Акуратні розміри та форма.
- Ефективність: Створюють спрямований повітряно-тепловий потік, ефективно обігріваючи приміщення.

Недоліки:

- Вимоги до догляду: Не можна використовувати абразивні засоби для чищення поверхні радіатора.
- Технічне оснащення: Потребують встановлення автоматичних повітряних клапанів (відвідників повітря).

Ключові якості та характеристики:

1. Стійкість до тиску: Прилади розраховані на тиск до 35 атмосфер, що значно перевищує стандартний тиск у багатоквартирних будинках (навіть під час випробувань магістралей), гарантуючи надійність експлуатації.
2. Захист від неякісного теплоносія: Внутрішній сталевий сердечник надійно захищає систему від агресивних хімічних домішок, що містяться в теплоносії.
3. Легкість монтажу: Використання алюмінію в конструкції зменшує вагу виробу, спрощуючи транспортування та монтаж.
4. Сумісність з автоматикою: Конструкція дозволяє зручно встановлювати терморегулювальну апаратуру для точного контролю температури.
5. Висока тепловіддача: Завдяки алюмінієвому теплообміннику біметалічні прилади мають дуже високу тепловіддачу, що перевищує показники чавунних або просто сталевих радіаторів.
6. Хімічна інертність сердечника: Сталевий сердечник не утворює електрохімічну пару з жодним іншим металом у системі. Єдине, чого слід уникати, — це одночасної присутності вологи та кисню.

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

$$V_6 = (3369 * 0,8) + ((3369 * 3,3) * 6) = 69401,4 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 69401,4 * 180 * 18,5 * 0,3 = 24,44 \text{ Г/ккал}$$

4. Вікна забезпечують природну вентиляцію. Також встановлено систему механічної вентиляції Viessmann Vitovent, яка гарантує належну вентиляцію вестибюлю, вітальні, культурно-відпочинкової, спортивної реабілітаційної кімнати, майстерні та залу ресторану. Опалювальне обладнання, яке використовується в опалювальних приміщеннях ресторану, виділяє значну кількість пари, диму та інших газоподібних забруднювачів повітря. У зв'язку з цим у гарячому цеху рекомендується встановити насос місцевої вентиляції HF 100P.

5. Для кондиціонування готель використовуватиме кондиціонер HISENSE

Внутрішній блок hisense

Корпус виконаний з високоякісного глянцевого пластика.

- MIRAGE-дисплей . Індикація температури і режимів роботи просвічується через лицьову панель.
- DIMMER. Відключення MIRAGE-дисплея з пульта.
- 5-ти швидкісний асиметричний тангенціальний вентилятор. Помітно знижує рівень шуму внутрішнього блоку при різних режимах роботи.
- Функція I FEEL (я відчуваю). Дозволяє контролювати температуру безпосередньо поруч з користувачем. У пульті дистанційного управління встановлений температурний датчик, який контролює температуру на необхідному рівні.
- Управління з пульта горизонтальними жалюзі.
- Режим SUPER. Включення / вимикання режиму швидкого охолодження. Потужність збільшується приблизно на 25%.
- Режим SLEEP . Чотири автоматичних режиму для комфортного відпочинку або сну. Характеризуються різними попередньо

встановленими параметрами для різного віку, для кожної конкретної людини.

- Режим QUIET. Регулювання подачі повітря за спеціальною розподільчій системі забезпечують тихий режим роботи.
- Функція TIMER. За допомогою пульта дистанційного керування можливо встановити час включення кондиціонера і підготувати клімат в приміщенні до призначеного часу.
- Режим SMART. Автоматичний режим для підтримки температури в приміщенні в межах 22-26 ° C, з мінімальним енергоспоживанням.
- «Черговий обігрів + 8 ° C» – підтримує температуру на рівні + 8 ° C тепла і не дає промерзнути або охолонути приміщенню в холодний період при тимчасовій відсутності мешканців.

ЗОВНІШНІЙ БЛОК HISENSE

- Технології DC Inverter . Технології DC Inverter дозволяють швидко досягати бажану температуру в приміщенні і запобігати її коливання. Високоефективні компресора GMCC (Toshiba) з плавним стартом і високою продуктивністю дуже економічні і надійні.
- Smart Defrost. Інтелектуальна система розморожування зовнішнього блоку знижує час розморожування, збільшує ефективність роботи і підвищує комфорт використання кондиціонера.
- Авторестарт. Дозволяє зберегти всі задані настройки після відключення з мережі або стрибка напруги.
- Високоефективний теплообмінник. Алюмінієве ребра теплообмінника має складну форму з просечками на пластинах. Передача тепла відбувається в прискореному режимі і рівномірно.
- Плата управління ретельно оброблена захисним лаком.
- Лопаті вентилятора унікальної конструкції. Повітряний потік потужний і тихий навіть при низьких оборотах.

- GOLDEN FIN. Захисне покриття теплообмінника блокує процес окислення. Це сприяє збільшенню ефективної роботи кондиціонера в холодну пору, так як процес відведення конденсату полегшується.
- Захисний кожух для вентилів зовнішнього блоку запобігає контакт важливих дзвінків від механічних пошкоджень і атмосферних опадів.

Фільтрація повітря кондиціонера hisense

- ULTRA Hi Density фільтр . Фільтр високого очищення нового покоління. Видаляє більше 90% пилу і інших дрібних частинок з повітря в приміщенні. Використовується як перший етап захисту. Миється, багаторазового використання.
- Активний вугільний фільтр. Проходить повітряний потік очищається від побутових запахів і багатьох органічних забруднювачів. Потрібна заміна при проведенні обслуговування кондиціонера (кожні 5-6 місяців).
- Silver Ion фільтр. Повітряний потік очищається і насичується іонами срібла, які перешкоджають появі мікробів, бактерій і допомагають знезаражувати повітря.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{ж}$, за формулою:

$$P=(P_{ж}*N+P_{зрг}*Nl+P_{фо}*S_{фо}+P_{ав}*N_{ав})*T$$

$$P=(0,79615*165+0,79615*200+0,79615*95)*365 = 133674 \text{ кВт}$$

6. Інтегрована система безпеки Deps

Комплексна система безпеки — це сукупність різних підсистем, що застосовуються на об'єкті, який охороняється. Як правило, вона включає:

- систему охоронної сигналізації;
- систему відеоспостереження;

- систему оповіщення;
- систему пожежної сигналізації;
- систему контролю доступу.

Склад системи безпеки підбирається індивідуально залежно від вимог замовника та типу об'єкта (квартира, будинок, офіс, магазин, виробничі приміщення). Всі підсистеми є автономними і за потреби можуть самостійно виконувати покладені на них функції.

Одним із найважливіших компонентів будь-якої системи безпеки є система відеоспостереження. Саме від її якості та надійності значною мірою залежить ефективність усієї системи. З цієї причини обладнання для відеоспостереження необхідно обирати особливо ретельно.

Сучасна система відеоспостереження включає такі компоненти:

- відеореєстратор;
- IP-камери;
- PoE-комутатори.

До складу системи безпеки також зазвичай входить система охоронної сигналізації та контролю периметра. Вона призначена для своєчасного виявлення несанкціонованого проникнення на об'єкт та оповіщення охоронних служб і власників про інцидент.

Залежно від вимог замовника, охоронна сигналізація може контролювати вікна, двері, коридори, окремі приміщення або весь периметр об'єкта. Охоронна сигналізація для великого об'єкта складається з різноманітного обладнання, яке може включати:

- датчики руху;
- датчики розбиття скла;
- датчики відкриття дверей;
- датчики перетину периметра;
- вуличні сирени;
- пульти управління;
- керуючий блок.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Туристичний готель що проектується буде виконано в сучасному стилі Мінімалізм.

Мінімалізм є одним із найпопулярніших сучасних стилів інтер'єру. Він буквально «проріс» у нашу реальність: сьогодні модно відмовлятися від зайвого, обирати простий та лаконічний дизайн, жити у вільному просторі, не перевантаженому деталями та яскравими фарбами. Суть мінімалізму — це багато повітря, використання натуральних матеріалів, а також стильна та зручна обстановка.

Стиль мінімалізм в інтер'єрі полягає у створенні чіткої структурної композиції з простими формами та функціональними елементами. Цей сучасний дизайн відкидає використання класичних прийомів, великої кількості предметів декору та надмірної палітри кольорів.

Справжній мінімалізм — це ода вільному простору та впорядкованості. Він заспокоює та допомагає відпочити від зайвих деталей, і зовсім не є нудним, дешевим чи аскетичним дизайном, як це може здатися на перший погляд.

Такий інтер'єр автоматично налаштовує на відпочинок, допомагає заспокоїтися і хоча б на якийсь час вирватися з активного, галасливого життя мегаполісу. Будинки та квартири в стилі мінімалізм відрізняються лаконічним дизайном, приносять мешканцям комфорт та затишок, дозволяють зазирнути всередину себе, знайти внутрішній спокій та сконцентруватися на головному. Це ціла філософія та спосіб життя.

Класичний мінімалізм сподобається любителям порядку та перфекціоністам. Він дозволяє створити ідеальне оформлення простору, постійно підтримувати чистоту в домі та зручно розмістити все необхідне навіть на невеликій площі.

Ось перефразований текст, що описує ключові особливості стилю мінімалізм, його застосування в різних типах житла та характерну кольорову гаму:

Ключові особливості стилю мінімалізм:

- Простір: Наявність приблизно 65% вільного від речей простору.
- Форми та текстури: Простота ліній, форм та природність текстур.
- Освітлення: Добре продумане, багатошарове освітлення для різних потреб та часу доби.
- Декор: Мінімум декору та повна відсутність орнаментів.
- Геометрія: «Табу» на вигнуті лінії, опуклі форми та складну геометрію.
- Зонування: Грамотне функціональне зонування приміщень.
- Матеріали: Застосування натуральних матеріалів (не обов'язково дорогих).

Інтер'єри в стилі мінімалізм легкі, сповнені повітря та світла, з мінімальною кількістю меблів і декору. Для зручності часто використовують меблі-трансформери та закриті системи зберігання. Великі вікна забезпечують проникнення сонячних променів, а приховані джерела світла дбають про комфорт очей у негоду та ввечері.

Застосування в різних типах житла:

Мінімалізм найбільше підходить для оформлення просторих квартир у новобудовах, які зазвичай мають високі стелі та панорамні вікна. Також він добре впишеться в дизайн сучасного котеджу площею від 80 м². Реалізовувати цей напрямок у чистому вигляді в будинках старого житлового фонду (дореволюційних будинках, "брежньєвках", "сталінках", "хрущовках") або без допомоги фахівців не рекомендують. Потрібні спеціальні знання, як ефективно розпорядитися невеликою площею та особливостями планування.

Кольорова гама:

Для стилю характерний стриманий дизайн, тому яскравих кольорів, що «кричать», і сміливих поєднань ви не зустрінете. Використовується вивірена, спокійна та ненав'язлива гама: всі відтінки білого, сірого та

строгого, виразного чорного. Вкраплення червоного, жовтого, помаранчевого чи синього тонів можуть використовуватися в ролі цікавих, дозованих акцентів.

Світлі інтер'єри, виконані в стилі мінімалізм, чудово доповнюють природні текстури дерева, цегли, хромованого металу та скла.

У класичному мінімалізмі приміщення оформлюють максимум у трьох кольорах:

1. Тло (базовий колір, що переважає на стінах, підлозі та стелі).
2. «Підтримка» (другий основний колір).
3. Контраст (акцентний колір для деталей).

Акцентні кольори використовують на світильниках, текстилі та предметах декору. Важливо експериментувати з відтінками, але пам'ятати, що мінімалізм несумісний з орнаментами, квітковими принтами, візерунками та завитками.

Ідеальна реалізація стилю — це дизайн приміщень у біло-чорній гамі. Таке поєднання виглядає строго, але стильно, ніщо не відволікає увагу, і автоматично зникає відчуття захаращеності.

Загальне позитивне враження доповнюють скляні стільниці, дерев'яні та дзеркальні вставки на меблях, а також вкраплення сірого, бежевого, червоного, жовтого або темно-синього/зеленого кольорів. Головне — дотриматися пропорцій і не перевантажити інтер'єр яскравими деталями, лише підкреслюючи переваги стилю.

На відміну від багатьох інших стилів, мінімалізм дає можливість вибирати з широкого асортименту матеріалів. У пріоритеті — природні (натуральні), але синтетика також не заборонена, якщо вона органічно вписується в загальний дизайн. Набагато важливіше якісно обробити всі поверхні, забезпечивши їхню ідеальну рівність — це один із «законів» мінімалізму.

Після проведення чорного оздоблення стін та забезпечення їхньої бездоганної гладкості можна приступати до фінального декорування.

Найбільш підходящі варіанти для мінімалістичного дизайну: глянсова широка плитка, натуральний рельєфний камінь, фактурна штукатурка, однотонні шпалери без малюнка, скло, дерев'яні панелі, фарбування.

Для дизайну передпокою та коридору різноманітність вносить імітація цегляної кладки. Міжкімнатні дверні отвори краще робити непомітними, для цього ідеально підходять двері прихованого монтажу.

У мінімалізмі стеля не є масивною конструкцією. Її основна мета — «полегшити» інтер'єр, надати йому легкості, візуально підняти простір та додати відчуття свободи. Жодних складних деталей чи рельєфу! Якщо площа приміщення велика, допускається встановлення багаторівневої стелі, але вона має бути гладкою і світлою.

Чудовим варіантом для мінімалізму є однотонна натяжна стеля. Варто придивитися до нейтральних тонів: сірого, пісочного, бежевого, блакитного чи персикового. Найбільш екстравагантним та стильним рішенням може стати чорне полотно, яке підкреслює красу та елегантність мінімалізму.

Сучасний мінімалізм в інтер'єрі передбачає використання мінімум меблів — лише близько 20% простору. Меблі мають бути максимально простих геометричних форм, багатофункціональними та виготовленими з натуральних матеріалів. Часто один предмет легко замінює кілька: диван-розкладачка, стіл, що виконує функцію робочої поверхні, шафа з відкидним ліжком тощо. Техніка переважно вбудована, а системи зберігання — приховані від сторонніх очей.

Дверцята в полицях та шафах можуть бути матовими скляними, шкіряні дивани доречно доповнити маленькими прямокутними подушками або жорсткими круглими валиками. В інтер'єрі також пасуватимуть «кубічні» стільці та крісла зі світлою однотонною оббивкою, або журнальний столик на коліщатках.

Усі приміщення повинні «купатися» у світлі — як природному, так і штучному. Штучне освітлення забезпечують ультрасучасні лампи, часто оснащені регуляторами потужності та диммерами. У кімнатах у різних

місцях розміщують торшери та настільні лампи із суворим дизайном, але намагаються дотримуватися міри.

Активне використання білого кольору допомагає створити легкий та чистий інтер'єр. У мінімалізмі роблять акцент на сонячне світло, використовуючи величезні незашторені вдень вікна. Якщо необхідно захиститися від палючих променів або створити інтимну атмосферу, використовують лаконічні жалюзі.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1.Обґрунтування операційних доходів готелю

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 засобу розміщення на 2025 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Люкс	5	10	366	3660
Напівлюкс	10	20	366	7320
Номер І категорії (одномісний)	35	35	366	12810
Номер І категорії (двомісний)	40	80	366	29280
Номер І категорії для маломобільних	10	20	366	7320
Разом	100	165	366	60390

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 на 2025 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Люкс	3660	0,6	2196	4500,000	9882,000
Напівлюкс	7320	0,6	4392	3300,000	14493,600
Номер І категорії (одномісний)	12810	0,6	7686	2100,000	16140,600
Номер І категорії (двомісний)	29280	0,6	17568	2200,000	38649,600

Номер І категорії для маломобільних	7320	0,6	4392	1800,000	7905,600
Разом	60390		36234		87071,400

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів [12, с.307]:

- 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 [12, с.307].

До закупних належать товари, які заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарного оброблення в закладі. До складу закупних товарів входять хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

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 закладу ресторанного господарства на 2025 р

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт, л, кг	Середньозважена роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт, л, кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	775	115	89,13	23250,00	2673,75

Холодні страви та закуски:	1550	45,00	69,75	46500,00	2092,50
Гарячі закуски	259	55,00	14,25	7770,00	427,35
Супи:	516	60,00	30,96	15480,00	928,80
Другі гарячі страви	1550	95,00	147,25	46500,00	4417,50
Солодкі страви та гарячі напої	516	55,00	28,38	15480,00	851,40
Всього	5166		379,71	154980,00	11391,30
Закупні товари					
Гарячі напої	74,00	120,00	8,88	2220,00	266,40
Холодні напої	370,00	110,00	40,70	11100,00	1221,00
Хліб та хлібобулочні вироби	74,00	55,00	4,07	2220,00	122,10
Борошняні, кондитерські вироби	738,00	95,00	70,11	22140,00	2103,30
Шоколад	30,00	140,00	4,20	900,00	126,00
Вино-горілчані вироби	148,00	120,00	17,76	4440,00	532,80
Пиво	42,00	55,00	2,31	1260,00	69,30
Всього	1476,00		148,03		4440,90
Разом			527,74		15832,20

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

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2025 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис.грн.
Продукція власного виробництва	11391,300	136695,600
Закупні товари	4440,900	53290,800
<i>в тому числі алкогольні напої, пиво</i>	602,100	7225,200
Плановий роздрібний товаро-оборот (п.1.+ п.2)	15832,200	189986,400

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості

реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів [12, с.308] 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 (див. табл 5.5.).

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2025 рік

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Тренажерний зал	17000	200	3400,000
Масажний кабінет	17000	200	3400,000
Всього			6800,000

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2025 рік

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Листковий чорний чай	10950	150	1642,500
Листковий зелений чай	10950	150	1642,500
Листяний чорний чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150	1642,500
Листяний зелений чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150	1642,500
Разом			6570,000

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності
готелю на 2025 рік.**

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	87071,400
Ресторанного господарства	189986,400
Інших господарських підрозділів	6800,000
Від надання додаткових інноваційних послуг	6570,000
Всього	290427,800

5.2. Планування операційних активів готелю

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.5.8.

**Таблиця 5.8. – Склад і первісна вартість основних засобів та
інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2025
рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі, споруди	146463,082	48955,805	32330,651	227749,538
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1. Холодильне обладнання	3960,069	3349,608	983,080	8292,757
2.2. Механічне обладнання	2905,636	1688,678	1002,900	5597,214
2.3. Теплове обладнання	3857,004	2196,074	1676,786	7729,864
2.4. Торговельне обладнання	1623,668	1886,880	523,252	4033,800
2.5. Вимірювальні прилади	1224,490	503,432	71,353	1799,274

3.Меблі, інше офісне обладнання	20900,759	5137,386	2037,513	28075,658
4.Транспортні засоби	9215,583	3214,831	638,209	13068,623
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5850,912	499,468	499,468	6849,849
6. Телефони	558,929	491,540	443,972	1494,440
Разом				304691,017

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. 5.9 з використанням даних табл.5.8.

Таблиця 5.9. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі, споруди	146463,082	48955,805	32330,651	25	5858,523	1958,232	1293,226	9109,982
2.Машини та обладнання, в тому числі:								
2.1.Холодильне обладнання	3960,069	3349,608	983,080	3	1320,023	1116,536	327,693	2764,252
2.2.Механічне обладнання	2905,636	1688,678	1002,900	3	968,545	562,893	334,300	1865,738
2.3.Теплове обладнання	3857,004	2196,074	1676,786	5	771,401	439,215	335,357	1545,973
2.4.Торговельне обладнання	1623,668	1886,880	523,252	5	324,734	377,376	104,650	806,760
2.5. Вимірювальні прилади	1224,490	503,432	71,353	5	244,898	100,686	14,271	359,855
3.Меблі, інше офісне обладнання	20900,759	5137,386	2037,513	7	2985,823	733,912	291,073	4010,808
4.Транспортні засоби	9215,583	3214,831	638,209	10	921,558	321,483	63,821	1306,862
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	5850,912	499,468	499,468	5	1170,182	99,894	99,894	1369,970
6. Телефони	558,929	491,540	443,972	4	139,732	122,885	110,993	373,610
Разом за рік								23513,810

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 готелю

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.

Таблиця 5.10. – Посадова структура штатного розпису засобу розміщення на 2025 рік

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	2
5	Головний інженер	1
6	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	1
9	Касир	2
10	Старший економіст	1
11	Маркетолог	2
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Завідувач складським господарством	1
15	Секретар	1
17	Начальник охорони	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		19
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	1
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	1
4	Покоївка	14
5	Кастелянша	3
6	Працівники охорони	4
7	Інженер з комп'ютерних систем	2
8	Фітнес-тренер	2

9	Медсестра	1
10	Масажист	1
11	Завідувач виробництвом	1
12	Кухарі 3 розряду	3
13	Кухарі 4 розряду	5
14	Кухарі 5 розряду	3
15	Комірник	2
16	Вантажник	2
17	Гардеробник	2
18	Адміністратор залу	2
19	Офіціант	9
20	Бармен	3
21	Чайний майстер	2
22	Офіціант чайної кімнати	2
23	Адміністратор чайної кімнати	2
24	Майстер з медитації	2
	Разом по виробничому (операційному) персоналу	71
	Допоміжний персонал	
1	Носій багажу	2
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	1
6	Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1
7	Майстер з ремонту обладнання	2
8	Працівники пральної	1
9	Персонал для благоустрою території	3
10	Працівники присадибної ділянки	1
11	Мийники посуду	2
12	Прибиральники	2
	Разом по допоміжному персоналу	20
	Разом по закладу готельно - ресторанного господарства	110

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за наступним алгоритмом: вибір форми та системи 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 готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.11).

**Таблиця 5.11. – Планування фонду основної заробітної плати
персоналу засобу розміщення на 2025 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадо- вий оклад, грн.	Сума тариф- ної частини, грн.	Доп- лати	Над- бав- ки	Разом ФОП, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	65000	65000	-	-	65,00
Менеджер служби прийому та розміщення	1	35000	35000	-	-	35,00
Менеджер служби управління номерним фондом	1	35000	35000	-	-	35,00
Менеджер служби ресторанного господарства	2	35000	70000	-	-	70,00
Головний інженер	1	35000	35000	-	-	35,00
Менеджер служби управління присадибним господарством	1	32000	32000	-	-	32,00
Головний бухгалтер	1	37000	37000	-	-	37,00
Бухгалтер	1	25000	25000	-	-	25,00
Касир	2	20000	40000	-	-	40,00
Старший економіст	1	32000	32000	-	-	32,00
Маркетолог	2	42000	84000	-	-	84,00
Інженер з охорони праці	1	18200	18200	-	-	18,20
Кадровий менеджер	1	18200	18200	-	-	18,20
Завідувач складським господарством	1	18200	18200	-	-	18,20
Секретар	1	18200	18200	-	-	18,20
Начальник охорони	1	31850	31850	-	-	31,85
Разом по адміністративно-управлінсько-му персоналу	19		594650			594,65
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор	2	32000	64000	-	-	64,00

служби прийому та розміщення						
Службовець з бронювання номерів	1	23000	23000	-	-	23,00
Адміністратор служби управління номерним фондом	1	22000	22000	-	-	22,00
Покоївка	14	13000	182000	-	-	182,00
Кастелянша	3	13000	39000	-	-	39,00
Працівники охорони	4	13000	52000	-	-	52,00
Інженер з комп'ютерних систем	2	27300	54600	-	-	54,60
Фітнес-тренер	2	20800	41600	-	-	41,60
Медсестра	1	18200	18200	-	-	18,20
Масажист	1	18200	18200	-	-	18,20
Завідувач виробництвом	1	32500	32500	-	-	32,50
Кухарі 3 розряду	3	23400	70200	-	-	70,20
Кухарі 4 розряду	5	24700	123500	-	-	123,50
Кухарі 5 розряду	3	27300	81900	-	-	81,90
Комірник	2	18200	36400	-	-	36,40
Вантажник	2	18200	36400	-	-	36,40
Гардеробник	2	14300	28600	-	-	28,60
Адміністратор залу	2	27300	54600	-	-	54,60
Офіціант	9	23400	210600	-	-	210,60
Бармен	3	24700	74100	-	-	74,10
Чайний майстер	2	25000	50000	-	15000	65,00
Офіціант чайної кімнати	2	25000	50000	-	15000	65,00
Адміністратор чайної кімнати	2	25000	50000	-	15000	65,00
Майстер з медитації	2	25000	50000	-	15000	65,00
Разом по виробничо-му (операційному)	71		1463400	-	-	1523,40
Допоміжний персонал						
Носій багажу	2	14300	28600	-	-	28,60
Водій	2	22100	44200	-	-	44,20
Вантажник	2	18200	36400	-	-	36,40
Слюсарь-сантехнік	1	15600	15600	-	-	15,60
Електромонтер з експлуатації та ремонту електро-устаткування	1	15600	15600	-	-	15,60

Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1	15600	15600	-	-	15,60
Майстер з ремонту обладнання	2	15600	31200	-	-	31,20
Працівники пральної	1	11700	11700			11,70
Персонал для благоустрою території	3	15600	46800	-	-	46,80
Працівники присадибної ділянки	1	15600	15600	-	-	15,60
Мийники посуду	2	15600	31200	-	-	31,20
Прибиральники	2	11700	23400	-	-	23,40
Разом допоміжний персонал	20	-	315900			315,90
Разом місячний фонд основної заробітної плати		-				2433,95
Разом річний фонд основної заробітної плати		-				29207,40

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

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл.5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

Таблиця 5.12. – Планування преміального фонду засобу розміщення на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фон-ду 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	7135,800	40	2854,320
Виробничий (операційний) персонал	18280,800	30	5484,240
Допоміжний персонал	3790,800	25	947,700
Разом	29207,400	-	9286,260

Таблиця 5.15. – План з праці готелю на 2025 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис.грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	110	110
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	71	71
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	2433,950	29207,400
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	594,650	7135,800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1523,400	18280,800
Допоміжний персонал	грн.	315,900	3790,800
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	773,855	9286,260
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	237,860	2854,320
Виробничий (операційний) персонал	грн.	457,020	5484,240
Допоміжний персонал	грн.	78,975	947,700
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	3207,805	38493,660
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	832,510	9990,120
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1980,420	23765,040
Допоміжний персонал	грн.	394,875	4738,500
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	29,162	349,942
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	43,816	525,796
Виробничий (операційний) персонал	грн.	27,893	334,719
Допоміжний персонал	грн.	19,744	236,925

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).

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.14.

**Таблиця 5.14. – Планування поточних витрат засобу розміщення
на 2025 рік**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	135704,571
2. Витрати на оплату праці.	38493,660
3. Єдиний соціальний внесок	8468,605
4. Амортизаційні відрахування.	23513,810
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1648,783
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозно-шувальних предметів	1840,200
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	177,840
8.Витрати на охорону	87,128
9.Інші поточні витрати діяльності	37755,614
Разом	247690,212

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15. – Планування собівартості реалізованої продукції

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис.грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	136695,600	40	0,4	97639,714
Закупні товари	53290,800	40	0,4	38064,857
Разом за рік	189986,400			135704,571

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у табл.5.15.

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

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

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

Таблиця 5.16. – Планування поточних витрат на експлуатацію засобу розміщення на плановий рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії кВт/год.	133674,00	6,00	802,04
Опалення, Г/ккал	24,44	1400,00	34,22
Води, у тому числі:			
холодної, м ³	9618,40	23,00	221,22
гарячої, м ³	13140,00	45,00	591,30
Разом			1648,78

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення та закладі ресторанного господарства

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплек-ту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	4800	91,20
Виробничий персонал	71	2	3500	497,00
Допоміжний персонал	20	2	3100	124,00
Разом	110	-		712,20

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

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношувальних предметів засобу розміщення на 2025 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний Показник, шт	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	200	3	600	390,00	234,00
Столові прибори	200	3	600	290,00	174,00
Скляний посуд	200	3	600	290,00	174,00
Столова білизна	200	3	600	250,00	150,00
Кухонний посуд	200	3	600	250,00	150,00
Господарський інвентар	200	3	600	250,00	150,00
Канцелярське приладдя	200	3	600	160,00	96,00
Разом					1128,00

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:

- З 01 січня 2025 року Законом України "Про обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності власників наземних транспортних засобів" № 3720-ІХ вводиться вільне ціноутворення. Вартість договору ОСЦПВВНТЗ визначається Страховиком самостійно, базуючись на внутрішніх критеріях оцінки ризиків та інших ринкових факторах. Тому, в роботі, приймаємо значення обов'язкового страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних

засобів близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

Розрахунок: За наявності автотранспорту в готелі:
(4500 грн. x 6 кількість транспорту = 27000 грн).

– збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2025р становить 8000 грн.).

Розрахунок: 95 Кількість місць для паркування автотранспорту x 8000 грн x 0,00075x12 = 6840 грн;

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто.

1200000 грн Вартість всіх автомобілів x 0,05 = 60000грн

– плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: 7 Кількість касових апаратів x 12000грн = 84000 грн);.

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють:

27000+ 6840+ 60000 +84000 = 177840 грн

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

Розрахунок: 290427,8 (табл 5.7)x 0,03 /100 = 87,13 тис. грн.

Стаття 9. 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).

Розрахунок:

$290427,8 \text{ тис. грн.} \times 12/100 = 34851,34 \text{ тис. грн}$

$290427,8 \text{ тис. грн.} \times 1/100 = 2904,278 \text{ тис. грн}$

$34851,34 \text{ тис. грн.} + 2904,278 \text{ тис. грн.} = 37755,61 \text{ тис. грн}$

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Розраховуємо цільовий та можливий прибуток.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту закладаємо певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 12%)(табл.5.19).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис, грн
Операційні доходи засобу розміщення, тис.грн.	табл.5.7	290427,800
Середньогалузевий рівень рентабельно-сті операційної діяльності, %		8,00
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	п.1. $\times 2/100$	23234,224

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

**Таблиця 5.20. – Планування основних результатів діяльності
засобу розміщення на 2025 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.5.7	290427,800
2	Поточні витрати, тис. грн	табл.5.14	247690,212
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1- п.2	42737,588
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством 18% від п 3	7692,766
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3- п.4	35044,822
6	Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	12,067
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	табл.5.19	23234,224
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо між необхідним та можливим прибутком	35044,822
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Табл. 5.8 / п.8	8,694

Строк окупності капітальних вкладень, років:

Потрібно первісну вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн. поділити на чистий прибуток плановий, тис. грн.

$304691,017 \text{ тис. грн.} / 35044,822 \text{ тис. грн.} = 8,694 \text{ років}$

Висновки щодо співвідношення можливого прибутку та цільового.

Отже з таблиці 5.20 бачимо що можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Висновки щодо рентабельності операційної діяльності готелю.

У науковій літературі [2, с.254] середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%. Бачимо що розрахований рівень рентабельності операційної діяльності проектового готелю становить 12,067 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

Висновки щодо періоду окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень).

З таблиці 5.20 бачимо що період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 8,69 років, тому у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Розрахунок витрат на проведення інновації наведено у табл.5.21.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інноваційної діяльності.

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт., кг	Сума, тис. грн.
Стіл	ПРАГА	6	30,000
Стілець	«BASIC»	35	70,000
Диван	Alonzo	4	80,000
Крісло	«Мартель»	5	40,000
Журнальний стіл	«BASIC»	1	11,000
статуетки	Лун Дан	6	12,000
віяла	Лун Дан	6	6,000
маски	Лун Дан	6	6,000
східні гравюри	Лун Дан	6	12,000
ширми	Лун Дан	5	5,000
алтар	Лун Дан	2	10,000
еспресо - машина прямоочного типу	Лун Дан	2	20,000

керамічні чайники	Лун Дан	30	6,000
ситечко для чаю чалюй.	Лун Дан	30	6,000
чайники з ісинської глини	Лун Дан	30	6,000
чайники з решітчастими стаканами	Лун Дан	30	6,000
чайники із нержавіючої сталі	Лун Дан	30	6,000
скляні чайники	Лун Дан	30	6,000
скляні підігріві цзюцзинь лу	Лун Дан	30	6,000
френч-прес	Лун Дан	30	24,000
доливні чайники	Лун Дан	30	6,000
чайний стіл чабань	Лун Дан	30	27,000
чайник для заварювання	Лун Дан	30	6,000
чашки (чабей)	Лун Дан	30	6,000
чайні сервізи з піалами	Лун Дан	30	6,000
пінмінбей - низька чашка	Лун Дан	30	6,000
венсянбей - висока чашка	Лун Дан	30	6,000
спеціальна підставка чатоу.	Лун Дан	30	24,000
розетки для меду, варення, джему	Лун Дан	30	9,000
фарфорові ложечки	Лун Дан	30	6,000
фарфорові щипці	Лун Дан	30	6,000
порцелянові флакони	Лун Дан	30	15,000
Зала чайної кімнати		1	1900,000
Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації			2391,000
Сировина для приготування чаю (кг)			
Листковий чорний чай	Darjeeling Princess	54,75	109,500
Листковий зелений чай	Darjeeling Princess	54,75	109,500
Листяний чорний чай з трав'яними і фруктовими добавками	Darjeeling Princess	54,75	109,500
Листяний зелений чай з трав'яними і фруктовими добавками	Darjeeling Princess	54,75	109,500
Разом: Сировина для приготування чаю			438,000
Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік			3120,000
Разом витрати на впровадження інновації			5949,000

**Таблиця 5.22 –Планування фонду основної заробітної плати
персоналу чайної кімнати**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Сума тарифної частини за рік, тис.грн.	Премія, % та тис.грн.	Разом ФОП, за рік, тис.грн.
Чайний майстер	2	25000,000	50000,000	600,000	30% 180,000	780,000
Офіціант чайної кімнати	2	25000,000	50000,000	600,000	30% 180,000	780,000
Адміністратор чайної кімнати	2	25000,000	50000,000	600,000	30% 180,000	780,000
Майстер медитації ³	2	25000,000	50000,000	600,000	30% 180,000	780,000
Разом	8					3120,000

**Таблиця 5.23 – Визначення ефективності впровадження
інновацій в готелі що проектується на 2025/27 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2025 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.5.	6570,00
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.	5949,00
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	621,00
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	111,780
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	509,22
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(\text{п.5}/\text{п.1}) \times 100\%$	7,75
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл.5.21) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності п.5	4,70

Бачимо що розрахований рівень рентабельності від впровадження інновацій становить 7,75 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

З таблиці 5.23 бачимо що період окупності інновації дорівнює 4,7 років, тому у розробленому проекті інновації закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Спроектований готельно-ресторанний комплекс має важливе значення для розвитку туризму та сфери гостинності у Подільському районі та у місті Києві в цілому. Головне завдання цього проекту – це усунення нестачі готельних місць у місті Києві та сприяння збільшенню туристичних потоків до району.

У досліджуваному районі спостерігається очевидний брак закладів готельного господарства, які б пропонували широкий спектр якісних послуг за доступними цінами та забезпечували високий рівень обслуговування.

Вивчивши поточний стан готельного господарства, проаналізувавши діяльність найближчих конкурентів та врахувавши незадоволені потреби ринку в послугах проживання, було виявлено необхідність у проектуванні готельно-ресторанного комплексу категорії 3*. Оптимальна місткість готелю становитиме 100 номерів, а ресторан буде розрахований на 200 посадкових місць.

Готель орієнтуватиметься на досить різні категорії гостей, а саме: на туристів, що подорожують з метою відпочинку (індивідуально чи в групах), та на сім'ї з дітьми.

Таким чином, необхідно передбачити такий широкий спектр послуг, який зміг би задовольнити різноманітні вимоги кожного гостя, незалежно від мети його подорожі.

З додаткових послуг у готелі планується відкриття на першому поверсі бюро подорожей та екскурсій, що буде пропонувати організацію індивідуальних та групових екскурсій по Дніпру, користуючись послугами яхт-клубів.

Для гостей, що прибули на власних автомобілях, буде передбачено автостоянку, що знаходитиметься під цілодобовим наглядом.

Послугою харчування жителів готелю забезпечать ресторан «вищого» класу, що знаходитиметься на першому поверсі. Обслуговування гостей проводитимуть висококваліфіковані офіціанти, бармени та метрдотель.

Для розвитку даного готельно-ресторанного комплексу слід передбачити ефективну рекламну кампанію та запровадження системи знижок для постійних клієнтів, пропонування комплексних обідів для мешканців готелю та жителів міста за вигідною ціною, спеціальні пропозиції для гостей, які відмічають свята у заклад.

Завданням для керівництва готельно-ресторанного комплексу має стати створення сприятливих умов для персоналу, проведення спеціальних тренінгів та курсів підвищення кваліфікації.

Для підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства що проектується буде передбачено чайний салон на 30 посадкових місць у вигляді окремої зали на 2 поверсі готелю. Дане приміщення матиме зручний зв'язок з виробничими приміщеннями ресторану, обідньою залом ресторану та санвузлами для відвідувачів.

Планується, що даний заклад буде відноситись до третьої групи чайних - народна чайна. Назва чайного салону - «Aroma».

Клієнтами чайного салону будуть гості готелю а також працівники офісів, державних установ, студенти. У вихідні заклад зможуть відвідати мешканці та гості міста, які відвідують театри, культурно - історичні пам'ятки Києва, торгово-розважальні центри або просто відпочивають в центрі міста.

В меню чайного салону буде достатній асортимент чаю, кави, борошняних та кондитерських виробів, гарячих і солодких страв.

Сучасний чайний етикет у ЗРГ базується на багатовікових традиціях чайних церемоній, що сформувалися спочатку в Китаї, а згодом — в інших країнах Сходу (Японії, Кореї, Середній Азії) та Західній Європі.

Чайний прийом у ресторані чи кафе проводять в окремому залі, де сервіруються чайні столи (рекомендовано не більше ніж на 8 персон). Захід може бути організований як сидячи, так і у форматі фуршету біля високих бенкетних столів. В обох випадках необхідно забезпечити достатній простір для вільного пересування гостей залом.

Можливий прибуток від проекту перевищує цільові показники. Це свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють досягти та навіть перевищити заплановані цільові установки.

Розрахований рівень рентабельності операційної діяльності проектного готелю становить 12,06%, що підтверджує, що закладені витрати знаходяться в межах норми.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 8,69 років. Це означає, що в розробленому проекті готелю збалансовані доходи, капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їхній якості, що дає змогу підприємству успішно розвиватися на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Отже, розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

Розрахований рівень рентабельності від впровадження інновацій становить 7,75 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

Період окупності інновації дорівнює 4,7 років, тому у розробленому проекті інновації закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

СПИСОК ВИКОРИСТАННЯ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

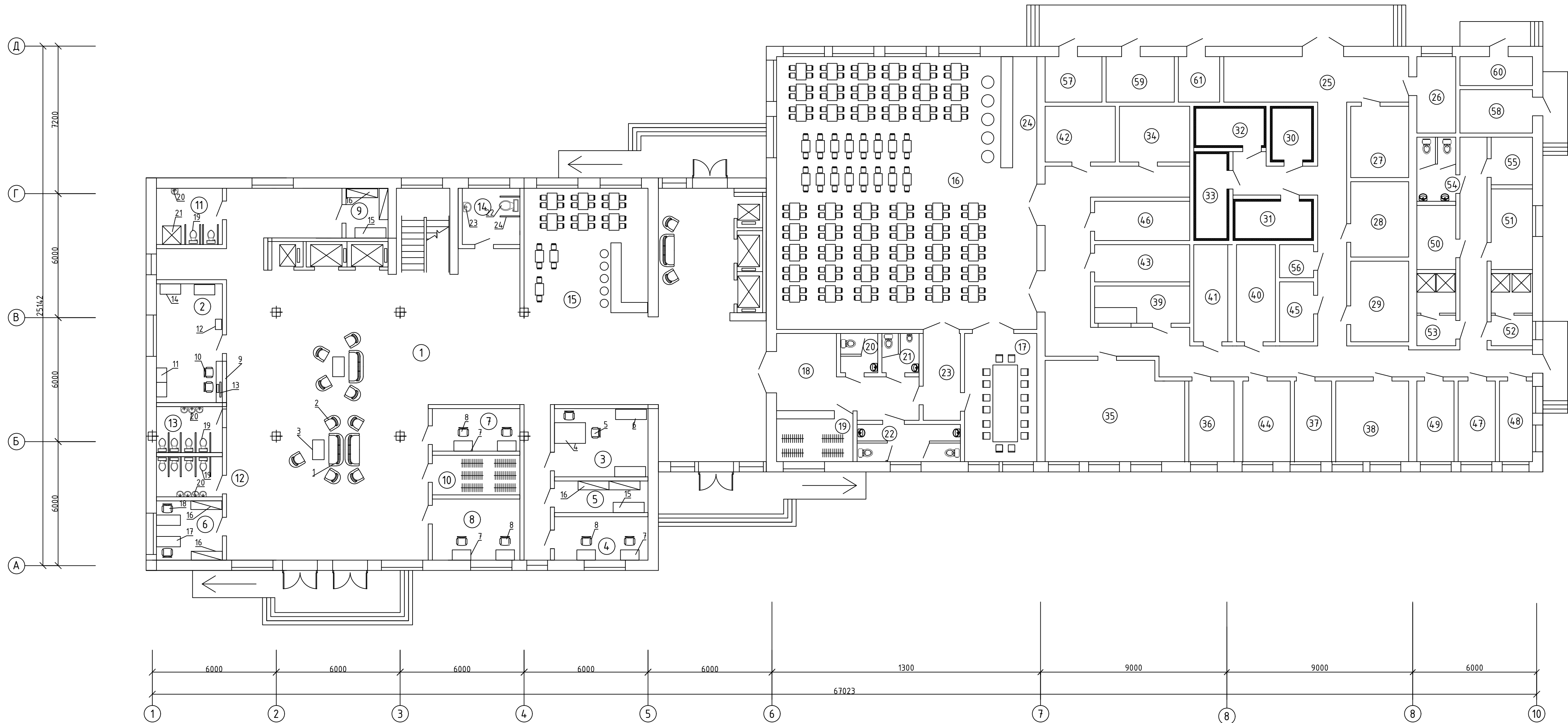
1. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець - К.: НУХТ, 2022 - 78 с.
2. HoReCa: навч. посібн.: у 3 т. Т.1. Готелі / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.]; за ред. А.А.Мазараки. - Київ : Київ. Нац. торг.-екон. Ун-т, 2016. - 348с.
3. Нікітіна Т.А. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Т.А.Нікітіна- К.: НУХТ, 2019. - 198с.
4. Економіка готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посіб. / Т. П. Басюк, Т. Л. Керанчук; Нац. ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2018. - 282 с.
5. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 336 с.
6. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] /О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. - Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. - 250с.
7. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп- ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. -373 с.

8. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія /Л. Д. Завідна. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 600 с.
9. Нікітіна Т. А. Основні концепції політики ціноутворення в готельно- ресторанному бізнесі та їх класифікація / Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський // Причорноморські економічні студії. Науковий журнал. - Київ.: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Випуск 80, 180с., С. 70-76
10. Нікітіна Т. А. Структура визначення стратегії ціноутворення підприємствами готельного бізнесу/ Тетяна Нікітіна, Олександр Богуславський //International periodic scientific journal MODERN ENGINEERING AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien. Issue №26 Part 2 April 2023, Germany 141с., С.119-123
11. Закон України «Про туризм» (324/95-ВР) // Відомості Верховної Ради України, 1995. – № 31. – С. 24 (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 222-VIII (222-19) від 02.03.2015, ВВР, 2015, № 23, с.158).
12. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг.
13. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова.— К., 2002.-243с.
14. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
15. Басюркін Н.Й. Проблеми розвитку і особливості державного регулювання готельно – ресторанного бізнесу в Україні. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції «Економічні та соціальні

аспекти розвитку України на початку ХХІ століття» (м.Одеса, 5-8 жовтня 2016р.). Одеса: ОНАХТ, 2016. – 318с. – С. 85-92.

16. Галасюк К.А. Інноваційний розвиток як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства/К.А.Галасюк// Перспективи розвитку туристичної індустрії в Україні: 195 регіональні аспекти: матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Умань, 22 березня 2013 р.). – Умань : Візаві, 2013. – С. 109- 112.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м²
Приймально-вестибульна група		
1	Вестибуль	150
2	Бюро прийому і розміщення	12
3	Кімната чергового адміністратора	12
4	Кімната чергового персоналу	9
5	Камера схову	8
6	Приміщення охорони	8
7	Консьєрж сервіс	8
8	Швейцарська зона	8
9	Комора прибирального інвентарю	4
10	Гардероб	12
11	Санвузол для персоналу	10
12	Санвузол жіночий	8
13	Санвузол чоловічий	8
14	Санвузол для машиномісних	9
15	Бар при вестибюлі	60
Заклад ресторанного господарства		
Для відвідувачів		
16	Обідня зала	360
17	Банкетна зала	26
18	Вестибуль	50
19	Гардероб	11
20	Туалет (вбиральня) чоловіча	4
21	Туалет (вбиральня) жіноча	4
22	Туалет (вбиральня) для машиномісних	11
23	Дванзал	10
24	Бар ресторану	8
Складські		
25	Завантажувальна	22
26	Приміщення комірника	9
27	Комора овочів та коренеплодів	8
28	Комора сицихих продуктів	8
29	Комора бакалійних товарів, напоїв та горіличаних виробів	8
30	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7
31	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	8
32	Охолоджувальна камера фруктів, зелени, напоїв	7
33	Охолоджувальна камера добового запасу	7

Виробничі		
34	Буфет	11
35	Гарячий цех	31
36	Холодний цех	11
37	М'ясо-рибний цех	9
38	Овочевий цех	18
39	Роздавальна	11
40	Приміщення для обробки яєць	11
41	Приміщення для нарізання хліба	11
42	Мийна столового посуду	11
43	Сервізна	11
44	Мийна кухонного посуду	11
45	Мийна і комора тари	8
46	Приміщення завідувачого виробництвом	11
Службово-побутові		
47	Кабинет директора	9
48	Бухгалтерія	9
49	Приміщення офіціантів	9
50	Гардероб офіціантів	9
51	Приміщення персоналу	11
52	Гардероб і духова чоловіча	11
53	Гардероб і духова жіноча	11
54	Туалет персоналу	9
55	Білизняна	7
56	Комора матеріально-технічного забезпечення	4
Технічні		
57	Електрошитова	7
58	Теплопункт	10
59	Венткамера припливна	9
60	Венткамера витяжна	7
61	Машинне відділення	5

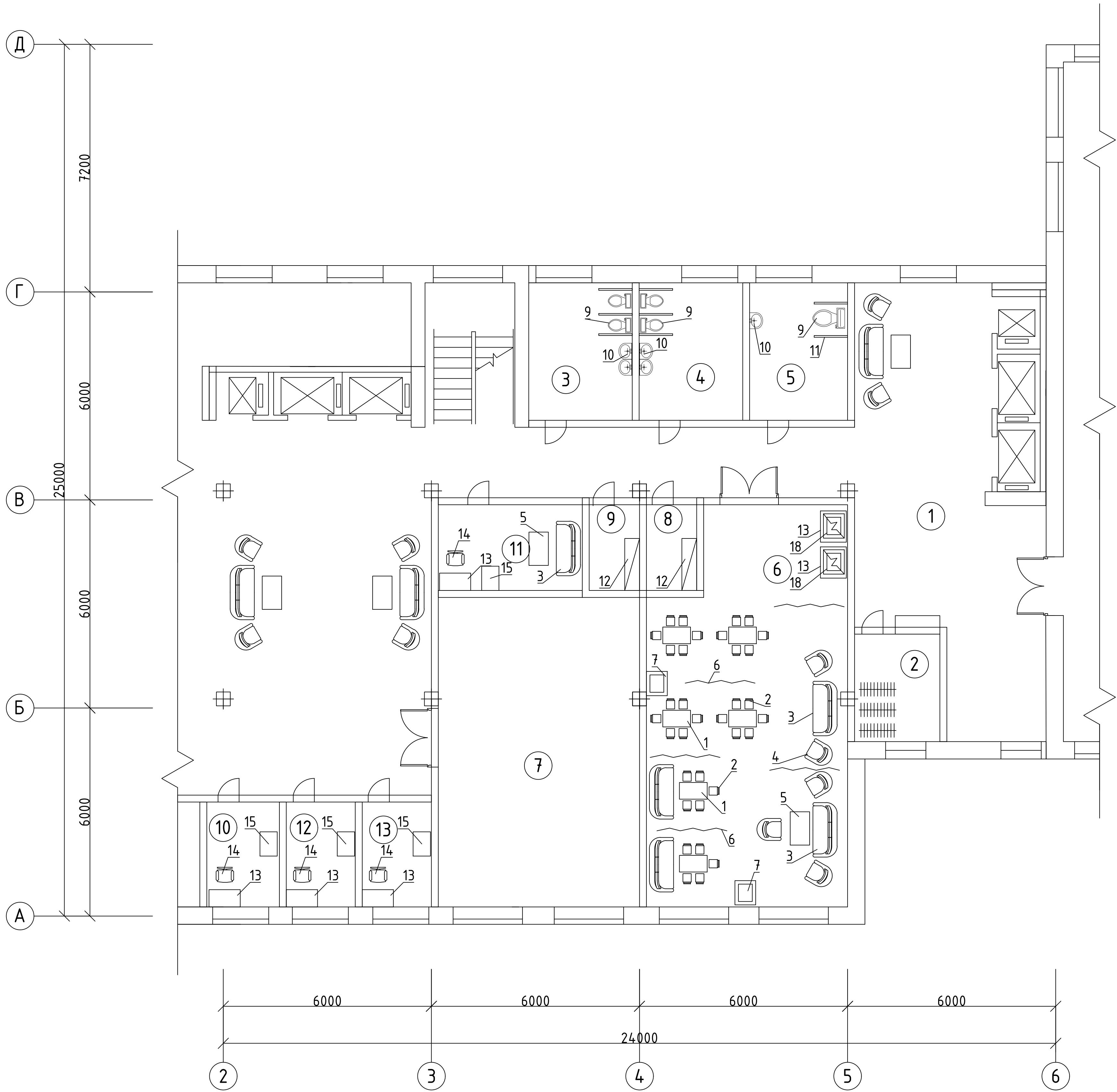
Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Brenor	2000x1200x700	3
2	Крісла для відпочинку	MERX	900x750x1250	9
3	Журнальний столик	MERX	1400x900x450	2
4	Стіл	«Synkiz» XBU7/12	1500x1000x760	1
5	Крісло офісне	Speciall You	650x750x1230	2
6	Шкаф для папок з файлами	Корпусні меблі Меблі-Арт	1500x500x2000	2
7	Стіл	Pal	900x500x760	8
8	Стільці	JOL	650x750x1230	8
9	Стійка рецепції	Bkoseat 19	2000x500x1600	1
10	Робоче крісло	«AeroFit» PRO 8700TM	650x750x1230	2
11	Шкаф для документів	VGN	700x500x1500	2
12	Секретар-біро для ключів	POW	500x300x1020	1
13	Комп'ютер	Ladas "Кіндер"	380x250x280	1
14	Стенд для інформації	Yudi	1000x500x1200	2
15	Стіл робочий	Pal	1500x500x760	2
16	Стелаж	«Луна»	1500x450x2000	4
17	Стіл	Litz	1500x500x760	2
18	Крісло офісне	Villeroy&Boch	650x750x1230	2
19	Унітаз	Azzurra	720x450x678	11
20	Умивальник	Azzurra	450x460x700	10
21	Душова кабіна	ENJOY J-110-100	1900x1000x1000	1
22	Унітаз	Azzurra	950x550x600	1
23	Умивальник	Azzurra	600x500x700	1
24	Стационарні поручні	«AeroFit» PRO 8700TM	1100x550x700	1

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщенн	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	30
2	Гардероб	6
3	Туалет (вбиральня) чоловіча	12
4	Туалет (вбиральня) жіноча	12
5	Туалет (вбиральня) для маломобільних	12
6	Зала чайної	70
7	Зала для медитації	60
Складські		
8	Комора сипучих продуктів	4
9	Комора бакалійних товарів, та напоїв	4
Службово-побутові		
10	Кабінет чайного майстра	6
11	Приміщення офіціантів чайної кімнати	10
12	Кабінет адміністратора чайної кімнати	6
13	Кабінет майстера з медитації	6

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стіл	ПРАГА	1500x1000x760	6
2	Стілець	«BASIC»	650x750x1230	35
3	Диван	Alonzo	2000x1200x700	4
4	Крісло	«Мартель»	650x750x1230	5
5	Журнальний стіл	«BASIC»	1400x900x450	1
6	Ширма	Лун Дан	2000x30x2000	5
7	Алтар	Лун Дан	650x750x1230	2
8	Еспресо - машина прямооточного типу	Лун Дан	650x750x530	2
9	Унітаз	Azzurra	950x550x600	3
10	Умивальник	Azzurra	600x500x700	3
11	Стационарні поручні	«AeroFit» PRO 8700TM	1100x550x700	1
12	Стелаж	«Луна»	1500x450x2000	4
13	Стіл робочий	Pal	1500x500x760	2
14	Робоче крісло	«AeroFit» PRO 8700TM	650x750x1230	2
15	Шафа для папок з файлами	Меблі-Арт	1500x500x2000	2

Матеріали інноваційних досліджень



Рис. 1 - Деталі інтер'єру чайного салону

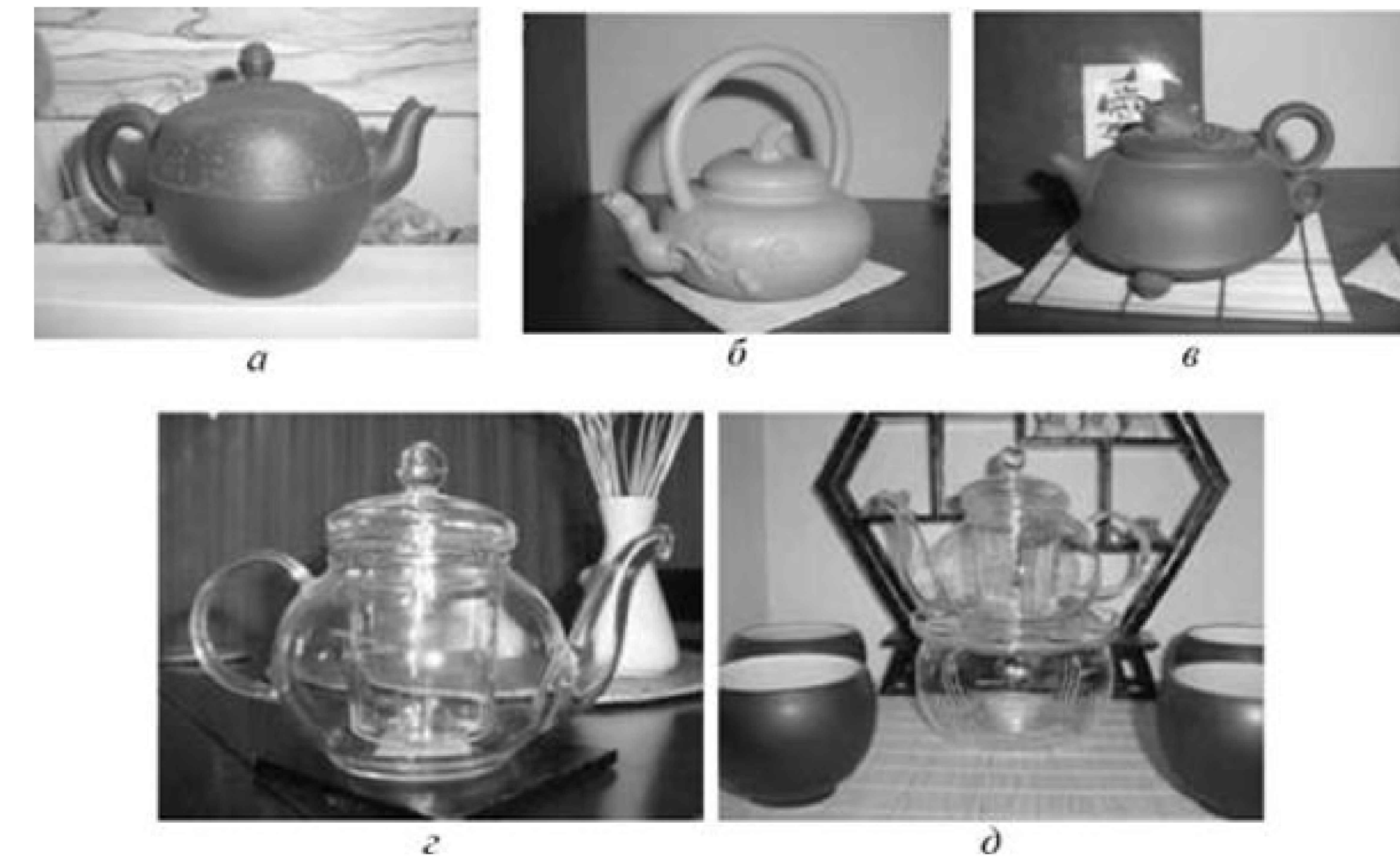


Рис. 2 – Чайники (чаху) для заварювання чаю



Рис. 3 – Чайна дошка (чабань). Чаши справедливості (чахай)



Рис. 4 – Чайні сервізи із порцеляни (а, б) та кераміки (в)

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 – Обладнання та інвентар для чайної кімнати

№	Назва	Марка	Кількість, шт.
1	Стіл	ПРАГА	6
2	Стілець	«BASIC»	35
3	Диван	Alonzo	4
4	Крісло	«Мартель»	5
5	Журнальний стіл	«BASIC»	1
6	Статуєтки	Лун Дан	6
7	Віяла	Лун Дан	6
8	Маски	Лун Дан	6
9	Східні гравюри	Лун Дан	6
10	Ширми	Лун Дан	5
11	Алтар	Лун Дан	2
12	Еспресо - машина прямоочного типу	Лун Дан	2
13	Керамічні чайники	Лун Дан	30
14	Ситечко для чаю чалюй.	Лун Дан	30
15	Чайники з ісинської глини	Лун Дан	30
16	Чайники з решічастими стаканами	Лун Дан	30
17	Чайники із нержавіючої сталі	Лун Дан	30
18	Скляні чайники	Лун Дан	30
19	Скляні підігріви цзюцзинь лу	Лун Дан	30
20	Френч-прес	Лун Дан	30
21	Доливні чайники	Лун Дан	30
22	Чайний стіл чабань	Лун Дан	30
23	Чайник для заварювання	Лун Дан	30
24	Чашки (чабей)	Лун Дан	30
25	Чайні сервізи з піалами	Лун Дан	30
26	Пінмінбей - низька чашка	Лун Дан	30
27	Венсянбей - висока чашка	Лун Дан	30
28	Спеціальна підставка чатоу.	Лун Дан	30
29	Розетки для меду, варення, джему	Лун Дан	30
30	Фарфорові ложечки	Лун Дан	30
31	Фарфорові щипці	Лун Дан	30
32	Порцелянові флакони	Лун Дан	30

Таблиця 2 – Загальний попит від надання інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Листковий чорний чай	10950	150	1642,500
Листковий зелений чай	10950	150	1642,500
Листяний чорний чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150	1642,500
Листяний зелений чай з трав'яними і фруктовими добавками	10950	150	1642,500
Разом			6570,000

Таблиця 3 – Персонал чайної кімнати

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.
Чайний майстер	2	25000,000
Офіціант чайної кімнати	2	25000,000
Адміністратор чайної кімнати	2	25000,000
Майстер з медитації	2	25000,000