

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

В.О. Директор інституту (декан факультету)

Циркуликова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 10 » лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.О. Завідувач кафедри

Шахан Л.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 10 » лютого 20 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 " Готельно-ресторанна справа "
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми " Готельно-ресторанна справа "

на тему: " Туристичний готель з новітніми екологічними
водопідготовками в м. Одеса "

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

Гусак Анна Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Молова Олександр Михайлович
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти Левченко Л.В.
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Корсунька У.А.
(прізвище та ініціали) (підпис)

(підпис)

(підпис)

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

Здобувач Гусак Анна Олександрівна
(підпис)

Київ - 2021 р.

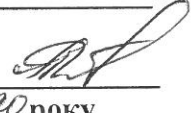
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа“
(код і назва)
Освітньо-професійна програма „Готельна і ресторанна справа“
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. Завідувача

кафедри ГРС

проф. Доценко В.Ю 
„09” вересня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Гусак Анна Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Туристичний готель з новітніми екологічними водопідготовками в м. Одеса“

керівник роботи Любка Олександр Миколайович, к.т.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від „09” 10 2020 року № 812-кС

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року











3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Одеса; тип засобу розміщення - готель категорії 4*; інновація - впровадження новітніх екологічних водопідготовок

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) - картографічне рішення готельного підприємства на відстані 0.000. Аркуш 2 (формат А3) - план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3, 4, 5 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Молька О. М., доцент	 09.10.20	 30.10.20
Розділ 2	Молька О. М., доцент	 09.10.20	 14.11.20
Розділ 3	Молька О. М., доцент	 09.10.20	 05.12.20
Розділ 4	Молька О. М., доцент	 09.10.20	 12.12.20
Розділ 5	Литвиненко Л. П., ст. викл.	 09.10.20	 20.12.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, Розділ 1 Умовообумовленості	09.10 - 30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	Виконано
3	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4 Управління - технічний	06.12 - 12.12	Виконано
5	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	Виконано
6	Вимоги та пропозиції. Список вихідних матеріалів та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12 - 26.12	Виконано
7	Технічні додатки	27.12 - 27.01	Виконано
8	Формування наметовальної заявки надання кваліфікаційної dienstвої роботи на кафедру	28.01 - 01.02.21	Виконано

Здобувач


(підпис)

Керівник роботи


(підпис)

Гусак А. О.
(прізвище та ініціали)

Молька О. М.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Гусак Алла Олексіївна

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Туристичний готель з новітніми екотехнологіями водопідготовки в м. Одеса»

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

Дата захисту “ ” лютого 2020 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Одеса. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

Для підвищення раціонального використання водних ресурсів були розроблені унікальні очисні системи для повторного використання води, виставкові зали, а також складено меню та розроблено власні страви.

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 104 сторінках пояснювальної записки та містить 56 таблиць, 28 рисунків, 2 додатки. Графічний матеріал – 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, фільтрація, повторне використання води.

Abstrat

A study of the hotel services market in Kyiv, Pechersk district. According to the results of research of internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment the concept of activity of the enterprise is substantiated.

The organizational structure of the service process and the spatial planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions, measures to strengthen fire safety, developed a design that meets the concept.

To increase the rational use of water resources, unique treatment systems for water reuse, exhibition halls have been developed, as well as menus have been compiled and own dishes have been developed.

The consolidated annual plan of results of economic activity of hotel is developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

Qualification thesis is set out on 104 pages explanatory note and contains 56 tables, 28 drawings, 2 addition. Graphic material – 5 sheets.

Key words: hotel business, filtration, water reuse.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Актуальність інновації.....	10
1.2 Застосування інноваційних систем очищення води в світовій практиці індустрії гостинності.....	15
1.3 Впровадження екотехнологій на підприємстві.....	21
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	38
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	41
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	47
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	48
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	63
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	67
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	70
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	72
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	72
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	73

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	74
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ		
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	77
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	77
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	82
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	85
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	88
5.3	Розробка плану з праці.....	90
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	94
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	97
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	97
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		100
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		102
ДОДАТКИ.....		105

ВСТУП

Через пандемію коронавірусу світова туристична галузь за підсумками 2020 року може недорахуватися 2,1 трлн \$ прибутків [1]. Такі дані дослідження опублікувала Світова рада з подорожей та туризму (WTTC). Через коронавірус, обмеження на пересування та карантин під загрозою перебуває 75 мільйонів робочих місць у всьому світі. Найбільше – 48,7 мільйона робочих місць – в Азійсько-Тихоокеанському регіоні. По 10 мільйонів робочих місць може зникнути у Європі та Америці [2].

Сектор туризму та подорожей відповідає за близько 10,4% світового ВВП. Під час коронавірусної пандемії саме туризм постраждав найбільше, зокрема через обмежувальні заходи, які запроваджують держави на пересування громадян, карантин, заборону авіаперевезень тощо.

Якщо найближчим часом не буде вжито термінових заходів, сектор подорожей та туризму зіштовхнеться з економічним крахом, з якого буде складно вийти, а мільйони людей, що працюють у туризмі, «потонуть» у боргах [1].

Впливаючи на ключові сектори економіки, туризм все частіше стає одним з найважливіших показників соціально-економічного розвитку, як певних регіонів так країни загалом. Але у зв'язку із поширенням коронавірусу туристична індустрія постала перед кризою, яка може виявитися найгіршою в історії світової економіки. Туризм давав близько десятої частини у рості глобальної економіки. Останніми роками дану галузь називали навіть її глобальним драйвером. Адже вона розвивалася значно швидше, ніж світова економіка загалом.

Після того, як економіка оговталася від фінансової кризи 2007-2008, туристичний бізнес зростав. В останні роки його навіть стали виокремлювати серед драйверів загального економічного росту. За даними WTTC, туристична індустрія, станом на 2018 рік, створила 300 мільйонів робочих місць [1].

На 2020-21 рік прогнози були оптимістичними. Але за два місяці вони стали різко негативними. Попит на подорожі у 2020 році скоротиться на 5% у Північній Америці, на 10% у Європі та на 25% – у решті світу [1].

Через пандемію коронавірусу світовий туристичний сектор у 2021 році може зменшити обороти на 25% – це еквівалентно відсутності подорожей та будь-якої

активності протягом трьох місяців. Таке падіння у туристичній галузі може спричинити зменшення кількості робочих місць на 12-14% [3].

На сьогоднішній день почав досить стрімко розвиватися внутрішній туризм, і нестандартні його напрямки визначили активне будівництво готелів на Одесі, Карпатах, тощо.

Метою роботи є проектування туристичного готелю з новітніми екотехнологіями водопідготовки в м. Одеса.

Для виконання мети були поставлені наступні **завдання**:

- визначення актуальності інновацій;
- дослідження застосування інноваційних систем очищення води в світовій практиці індустрії гостинності;
- впровадження екотехнологій на підприємстві;
- дослідження м. Одеса - динаміки кількості туристів, що приїжджають на відпочинок;
- дослідження забезпеченості міста готелями;
- підбір обладнання та розрахунок окремих площ приміщень;
- розрахунок потреб закладу, щодо води, опалення та світла;
- підбір інженерного обладнання, аналіз ринку та виявлення найкращих систем представлених на ринку;
- економічне обґрунтування доцільності інновацій та проектування закладу в м. Одеса.

У другій половині ХХ століття потреба в ресурсах в Європі зросла на 600% і в даний час складає близько 660 км³ рік [Estrela et al, 2001]. У Європейському союзі близько 75% відібраної для всіх цілей прісної води має своїм походженням поверхневі джерела, близько 25% становить підземна вода і лише дуже маленька частка припадає на повторне використання очищеної стічної води та опріснення морської води [Krinner et al, 1999].

У всьому світі люди докладають зусиль для захисту природних ресурсів до того, як їх виснаження досягне критичного стану. Деякі вважають, що природні ресурси не потребують захисту, але підвищене забруднення річок, струмків і озер

стало великою небезпекою для нашого життя. Крім цього, через збільшення чисельності населення значно збільшилося споживання води.

Прогнози вказують, що вже до 2020 року в світі виникли проблеми з нестачею води в глобальному варіанті. Тому процес рециклінгу води повинен поширюватися так, як це відбувається в Канаді, США та в Австралії.

У майбутньому ситуація зі стійкими водними ресурсами буде в основному залежати від характеристики відтворення водних ресурсів і навантаження через відбір води. На поновлювані водні ресурси будуть впливати зміна клімату і забруднення води, викликані діяльністю людини. Зміна навантаження на відбір води буде здебільшого визначатися зміною використання води в різних секторах економіки (в основному в сільському господарстві), чисельністю населення та посиленням урбанізації, туризмом, промисловістю.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Актуальність інновації

Вода - цінний природний ресурс, забруднення і виснаження якого в останні роки викликають все більше побоювань. Щоб зберегти здоров'я людини і навколишнє середовище, потрібно навчитися більш економно і розумно використовувати воду.

У XXI столітті потреба у водних ресурсах в Європі зросла на 600% і в даний час складає близько 660 км³/рік [7]. У Європейському союзі близько 75% відібраної для всіх цілей прісної води, це поверхневі джерела, близько 25% становить підземна вода і лише дуже маленька частка припадає на повторне використання очищеної стічної води та опріснення морської води [7].

Кількість води повинна бути не змінною для забезпечення управління та захисту водних ресурсів і пов'язаних з ними екосистем. Стале використання національних водних ресурсів означає, що кількість води, яку щорічно відбирають, не повинна перевищувати відповідного обсягу щорічних поновлюваних водних ресурсів.

Оскільки Україна розташована в Східній і Центральній Європі, розглянемо водні ресурси саме цього континенту.

Дане співвідношення, відоме як Індекс використання води (Water Exploitation Index - WEI) або швидкість відбору води, визначає, як загальний відбір води впливає на водні ресурси.

На більшій частині європейського континенту кількість доступної води істотно перевищує водоспоживання. У 15 країнах ЄС середня величина WEI становила близько 21% [8], що є досить стійким індексом. Однак, як показано на рис. 1.1, спостерігається серйозний нерівномірний розподіл між регіонами: чотири країни в південній Європі (Кіпр, Італія, Мальта та Іспанія), що представляють 18% населення, відчувають дефіцит води; дев'ять країн, розташованих в основному в Південній Європі, де проживає 32% всього населення ЄС, відчувають помірний дефіцит води (Німеччина, Болгарія, Данія, Португалія, Румунія, Туреччина).

Бельгія відбирає понад 40% від загальної кількості відновлюваних ресурсів прісної води в цій країні.

На цьому рисунку також порівнюється WEI в 2012 і в 2019 рр., і можна побачити, що величина WEI протягом даних років знизилася в 17 країнах. Це зниження відбулося в основному в нових країнах-членах ЄС в результаті зниження відбору, а також в старих членах, таких як Данія і Швеція, за рахунок впровадження програм сталого використання води. У шести країнах - в Греції, Люксембурзі, Мальті, Португалії, Туреччині та Великобританії - величина WEI зростає.

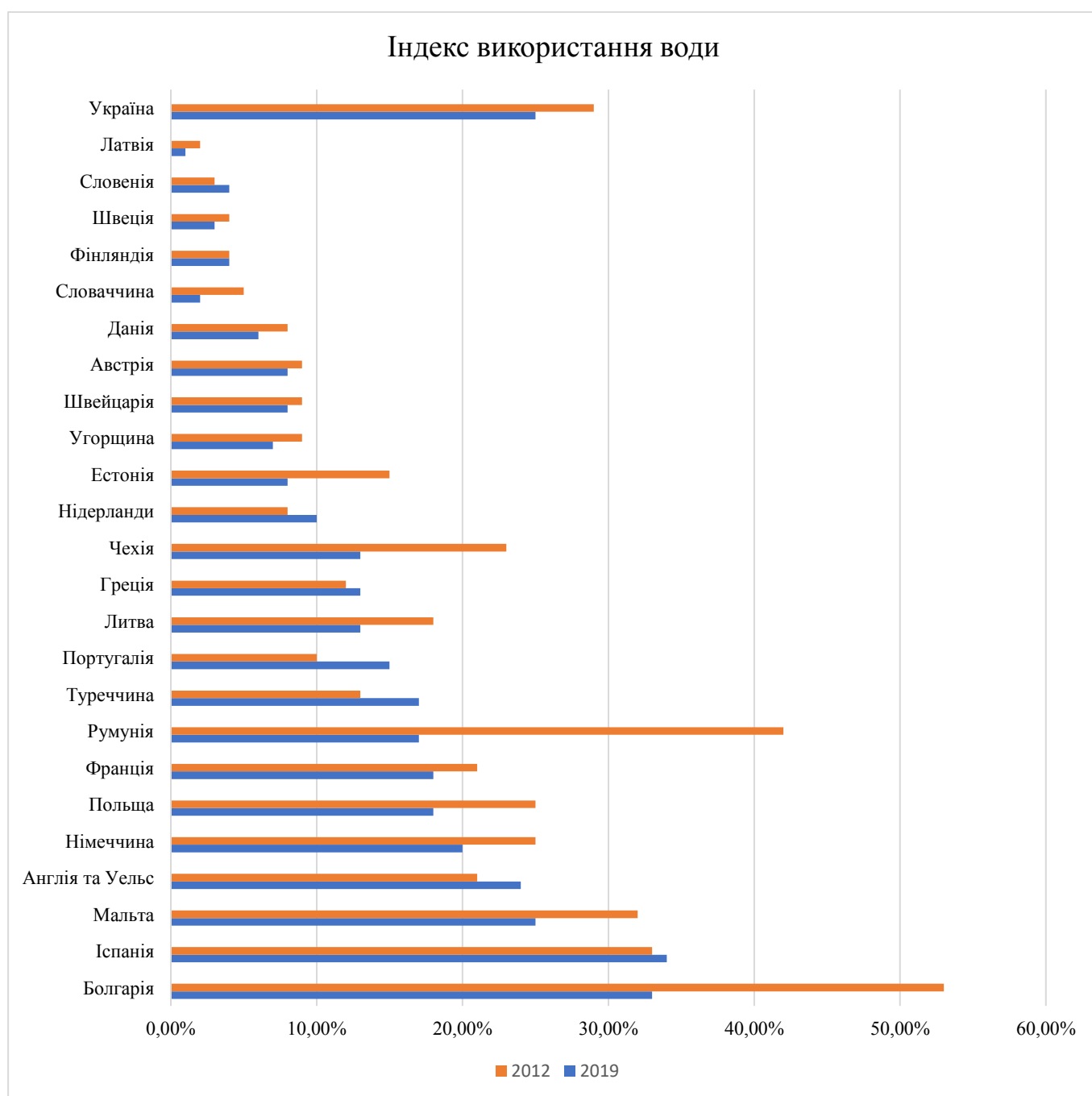


Рис.1.1 – Індекс використання води в країнах Європи за 2012 - 2019 рік

Сьогодні ситуація з водними ресурсами в основному залежить від характеристики відтворення водних ресурсів і навантаження через відбір води. На поновлювані водні ресурси впливає зміна клімату і забруднення води, викликана діяльністю людини. Зміна навантаження на відбір води здебільшого визначається зміною використання води в різних секторах економіки (в основному в сільському господарстві), чисельністю населення та посиленням урбанізації, туризмом, промисловістю.

На рис. 1.2 відображено середній відсоток відбору води в секторах економіки [9]. В середньому споживання води в ЄС становить близько 32% від величини відбору води, оскільки більшість відібраної води не споживається, а повертається в водний цикл і стає доступною для подальшого використання після відповідної обробки або природного очищення.



Рис.1.2 – Відсоток води, що повторно використовується, в країнах Європи, за секторами економіки, 2019 року

На рис. 1.3 порівнюються величини відбору води і споживання води, як процентні величини від загальної кількості відновлюваних ресурсів прісної води в 25 країнах - членах ЄС.

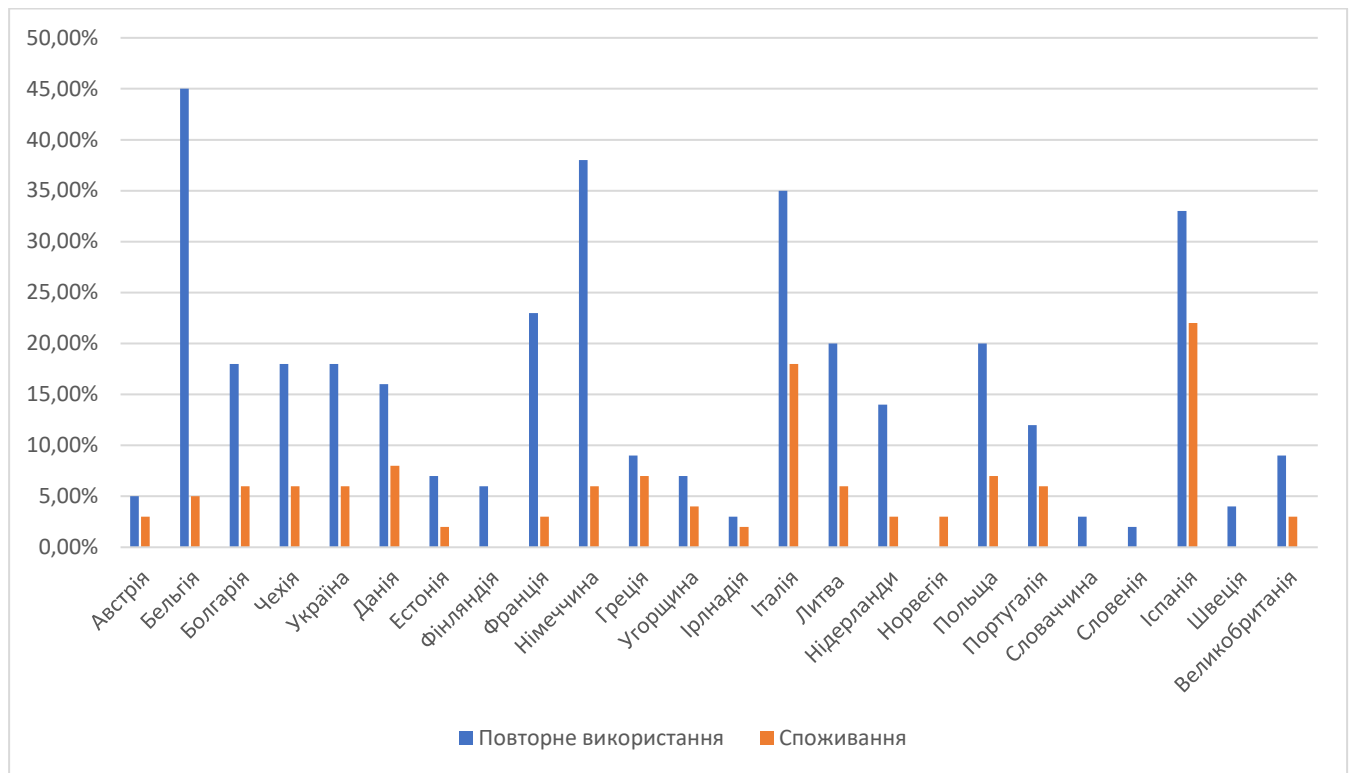


Рис.1.3 – Повторне використання та споживання води в відсоткових величинах від загальних відновлювальних ресурсів прісної води в країнах ЄС (червоний стовпчик відбір, синій-споживання)

В останні чотири десятиліття у всіх розвинених країнах туризм, на який зараз припадає істотна частка ВВП, отримав велике поширення. Стосовно водних ресурсів проблема полягає в тому, що туристичні готелі в основному розташовані в південних районах, часто мають обмежений доступ до водних ресурсів, як, наприклад, в країнах Південно-Східної Європи. Зокрема, основні туристичні зони розташовані в районах, що зазнають нестачу води. У південних прибережних районах Європи підземна вода відбирається нерівномірно, з відповідним ризиком інтрузії (проникнення) морської води в водоносні горизонти. Туристи споживають воду майже в два рази більше, ніж місцеве населення. Крім того, потрібні великі обсяги води для рекреаційного використання - плавальні басейни, аквапарки.

Туризм в Європі залишатиметься сектором економіки з високим водоспоживанням, і в майбутньому споживання води зростатиме. Навантаження туризму на водні ресурси буде особливо суттєвою в південній Португалії, Іспанії, Франції, Італії, Греції на Мальті і Кіпрі

Найбільш популярна технологія сьогодні – так звані подвійні системи. Поруч зі звичайною водопровідною мережею питного призначення організовується друга мережа доставки стічної води, що пройшла очищення.

Таку воду можна використовувати в наступних цілях [3]:

- побутова технічна вода для санвузлів у випадках, які не передбачають прямий контакт з людиною (в основному, для зливу унітазів);
- поливання зелених насаджень садово-паркових зон, спортивних полів, полів для гри в гольф та ін.;
- мийка вулиць, тротуарів, пішохідних переходів тощо;
- водопостачання декоративних фонтанів;
- мийка автотранспортних засобів.

Очищення води для технічного використання передбачає послідовне проходження через освітлення флокуляцією, фільтрування та дезінфекцію. В основному на таке очищення направляється побутова стічна вода, найчастіше, щоб не створювати занадто громіздку мережу, так званий «сірий» слив, виключаючи фекальні води з вмістом сечі і калу.

Одночасно паралельно з загальними подвійними системами сьогодні існують ефективні технології очищення води, вже використовувалася в окремих агрегатах санвузлів, для наступного вторинного застосування, коли, наприклад, стічна вода умивальників, ванни і душової kabіни фільтрується, з неї видаляється мило і забруднення, і вона направляється в санітарно-технічні прилади або на інші технічні потреби, наприклад, для миття автомобіля або поливання саду. Результати проведених експериментів [3] показали, що по фактичному споживанню ресурсів такі системи дають економію до 50% в звичайних житлових будинках і до 40% в готельному бізнесі та сфері торгівлі. Основні переваги – повна автономність системи водопостачання при абсолютній неможливості перехресного забруднення питної і технічної води, відсутність хімічних реагентів і шкідливих субпродуктів, істотна енергетична ефективність, можливість використання сонячної енергії, повністю автоматичний цикл очищення [4].

Переваги та недоліки повторного використання води:

- економія води;

- економія електроенергії;
- збільшення запасного обсягу води в разі відключення електрики, хоча б тільки для змиву;
- додаткові матеріальні витрати на виробництво.

1.2 Застосування інноваційних систем очищення води в світовій практиці індустрії гостинності

Чиста вода - це безбарвна прозора рідина, без запаху і смаку. На землі вода існує в трьох агрегатних станах - твердому, рідкому та газоподібному.

За нормального атмосферного тиску при 0°C вона замерзає і перетворюється у лід, а при 100°C - кипить, перетворюючись у пару. У газоподібному стані вода існує і за нижчої температури, навіть нижче 0°C. Тому лід і сніг теж поступово випаровуються.

Необхідність очищення (обробки) води виникає тоді, коли якість води природного джерела водопостачання не відповідає нормативним вимогам того чи іншого водокористувача (за органолептичними показниками, мінералізацією, вмістом інших хімічних та органічних речовин, за санітарно-гігієнічними показниками). Вимоги до якості води, а відповідно і методи очищення природної води залежать від того, для яких цілей вона використовується [4].

Особливо високі вимоги висуваються до якості питної води. Фактично, контроль починається з відповідних нормативних вимог до якості води джерел господарсько-питного водопостачання, оскільки від цього залежить, власне, якість «приготовленої» на водопровідній станції питної води.

Питна вода повинна бути цілком прозорою, безбарвною, без запаху і смаку, без органічних залишків і хвороботворних бактерій, з помірною кількістю розчинених солей. Вода, в якій дуже мало або дуже багато розчинених солей, шкідлива.

В Україні мінералізація (сухий залишок) питної води згідно з нормативними вимогами «Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10) не повинна перевищувати 1 г/дм³, але може бути 1,5 г/дм³ - за погодженням з

головним санітарним лікарем відповідної адміністративної території України. Водночас, за показником фізіологічної повноцінності мінерального складу води — оптимальною є мінералізація 0,2-0,5 г/дм³.

Треба зазначити, що існує міжнародний стандарт якості питної води, рекомендований Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ), в Європейському Союзі діє Директива Ради 98/83/ЄС «Про якість води, призначеної для споживання людиною» від 3.11.1998 р., але нормативи на питну воду в кожній країні світу відбивають, власне, економічні можливості держави.

Для технічних потреб, наприклад, миття посуду, вода підлягає попередньому очищенню. А для приготування готових страв в готелях, ресторанах та кафе вода повинна піддаватися тонкому або осмотичному очищенню.

Установка промислових фільтрів для води дозволяє задовольнити всі потреби ГРК в чистій питній воді. В кінцевому підсумку, вона обходиться значно дешевше, ніж доставлена в вода в бутлях. Тому витрати на придбання та установку промислових фільтрів води або систем зворотного осмосу окупаються досить швидко.

Переваги очищення води [4]:

- питна вода для готелів, ресторанів та кафе відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам;
- очищена за допомогою промислових фільтрів вода для прийняття водних процедур не містить в собі солей жорсткості, що не позначається негативно на шкірі відвідувачів готелів або персоналу ресторанів та кафе;
- якісна промислова водопідготовка дозволяє пом'якшувати воду, що позитивно позначається на продуктивності та терміні експлуатації контактуючого з водою обладнання (сантехніки, бойлерів, кавоварок та льодогенераторів);
- в процесі промислового очищення води з неї видаляється хлор та інші домішки, тому чиста вода не змінює смак і запах страв та напоїв;

- після проходження через промислові установки зворотного осмосу або фільтри вода відповідає всім стандартам якості та безпеки, не впливає негативно на здоров'я людей.

Очистка води ефективно використовується в готелях світу. Так наприклад готель «The Merchant Hotel» поєднує пральню з душовими для персоналу. Дана технологія дозволяє персоналу замочити одяг, поки вони самі купаються в душі. Унікальна насосна система закачує воду, яка зазвичай йде в злив, коли вони приймають душ – в пральну машину, яка замочує одяг. Це тільки перша стадія прання, яка бере використану воду, для того щоб змити основний шар бруду з одягу. Дана технологія допомагає скорочувати кількість води, що витрачається на 15-хвилинний душ (близько 150 літрів) і на перший цикл прання білизни (близько 38 літрів) (рис.1.4).

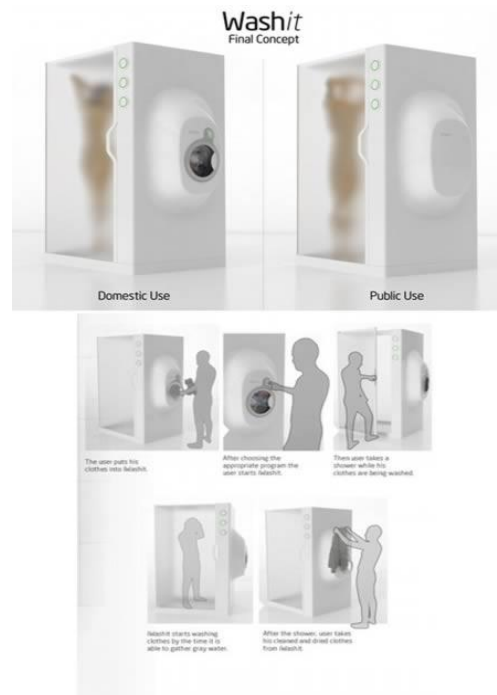


Рис.1.4 – Технологія «Wash it» [5]

В японському готелі «Ohto Ryokan» поєднується в санітарно-технічному приміщенні 2 пристрої, в яких використовується вода. Дана технологія в стилі максимальної естетичної простоти: вода, що стікає з умивальника, дозволяє змити пісуар, а напівпрозоре скло ховає цю функцію від очей, коли ви нахилиєтеся помити руки (рис.1.5).

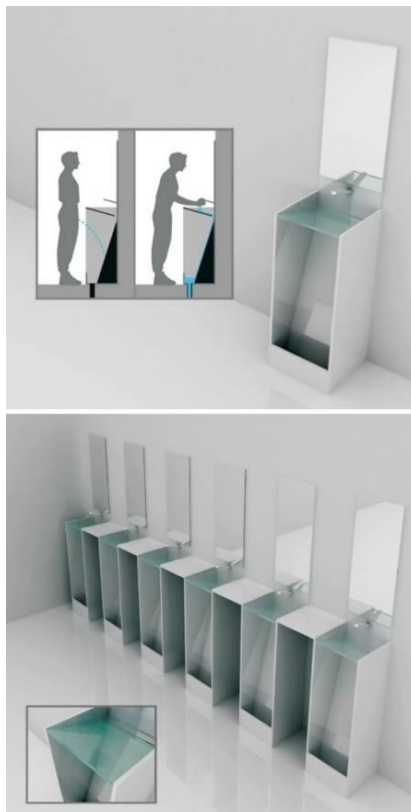


Рис.1.5 – Технологія повторного використання води

В результаті виходить повторне використання води, яке вимагає меншої кількості труб і, до того ж, економить місце, так як та ж сама вертикальна область використовується як для людських потреб, так і для миття рук.

Німецький готель «H10 Berlin» використовує концепт під назвою «Змивка», що являє собою водо-зберігаючий пристрій, який використовує воду, що залишилася після прання білизни для змивання унітазу пізніше (рис.1.6).



Рис.1.6 – Водо-зберігаючий пристрій

З огляду на, те що все більше націй стикаються з нестачею води, переробка використаної води стає важлива, як ніколи. Вирішуючи проблеми з водою,

австралійський готель «iStay Precinct» придумав інноваційну раковину для кухні, яка зберігає використану воду, що зазвичай спускається в каналізацію. Раковина для кухні, що знімається, зберігає до 80% використаної води, якою можна полити квіти або помити машину (рис.1.7).



Рис.1.7 – Раковина для кухні, що знімається

Готель «One King West Hotel», що розташовується в Торонто, запропонував симуляцією відчуття життя в гармонії з природою, приймаючи душ у ванні з фіто очищенням (рис.1.8).



Рис.1.8 – Ванна з фіто очищенням

Використання принципу природного очищення, як суміші сучасного дизайну і природи є міні еко системою, здатною переробляти і перетворювати стічну воду. Гідравлічна система пропускає стічну воду через збори рослин, запускаючи фіто-

очисний процес. Кожна частина рослин грає важливу роль в очищенні води - пісок, в який посаджений очерет, дає первинну чистку, а коли вода протікає крізь коріння, прибираються важкі метали і бактерії. У цьому оригінальний концепт, живий душ не тільки допомагає скоротити кількість води, що витрачається, але і виробляє додатковий кисень.

Готель «EST Hotel» розробив сидіння для тих, хто сидить на стільці, купаючись. Щілини в сидінні направляють воду в накопичувальні глечики, які збирають використану воду з ванної. Цю воду можна переробити для поливання квітів і для інших цілей (рис.1.9).



Рис.1.9 – Повторне використання води, за допомогою спеціального стільця

Також в готелях використовується регенерація дощових вод, що збирається в накопичувальні резервуари, і може успішно використовуватися в робочих контурах санітарних приладів, пральних машин, для прибирання, поливання рослин, мийки автомобілів.

Збір дощової води в водозбірних резервуарах з подальшим плановим використанням дозволяє запобігти перевантаженню каналізаційної мережі в разі інтенсивних опадів. Крім того, якщо побутові та каналізаційні стоки зливаються в один каналізаційний канал, це дозволяє не так сильно розріджувати нечистоти, оскільки в іншому випадку це порушило б біологічну фазу очищення. У частині вторинного використання такої води для захисту здоров'я населення встановлені певні вимоги щодо санітарно-гігієнічних і хімічних параметрів. Залежно від необхідної якості кінцевого продукту очищення може бути складним.

В силу своїх характеристик (дуже м'яка) дощова вода в порівнянні з водопровідною водою дає найкращі результати, якщо використовується для поливання рослин і прання білизни. Зокрема, така вода не дає відкладень на трубах

і нагрівальних елементах пральних машин і дозволяє знизити кількість миючого засобу. У комунальній сфері її використовують для поливання садово-паркових зон та мийки вулиць.

Дощова вода взагалі не вимагає якогось особливого очищення крім механічної фільтрації.

Дощова вода вважається непридатною для пиття, тому живильний трубопровід і водорозбірні точки (водорозбірні крани, точки підключення до побутових приладів) повинні бути марковані попереджувальним написом: «вода не придатна для пиття».

1.3. Впровадження екотехнологій на підприємстві

Будь-який готель, як правило, споживає від 300 до 600 літрів води в розрахунку за номер/добу. Тому існує велика спокуса і можливість економії води. Крім споживання води відвідувачами готелю, виробничі приміщення ресторану споживають близько 30-40 літрів води на обслуговування одного гостя.

Готель, що проектується використовуватиме систему повторного очищення води та дощові води. Дана вода призначатиметься для господарсько-побутових потреб, табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Очищення води для господарсько-побутових потреб та пиття

Вода		
Господарсько-побутові потреби (туалет, пральня)	Для пиття	Полив території
Збір опадів з даху	Збір опадів з даху	Збір опадів з даху
Груба механічна очистка	Груба механічна очистка	Груба механічна очистка
Аерація	Аерація	Аерація
Знезалізнення	Знезалізнення	Знезалізнення
Пом'якшення	Пом'якшення	Пом'якшення
Сорбція	Сорбція	Сорбція
Тонка механічна очистка	Тонка механічна очистка	Тонка механічна очистка
Зберігання в резервуарі	Знезараження	Зберігання в резервуарі
Автоматична насосна станція дощової води	Бактерицидна система для знезараження води УФ-променями	Насос
	Нанofільтрація	
	Зберігання в резервуарі	
	Автоматична насосна станція дощової води	

Дані таблиці представлені на рис.1.10.



Рис.1.10 – Система очистки води

Для фільтрації води готель використовуватиме одну з найсучасніших технологій, що в першу чергу знайшла своє застосування в таких країнах, як Франція, Голландія та США (рис.1.11) [6].



Рис.1.11 – Системи нанофільтрації [6]

Нанофільтрація має наступні переваги:

- видаляє кольоровість;
- позбавляє від галогенних домішок органіки;
- виводить іони хлору безреагентним методом.

Головним плюсом вважається високоефективна боротьба з хлоровмісними залишками, які нерідко присутні в воді, яка подається за загальним трубопроводом після знезаражувального очищення.

Окрім повторного очищення, ми також використовуватимемо дощову воду, яка йтиме виключно для господарсько-побутових потреб.

На першому етапі очищення дощової води завершуватиметься її збором в первинному резервуарі, звідки насос по розподільчій системі рівномірно розподіляє її по всіх комунікаціях в готелі. Для зниження ризику забруднення води в процесі внутрішнього транспортування, комунікації для готелю будуть виготовлені з високоміцного харчового пластику покритого антибактеріальним покриттям.

Цей підхід також дозволяє знизити ймовірність засмічення самих труб. Таким чином, система комунікацій є другим етапом фільтрації. Потрапляючи на кожен поверх, вода знову надходить у збірні резервуари, які проганяють її через фільтр зворотного осмосу води. Принцип його роботи полягає в проштовхуванні води під великим тиском крізь полімерну мембрану з великою кількістю мікроскопічних отворів. В результаті таких дій зі зворотного боку мембрани виходять тільки молекули води, очищені від будь-яких домішок.

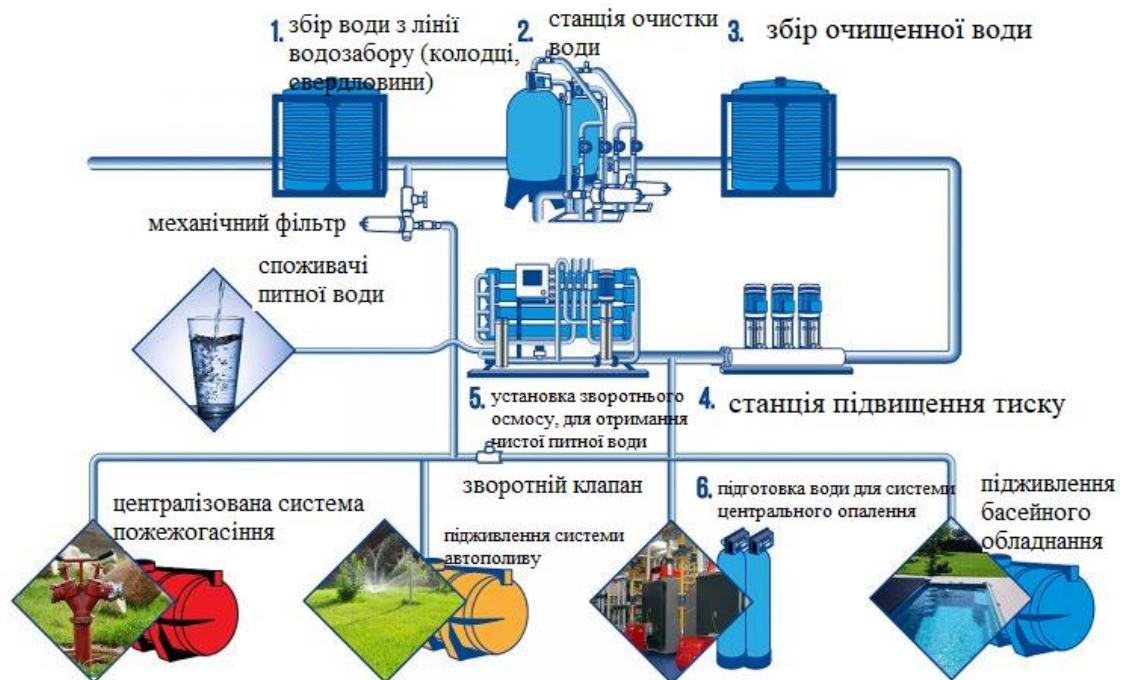


Рис.1.12 – Запропонована система очищення води для готелю

Далі рідина надходить в номери, де, перш ніж потрапити в кран, проходить свій останній етап очищення у вигляді стаціонарного фільтра-іонізатора. Завдання цього пристрою полягає в тому, щоб збагатити воду корисними мінералами кальцію і магнію, а також необхідним рівень солей.

Дощова вода використовуватиметься для поливу території, для санітарних вузлів, для прання тощо.

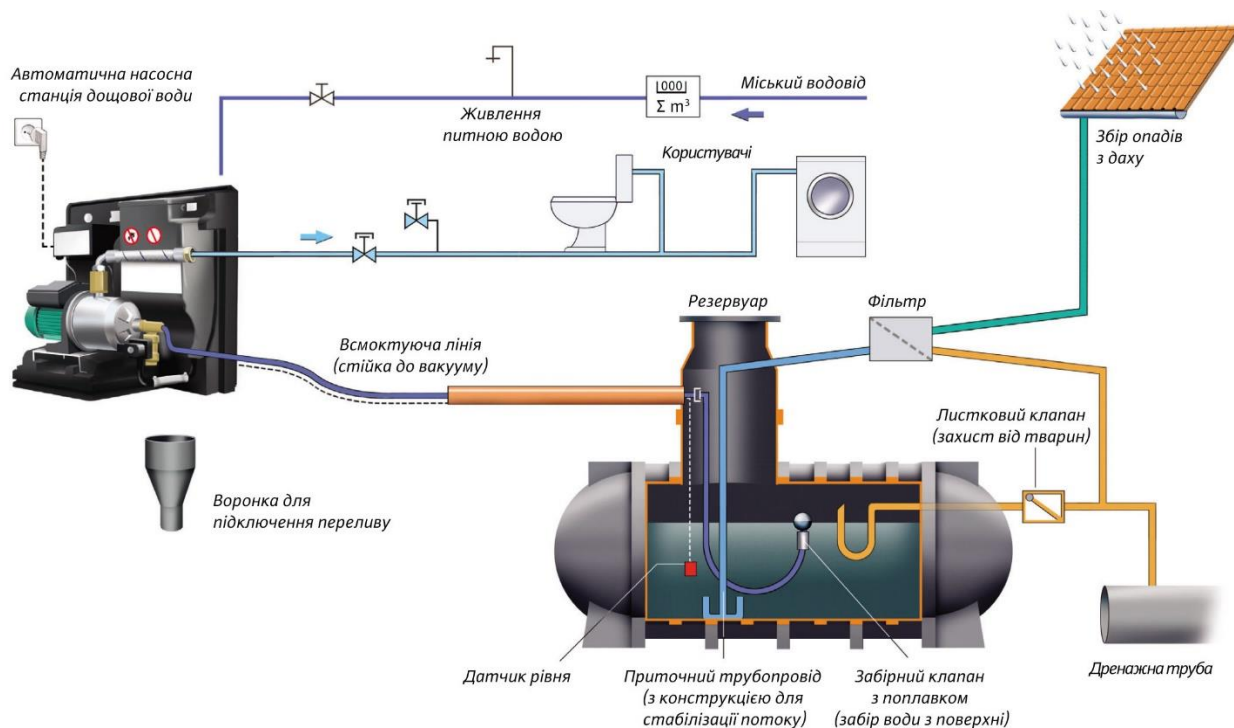


Рис.1.13 - Система використання дощової води

Для забезпечення водою санітарних вузлів та пральні, використовуватиметься автоматична насосна станція (рис. 1.13). Завдяки цьому забезпечується повністю автоматичне постачання дощовою водою з підземного резервуара або цистерни, що показані на рис.1.12, а також автоматичне перемикавання на підживлення питною водою. Використовується готова до під'єднання одна насосна установка водопостачання у вигляді компактного модуля.

Для поливу території використовуватиметься трохи інший механізм, рис.1.14.

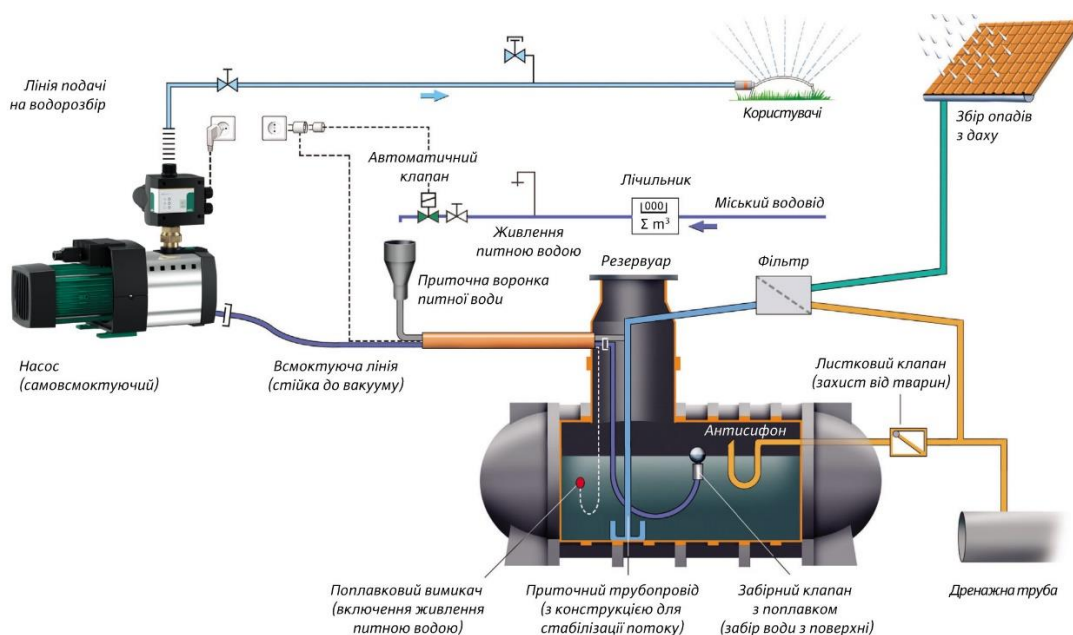


Рис.1.14 – Система використання дощової води: полив території готелю

Оскільки в готелі, що проектується дах плоский, то дощова вода збиратиметься в спеціальні резервуари встановлені на даху. Фільтрація води на господарсько-побутові потреби, а саме на прання та полив, матиме однакову структуру але різні резервуари для зберігання та насоси для подачі.

Всі системи зберігатимуться на цоколі та на технічному поверсі готелю. Подача води здійснюватиметься «прихованими» трубами.

Окрім даних інновацій готель, використовуватиме також новації готелів світу, які в Україні використовуватимуться вперше:

- на першому поверсі, в чоловічій вбиральні, використовуватиметься технологія повторного використання води;
- частина номерів готелю буде обладнана унітазом та пральною трансформером;
- в душі номерів готелю, будуть розташовані спеціальні стільці, що зберігають воду.

Окрім цього, готель також використовуватиме еко-парковки, для відвідувачів та персоналу готелю.

Останнім часом екологічні парковки для автомобілів набирають популярність завдяки своїй естетичності і не великому капіталовкладенню (рис.1.9).



Рис.1.9 – Екопарковки

Екопарковка являє собою майданчик для транспортних засобів, укріплений спеціальними газонними ґратами з пластика або бетону, в осередки якого засипають родючий ґрунт і висівають насіння газонних трав.

Такий спосіб допомагає зберегти естетичний вигляд ділянки і обійдеться дешевше, ніж укладання асфальту або бетону.

Зовні екопарковка нагадує трав'яний газон, що володіє стійкістю до середніх навантажень, тому легко витримує вагу декількох легкових автомобілів. Гарантією міцності і стабільності служить надійна армована сітка, замаскована в ґрунті, осередки якої заповнює газонна трава або спеціальна брушатка.

Переваги будівництва екологічного паркінгу при готелі:

- обладнання майданчика і самого покриття проводиться легко, без участі важкої техніки або залучення будівельної бригади;
- матеріали мають бюджетну вартість і реалізуються спеціалізованими будівельними компаніями або маркетами;
- обладнати екологічну стоянку дешевше, ніж влаштувати бетонну парковку або побудувати гараж;
- готовий майданчик служить до 15 років без ремонту, стійкий до температурних перепадів і розкисання ґрунту під час дощів;
- для регулярного догляду будуть потрібні звичайні садові інструменти.

Одним з важливих якостей є те, що всі матеріали, які беруть участь в будівництві, безпечні для навколишнього середовища і не перешкоджають росту і розвитку рослин. І геотекстиль, і газонні решітки виготовлені з матеріалу, що оберігають ґрунт, а не забруднюють його.

Отже, Світовий досвід готелів показав, що незначна економія води призводить до значної економії грошей.

Економія води є невід'ємною частиною комплексу заходів, спрямованих на скорочення витрат на оплату комунальних послуг, готелем. Не дивлячись на те, що в загальній структурі щомісячних комунальних платежів, плата за воду займає лише друге місце після електроенергії, в перерахунку на рік суми виходять все одно значні, а отже, їх треба скорочувати.

«Зелені» готелі не тільки заощаджують гроші своїм господарям, але й дбайливо ставляться до навколишнього середовища, зберігаючи природні ресурси. Для багатьох гостей є важливим чинником відповідальність за навколишній світ довкола нас – чи то економія води та енергії, переробка і вторинне використання сировини, не забруднене повітря та багато іншого. «Зелені» готелі, та їх гості чудово обізнані про прості кроки, які необхідні для здійснення цієї незвичайної мети.

У багатьох людей економія ресурсів і вторинна переробка стали невід'ємною частиною життя. Але часто, під час подорожей, багато хто з цих людей, так суворо дотримуючись своїх «зелених» принципів вдома, абсолютно марнотратно відносяться до ресурсів перебуваючи в готелі.

Тому вважаємо, що інновація пов'язана з біологічними системами очищення та повторного використання води є досить актуальною. Для готелю – це передбачає скорочення витрат на воду та покращення якості води, що використовується для потреб персоналу та споживачів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Одеса - місто на чорноморському узбережжі України, найбільший морський порт країни, місто обласного значення, центр Одеської області.

Третє за чисельністю населення місто країни, на 1 січня 2020 року складало 995 872 мешканців. В межах агломерації проживає понад 1,3 млн осіб [9].

У Одесі є два автовокзали та чотири автостанції. Найбільша кількість маршрутів обслуговується Центральним автовокзалом, до якого існують маршрути з усіх районних центрів. Вокзал розташований далеко від центру і у деяких випадках краще буде скористатися вокзалом Одеса-Привоз, який було влаштовано у 2000-х роках неподалік від Залізничного вокзалу. Вокзал Одеса-Привоз з'єднує з Одесою деякі райони Центри Одеської та сусідніх областей, а також міста Кишинів, Миколаїв, Херсон, Харків, Київ та Дніпр.

Автостанції дозволяють дістатися до населених пунктів Одеської області. Також існує автостанція Одесса-7км, яка розташована поза межами міста. Автостанція з'єднує Оптовий ринок 7км з деякими містами, що є зручним для тих, хто бажає відвідати лише ринок.

З Києва простягається Київська траса до Одеси. Відстань до Одеси 500 км.

- М15 Рені - Ізмаїл - Татарбунари - Одеса (Траса Е87);
- М14 Новоазовськ - Маріуполь - Бердянськ - Нова Каховка - Херсон - Миколаїв - Одеса (Траса Е58);
- М05 Київ - Умань - Одеса (Траса Е95).

Одеса відома своїми санаторіями, курортами, пансіонатами тощо. Здебільшого такі заклади є в колись малозаселених приморських місцевостях, як Малий, Середній та Великий Фонтани, Аркадія та Люстдорф.

Станом на 1 лютого 2020 року в Одесі налічується 1 п'ятизірковий, 15 чотиризіркових, 7 тризіркових та 51 інший готель. Деякі з них мають столітню історію. Там зупинялися такі відомі особистості, як Роберт Луїс Стівенсон, Іван Айвазовський, Анрі Барбюс, Жорж Сіменон.

Незважаючи на невеликий вік міста, пам'яток в Одесі досить багато. Перша і головна визначна пам'ятка Одеси - оперний театр. Чудова архітектура, відмінна акустика і репертуар роблять оперний театр одним з найулюбленіших місць відпочинку одеситів і гостей міста. Наступні за нею по популярності і відвідуваності - Потьомкінські сходи, визнані в 2007 році одними з найкрасивіших сходів в Європі. Інші пам'ятки - це пам'ятник Дюку де Рішельє на Приморському бульварі, «Пасаж» на перетині Дерибасівської та Преображенської, Спасо-Преображенський кафедральний собор. Вдале і компактне розташування Одеси робить прогулянку цікавою і не обтяжливою.

Крім пам'яток Одеса так само багата і музеями. Дізнатися багато цікавого про історію Одеси та України, а так само про відомих одеситів можна в Археологічному музеї, Одеському художньому музеї, музеї західного і східного мистецтва, будинку-музеї Реріха, краєзнавчому музеї, музеї Блещунова і музеї історії євреїв Одеси «Мигдаль-Шора».

Своєрідними гастрономічними розвагами в Одесі можуть стати відвідування кафе і ресторанів. Одним з найстаріших закладів міста є кафе «Фанконі», згадане в «Золотому теляті» Ільфа і Петрова і «Одеських оповіданнях» Бабеля, ресторан «Казанова» на Дерибасівській, який очолює кращі заклади не тільки Одеси, але і України, і ресторан «Гамбрінус», прославлений Купріним, і ресторан «Східний експрес», стилізований під поїзд XIX ст.

Інша розвага в Одесі - шопінг. Численні магазини Одеси пропонують одеситам і гостям міста продукцію від відомих дизайнерів, а на таких ринках як «7-й кілометр» і «Привоз», «Північний» і «Новий», «Малиновський», «Південний» і «Київський» закупаються ледь чи не всі ринки України. У сувенірних крамницях і магазинах Одеси можна придбати листівки, магніти, сувеніри та інші нагадування про це чудове місто.

Отже, готель, що проектується знаходитиметься в м. Одеса, по вул. Траса здоров'я, навпроти парку Лемме. Перевагами розташування готелю є те, що він розташовується майже в центрі, поруч з культурним надбанням міста та її розважальними комплексами. Місце під будівництво знайдене вільне від

насаджень. До готелю можна дібратися на місцевому транспорті, власним авто або замовити трансфер від готелю.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Дослідження нових ринків включає оцінку ємності ринку, сегментування ринку, визначення ринкових ніш, аналіз основних тенденцій ринку, аналіз ринкових можливостей і загроз, прогнозування розвитку ринку, опис системи збуту товару (послуги) на ринку та ін. Дослідження готелів-конкурентів наведено в табл.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, %
Бутік-готель «Ланжерон»	вул. Чорноморська, 4/1	бутік-готель	4*	20 номерів стандарт 1200 грн, покращений 1900 грн.	Інфраструктура ресторан, бар, пляж, парковка під охороною Послуги проживання, харчування, щоденне прибирання номерів, безкоштовний інтернет, трансфер, розміщення з тваринами, термінал для оплати карткою, послуги з прасування одягу	76
Дизайн-готель «Skoreli»	пляж Ланжерон, 65	дизайн-готель	4*	19 номерів: стандарт 1320 грн, покращений 1600 грн, люкс 2100 грн.	Інфраструктура дитяча площадка, пляж, хамам, ресторан, бар, Послуги розміщення, харчування, велопрокат, йога, фотосесія, каякінг, масаж	81
Готель «Пальма»	пляж Ланжерон, 14	туристичний готель	4*	12 номерів: 3 люкс 2300 грн., 9	Інфраструктура ресторан, клуб, розважальний	79

				стандарт 1340 грн.	центр, пляж, паркоовка, ресторан Послуги розміщення, харчування, прокат пляжного інвентарю, щоденне прибирання номерів	79
Готель «Шаланда»	пляж Ланжерон, 12	туристичний готель	3*	20 номерів: люкс класичний з каміном 2500 грн, напівлюкс комфорт «Французький» 1800 грн, напівлюкс «Іспанський» 1800 грн	Інфраструктура ресторан, морська тераса, бар, пляж, дитяча площадка, паркінг Послуги розміщення, харчування, прокат пляжного інвентарю, щоденне прибирання номерів	77
Готель «Волна»	пляж Ланжерон, 5	туристичний готель	3*	20 номерів: стандарт 980грн, покращений 1400 грн, сімейний 1900 грн	Інфраструктура ресторан, бар, пляж, дитяча площадка, паркінг Послуги розміщення, харчування, організація трансферу, замовлення таксі, індивідуальні та групові екскурсії, замовлення квитків, масаж, прогулянка на яхті, йога, квіти в номер	80

Розташування всіх закладів-конкурентів відносно готелю, що проектується, зазначено на рис.2.1.



Рис.2.1 – Розташування готелів-конкурентів, відносно закладу, що проектується

1 – бутик-готель «Ланжерон», 2 – дизайн-готель «Skopeli», 3 – готель «Пальма», 4 – готель «Шаланда», 5 – готель «Волна»

На сучасному етапі економічного розвитку України проблема підвищення конкурентоспроможності підприємств набуває все більшої актуальності, оскільки, за умов розвитку зовнішньої торгівлі, підсилення процесів інтеграції країни в міжнародні організації загострюється конкурентна боротьба як на внутрішньому, так і на світовому ринку. Для виживання та досягнення домінуючих позицій лідера в галузі необхідно вдосконалити процес управління конкурентоспроможністю підприємства, активно нарощувати конкурентні переваги, постійно досліджувати і аналізувати як внутрішнє, так і зовнішнє середовище підприємства, а отже бути гнучким і швидко реагувати на всі зміни.

Таблиця 2.2 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проектного підприємства готельного господарства

№	Підприємства готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	Бутик-готель «Ланжерон»	наявність додаткових послуг достатньо кваліфікований персонал на рівень вимог готелю наявність сайту унікально оформлені номери послуги пов'язані з пляжем входять в вартість проживання	демократичний стиль управління, що спричиняє недостатню дисциплінованість працівників

2	Дизайн-готель «Skopeli»	привабливе розташування готелю; наявність стоянки, сауни, перукарні та безлічі інших додаткових послуг; оптимальне співвідношення ціни і якості надаваних послуг індивідуальне оформлення кожного номеру кожен номер з видом на море розміщення з тваринами наявність нянь, що можуть провести час з дітьми поки батьки відпочивають	недостатньо кваліфікований персонал; плінність кадрів
3	Готель «Пальма»	доступність інформації про готель достатньо висока підготовка менеджера розташований на пляжі Ланжерон доступні ціни	недостатньо капіталовкладень в оновлення готелю
4	Готель «Шаланда»	готель обладнаний для пляжного відпочинку індивідуальний підхід до гостя наявність дитячого майданчика та дитячого меню в готелі морська тераса	висока плінність кадрів відсутність нових інвестицій
5	Готель «Волна»	конкурентні ціни на проживання та додаткові послуги сімейний готель розташований на березі моря	немає нових інновацій недостатньо зв'язків з клієнтами та зовнішньої реклами

Бутік-готель «Ланжерон» - це новий, сучасний готель, розташований прямо на березі Чорного Моря в 50 метрах від кромки води. У 5 хвилинах ходьби від готелю, знаходиться дельфінарії «Немо» - один з кращих в Європі. У 10 хвилинах ходьби, знаменитий одеський Луна-парк.

До послуг гостей цілодобова стійка реєстрації, безкоштовний Wi-Fi, смарт ТВ, пляж. Доступна цілодобова парковка біля входу в готель.

Готель «Skopeli» радо приймає гостей з 2014 року і розташований недалеко від центру міста (15 хв) в мальовничому історичному місці на самому березі моря - пляжі «Ланжерон».

В готелі 19 номерів для комфортного проживання і кожен з індивідуальним дизайном: 6 номерів категорії «Стандарт», 8 номерів категорії «Покращений стандарт» і 5 номерів категорії «Люкс».

У самого Чорного моря, буквально в 30-ти метрах від берега розташувався комплекс відпочинку «Шаланда».

Готель розташований в центрі Одеси, що безумовно зручно людям, охочим поєднати відпочинок біля моря з можливістю вирішення робочих питань в місті.

Готель «Шаланда» - це справжня знахідка для сімей з дітками, де для них створено прекрасний майданчик і представлено дитяче меню.

Готель «Волна» в Одесі - це сучасний сімейний готель європейського типу на першій лінії від моря, це йога на світанку і романтичні вечори на пляжі з келихом місцевого сухого або ігристого вина.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Одеса є одним з найбільших туристичних центрів України. Щороку сюди приїжджають багато туристів, з різних країн. Окрім іноземців, в Одесі також відпочивають і внутрішні туристи (рис. 2.2)

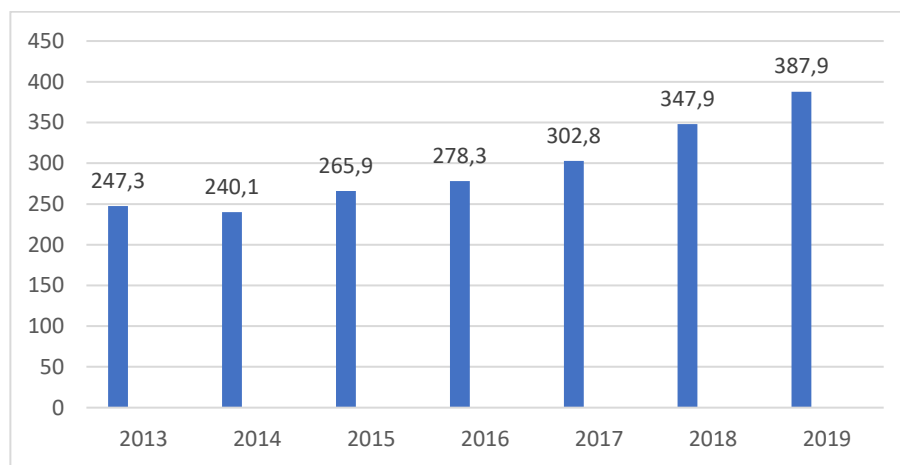


Рис.2.2 – Динаміка кількості тис. туристів протягом 2013 – 2019 рр. в м. Одеса

Місто відоме своїми пляжами, лікувальними грязями, пансіонатами, нічним життям. Кожен знайде щось своє, що може слугувати гарним відпочинком.

Ситуаційний план закладу зазначено в додатку А.

Одеса розташована в тій місцевості, що вважається виключно сприятливою для відпочинку, будь то приватна садиба або готелі Одеси. Там, де солоні морські вітри схрещуються зі степовим ароматом.

Одеса взимку перетворюється в спокійне місце, яке підходить для сімейного туризму. У порівнянні з іншими порами року, тут дуже спокійно і мало туристів. Пік сезону починається тільки ближче до літа. Туристи приїжджають сюди взимку з кількох причин, в тому числі з-за можливості оглянути численні пам'ятки околиць природного типу. Все організовано для екскурсій на автобусах навіть в зимовий

час. Взимку проводяться екскурсії, що дозволяють відвідати і археологічні об'єкти, і ряд природних парків.

Зимовий період є певним часом, коли тут дуже багато туристів приїжджають за місцевими красотами і першокласним відпочинку на природі. Мальовнича і чиста природа дозволяє проходити оздоровлення всього організму. При необхідності є можливість насолоджуватися відпочинком в міських умовах або займатися різними видами спорту. Це пов'язано з хорошим кліматом, який дозволяє відпочивати тут у будь-який час року.

Варто зазначити, що численні розважальні об'єкти тут працюють і взимку. При цьому, молоді тут значно менше ніж влітку, зате сімейних пар більше. Серед плюсів можливість відвідувати історичні об'єкти регіону за зниженою ціною.

Для готелю було обрано 70 номерів, що є оптимальною кількістю, на нашу думку, щоб мати повну завантаженість влітку, та невеликий простій номерів взимку.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

У кожному готелі, що має свою концепцію, до дрібниць продумано як архітектурно-планувальне рішення будівлі, так і дизайн холів, коридорів, ліфтів і кожного номера. Оригінальні ідеї, несподівані творчі прийоми, інноваційні архітектурні та дизайнерські рішення від відомих майстрів завойовують серця все нових і нових подорожуючих.

Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення

Критерій	Характеристика
Тип закладу	готель
Спеціалізація	туристичний
Категорія	4*
Кількість номерів	70
Місце знаходження: <ul style="list-style-type: none">• фактичне• знакове	м. Одеса, вул. Траса Здоров'я навпроти парку «Лемме»
Форма власності	приватний
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Стиль дизайну	прованс
Контингент споживачів	туристи, відпочиваючі сім'ями
Основні послуги	проживання, харчування, щоденне прибирання, аніматори, реєстрація цілодобова, індивідуальний підхід до гостя, виклик таксі/швидкої

Додаткові послуги	організація екскурсій на морі та на суші, морська рибалка, прокат: пляжного інвентарю, яхт, скутерів, катамаранів, трансфер, організація семінарів, виставок, презентацій, щодо новітніх систем очищення та повторного перероблення води в готелі
Інфраструктура	ресторан, бар при вестибюлі, еко парковка, приміщення для проведення семінарів, конференцій
Режим роботи	цілорічний
Площа земельної ділянки	3 720 м ²

Концепція закладу полягає в забезпеченні гарного відпочинку туристів з використанням екотехнологій, що дозволяють бережно відноситись до природи, не тільки весь час споживаючи її ресурси «бездумно», але й задумуватись над тим, що можна впровадити, щоб досягти успіху в очищенні та переробці води.

Дизайн готелю буде виконано в стилі прованс, на наш погляд це найкращий стиль для затишного відпочинку всією родиною.

Прованс або «французький кантрі» – стиль в дизайні інтер'єру, який дає можливість зануритися в атмосферу спокою і домашнього затишку.

Особливості стилю Прованс: пастельні, приглушені кольори, стіни побілені, або прикрашені картинами, текстиль з квітковим орнаментом. Іноді може використовуватися оббивка стін дерев'яними дошками з пофарбованими у світлі кольори.

Необхідна площа земельної ділянки:

$$S_d = 124 \times 30 = 3720 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Відповідно до концепції майбутнього готелю у м. Одеса проектується 4* туристичний готель на 70 номерів, 124 місця. Характеристика основних служб наведена в табл.3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно-управлінська служба	координація всього готелю; проведення підбору персоналу; виконання цілей підприємства	менеджери готелю, робітники
Служба бронювання, прийому та розміщення	прийом замовлень через інтернет; обслуговування споживачів (приймання гостей, надання їм обраних номерів, розрахунок)	адміністратори, гардеробник, швейцар
Служба управління номерним фондом	підтримка номерів в відповідному стані; підтримка санітарного стану; прибирання поверхів;	прибиральниці, покоївки
Служба харчування	обслуговування гостей готелю в закладах ресторанного господарства; проведення замовних свят; складання виробничої програми закладу; складання основного та додаткового меню	бармен, кухарі, офіціанти, мийники, завідувач, комірник
Відділ маркетингу та продажів	проведення аналізу конкурентів та споживачів; моніторинг ринку послуг та інновацій; розроблення рекламної компанії готелю розроблення дизайнерських рішень, макетів з приводу заохочення нових гостей	маркетологи, робітники
Комерційна служба	проведення аналізу фінансового стану готелю; розрахунок витрат та прибутку; заповнення фінансових відомостей для легальної діяльності закладу	бухгалтери, касири
Інженерно-технічна служба	впровадження інноваційних заходів; дотримання правил та умов експлуатації нових екотехнологій (систем повторного використання води); слідкування за інженерним станом будівлі; вирішення інженерних питань	головний інженер, сантехнік, електрик, робітнича бригада
Служба безпеки та охорони	слідкування за дотриманням правил пожежної безпеки слідкування за дотриманням правил поведінки в закладі слідкування за готелем в «дозволених зонах»	охорона

Екскурсійна служба	організація екскурсій на морі та на суші, морська рибалка, прокат: пляжного інвентарю, яхт, скутерів, катамаранів	менеджери, екскурсоводи
Служба культурно-дозвільного призначення	організація семінарів, виставок, презентацій, щодо новітніх систем очищення та повторного перероблення води в готелі	ІТ спеціалісти, робітники

Туристичний готель матиме лінійно-функціональну структуру управління. Схема закладу зображена на рис.3.1. Схема організаційної структури зазначена в додатку Б.

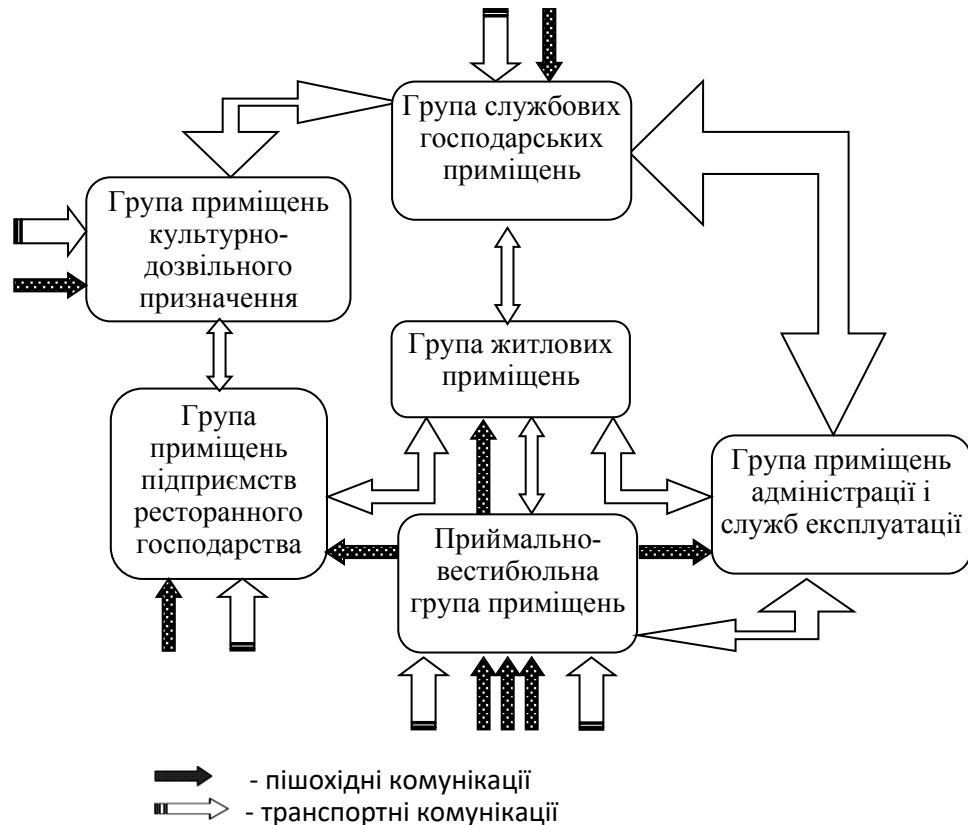


Рис.3.1 – Функціональна схема туристичного готелю, категорії 4*

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень - основна в організації готелю, вона презентує його, формує перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення.

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

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				

Продовження таблиці 3.2

Циліндричний акваріум в центрі	Akvar	1	1500x1500	2,25
Дивани	Greid	5	1620x665x680	5,38
Кавові столики	Greid	4	635x635x500	1,61
Крісла	Greid	4	665x665x680	1,76
Інтерактивні дошки, щодо екотехнологій	Intech RD 80A	5	452x453x800	1,02
Наочна фільтрація води	-	2	550x100	-
Всього				S кор. = 12,02
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Greid	1	1900x600x780	1,14
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Акваріум	Akvar	2	1333x670x1600	1,78
Ксерокс	Asus	1	210x200	-
Принтер	Asus	1	190x190	-
Нетбуки	Asus	2	120x126	-
Всього				S кор. = 3,3
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Шафа	Greid	1	1500x554x1980	0,83
Нетбук	Asus	2	120x126	-
Всього				S кор. = 2,25
Санвузол персоналу				
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
Унітаз	Stydo	2	790x678x680	1,07
Всього				S кор. = 1,66
Гардероб				
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
Всього				S кор. = 2,3
Консьєрж-сервіс				
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Шафа	Greid	1	1500x554x1980	0,83
Нетбук	Asus	2	120x126	-
Всього				S кор. = 2,25
Сейфова				
Сейф	-	6	856x856x900	4,39
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Всього				S кор. = 6,27
Швейцарська зона				
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Стільці				S кор. = 3,3
Місце для багажних візків				

Візки	-	4	965x458x850	1,71
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Всього				S кор. = 3,59
Камера схову				
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Шафа для дрібних речей	Greid	2	1500x554x1980	1,66
Всього				S кор. = 3,54
Пост охорони				
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Шафа	Greid	1	1500x554x1980	0,83
Монітори	Asus	2	430x400	-
Всього				S кор. = 2,25
Екскурсійне бюро				
Водний глобус	Марко Поло	1	540x540	0,29
Стійка реєстрації	Greid	1	1900x600x780	1,14
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Акваріум	Akvar	2	890x670x1500	1,19
Дивани	Greid	1	1620x665x680	1,07
Всього				S кор. = 4,07
Санвузол жіночий				
Умивальник	Stydo	2	882x670x800	1,18
Унітаз	Stydo	3	790x678x680	1,6
Всього				S кор. = 2,78
Санвузол чоловічий				
Пісуар з умивальником	Stydo	4	560x670x980	1,5
Всього				S кор. = 1,5

Порівняльний аналіз площ приймально-вестибюльної групи туристичного готелю, категорії 4*, наведено в табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	40	124
Бюро прийому і реєстрації	11	12
Кімната чергового адміністратора	7,5	12
Санвузол персоналу	5,5	8
Гардероб	7,6	12,4
Консьерж-сервіс	7,5	8
Сейфова	20,9	6
Швейцарська зона	11	4
Місце для багажних візків	11,9	5
Камера схову	11,8	11
Пост охорони	7,5	2
Екскурсійне бюро	13,5	13

Санвузол жіночий	9,2	13
Санвузол чоловічий	5	8
Всього	169,9	234,4

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи туристичного готелю, категорії 4*, зазначено в табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	124
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол персоналу	8
Гардероб	12,4
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	20,9
Швейцарська зона	11
Місце для багажних візків	11,9
Камера схову	11,8
Пост охорони	7,5
Екскурсійне бюро	13,5
Санвузол жіночий	13
Санвузол чоловічий	8
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	270

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова кімната номера є місцем, де гість відпочиває, приймає їжу, працює, спілкується з гостями. А звідси - всі меблі мають бути розташовані ергономічно, розділяючи кімнату на три основні зони: зону сну, зону денного відпочинку, робочу зону.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії	1	1	15	15
Номер I категорії	1	2	45	90
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	7	14
Всього			70	124

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Greid	1	2430x2120x667	5,15
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	2	368x394x540	0,28
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Шафа	Greid	1	1485x621x1760	0,92
Міні-бар	Philco PW8	1	329x329x600	0,1
Телевізор	Asus	1	442x124	-
				7,6
Вітальня				
Акваріум	Akvar	1	1333x670x1600	0,89
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	1	430x449x772	0,19
Дивани	Greid	1	1620x665x680	1,07
Кавові столики	Greid	1	635x635x500	0,4
Водний глобус	Марко Поло	1	540x540	0,29
				3,88
Санітарний вузол основний				
Душ	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Джакузі	Stydo	1	1567x1230x560	1,92
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				4,02
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
Унітаз	Stydo	1	790x678x680	0,53
				1,12
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				18,15
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Greid	1	2430x2120x667	5,15
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	2	368x394x540	0,28
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Шафа	Greid	1	1485x621x1760	0,92
Міні-бар	Philco PW8	1	329x329x600	0,1
Телевізор	Asus	1	442x124	-
				7,6
Вітальня				

Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	1	430x449x772	0,19
Дивани	Greid	1	1620x665x680	1,07
Кавові столики	Greid	1	635x635x500	0,4
				2,7
Санітарний вузол основний				
Душ	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				2,1
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
Унітаз	Stydo	1	790x678x680	0,53
				1,12
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				15,05
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Greid	1	2430x1342x667	3,26
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	1	368x394x540	0,14
Міні-бар	Philco PW8	1	329x329x600	0,1
Телевізор	Asus	1	442x124	-
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	1	430x449x772	0,19
Дивани	Greid	1	1620x665x680	1,07
				5,84
Санітарний вузол				
Душ з спеціальним стільцем, що зберігає воду	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				2,1
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				9,47
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				

Ліжко односпальне	Greid	1	2430x1342x667	3,26
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	1	368x394x540	0,14
Телевізор	Asus	1	442x124	-
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	1	430x449x772	0,19
				4,67
Санітарний вузол				
Душ	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				2,1
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				8,3
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Greid	1	2430x2120x667	5,15
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	2	368x394x540	0,28
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	
Телевізор	Asus	1	442x124	-
				6,51
Санітарний вузол				
Душ	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				2,1
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				10,14
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Greid	2	2430x1342x667	6,5
Дзеркало	-	1	478x100x1500	0,04
Тумба біля ліжка	Greid	2	368x394x540	0,28

Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Телевізор	Asus	1	442x124	-
				8,24
Санітарний вузол				
Душ	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
				2,1
Передпокій				
Тахта	Greid	1	1672x668x780	1,11
Вішалки	Greid	2	1423x150x1487	0,42
				1,53
				11,87

Загальну площу номерів житлової групи приміщень, туристичного готелю категорії 4* наведено в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 70 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	38,3	13,4	3,7	5,1	60,5
Люкс	34,3	7	3,7	5,1	50,1
Напівлюкс	19,4	7	-	5,1	31,5
Номер I категорії (одномісні)	15,5	7	-	5,1	27,6
Номер I категорії (двомісні)	21,7	7	-	5,1	33,8
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	27,4	7	-	5,1	39,5

Приміщення поповерхового туристичного готелю з площею та обладнанням наведені в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Циліндричний акваріум в центрі	Akvar	1	1500x1500	2,25
Дивани	Greid	2	1620x665x680	2,15

Кавові столики	Greid	2	635x635x500	0,8
Крісла	Greid	2	665x665x680	0,88
Інтерактивні дошки, щодо екотехнологій	Intech RD 80A	2	452x453x800	0,4
Наочна фільтрація води	-	2	550x100	-
				6,48
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Greid	1	1540x678x700	1,04
Стільці	Greid	2	430x449x772	0,38
Шафа	Greid	1	1500x554x1980	0,83
				2,25
Комора брудної білизни з білизнопроводом				
Білизнопровід	-	1	389x420	0,16
Шафа	Greid	1	1500x554x1980	0,83
				0,99
Комора прибирального інвентаря				
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Шафа для дрібних речей	Greid	2	1500x554x1980	1,66
				3,54
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	2	965x458x850	0,88
Стелажі для речей	Greid	2	1690x558x1800	1,88
				2,76
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Stydo	1	882x670x800	0,59
Унітаз	Stydo	1	790x678x680	0,53
				1,12
Сервізна				
Стелажі	Greid	2	1690x558x1800	1,88
Візки	-	1	965x458x850	0,44
				2,32

Порівняльний аналіз площ поповерхового обслуговування туристичного готелю, категорії 4*, наведено в табл.3.3.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	21,6	30
Кімната чергового персоналу	7,5	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	3,3	6
Комора прибирального інвентаря	11,8	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	9,2	12
Санвузол для персоналу	3,7	4
Сервізна	7,7	12

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	11,8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	12

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В туристичному готелі, що проектується, категорії 4*, розташовуватимуться декілька закладів ресторанного господарства, а саме ресторан на 112 місць, бар при вестибюлі на 15 місць та їдальня для персоналу на цокольному поверсі готелю.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість і послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	112	мешканці готелю та гості м. Одеса	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	американська	7.00-23.00
Бар при вестибюлі	Перший	13	мешканці готелю та гості м. Одеса	«a la carte»	барменами	-	24 години
Їдальня для персоналу	-	20	персонал	-	с/о	комплексне меню	24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма ресторану складається з меню континентального сніданку та меню вільного вибору.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Міні чікен-бургер (булочка, курячий фарш, цибуля, часник, яйця, помідор, салат, майонез, гірчиця)	60
згідно ТК	Міні хот-дог	60
згідно ТК	Гавайські тости (білий хліб, ананас, сир, шинка, масло вершкове)	55
згідно ТК	Салат з індичкою та квасолею (індичка, перець, квасоля, яблучний оцет, помідори, огірки, лист салату)	60
згідно ТК	Каліфорнійський салат зі шпинатом (шпинат, яйця, бекон, червоний винний оцет, печериці)	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (бастурма, відіжано, грудка)	20/20/20
згідно ТК	Сирна тарілка («Колбі», «Чеддер», американський сичужний сир)	20/20/20
	Масло вершкове «Markenbutter»	10
	Гарбузова гранола (вівсяні пластівці, мигдаль, родзинки, арахіс, гарбузове пюре, кленовий сироп)	50
Гарячі страви		
згідно ТК	Крильця в соусі «BBQ» (крильця, борошно пшеничне, спеції, мед)	50
згідно ТК	Ароматні свинячі реберця в меду	50
згідно ТК	Смажені курячі шлуночки	40
згідно ТК	Картопля смажена з скоринкою	45
згідно ТК	Гарнір з квасолі та кукурудзи	45
згідно ТК	Яйця пашот на машині з авокадо	50
згідно ТК	Страта (ситний омлет: яйця, молоко, хліб, буженина, бекон, ковбаса, сир, спеції)	55
згідно ТК	Скрембл з хешбрауном та беконом	50
згідно ТК	Бананові панкейки (молоко, банани, яйця)	50
Солодкі страви		
згідно ТК	Тости з арахісовою пастою та полуничним джемом	50
згідно ТК	Шоколадний фадж з горіхами (шоколад, молоко згущене, фундук, печиво, зефір, масло вершкове)	55
згідно ТК	Батат з зефіром (солока картопля запікається під шаром зефіру)	40
Напої		
згідно ТК	Кава «Blasercafe» торре (еспreso з дуже пишною шапкою з молочної піни) американо капучино латте	60 120 150 250
згідно ТК	Чай «Tazo Teas» органічний чорний чай органічний зелений чай	250

	органічні трави	
згідно ТК	Смузі з хурмою, бананом та апельсином	250
згідно ТК	Банановий смузі (банан, молоко, мюслі, згущене молоко, ванільний цукор)	250
згідно ТК	Молоко / органічний молочний напій на основі мигдалю	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Шоколадний брауні (шоколад, вершки, яйця, цукор, борошно)	50
	Мафіни (борошно, цукор, мускатний горіх, яйця, молоко, вишня)	50
	Пончики «Donuts»	45
	Печиво з арахісовою пастою	40
	Хліб з часником та сиром	20
	Кабачковий хліб в духовці (без дріжджовий)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	«Rocky Mountain oysters» (бичачі яйця обсмажені в олії)	170
згідно ТК	Фланк стейк з молодого бичка подається з мікро зеленню	250/30
згідно ТК	«Гайо пінто» (рис з квасолею та перцем)	170
згідно ТК	Рисові панкейки на кефірі (кефір, яйця, борошно рисове) подається з кленовим сиропом	125/15
згідно ТК	Смажене масло у фритюрі (шматочки масла покривають медом, борошном і корицею і поміщають в киплячий фритюр)	120
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Сендвіч рулет з копченою сьомгою (сьомга, огірок, лист салату, крем-сир, кріп)	80
згідно ТК	Каліфорнійський салат з кіноа та креветками (кіноа, манго, авокадо, огірки, яблука, м'ята, шизо, креветки)	150
згідно ТК	Салат «Техас з куркою» (ромен, айсберг, морква, редис, помідори, мандарини, куряче філе, базилік)	150
згідно ТК	Салат ромен з беконом та яйцями (яйця, бекон, ромен, червоний винний оцет, цибуля-шалот)	145
згідно ТК	Американський картопляний салат (картопля, яйця, селера, корнішони, цибуля, майонез)	140
згідно ТК	Салат з полбою та помідорами (полба, цибуля, помідори, руккола, огірки, базилік)	150
згідно ТК	Овочеві роли з огірком та авокадо (огірок, авокадо, лимон, кунжут, базилік, м'ята, морква, помідори, редис)	120
згідно ТК	М'ясна тарілка (бастурма, в'їджано, грудка)	40/40/40
згідно ТК	Сирна тарілка («Колбі», «Чеддер», американський сичужний сир)	40/40/40
Гарячі закуски		
згідно ТК	Нагетси з курячих грудочок (куряче філе, спеції, кефір, крекери, сир)	80
згідно ТК	Корн-дог (борошно пшеничне та кукурудзяне, молоко, яйця, спеції, сосиска)	75

згідно ТК	Цибулеві кільця в клярі (цибуля, кефір, спеції, панірувальні сухарі, кукурудзяний крохмаль)	75
згідно ТК	Картопля фрі (картопля, рослинна олія, сіль) з кетчупом	75/20
Супи		
згідно ТК	Суп «Клем чаудер» (морський коктейль, лосось, картопля, цибуля, морква, селера, вершки, борошно, петрушка, кмин, чилі)	250
згідно ТК	Кукурудзяний чаудер (цибуля, масло вершкове, бекон, копчена грудка, картопля, кукурудза, часник, вершки, мед, спеції)	250
згідно ТК	Американський кремований суп з курки (цибуля, цибуля – порей, морква, часник, молоко, філе куряче)	250
згідно ТК	Гороховий суп-пюре з вершками та м'ятою (горошок, вершки, сіль, цукор, м'ята, лимонна вода)	250
Основні страви		
згідно ТК	Рибна запіканка (сібас, цибуля, масло вершкове, горошок, кукурудза, сир «Чеддер», молоко, картопля)	240
згідно ТК	Турдакен на грилі (курка без кісток укладена в качку, яка в свою чергу укладена в індичку) подається з картоплею фрі	190/130
згідно ТК	Різдвяна індичка (індичка, цукор, сіль, коріандр, цибуля, морква, апельсин, гвоздика, часник) з сухофруктами та журавлинним соусом	260/20
згідно ТК	«Чилі кон карне» (гострий перець, подрібнене м'ясо яловичини, цибуля, часник, томати, квасоля)	270
згідно ТК	Стейк «Нью-Йорк» (стейк яловичий, розмарин, часник, гострий перець, масло вершкове) подається з листями салату	250/50
згідно ТК	Рвана свинина з пюре з цвітної капусти	140/140
згідно ТК	Стейк зі свинини в духовці з соусом «чімічурі» подається з салатом «Коул Слоу»	230/60
згідно ТК	Реберця по-техаські (реберця свинні, лимон, цибуля) подається з соусом «вустерширський»	270/20
згідно ТК	Хашбраун (картопляні оладки: картопля, цибуля, олія, спеції)	170
згідно ТК	Картопля «Айдахо» (запечені скибочки картоплі з спеціями та гірчицею)	170
згідно ТК	Печена на грилі кукурудза з сиром (кукурудза, лайм, перець чилі, сир)	165
Солодкі страви		
згідно ТК	«Rocky Road Cake» (шоколад молочний, шоколад темний, печиво, масло, горіхи, зефір)	100
згідно ТК	Американські «Smore» (крекер, маршмелоу, шоколад чорний)	120
згідно ТК	Терті і обсмажені зелені банани	110
згідно ТК	Шоколадна карамель з манго	80
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава «Blasercafe»	
	торре (еспресо з дуже пишною шапкою з молочної піни)	60
	американо	120
	капучино	150
згідно ТК	латте	250
	Чай «Tazo Teas»	
згідно ТК	органічний чорний чай	250
	органічний зелений чай	

	органічні трави	
згідно ТК	Вегетаріанський смузі «Гарячий шоколад» (авокадо, вівсяні пластівці, кориця, какао, льон, кунжут, чорний шоколад, мед)	250
згідно ТК	Персиковий чай (персики, цукор, м'ята, чорний чай)	250
Холодні напої		
згідно ТК	Вітамінний смузі (яблуко, селера, ківі, мінеральна вода)	250
згідно ТК	Імбирний ель (корінь імбиру, лимон, газована вода, цукор, м'ята, базилік)	250
згідно ТК	Мандариновий лимонад (сік лимона, вода, цукор, м'ята, мандариновий сік, вода газована, кориця)	250
згідно ТК	Молочний коктейль з «Kit-Kat» (морозиво, молоко, шоколад «Kit-Kat»)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Класичні капкейки	60
	Американський гарбузовий пиріг	120
	Американський персиковий коблер	120
	Банановий хліб з ромом	40
	Поповери (булочки, що вистрибують)	40

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Titos», кукурудзяна, 40% об., США	0,05
Горілка «Ole Smoky», 50% об. США	0,05
Горілка «3 Kilos Vodka», пшенична, 40% об. США	0,05
Вина	
«Gold Country» Colombard-Chardonnay, 12% об., біле сухе, США	0,1
«Western Cellars» Colombard-Chardonnay, біле сухе, 11,5% об. США	0,1
«Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay», біле напівсухе, 13,5% об. США	0,1
«Carlo Rossi» Moscato, біле солодке, 9% об. США	0,1
«Echo Falls» California Rose, 11,5% об. рожеве, сухе, США	0,1
«Anthony's Hill» White Zinfandel, рожеве напівсолодке, 10,5% об. США	0,1
«Western Cellars» Red Zinfandel, 13,5% об. червоне, напівсухе, США	0,1
«Tussock Jumper» Zinfandel, 13,5% об., червоне, сухе, США	0,1
«Carlo Rossi» Sweet Red, червоне, солодке, 9% об. США	0,1
Ігристі вина	
«Korbel» Natural, 12,5% об. біле, сухе, США	0,75
«Echo Falls» Sparkling White Zinfandel, рожеве напівсухе, 11,5% об. США	0,75
Mix Party, «Bubbles» Blue 13% об. солодке, США	0,75
Ром	
«Sailor Jerry», Spiced, золотий, легкий, 40% об. США	0,05
«Ronrico», легкий 40% об. золотий, США	0,05
«Botucal», міцний, темний, 47% об. США	0,05

Віскі	
«Marker's Mark», 45% об. холодна фільтрація, США	0,05
«Double Oak», 43% об. США	0,05
«Templeton Rye», 40% об. житній, без холодної фільтрації, США	0,05
Пиво	
«Buenaveza Salt&Lime», світле крафтове, 4,7% об. США	0,5
«Anchor, Liberty Ale», середньо-янтарне, 5,9% об. США	0,5
«CBS Canadian Breakfast Stout», чорне крафтове, 11,7% об. США	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Вода мінеральна «Активіта» газована/ не газована	0,5
Вода мінеральна «Ерлан», газована/ не газована	0,5
Вода сильно газована «Coca-Cola»	0,5
Вода сильно газована «Fanta»	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогольні вироби		
	Горілка «Titos», кукурудзяна, 40% об., США	0,05
	Горілка «Ole Smoky», 50% об. США	0,05
	Горілка «3 Kilos Vodka», пшенична, 40% об. США	0,05
	«Gold Country» Colombard-Chardonnay, 12% об., біле сухе, США	0,1
	«Western Cellars» Colombard-Chardonnay, біле сухе, 11,5% об. США	0,1
	«Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay», біле напівсухе, 13,5% об. США	0,1
	«Carlo Rossi» Moscato, біле солодке, 9% об. США	0,1
	«Echo Falls» California Rose, 11,5% об. рожеве, сухе, США	0,1
	«Anthony's Hill» White Zinfandel, рожеве напівсолодке, 10,5% об. США	0,1
	«Western Cellars» Red Zinfandel, 13,5% об. червоне, напівсухе, США	0,1
	«Tussock Jumper» Zinfandel, 13,5% об., червоне, сухе, США	0,1
	«Carlo Rossi» Sweet Red, червоне, солодке, 9% об. США	0,1
	«Korbel» Natural, 12,5% об. біле, сухе, США	0,75
	«Echo Falls» Sparkling White Zinfandel, рожеве напівсухе, 11,5% об. США	0,75
	Mix Party, «Bubbles» Blue 13% об. солодке, США	0,75
	«Sailor Jerry», Spiced, золотий, легкий, 40% об. США	0,05
	«Ronrico», легкий 40% об. золотий, США	0,05
	«Botucal», міцний, темний, 47% об. США	0,05
	«Marker's Mark», 45% об. холодна фільтрація, США	0,05
	«Double Oak», 43% об. США	0,05
	«Templeton Rye», 40% об. житній, без холодної фільтрації, США	0,05
Гарячі напої		

згідно ТК	Кава «Blasercafe» торре (еспreso з дуже пишною шапкою з молочної піни) американо капучино латте	60 120 150 250
згідно ТК	Чай «Tazo Teas» органічний чорний чай органічний зелений чай органічні трави	250
згідно ТК	Вегетаріанський смузі «Гарячий шоколад» (авокадо, вівсяні пластівці, кориця, какао, льон, кунжут, чорний шоколад, мед)	250
згідно ТК	Персиковий чай (персики, цукор, м'ята, чорний чай)	250
Холодні напої		
згідно ТК	Вітамінний смузі (яблуко, селера, ківі, мінеральна вода)	250
згідно ТК	Імбирний ель (корінь імбиру, лимон, газована вода, цукор, м'ята, базилік)	250
згідно ТК	Мандариновий лимонад (сік лимона, вода, цукор, м'ята, мандариновий сік, вода газована, кориця)	250
згідно ТК	Молочний коктейль з «Kit-Kat» (морозиво, молоко, шоколад «Kit-Kat»)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Класичні капкейки	60
	Американський гарбузовий пиріг	120
	Американський персиковий коблер	120

Таблиця 3.16 – Меню їдальні для персоналу (1 варіант)

	Назва страви	Вихід страви, г
Понеділок		
Сніданок	Ячня з м'ясними продуктами	240
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Розсольник московський	200
	Креветки з рисом	250
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Фрикадельки з гречаною кашею	120/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вівторок		
Сніданок	Шоколадне суфле	220
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Бульйон	200
	Яловичина з макаронними виробами	120/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Котлети рубані з рисом	130/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Середа		
Сніданок	Бораки з яловичини	200
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Суп картопляний з рибними фрикадельками	200
	Кнедли, запечені в сметані	180

	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Вареники з капустою та сметаною	200/20
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Четвер		
Сніданок	Ватрушки / Чебуреки	200
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Огірочник домашній	200
	Кролик по-столичному з кус-кусом	120/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Пельмені зі сметаною	230/20
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
П'ятниця		
Сніданок	Яєчня з м'ясними продуктами	240
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Розсольник московський	200
	Креветки з рисом	250
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Фрикадельки з гречаною кашею	120/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Субота		
Сніданок	Шоколадне суфле	220
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Бульйон	200
	Яловичина з макаронними виробами	120/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Котлети рубані з рисом	130/120
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Неділя		
Сніданок	Бораки з яловичини	200
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Обід	Суп картопляний з рибними фрикадельками	200
	Кнедли, запечені в сметані	180
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250
Вечеря	Вареники з капустою та сметаною	200/20
	Крюшон ананасовий/ крюшон полуничний	250

Таблиця 3.16а – Меню їдальні для персоналу (2 варіант)

	Назва страви	Вихід страви, г
Понеділок		
Сніданок	Манна каша на молоці	210
	Корзиночки з яблуками	60
	Коктейль «Вершково-кавовий»	250
Обід	Маринований буряк	120
	Суп-пюре з білої квасолі	250
	Гарбуз запечений з яйцем	170
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Салат з квашеної капусти	120
	Рулети картопляний з овочами	180
	Напій зі смородини	250
Вівторок		

Сніданок	Пудинг з сиру к/м	200
	Банани з вершками	60
	Коктейль «Вершково-кавовий»	250
Обід	Салат рибний делікатесний	125
	Солянка з риби на сковороді	250
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Салат яечний	130
	Пудинг з яловичини	250
	Напій зі смородини	250
Середа		
Сніданок	Паштет з печінки з хлібом	45/100
	Драчена	180
	Напій зі смородини	250
Обід	Ікра морквяна	125
	Суп польовий	125
	Котлети натуральні з гречаною кашею	110/110
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Макарони запечені з бринзою	180
	Самбук абрикосовий	150
	Напій зі смородини	250
Четвер		
Сніданок	Манна каша на молоці	210
	Корзиночки з яблуками	60
	Коктейль «Вершково-кавовий»	250
Обід	Маринований буряк	120
	Суп-пюре з білої квасолі	250
	Гарбуз запечений з яйцем	170
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Салат з квашеної капусти	120
	Рулет картопляний з овочами	180
	Напій зі смородини	250
П'ятниця		
Сніданок	Пудинг з сиру к/м	200
	Банани з вершками	60
	Коктейль «Вершково-кавовий»	250
Обід	Салат рибний делікатесний	125
	Солянка з риби на сковороді	250
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Салат яечний	130
	Пудинг з яловичини	250
	Напій зі смородини	250
Субота		
Сніданок	Паштет з печінки з хлібом	45/100
	Драчена	180
	Напій зі смородини	250
Обід	Ікра морквяна	125
	Суп польовий	125
	Котлети натуральні з гречаною кашею	110/110
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Макарони запечені з бринзою	180
	Самбук абрикосовий	150
	Напій зі смородини	250

Неділя		
Сніданок	Сирники зі сметаною	150/25
	Кисіль молочний	250
Обід	Салат з овочів та морської капусти	150
	Сардельки з картопляним пюре	110/110
	Напій зі смородини	250
Вечеря	Зрази рибні	250
	Напій зі смородини	250

Технологічні розрахунки починають з визначення кількості споживачів (приблизну потужність підприємства), яку встановлюють з допомогою графіку завантаження обіднього залу.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 112 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		124
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	67
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	84
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	118
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	101
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	84
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	50
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	67
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	47
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	100	67
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	80	54
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	70	47
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,6	60	40
Всього відвідувачів за день			826
Денна оборотність місця, раз			7,3

$$N_{\text{стр}} = 124 \times 7 + 826 \times 3,5 = 868 + 2891 = 3759 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.18 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски м'ясні овочеві молоко та кисломолочні продукти	30		261
		55	143
		30	78
		25	65
		20	53
	Гарячі страви м'ясні, рибні	50	20

овочеві		25	109
яєчні, сирні		55	238
Солодкі страви	20		173
Всього	100		868

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	434
Холодні страви та закуски	30		867
рибні		25	217
м'ясні		30	260
салати		35	303
кисломолочні продукти		10	87
Гарячі закуски	5	100	145
Супи	10		289
прозорі		15	43
заправні		85	246
Основні гарячі страви	30		867
рибні		10	87
м'ясні		70	606
овочеві		10	87
круп'яні		10	87
Солодкі страви	10		289
Всього	100		2891

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 124 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	31
Холодні напої:	л	0,25	31
власного виробництва		0,25	31
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	12
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	87

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 826 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	41
Холодні напої:	л		

фруктова вода		0,05	41
мінеральна вода		0,08	66
власного виробництва		0,1	83
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
банановий		0,05	41
поповери		0,05	41
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	413
Вино-горілчані вироби	л	0,1	83
Пиво	л	0,025	21

На підставі меню з американськими стравами та попередньо розрахованих таблиць, складаємо денну виробничу програму ресторану (табл. 3.22-3.24).

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Міні чікен-бургер (булочка, курячий фарш, цибуля, часник, яйця, помідор, салат, майонез, гірчиця)	43	60
згідно ТК	Міні хот-дог	40	60
згідно ТК	Гавайські тости (білий хліб, ананас, сир, шинка, масло вершкове)	28	55
згідно ТК	Салат з індичкою та квасолею (індичка, перець, квасоля, яблучний оцет, помідори, огірки, лист салату)	34	60
згідно ТК	Каліфорнійський салат зі шпинатом (шпинат, яйця, бекон, червоний винний оцет, печериці)	31	60
згідно ТК	М'ясна тарілка (бастурма, вілджано, грудка)	32	20/20/20
згідно ТК	Сирна тарілка («Колбі», «Чеддер», американський сичужний сир)	27	20/20/20
	Масло вершкове «Markenbutter»	13	10
	Гарбузова гранола (вівсяні пластівці, мигдаль, родзинки, арахіс, гарбузове пюре, кленовий сироп)	12	50
Гарячі страви			
згідно ТК	Крильця в соусі «BBQ» (крильця, борошно пшеничне, спеції, мед)	27	50
згідно ТК	Ароматні свинячі реберця в меду	22	50
згідно ТК	Смажені курячі шлуночки	38	40
згідно ТК	Картопля смажена з скоринкою	59	45
згідно ТК	Гарнір з квасолі та кукурудзи	50	45
згідно ТК	Яйця пашот на машині з авокадо	45	50
згідно ТК	Страта (ситний омлет: яйця, молоко, хліб, буженина, бекон, ковбаса, сир, спеції)	51	55
згідно ТК	Скрембл з хешбрауном та беконом	67	50
згідно ТК	Бананові панкейки (молоко, банани, яйця)	75	50
Солодкі страви			

згідно ТК	Тости з арахісовою пастою та полуничним джемом	58	50
згідно ТК	Шоколадний фадж з горіхами (шоколад, молоко згущене, фундук, печиво, зефір, масло вершкове)	69	55
згідно ТК	Батат з зефіром (солока картопля запікається під шаром зефіру)	46	40
Напої			
згідно ТК	Кава «Blasercafe» торре (еспресо з дуже пишною шапкою з молочної піни) американо капучино латте	15	60 120 150 250
згідно ТК	Чай «Tazo Teas» органічний чорний чай органічний зелений чай органічні трави	16	250
згідно ТК	Смузі з хурмою, бананом та апельсином	12	250
згідно ТК	Банановий смузі (банан, молоко, мюслі, згущене молоко, ванільний цукор)	13	250
згідно ТК	Молоко / органічний молочний напій на основі мигдалю	6	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Шоколадний брауні (шоколад, вершки, яйця, цукор, борошно)	27	50
	Мафіни (борошно, цукор, мускатний горіх, яйця, молоко, вишня)	25	50
	Пончики «Donuts»	15	45
	Печиво з арахісовою пастою	20	40
	Хліб з часником та сиром	5	20
	Кабачковий хліб в духовці (без дріжджовий)	7	20

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 112 місць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	«Rocky Mountain oysters» (бичачі яйця обсмажені в олії)	59	170
згідно ТК	Фланк стейк з молодого бичка подається з мікро зеленню	75	250/30
згідно ТК	«Гайо пінто» (рис з квасолею та перцем)	120	170
згідно ТК	Рисові панкейки на кефірі (кефір, яйця, борошно рисове) подається з кленовим сиропом	80	125/15
згідно ТК	Смажене масло у фритюрі (шматочки масла покривають медом, борошном і корицею і поміщають в киплячий фритюр)	100	120
Холодні страви і закуски			

згідно ТК	Сендвіч ролет з копченою сьомгою (сьомга, огірок, лист салату, крем-сир, кріп)	217	80
згідно ТК	Каліфорнійський салат з кіноа та креветками (кіноа, манго, авокадо, огірки, яблука, м'ята, шизо, креветки)	55	150
згідно ТК	Салат «Техас з куркою» (ромен, айсберг, морква, редис, помідори, мандарини, куряче філе, базилік)	45	150
згідно ТК	Салат ромен з беконом та яйцями (яйця, бекон, ромен, червоний винний оцет, цибуля-шалот)	49	145
згідно ТК	Американський картопляний салат (картопля, яйця, селера, корнішони, цибуля, майонез)	54	140
згідно ТК	Салат з полбою та помідорами (полба, цибуля, помідори, руккола, огірки, базилік)	55	150
згідно ТК	Овочеві роли з огірком та авокадо (огірок, авокадо, лимон, кунжут, базилік, м'ята, морква, помідори, редис)	45	120
згідно ТК	М'ясна тарілка (бастурма, в'їджано, грудка)	260	40/40/40
згідно ТК	Сирна тарілка («Колбі», «Чеддер», американський сичужний сир)	87	40/40/40
Гарячі закуски			
згідно ТК	Нагетси з курячих грудочок (куряче філе, спеції, кефір, крекери, сир)	45	80
згідно ТК	Корн-дог (борошно пшеничне та кукурудзяне, молоко, яйця, спеції, сосиска)	22	75
згідно ТК	Цибулеві кільця в клярі (цибуля, кефір, спеції, панірувальні сухарі, кукурудзяний крохмаль)	24	75
згідно ТК	Картопля фрі (картопля, рослинна олія, сіль) з кетчупом	54	75/20
Супи			
згідно ТК	Суп «Клем чаудер» (морський коктейль, лосось, картопля, цибуля, морква, селера, вершки, борошно, петрушка, кмин, чилі)	43	250
згідно ТК	Кукурудзяний чаудер (цибуля, масло вершкове, бекон, копчена грудка, картопля, кукурудза, часник, вершки, мед, спеції)	59	250
згідно ТК	Американський кремований суп з курки (цибуля, цибуля – порей, морква, часник, молоко, філе куряче)	87	250
згідно ТК	Гороховий суп-пюре з вершками та м'ятою (горошок, вершки, сіль, цукор, м'ята, лимонна вода)	100	250
Основні страви			
згідно ТК	Рибна запіканка (сібас, цибуля, масло вершкове, горошок, кукурудза, сир «Чеддер», молоко, картопля)	87	240
згідно ТК	Турдакен на грилі (курка без кісток укладена в качку, яка в свою чергу укладена в індичку) подається з картоплею фрі	110	190/130
згідно ТК	Різдвяна індичка (індичка, цукор, сіль, коріандр, цибуля, морква, апельсин, гвоздика, часник) з сухофруктами та журавлинним соусом	96	260/20
згідно ТК	«Чилі кон карне» (гострий перець, подрібнене м'ясо яловичини, цибуля, часник, томати, квасоля)	87	270

згідно ТК	Стейк «Нью-Йорк» (стейк яловичий, розмарин, часник, гострий перець, масло вершкове) подається з листями салату	113	250/50
згідно ТК	Рвана свинина з пюре з цвітної капусти	54	140/140
згідно ТК	Стейк зі свинини в духовці з соусом «чімічурі» подається з салатом «Коул Слоу»	46	230/60
згідно ТК	Реберця по-техаські (реберця свинні, лимон, цибуля) подається з соусом «вустерширський»	100	270/20
згідно ТК	Хашбраун (картопляні оладки: картопля, цибуля, олія, спеції)	47	170
згідно ТК	Картопля «Айдахо» (запечені скибочки картоплі з спеціями та гірчицею)	40	170
згідно ТК	Печена на грилі кукурудза з сиром (кукурудза, лайм, перець чилі, сир)	87	165
Солодкі страви			
згідно ТК	«Rocky Road Cake» (шоколад молочний, шоколад темний, печиво, масло, горіхи, зефір)	52	100
згідно ТК	Американські «Smog» (крекер, маршмелоу, шоколад чорний)	61	120
згідно ТК	Терті і обсмажені зелені банани	78	110
згідно ТК	Шоколадна карамель з манго	98	80
Гарячі напої			
згідно ТК	Кава «Blasercafe» торре (еспресо з дуже пишною шапкою з молочної піни) американо капучино латте	21	60 120 150 250
згідно ТК	Чай «Tazo Teas» органічний чорний чай органічний зелений чай органічні трави	15	250
згідно ТК	Вегетаріанський смузі «Гарячий шоколад» (авокадо, вівсяні пластівці, кориця, какао, льон, кунжут, чорний шоколад, мед)	2	250
згідно ТК	Персиковий чай (персики, цукор, м'ята, чорний чай)	3	250
Холодні напої			
згідно ТК	Вітамінний смузі (яблуко, селера, ківі, мінеральна вода)	23	250
згідно ТК	Імбирний ель (корінь імбиру, лимон, газована вода, цукор, м'ята, базилік)	30	250
згідно ТК	Мандариновий лимонад (сік лимона, вода, цукор, м'ята, мандариновий сік, вода газована, кориця)	16	250
згідно ТК	Молочний коктейль з «Kit-Kat» (морозиво, молоко, шоколад «Kit-Kat»)	14	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Класичні капкейки	87	60
	Американський гарбузовий пиріг	121	120
	Американський персиковий коблер	205	120
	Банановий хліб з ромом	41	40
	Поповери (булочки, що вистрибують)	41	40

**Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 112
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Titos», кукурудзяна, 40% об., США	4	0,05
Горілка «Ole Smoky», 50% об. США	5	0,05
Горілка «3 Kilos Vodka», пшенична, 40% об. США	3	0,05
Вина		
«Gold Country» Colombard-Chardonnay, 12% об., біле сухе, США	5	0,1
«Western Cellars» Colombard-Chardonnay, біле сухе, 11,5% об. США	6	0,1
«Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay», біле напівсухе, 13,5% об. США	2	0,1
«Carlo Rossi» Moscato, біле солодке, 9% об. США	4	0,1
«Echo Falls» California Rose, 11,5% об. рожеве, сухе, США	3	0,1
«Anthony's Hill» White Zinfandel, рожеве напівсолодке, 10,5% об. США	8	0,1
«Western Cellars» Red Zinfandel, 13,5% об. червоне, напівсухе, США	7	0,1
«Tussock Jumper» Zinfandel, 13,5% об., червоне, сухе, США	5	0,1
«Carlo Rossi» Sweet Red, червоне, солодке, 9% об. США	4	0,1
Ігристі вина		
«Korbel» Natural, 12,5% об. біле, сухе, США	4	0,75
«Echo Falls» Sparkling White Zinfandel, рожеве напівсухе, 11,5% об. США	3	0,75
Mix Party, «Bubbles» Blue 13% об. солодке, США	2	0,75
Ром		
«Sailor Jerry», Spiced, золотий, легкий, 40% об. США	1	0,05
«Ronrico», легкий 40% об. золотий, США	2	0,05
«Botucal», міцний, темний, 47% об. США	3	0,05
Віскі		
«Marker's Mark», 45% об. холодна фільтрація, США	4	0,05
«Double Oak», 43% об. США	5	0,05
«Templeton Rye», 40% об. житній, без холодної фільтрації, США	3	0,05
Пиво		
«Buenaveza Salt&Lime», світле крафтове, 4,7% об. США	7	0,5
«Anchor, Liberty Ale», середньо-янтарне, 5,9% об. США	6	0,5
«CBS Canadian Breakfast Stout», чорне крафтове, 11,7% об. США	8	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Вода мінеральна «Активіта» газована/ не газована	35	0,5
Вода мінеральна «Ерлан», газована/ не газована	31	0,5
Вода сильно газована «Coca-Cola»	21	0,5
Вода сильно газована «Fanta»	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Виробництво страв в закладах ресторанного господарства складний процес, який здійснюється у певному порядку, починаючи від забезпечення сировиною, обладнанням, інвентарем та енергією, і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування	
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене	
	індичка	охолоджена	
	курячі крильця	охолоджені	
	свинячі реберця	охолоджені	
	курячі шлуночки	охолоджені	
	бичачі яйця	охолоджені	
	бичок	охолоджений	
	качка	охолоджена	
	яловичина	охолоджена	
	індичка	охолоджена	
	свинина	охолоджена	
	Риба та морепродукти	креветки	охолоджені
		лосось	охолоджений
мідії		охолоджені	
кальмари		охолоджені	
сібас		охолоджений	
сосиски		вакуумовані	
М'ясна та рибна гастрономія	шинка	вакуумована	
	бекон	вакуумований	
	бастурма	вакуумована	
	вілджано	вакуумована	
	грудка копчена	вакуумована	
	буженина	вакуумована	
	ковбаса	вакуумована	
	сьомга копчена	вакуумована	
	Молоко, молочні та жирові продукти	яйця	свіжі
		сир «Колбі»	вакуумований
масло вершкове		вакуумоване	
сир «Чеддер»		вакуумований	
американський сичужний сир		вакуумований	
масло вершкове «Markenbutter»		вакуумоване	
молоко		в пляшці	
кефір		в пляшці	
крем-сир		фасований	
вершки		в пляшці	
морозиво		заморожене	
Овочі та зелень	цибуля	свіжа	
	часник	свіжий	

	помідор	свіжий
	салат	свіжий
	перець	свіжий
	огірки	свіжі
	шпинат	свіжий
	печериці	свіжі
	гарбуз	свіжий
	селера	свіжа
	руккола	свіжа
	петрушка	свіжа
	кукурудза	свіжа
	цибуля-порей	свіжа
	горох	свіжий
	картопля	свіжа
	маш	свіжий
	авокадо	свіжий
	кріп	свіжий
	м'ята	свіжа
	шизо	свіже
	ромен	свіжий
	айсберг	свіжий
	морква	свіжа
	редис	свіжий
	базилік	свіжий
	цибуля-шалот	свіжа
	чилі	свіжий
	цвітна капуста	свіжа
	селера	свіжа
	імбир	свіжий
Фрукти та ягоди	банани	свіжі
	хурма	свіжа
	апельсин	свіжий
	манго	свіже
	яблука	свіжі
	мандарини	свіжий
	лимон	свіжий
	лайм	свіжий
	зелені банани	свіжі
	персики	свіжі
	яблуко	свіже
	ківі	свіже
Бакалійні товари	майонез	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	ананас	консервований
	квасоля	консервована
	яблучний оцет	в пляшці
	червоний винний оцет	в пляшці
	кленовий сироп	в пляшці
	соус «BBQ»	в пляшці
	мед	в пляшці
	згущене молоко	в пляшці

	кукурудза	консервована
	олія	в пляшці
	корнішони	консервовані
	кетчуп	в пляшці
	соус «Чімічурі»	в пляшці
	соус «Вустерширський»	в пляшці
	мінеральна вода	в пляшці
	журавлинний соус	в пляшці
Сипучі продукти	вівсяні пластівці	фасовані
	мигдаль	фасований
	родзинки	фасовані
	арахіс	фасований
	борошно пшеничне	фасоване
	мюслі	фасовані
	ванільний цукор	фасований
	рис	фасований
	борошно рисове	фасоване
	кориця	фасована
	кіноа	фасоване
	полба	фасована
	кунжут	фасований
	борошно кукурудзяне	фасоване
	кмин	фасований
	коріандр	фасований
	гвоздика	фасована
	розмарин	фасований
	шоколад	фасований
	горіхи	фасовані
	зефір	фасований
	какао	фасоване
	льон	фасований
	кунжут	фасований
	цукор	фасований
	чорний чай	фасований
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	булочки	фасована
	білий хліб	фасований
	крекер	фасований
	печиво	фасоване

Складські приміщення ресторану – це приміщення, що призначені для приймання продуктів, сировини і напівфабрикатів, які надходять від постачальників, їх короткострокового зберігання і відпустки на виробництво. Складські приміщення повинні мати завантажувальну, неохолоджувані комори, охолоджувальні камери.

Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

Продукти, що потрапляють на підприємство слід зберігати в тарі виробника (бочках, ящиках, флягах, бідонах і ін.). При необхідності перекладати в чисту, промарковану відповідно до виду продукту виробничу тару. Необхідно передбачати роздільне зберігання продуктів з урахуванням прийнятих умов зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні, рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі та фрукти.

Сировину і готові продукти слід зберігати в окремих холодильних камерах. У невеликих підприємствах, що мають одну холодильну камеру, а також в камері добового запасу продуктів допускається їх спільне короткочасне зберігання з дотриманням умов товарного сусідства (на окремих полицях, стелажах).

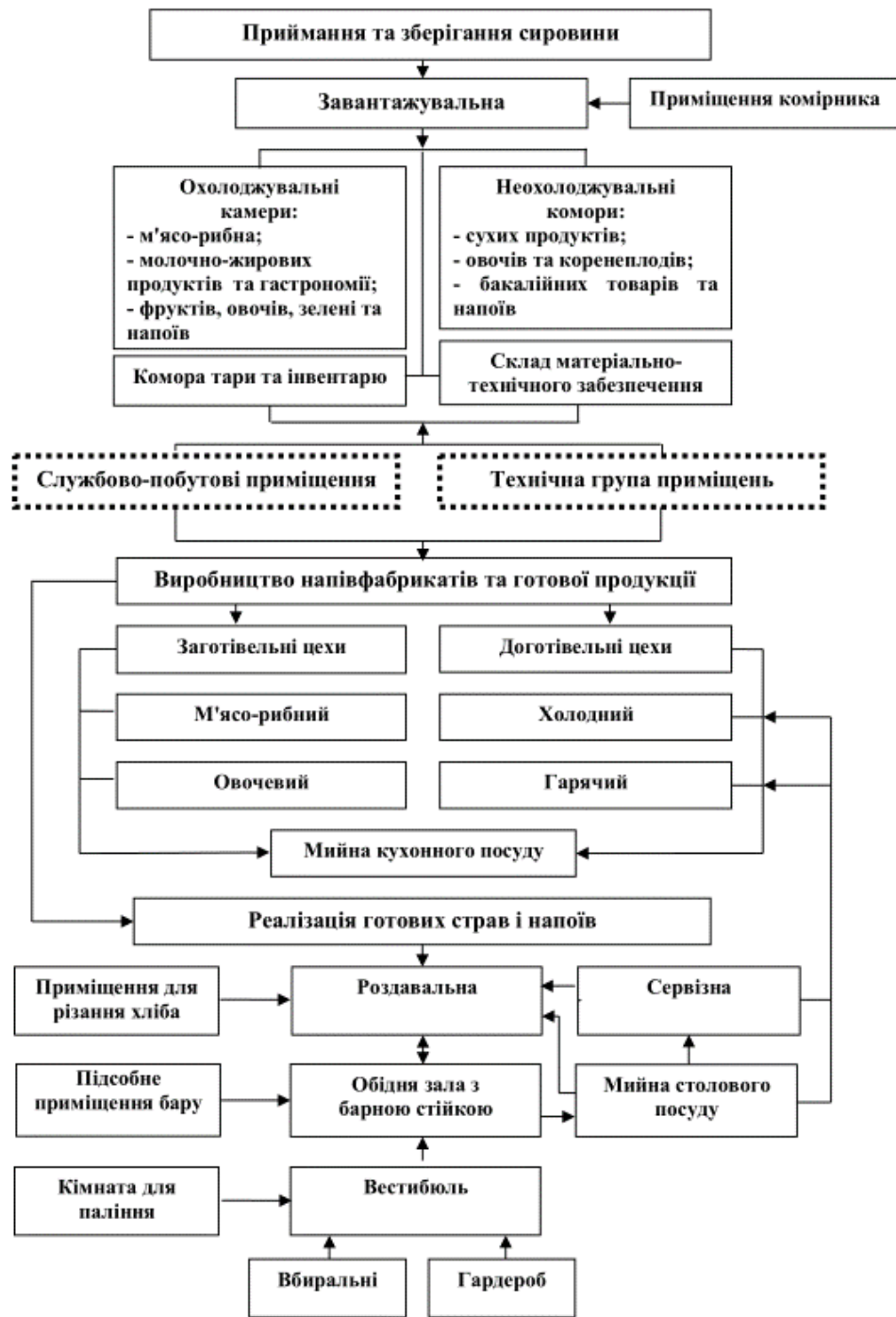


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані з американським направленням при туристичному готелі, наведену на рис.3.3-3.4.

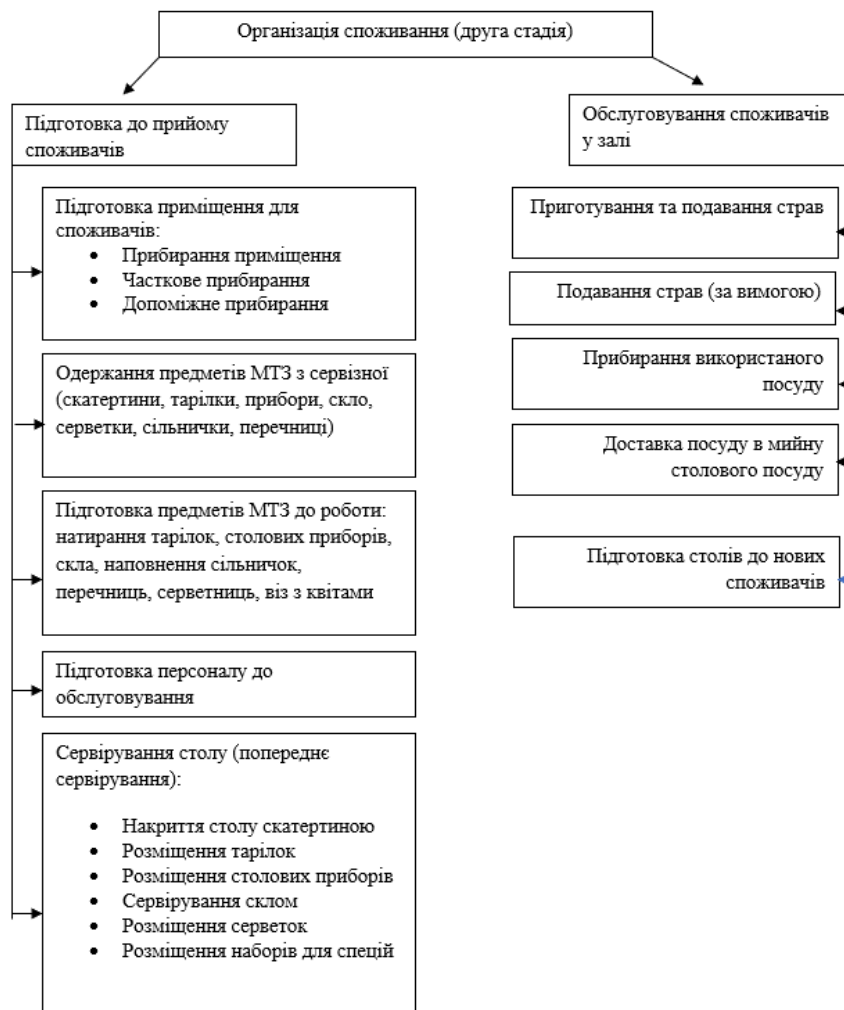
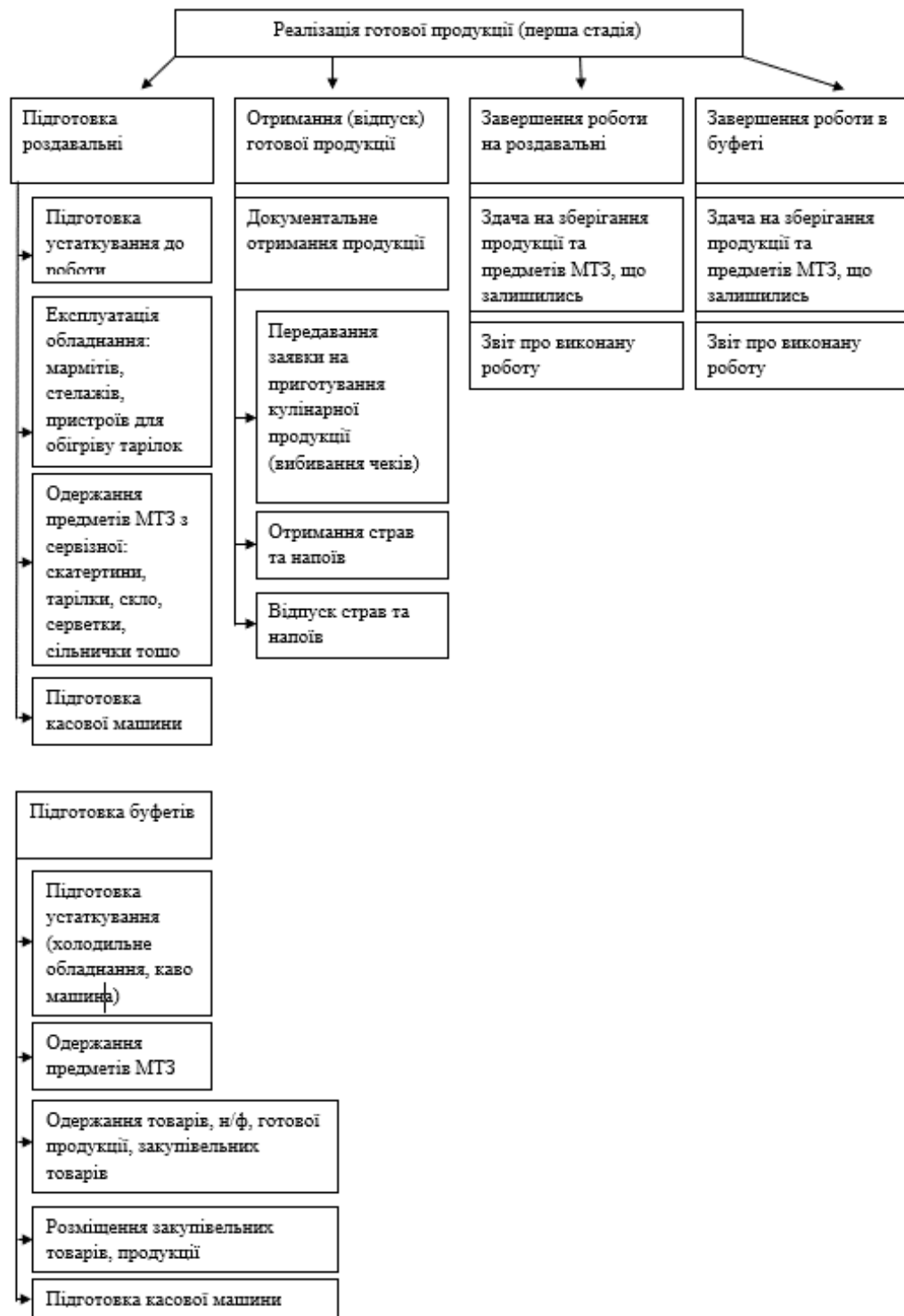


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку



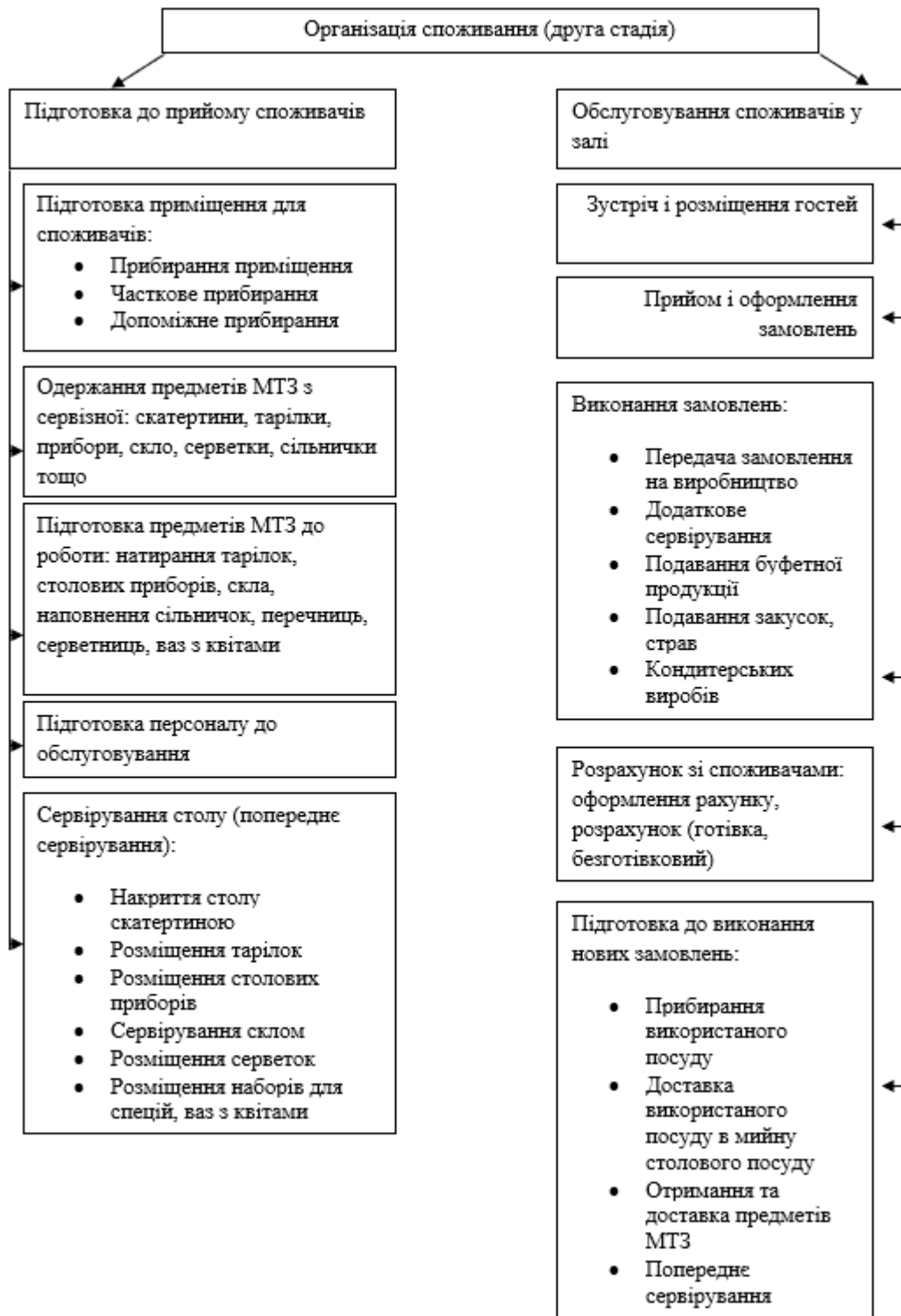


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

В табл.3.26 наведена загальна площа основного закладу ресторанного господарства готелю, а саме ресторану з американською кухнею, на 112 місць.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану на 112 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль, в т.ч.:	
гардероб	11,2
жіночий туалет	6
чоловічий туалет	6
туалет для людей з обмеженими можливостями	8
Кімната для куріння	12
Обідня зала з баром	201,6
Всього	244,8
Виробничі:	
Гарячий цех	15
Холодний цех	12
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	11
Овочевий цех	10
Приміщення для завідуючого виробництвом	13
Мийна столового посуду	12
Сервізна	12
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальна	8
Підсобне приміщення бару	9
Всього	130
Складські приміщення:	
Завантажувальна	22
Приміщення комірника	12
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	9
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	9
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9
Комора добової потреби кондитерських виробів	8
Комора бакалійних товарів та напоїв	8
Комора тари та інвентарю	8
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	92
Службово - побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий/чоловічий з:	
жіночий туалет	14
чоловічий туалет	14
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	7
Всього	76
Всього	S кор. = 542,8

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

У готелях категорії 3* та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-масового призначення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу. Площі приміщень, а також їх обладнання і технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивна зала, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки. Одночасну місткість спортивної або тренажерної зал рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни – не менше 1 %.

Дана служба надає послуги фізкультурно – оздоровчого призначення, для відпочинку та розслаблення туристів. Розташовується на 2 поверсі готелю.

Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
Тренажерний зал	62	Оснащений велотренажерами, біговими доріжками, орбітреком, шведською лінією, степами, стійками з гантелями, фітнес тсанціями, гіперекстензіями, тренажерами для розтягування
Санітарний вузол для персоналу	6	Оснащений умивальником та унітазом
Санітарний вузол для відвідувачів (жіночий)	8	Оснащений умивальником та унітазом
Санітарний вузол для відвідувачів (чоловічий)	8	Оснащений умивальником та унітазом
Кімната інструкторів	8	Оснащена столом, стільцями, шафою, диваном, стелажем
Роздягальня жіноча з душовою	20	Оснащена душовими кабінами, шафами, лавами
Роздягальня чоловіча з душовою	20	Оснащена душовими кабінами, шафами, лавами
Кімната для зберігання і ремонту тренажерів	8	Оснащена стелажми, шафами
Кімната для відпочинку при сауні	12	Оснащена столиками, диванами
Сауна	34	Оснащена сауною
Всього	186	

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

В туристичному готелі, що проектується в якості інновації зазначено використання екотехнологій. Окрім впровадження інновацій, готель також проводитиме конференції, семінари з приводу новітніх систем очищення та

повторного перероблення води в готелі. Для цього готель матиме конференц залу, виставковий зал з наочними моделями інновацій та дитячу кімнату, в якій окрім забавок дітям також розповідатимуть, як треба берегти природу, що роботи для того щоб її не забруднювати.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Конференц зала				
Столики	Greid	15	635x635x500	6,04
Крісла	Greid	30	665x665x680	13,26
Інтерактивні дошки, щодо екотехнологій	Intech RD 80A	3	452x453x800	0,61
Трибуна	Greid	1	860x456x1320	0,39
Екран	Asus	1	1580x100	-
Проектор	Asus	1	154x176	-
Всього				S_{кор} = 20,3
Виставковий зал				
Душ з спеціальним стільцем, що зберігає воду	Stydo	1	990x998x1900	0,98
Стелажі	Greid	6	1690x558x1800	5,65
Унітаз з пральною трансформером	Stydo	1	689x780x1540	0,53
Пісуар з умивальником	Stydo	1	560x670x980	0,37
Знімна мийна ванна	Stydo	1	680x680x800	0,46
Макет екопарковки	-	2	549x568x1300	0,62
Всього				S_{кор} = 8,61
Дитяча кімната				
Лабіринти у вигляді водного потоку	-	3	2340x554x600	3,88
Басейни з кульками	-	5	650x650x400	2,11
Дитячі стільці	Greid	12	320x300x450	1,15
Дитячі столи	Greid	6	980x650x500	3,82
Інтерактивні дошки, щодо екотехнологій	Intech RD 80A	3	452x453x800	0,61
Всього				S_{кор} = 11,57
Всього				40,48 = 134,9

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові приміщення, як правило, розташовані за коридорною системою з одно- або двобічним розміщенням і знаходяться між житловими поверхами. За

функціональним призначенням усі службові приміщення згруповані на поверсі в блоки:

- приміщення керівного складу (кабінет директора, кабінети заступників директора, приймальня);
- приміщення відділу кадрів (кімната начальника відділу, кімната інспекторів);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, приміщення бухгалтерії, приміщення каси тощо);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера, приміщення інженерно-технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста, приміщення для працівників від ділу); приміщення для проведення нарад, зборів тощо.

Господарські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підприємства готельного господарства.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

В табл.3.29 наведені остаточні площі приміщень та прораховано корисну площу закладу туристичного готелю категорії 4* на 70 номерів.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень готелю на 70 номерів

Назва приміщень	Площа, м²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	1 x 60,5 = 60,5
Люкс	1 x 50,1 = 50,1
Напівлюкс	1 x 31,5 = 31,5
Номер I категорії (одномісний)	15 x 27,6 = 414
Номер I категорії (двомісний)	45 x 33,8 = 1 521
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	7 x 39,5 = 276,5
Всього	2 353,6
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30 x 4 = 120
Кімната чергового персоналу	12 x 4 = 48
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6 x 4 = 24
Комора прибирального інвентаря	11,8 x 4 = 47,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12 x 4 = 48
Санвузол для персоналу	4 x 4 = 16
Сервізна	12 x 4 = 48

Всього на поверхах	87,8
Всього на 4-ох поверхах	351,2
Разом по групі А	2 704,8
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	124
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол персоналу	8
Гардероб	12,4
Консьєрж-сервіс	8
Сейфова	20,9
Швейцарська зона	11
Місце для багажних візків	11,9
Камера схову	11,8
Пост охорони	7,5
Екскурсійне бюро	13,5
Санвузол жіночий	13
Санвузол чоловічий	8
Всього	270
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	542,8
Бар при вестибюлі	36
Їдальня для персоналу	29
Всього	607,8
Група Б3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Всього	134,9
Група Б4 – приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Всього	186
Разом по групі Б	1012,7
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	20
Приймальна	20
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	15
Бухгалтерія	15
Робочі кабінети	22
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	15
Всього	119
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	5
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	5
Санвузли та душові	5
Всього	26
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	12
Електрощитова	9

Вентиляція припливна	11
Вентиляція витяжна	16
Всього	48
Разом по групі В	193
Корисна площа приміщень готельного підприємства	3 910,5

$$S_{\text{роб.}} = 3910,5 \times 1,15 = 4497 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 4497 \times 1,09 = 4901 \text{ м}^2$$

Отже, туристичний готель, що проектується, розрахований на 70 номерів та займає площу в 4901 м². Специфікація готелю – туристичний, а отже він налічує приміщення фізкультурно-оздоровчої групи та приміщення культурно-дозвільного призначення.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Туристичний готель, що проектується, категорії 4*, на 70 номерів, розташований в м. Одеса, по вул. Траса Здоров'я, напроти парку «Лемме». Ділянка під будівництво спокійна, невеликий уклін в бік пляжу Ланжерон. Тип ґрунту пересічний, поєднання чорнозему з піщаником.

На території під будівництво розташовуватиметься сам заклад (туристичний готель) з рестораном, також еко-парковка для відвідувачів та персоналу і розворотній майданчик біля завантажувальної.

Проектом передбачається проектування доріжок пішохідних та для автотранспорту. В нічний час заклад та прилегла територія підсвічуватиметься.

Зона озеленення закладу згідно стандартів складає 63%. Заклад притримуватиметься даних розрахунків, тому площа озеленення = $3720 \times 0,63 = 2343,6 \text{ м}^2$.

На території готелю також розташовуватиметься відкритий басейн та лежачки біля нього з лаунж зоною.

Ділянка під новий туристичний готель має достатньо площі щоб розмістити всі об'єкти.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Туристичний готель підключено до різних інженерних систем перелік та характеристика яких наведена нижче:

Водопостачання

Готель, що проектується використовуватиме систему повторного очищення води та дощову воду. Цей процес значно скорочує споживання води та економить гроші.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 124 / 1000) \times 365 = (12\,400 / 1000) \times 365 = 4\,526 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 124 / 1000) \times 365 = (23\,560 / 1000) \times 365 = 8\,599 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 2343,6 \times 2 \times 187 / 710 = 1\,333 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 4\,526 + 8\,599 + 1\,333 = 14\,458 \text{ м}^3 \text{ – загальні витрати.}$$

При повторному використанні води ми економимо близько 25% потреб води.

В числових показниках, це:

$$V_{\text{заг}} = 14\,458 \text{ м}^3 - 25\% = 10\,530,5 \text{ м}^3$$

Для повторного очищення та використання дощової води в закладі використовуватимуться поліетиленові труби VS Plast. Винахід поліетилену став, без перебільшення, революційною подією, оскільки даний технологічний матеріал володіє величезною кількістю переваг, які передаються виробленим з нього виробам. Не є винятком і ПЕ труби. Що ж стосується повного переліку переваг трубопроводів з поліетилену, то він виглядає так:

- Доступна вартість - розглядаються вироби та комплектуючі до них відрізняються досить невисокою ціною, яка набагато нижчою від їх відмінної якості;
- Відсутність корозії - пластикові комунікації не роз'їдаються іржею, контактуючи з водою і іншими агресивними середовищами.
- Міцність - трубопроводи для питної води з ПЕ здатні витримувати змінні навантаження, що виникають при русі ґрунту.
- Довговічність - поліпропіленові труби експлуатуються набагато довше, ніж їх аналоги з металу, чавуну або бетону. Гарантійний термін функціонування подібних виробів, за умови правильного монтажу, складає близько 50 років;
- Невелика вага - ПЕ труби легше металевих, чавунних і бетонних у 3-8 разів, за рахунок чого істотно полегшується їх транспортування, а також установка. Вартість монтажних робіт, виконуваних навіть традиційним відкритим способом, зменшується в 2-2,5 разів.

Каналізація

Для каналізації використовуватимуться труби з поліпропілену Акватерм 8.

Їх переваги:

- Доступні ціни;
- Гарна шумоізоляція;
- Порівняно невелика вага, що забезпечує легкість транспортування;
- Екологічність тощо.

Внутрішня каналізація Skolan d-B забезпечуватиме рівень шуму не більше 20 дБ. Зазвичай шум виникає через протікання стічних вод трубами. Труби та фітинги безшумної каналізації Skolan d-B перешкоджають виникненню шуму. Це відбувається завдяки:

- Skolan d-B має збільшену товщину стінок;
- Skolan d-B має високу щільність та особливу молекулярну структуру;
- Skolan d-B посилений спеціальними добавками з великою молекулярною вагою.



Рис.4.1 – Приклад труб Skolan d-B

Опалення

В готелі, що проектується, використовуватиметься система панельно-променевого опалення, що відрізняється від системи водяного опалення тим, що тут опалювальними приладами є частини будівлі - панелі, стіни, підлоги, стелі. У них є трубопроводи або канали для проходження води. Температура поверхні опалювальних панелей на 10 - 35 ° С вище температури повітря в приміщенні.

Будівельний об'єм готелю складає $= 542,8 \times 3,3 + 794,4 \times 3,3 \times 4 = 10\,486 + 1\,791 = 12\,277 \text{ м}^3$.

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 12\,277 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 186 \times 12 = 2232 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція

В готелі, що проектується використовуватимуться припливні та витяжні системи вентиляції.

Для цього встановлюємо ВЕНТС ВПА 125-2.4-1 LCD, рис.4.2.

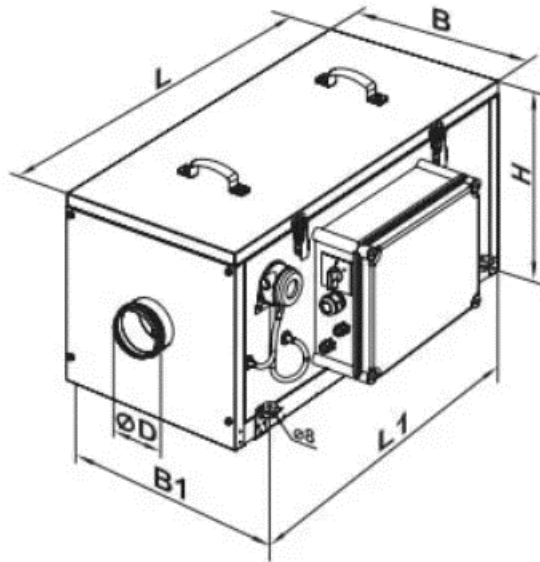


Рис.4.2 – вентиляційна система ВЕНТС ВПА 125-2.4-1 LCD

Це система для швидкого очищення повітря від шкідливих та небезпечних факторів, з низьким рівнем КПД та високою номінальною потужністю. Система також виробляє подачу та нагрівання повітря, (електрокалорифер), створює в приміщенні сприятливу атмосферу та комфорт.

Данна модель йде з вбудованою автоматикою А16. Це пульт дистанційного управління з LCD екраном, за допомогою якого можна регулювати роботу системи.

Кондиціонування.

В закладі, що проектується використовуватимуться кондиціонери каналного та касетного типу, рис.4.3.



Рис.4.3 – Кондиціонери каналного та касетного типу

Такі типи складаються з внутрішнього блоку, який розміщується за стелею (приховано), з'єднуючись з повітроводом, який веде до всіх приміщень в готелі.

Канальні і касетні кондиціонери працюють за схожим принципом - рециркуляція. Тобто, повітря забирається з приміщення через забірну решітку, проходить внутрішній блок, змішується зі свіжим повітрям, охолоджується і подається назад в кімнату через повітроводи.

Переваги:

- Це центральна система кондиціонування для готелю, яка розподіляє потоки охолодженого повітря по всіх приміщеннях;
- Безшумність і високий рівень комфорту при використанні.

Енергозабезпечення

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{\text{жп}}$:

$$P = (0,53 \times 124 + 1,03 \times 112 + 0,15 \times 134,9 + 15 \times 0,05) \times 365 = (65,7 + 115,3 + 20,2 + 0,75) \times 365 = 201,95 \times 365 = 73\,711 \text{ кВт}$$

Енергозабезпечення підприємств передбачає сукупність засобів і методів, призначених для розробки і застосування установок і систем виробляють, трансформують, які розподіляють і споживають теплову, електричну та інші види енергії, що забезпечують функціонування промислових підприємств.

Системи безпеки та зв'язку

В готелі, що проектується використовуватиметься бездротова звукова сигналізація з вмонтованою сиреною Express GSM ULTRA, комплекти відеонагляду з моніторами, системи пожежної тривоги.

Express GSM ULTRA - це звуковий сповіщувач до 112 дБ. Корпус виконаний з білого ударостійкого пластика. Охоронний блок з датчиком руху.



Рис.4.4 – Звуковий сповіщувач

Камери будуть встановлені всюди окрім номерів та сантехнічних кімнат. Кут огляду камери становить 110С. Живлення DC 11V.



Рис.4.5 – Камери відео нагляду

Поглиблений спрінклер HD розеткою вниз є пристроєм для створення систем водяного пожежогасіння і призначений для установки в систему підвісних стель. Зрошувач частково розташований в поглибленні стелі, а регульовані підрозетники забезпечують зручність установки спрінклера з дефлектором, спрямованим вниз, на готових стелях. Така конструкція забезпечує функціональність спрінклера, а також естетичність і можливість приховати технологічні отвори в декоративному оздобленні стель або на стінах.



Рис.4.6 – Спрінклер

Зрошувач виконаний в латунном корпусі і складається з:

- зрошувального дефлектора, регульовального гвинта і рамки - латунь;
- кришка - мідь;
- колба з термочутливою рідиною - боросилікатне скло;
- тарілчаста шайба-ущільнювач з тефлоновою стрічкою.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Одним з найбільш популярних різновидів стилю кантрі, що виник на теренах південної Франції, отримав назву на честь однойменної провінції - Прованс. Стиль

прованс в інтер'єрі сьогодні є досить популярним. Отже, готель, що проектується буде виконаний саме в цьому стилі.

Систематизувавши визначальні характеристики Провансу, можна виділити цілий ряд особливостей, за якими ми ідентифікуємо даний стиль.

- Простота і лаконічність. Це проявляється у всьому - підборі колірної гами, стриманих лініях меблів, практичною розстановкою предметів інтер'єру.
- Колірна гамма витримана в пастельних тонах. Обов'язкова присутність білих або світло-кремових відтінків. В якості базового поєднання можуть виступати вершковий, блакитний, бузковий, рожевий. Для контрасту використовують темно-коричневий, сизий, густий фіолетовий або темно-синій колір.
- Меблі для Провансу - з дерева, можуть бути темними або світлими, але обов'язково пофарбованими. Вони повинні бути простих і лаконічних форм, в якості прикрас може виступати розпис фарбами на фасадах або ковані ручки, куточки, решітки.
- Ковані і плетені елементи являються обов'язковими рисами Провансу.
- Для оздоблення номерів в стилі прованс використовується декоративна штукатурка з ефектом старовини, а стіни можуть бути пофарбовані. Автентично виглядає фрагмент оголеної цегляної кладки. Стеля білиться або забарвлюється. Ніякої ліпнини на ній бути не повинно, а ось стельові балки або їх імітація всіляко вітається.
- Ідеальне покриття для підлоги в стилі прованс - фарбовані дошки. Для їх обробки можуть бути обирали світлі тони, блідо-сірий або ніжно-кремовий. Додатково на підлозі можуть лежати домоткані доріжки, килимки. Іноді можна зустріти плетені солом'яні килимки, на зразок циновок.



Рис.4.7 – Інтер'єр номеру в стилі Прованс

Стиль Прованс в інтер'єрі дає багато можливостей зробити житловий простір зручним, комфортним і неповторним. Він особливо підходить для тих, хто любить затишок домашнього вогнища, цінує справжню красу, радіє натуральним матеріалом і природності.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Для здійснення готельної діяльності використовуються засоби розміщення підприємства. Підприємство як майновий комплекс визнається нерухомістю. До складу підприємства як майнового комплексу входять: всі види майна, призначені для його діяльності, включаючи земельні ділянки, будівлі, споруди, обладнання, інвентар, сировину, продукцію, права вимоги, борги, права на позначення, індивідуалізують підприємство, його продукцію, роботи і послуги (комерційне позначення, товарні знаки, знаки обслуговування) та інші виключні права відповідно до чинного законодавства. Готельне підприємство - це засіб розміщення, що передбачає свій склад майнового комплексу з урахуванням особливостей розміщення визначених категорій громадян і цілей їх розміщення.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності чотиризіркового готелю на 2020/21 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	1	1	365	365
Номер I категорії (одномісний)	15	15	365	5 475
Номер I категорії (двомісний)	45	90	365	32 850
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	7	14	365	5 110
Всього	70	124	-	45 260

При розрахунку доходу від проживання використовується прайс-лист для різних категорій номерів з урахуванням сезонності. Залежно від типу і моделі готелі в вартість проживання можуть бути включені так звані «пакетні послуги»: сніданок, напівпансіон, пансіон, медичний пакет, спорт-пакет, відвідування басейну та фітнесу.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у чотиризірковому готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місяця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,64	467,2	1550	724,16
Люкс	730	0,64	467,2	1100	513,92
Напівлюкс	365	0,64	233,6	1250	292,00
Номер I категорії (одномісний)	5 475	0,64	3504	800	2803,20
Номер I категорії (двомісний)	32 850	0,64	21024	650	13665,60
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	5 110	0,64	3270,4	600	1962,24
Всього	45 260	0,64	28 966,4	-	19 961,12

Для успішного здійснення діяльності ресторану потрібно раціонально організувати бухгалтерський облік та контроль, що забезпечує отримання точних даних по випуску готової продукції і даних про товарообіг за видами реалізації в натуральних і грошовому змінні.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 рік закладу ресторанного господарства туристичного готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	434	168	72,91	13 020	2 187,30
Холодні закуски	867	123	106,64	26 010	3 199,20
Гарячі закуски	145	89	12,90	4350	387,00
Супи	289	67	19,36	8670	580,80
Основні страви	867	178	154,32	26010	4629,60
Солодкі страви	289	89	25,72	8670	771,60
Гарячі напої	41	50	2,05	1230	61,50
Холодні напої	83	45	3,73	2490	111,90
Всього	-	-	397,63	-	11 928,90
Закупівельні товари					
Холодні напої	107	35	3,74	3210	112,20
Хліб та хлібобулочні вироби	82	15	1,23	2460	36,90

Борошняні кондитерські вироби	413	48	19,82	12390	594,60
Вино-горілчані вироби	83	120	9,96	2490	298,80
Пиво	21	60	1,26	630	37,80
Всього	-	-	36,01	-	1080,3
Разом	-	-	433,64	-	13 009,2

Рух товарів від виробника до споживача фіксується в товаросупровідних документах, що передбачають умови поставки і правила перевезення вантажів.

Надходження від постачальників продуктів харчування та інших матеріальних цінностей для виробництва готових страв оформляється товарними накладними, якщо вантаж доставлений самим постачальником - ще і товарно-транспортної накладної, а також рахунками - фактурами.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020/21 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	11 928,90	143 146,80
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1080,3	12 963,60
Плановий роздрібний товарооборот	13 009,2	156 110,40

Окрім доходу від житлових номерів та ресторану туристичного готелю, визначаємо дохід від додаткових послуг та інноваційних послуг, табл.5.5-5.6.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2020/21 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Пральня та прасування	260	75	19,50
Разом	260	-	19,50

До інноваційних послуг готелю належать еко-новації, що були описані в 1 розділі роботи. Дохід з нової діяльності приносить: проведення конференцій, відвідування виставкового залу в якому представлено всі нові рішення, що використовуватимуться в готелі, а також послуги дитячої кімнати.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Проведення конференцій з приводу екотехнологій	580	550	319,00
Відвідування виставкового залу з екотехнологіями	420	130	54,60
Послуги дитячої кімнати	560	120	67,20
Разом	1560	-	440,80

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020/21 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	19 961,12
Ресторанного господарства	156 110,40
Інших господарських підрозділів	19,50
Доходи від надання інноваційних послуг	440,80
Разом	176 531,82

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Основна мета відтворення основних фондів - забезпечення підприємств основними фондами в їх кількісному і якісному складі, а також підтримання їх в робочому стані.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів туристичного готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	98700	75400	14300	188 400
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1552	995	237	2784
- Механічне обладнання	817	442	226	1485
- Теплове обладнання	1934	567	443	2944
- Торговельне обладнання	447	432	89	968
- Вимірювальні прилади	338	176	16	530
Меблі, інше офісне обладнання	5589	1314	678	7581
Транспортні засоби	2134	546	66	2746

5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1668	243	145	2056
Телефони	67	32	12	111
Разом	113 246	80 147	16 212	209 605

Амортизаційні відрахування - це важлива частина поточних витрат на вироблені товари, яка включається в собівартість, а також фінансових ресурсів всієї економіки. Амортизаційні відрахування виконують такі функції:

1. Формують фонди з метою повного відновлення ОФ після закінчення їх терміну служби, іншими словами, забезпечують просте відтворення;
2. Накопичують кошти для розширеного відтворення;
3. Створюють систему планово-фінансових нормативів, які необхідні для планування господарських пропорцій відтворення ОФ і розподілу потужностей;
4. Створюють систему господарських розрахунків нормативів, які застосовуються в розрахунку собівартості продукції, прибутку, рентабельності;
5. Створюють фонди розвитку виробництва, інновацій;
6. Стимулюють більш швидке оновлення основних фондів.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів туристичного готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	98700	75400	14300	20	4935	3770	715	9420
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1552	995	237	5	310,40	199,00	47,40	556,80
- Механічне обладнання	817	442	226	5	163,40	88,40	45,20	297,00
- Теплове обладнання	1934	567	443	5	386,80	113,40	88,60	588,80
- Торговельне обладнання	447	432	89	5	89,40	86,40	17,80	193,60
- Вимірювальні прилади	338	176	16	2	169,00	88,00	8,00	265,00

Меблі, інше офісне обладнання	5589	1314	678	4	1397,25	328,50	169,50	1895,25
Транспортні засоби	2134	546	66	5	426,80	109,20	13,20	549,20
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1668	243	145	2	834,00	121,50	72,50	1028,00
Телефони	67	32	12	2	33,50	16,00	6,00	55,50
Всього								14 849,15

5.3 Розробка плану з праці

Використовуючи посадову інструкцію роботодавець може:

- довести відмову в прийомі на роботу в зв'язку з невідповідністю претендента (претендента на посаду) встановленим кваліфікаційним вимогам, що пред'являються до певної посади, виконуваної роботи;
- розподілити трудові функції між працівниками;
- оцінити якість роботи співробітника в період випробувального терміну;
- оцінити якість виконання працівником трудової функції;
- довести невідповідність працівника займаній посаді або виконуваній роботі внаслідок недостатньої кваліфікації, підтвердженої результатами атестації;
- довести правомірність застосування до працівника дисциплінарного стягнення за невиконання або неналежне виконання покладених на нього трудових обов'язків.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису туристичного готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	3
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1

Касир	2
Маркетолог	2
Завідувач виробництвом	1
Головний інженер	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	16
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор ресторану	2
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	2
Кухар IV розряду	3
Кухар III розряду	2
Бармен	2
Баріста	2
Офіціант	8
Старша покоївка	2
Покоївки	8
Гардеробник	2
Порт'є	2
ІТ спеціаліст	2
Екскурсоводи	2
Працівники охорони	4
Комірник	2
Разом виробничий (операційний) персонал	48
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	4
Прибиральники	5
Працівники пральної	3
Носій багажу	2
Вантажник	2
Сантехнік для підтримання в належному стані обладнання з очищення та повторного перероблення води	2
Електрик	1
Разом допоміжний персонал	21
Всього	85

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу туристичного готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Виконавчий директор	1	25,4	25,4	-	-	25,4
Секретар керівника	2	16,8	33,6	-	-	33,6

Головний бухгалтер	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Бухгалтер	3	12,1	36,3	-	-	36,3
Менеджер кадрової служби	1	11,6	11,6	-	-	11,6
Спеціаліст відділу кадрів	1	11,6	11,6	-	--	11,6
Менеджер служби прийому та розміщення	1	11,6	11,6	-	-	11,6
Касир	2	8,9	17,8	-	-	17,8
Маркетолог	2	14,2	28,4	-	-	28,4
Завідувач виробництвом	1	8,7	8,7	-	-	8,7
Головний інженер	1	12,3	12,3	-	-	12,3
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	16	-	212	-	-	212
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор ресторану	2	11,6	23,2	-	-	23,2
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	12,5	25	-	-	25
Шеф-кухар	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Кухар V розряду	2	12,3	24,6	--	--	24,6
Кухар IV розряду	3	9,7	29,1	-	-	29,1
Кухар III розряду	2	6,6	13,2	-	-	13,2
Бармен	2	7,7	15,4	-	-	15,4
Баріста	2	7,8	15,6	-	-	15,6
Офіціант	8	6,2	49,6	-	-	49,6
Старша покоївка	2	9	18	-	-	18
Покоївки	8	8,2	65,6	-	-	65,6
Гардеробник	2	6,2	12,4	-	-	12,4
Порт'є	2	6,6	13,2	-	-	13,2
ІТ спеціаліст	2	14,6	29,2	-	-	29,2
Екскурсоводи	2	12,8	25,6	-	-	25,6
Працівники охорони	4	10,4	41,6	-	-	41,6
Комірник	2	8,4	16,8	-	-	16,8
Разом по виробничому (операційному) персоналу	48	-	433,8	-	-	433,8
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	6,2	12,4	-	-	12,4
Мийник посуду	4	6,6	26,4	-	-	26,4
Прибиральники	5	6,7	33,5	-	-	33,5
Працівники пральної	3	6,5	19,5	-	-	19,5
Носій багажу	2	6,6	13,2	--	--	13,2
Вантажник	2	6,4	12,8	-	-	12,8

Сантехнік для підтримання в належному стані обладнання з очищення та повторного перероблення води	2	9,7	19,4	-	-	19,4
Електрик	1	9,9	9,9	-	-	9,9
Разом допоміжний персонал	21	-	147,1	-	-	147,1
Разом місячний фонд основної заробітної плати	85	-	792,9	-	-	792,9
Разом річний фонд основної заробітної плати	85	-	9514,8	-	-	9514,8

Ключові індикатори діяльності KPI (Key Performance Indicators) - показники діяльності компанії, які дозволяють визначити, як кожен конкретний співробітник розподіляє час, регулює процеси, докладає зусиль для досягнення результату. Мотивація персоналу на базі системи ключових індикаторів дозволяє встановити причинно-наслідковий зв'язок між стратегічними цілями готельного бізнесу та оперативними завданнями для кожного співробітника. Співробітник чітко орієнтується в своїй системі завдань і стає залученим в процес бюджетування.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду туристичного готелю на 2020/21 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	212 x 12 = 2544	40	1017,60
Виробничий (операційний) персонал	433,8 x 12 = 5205,6	30	1561,68
Допоміжний персонал	147,1 x 12 = 1765,2	25	441,3
Разом	792,9 x 12 = 9514,8	-	3020,58

Кінцевим етапом даного підрозділу є формування плану з праці туристичного готелю на 2020/21 рік, табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці туристичного готелю на 2020/21 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	85	85
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	16	16

Виробничий (операційний) персонал	осіб	48	48
Допоміжний персонал	осіб	21	21
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	792,9	9514,8
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	212	2544
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	433,8	5205,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	147,1	1765,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	251,715	3020,58
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	84,8	1017,60
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	130,14	1561,68
Допоміжний персонал	тис. грн.	36,775	441,3
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1044,615	12535,38
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	296,8	3561,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	563,94	6767,28
Допоміжний персонал	тис. грн.	183,875	2206,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	12,28	147,47
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	18,55	222,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	11,74	140,98
Допоміжний персонал	тис. грн.	8,75	105,07

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Витрати, які має підприємство, можна умовно поділити на кілька груп:

1. Включаються в собівартість послуг. У кожному циклі вони повертаються з виручки.
2. Витрати, які погашаються за рахунок прибутку. Вони повертаються за рахунок націнки на товари і послуги, які продаються на ринку.

Залежно від величини обсягу послуг готельного підприємства:

1. Постійні витрати. Інакше вони іменуються умовно постійними. До них відносяться витрати, величина яких не змінюється при зміні величини виручки готелю.
2. Змінні витрати. Інакше вони є умовно змінними. Загальна величина даних витрат залежить від величини готельного продукту. Загальна сума постійних і змінних витрат становить так звану валовими витратами.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства туристичного готелю на 2020/21 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	26 247,60	60	0,6	16 404,75
Холодні закуски	38 390,40	60	0,6	23 994,00
Гарячі закуски	4644,00	45	0,45	3 202,75
Супи	6969,60	45	0,45	4806,62
Основні страви	55 555,20	60	0,6	34 722,00
Солодкі страви	9 259,20	45	0,45	6385,65
Гарячі напої	738,00	45	0,45	508,96
Холодні напої	1342,80	45	0,45	926,06
Всього	143 146,80	-	-	90 950,79
Закупівельні товари				
Холодні напої	1346,40	60	0,6	841,50
Хліб та хлібобулочні вироби	442,80	60	0,6	276,75
Борошняні кондитерські вироби	7135,20	60	0,6	4459,50
Вино-горілчані вироби	3585,60	60	0,6	2411,62
Пиво	453,60	60	0,6	283,50
Всього	12 963,60	-	-	8272,87
Разом за рік	156 110,40	-	-	99 223,66

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію туристичного готелю на 2020/21 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	73 711	1,68	123,83
Опалення, Г/ккал	2 232	1654,41	3692,64
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	8599	97,89	841,75
холодна, м ³	4 526	22,99	104,05
Разом			945,8

МШП – це засоби праці з вартістю менше 15 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян або з терміном використання менше одного року. За своєю економічною сутністю вони як засоби праці повинні були б ставитися до основних фондів, однак з метою спрощення їх обліку в діючій господарській практиці вони віднесені до складу оборотних активів.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в туристичному готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	850	13,60
Виробничий (операційний) персонал	48	2	800	76,8
Допоміжний персонал	21	2	740	31,08
Всього	85	-		121,48

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів туристичного готелю на 2020/21 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	112	3	336	445	149,52
Столові прибори	112	3	336	450	151,20
Скляний посуд	112	2	224	460	103,04
Столова білизна	112	2	224	210	47,04
Кухонний посуд	112	2	224	380	85,12
Канцелярське приладдя	112	2	224	70	15,68
Всього	-	-	-		551,6

Склад та порядок планування поточних витрат туристичного готелю наведено в табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат туристичного готелю на 2020/21 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	99 223,66
Витрати на оплату праці	12535,38
Єдиний соціальний внесок	2757,78
Амортизаційні відрахування	14 849,15
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	945,8
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	673,08
Податки, збори	1345
Витрати на охорону	52,95
Інші поточні витрати	16580,34
Разом	148 963,14

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Прибуток є кінцевим результатом діяльності підприємства. Функції, що виконує прибуток на підприємстві:

1. Оціночна функція - прибуток оцінює ефект господарської діяльності.
2. Розподільча функція - прибуток використовується як інструмент розподілу чистого доходу.
3. Стимулююча функція - прибуток є інструментом формування різних фондів стимулювання, як власників і робітників, та і самої господарської діяльності.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку туристичного готелю на 2020/21 рік

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	176 531,82
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	17 653,18

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності туристичного готелю на 2020/21 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	176 531,82
2	Поточні витрати, тис. грн.	148 963,14
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	27 568,68
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4 962,36
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	22 606,32
6	Рентабельність операційної діяльності, %	12,8
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17 653,18
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	22 606,32
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	9,2

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

В сучасних умовах коефіцієнт ефективності, що є величиною, зворотної терміну окупності інвестицій, встановлюється підприємцем виходячи з кон'юнктури фінансового ринку і очікуваних результатів нововведення. Раніше по народному господарству в цілому нормативний коефіцієнт порівняльної

ефективності капітальних вкладень встановлювався в діапазоні від 0,1 до 0,24 в залежності від виду продукції (галузі) і регіону, його широко використовують і зараз.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації пов'язаної з впровадженням систем очищення та повторного перероблення води

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Колодці, свердловини	-	1	124
Станція очищення води	Ecosoft	1	45
Механічний фільтр	Ecosoft	1	21
Установка зворотного осмосу	Ecosoft	1	26
Станція підвищення тиску	Ecosoft	1	14
Система пожежогасіння	Ecosoft	1	38
Безшумний компресор	Ecosoft	2	29
Фільтр для аерації	Ecosoft	2	12
Фільтр для знезалізнення	Ecosoft	2	36
Фільтр для пом'якшення води	Ecosoft	3	22
Фільтр для сорбції	Ecosoft	2	10
Бактерицидна система для знезараження води УФ-променями	Ecosoft	3	14
Фільтр для знезараження (видалення бактерій, вірусів, грибків)	Ecosoft	2	11
Листковий клапан	Wetron	3	6
Збірний клапан з поплавком	Wetron	2	8
Приточний трубопровід	Wetron	2	14
Датчик рівня	Wetron	2	6
Автоматизована насосна станція дощової води	Optima Jet 100	2	54
Поплавковий вимикач	Wetron	2	5
Разом	-	2	495,00
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			232,8
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			727,80

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2020/21 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	440,80	440,8	440,8
Витрати на впровадження інновації	727,80	287+232,8 = 519,8	79+232,8 = 311,8
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-287,00 (збиток)	- 79 (збиток)	129
Податок на прибуток	-		23,22

Продовження таблиці 5.22

Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-		105,78
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-		23,9
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	3,9	$495/105,78 = 4,6$ $+ 2 = 6,6$

Готель, що проектується використовуватиме систему повторного очищення води, її термін окупності складає 6,6 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готель, що проектується знаходитиметься в м. Одеса, по вул. Траса здоров'я, навпроти парку Лемме. Перевагами розташування готелю є те, що він розташовується майже в центрі, поруч з культурним надбанням міста та її розважальними комплексами. Місце під будівництво знайдене вільне від насаджень. До готелю можна дібратися на місцевому транспорті, власним авто або замовити трансфер від готелю.

Готель, що проектується використовуватиме систему повторного очищення води та дощову воду, для питних та господарсько-побутових потреб.

Окрім даних інновацій готель, використовуватиме також новації готелів світу, які в Україні використовуватимуться вперше:

- на першому поверсі, в чоловічій вбиральні, використовуватиметься технологія повторного використання води;
- частина номерів готелю буде обладнана унітазом та пральною трансформером;
- в душі номерів готелю, будуть розташовані спеціальні стільці, що зберігають воду.

Окрім цього, готель також використовуватиме еко-парковки, для відвідувачів та персоналу готелю.

В роботі досягнуто всіх завдань, що були поставлені на початку роботи, а саме:

- визначили актуальність еко-технологій та підібрали сучасне обладнання, що використовуватиметься в готелі для економії води та грошей в подальшому;
- дослідили м. Одеса та 5 головних конкурентів: бутік-готель «Ланжерон», дизайн-готель «Skopeli», готель «Пальма», готель «Шаланда», готель «Волна»;
- підібрали обладнання для приймально-вестибюльної групи, житлових номерів, а також для приміщень де висвітлюватиметься інновація: конференц-зал, виставковий зал, дитяча кімната;

- розраховали інженерну частину проекту та визначили, що еко нововведення скоротять витрати води приблизно на 25%;
- також визначили, що інновації введені в готелі окупляться через 6,6 років, а сам готель через 9,2 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Коронавірус завдасть світовому туризму \$2,1 трлн збитків – дослідження. Журнал «Бізнес», 31 березня 2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://business.ua/news/9513-koronavirus-zavdast-svitovomu-turizmu-2-1-trln-zbitkiv-doslidzhennya> (дата звернення: 25.06.2020).
2. WTTC (2020), «Safe Travels»: Global Protocols & Stamp for the New Normal. URL:<https://wtcc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp> (дата звернення: 25.06.2020).
3. Вінокуров Я. Коронавірус загрожує 50 мільйонам робочих місць у світі. Hromadske Int, 2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hromadske.ua/posts/koronavirus-zagrozhuye-50-miljonam-robochih-misc-u-sviti-doslidzhennya> (дата звернення: 25.06.2020).
4. Зануда А. Коронавірус: скільки втрачає туризм. BBC News Україна, 16 березня 2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-51870285> (дата звернення: 25.06.2020).
5. Забруднення навколишнього природного середовища і здоров'я людини [Електронний ресурс] / 1 – Режим доступу до ресурсу: <https://moyaosvita.com.ua/bzhd/zabrudnennya-navkolishnogo-prirodnogo-seredovishha-i-zdorovya-lyudini/>.
6. Водні ресурси України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Водні_ресурси_України.
7. ВОДА ЯК ІНСТРУМЕНТ КОНЦЕПЦІЇ БІЛЬШ ЧИСТОГО ВИРОБНИЦТВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.recpc.org/wp-content/uploads/2018/02/Methodichka_Water.pdf.
8. Водопровідні мережі і водоводи [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://stud.com.ua/27750/tovaroznavstvo/vodoprovodni_merezhi_vodovodi.
9. Економія води 6 кращих технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.n-life.org/2881-10-uncomfortable-truths-about-the-environment-which-i.html>.

10. Хімічні властивості. Чиста вода — безбарвна прозора рідина, без запаху і смаку [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://studopedia.su/16_167627_himichni-vlastivosti.html.
11. The Merchant Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://yandex.ru/maps/org/the_merchant_hotel/88967358009/?ll=-5.926183%2C54.600971&z=17.
12. Ohto Ryokan - Киото [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kyono-yado-oh-to-jp.wintega.com>.
13. H10 Berlin Ku'damm [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g187323-d1987603-Reviews-H10_Berlin_Ku_damm-Berlin.html.
14. One King West Hotel & Residence [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://travel.yandex.ru/hotels/toronto/one-king-west-hotel-residence/?activeTabId=main&adults=2&checkinDate=2021-01-30&checkoutDate=2021-01-31&childrenAges=&serpReqId=1611930752386287-668081858703764203200141-production-app-host-man-web-yp-56&utm_campaign=common&utm_content=title&utm_medium=text-one-company&utm_source=wizard_ru_hotels.
15. Est Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/hotel/fr/esthotelparis.ru.html>.
16. Одеса [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikivoyage.org/wiki/Одеса>.
17. Готелі Одеси [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hotels24.ua/uk/Odesa/>.
18. VSplast [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://geyser.com.ua/ua/vsplast/>.
19. ТРУБИ ТА ФІТИНГИ ПОЛІПРОПІЛЕНОВІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dim.promotion-soft.com/articles/inzhenerni-sistemi-ta-merezhi/santexnika-vodopostachannya-kanalizaciya/trubi-ta-fitingi-polipropilenovi/>.

- 20.Вентс ВПА 125-2,4-1 приточная установка [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vents-shop.ru/pritochnaya-ustanovka-vents-vpa-125-2-4-1/>.
- 21.INTERVISION EXPRESS GSM ULTRA PIR [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://intervision.ua/doc/express%20gsm%20ultra.pdf>.
- 22.Стиль прованс в интерьере: изысканная простота французского кантри [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zen.yandex.ru/media/id/5dd7d22b6b888b11ecbd6673/stil-provans-v-interere-izyskannaia-prostota-francuzskogo-kantri-5e6f0c475f50cb6af854ddac>.
- 23.Підприємство як єдиний майновий комплекс [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://legalexpert.in.ua/komkodeks/gk/79-gk/552-191.html>.
- 24.Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
- 25.Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).



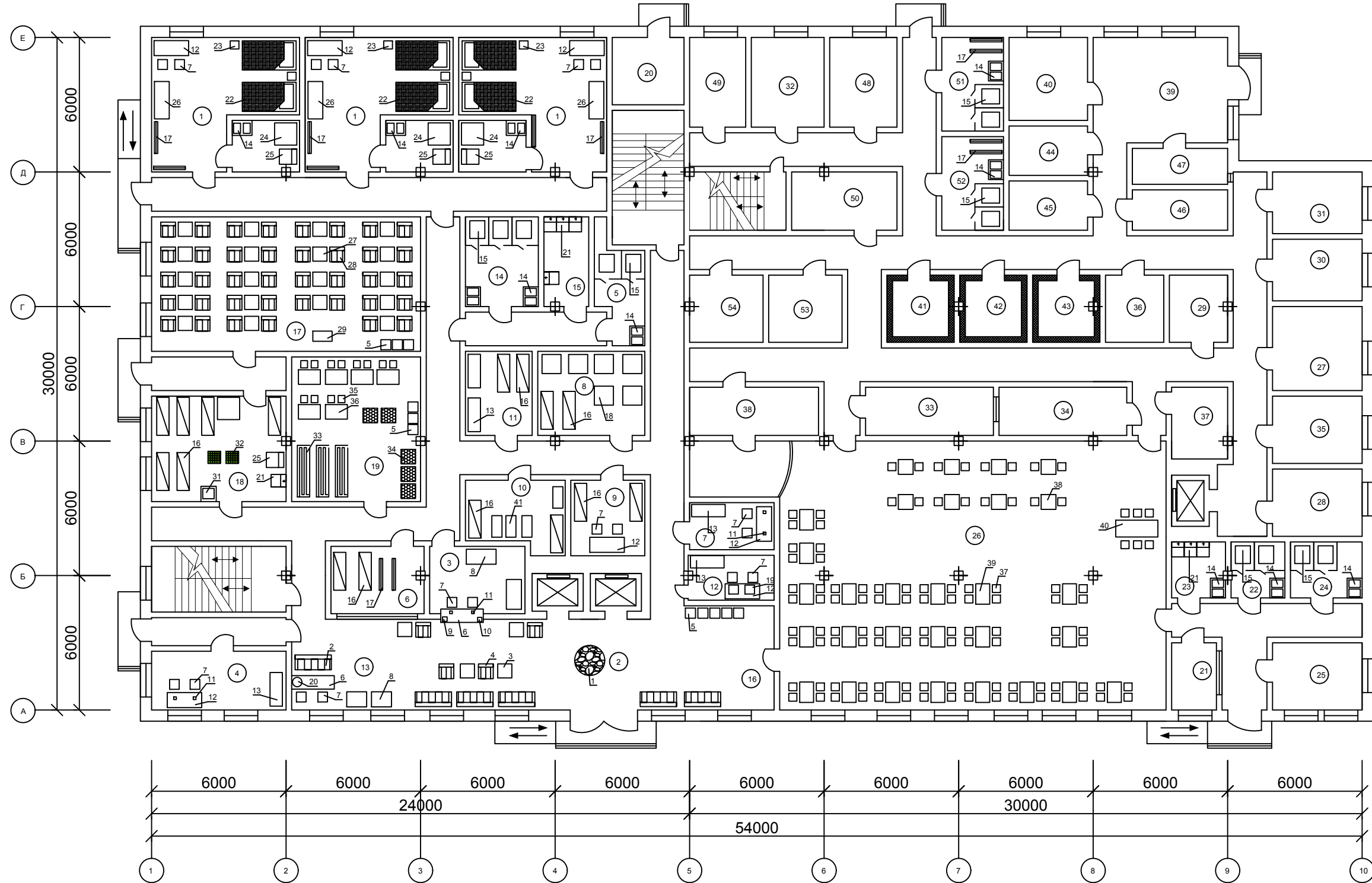
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Заклад, що проектується	
	II. Конкуренти	
1	Бутік-готель «Ланжерон»	20 номерів
2	Дизайн-готель «Skopeli»	19 номерів
3	Готель «Пальма»	12 номерів
4	Готель «Шаланда»	20 номерів
5	Готель «Волна»	20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	парк «Лемме»	
7	Чорне море	
8	музей Паустовського	
9	пляж Ланжерон	
10	Одеський центр каякінгу	
11	парк ім. Т. Г. Шевченка	



Рис.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління туристичним готелем

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	39,5
2	Вестибюль	124,0
3	Бюро прийому і реєстрації	12,0
4	Кімната чергового адміністратора	12,0
5	Санвузол персоналу	8,0
6	Гардероб	12,4
7	Консьєрж-сервіс	8,0
8	Сеїфова	20,9
9	Швейцарська зона	11,0
10	Місце для багажних візків	11,9
11	Камера схову	11,8
12	Пост охорони	7,5
13	Екскурсійне бюро	13,5
14	Санвузол жіночий	13
15	Санвузол чоловічий	8
16	Бар при вестибюлі	36,0
17	Конференц зала	67,6
18	Виставковий зал	28,7
19	Дитяча кімната	38,5
20	Електрощитова	9,0
21	Вестибюль, в т.ч.: гардероб	11,2
22	жіночий туалет	6,0
23	чоловічий туалет	6,0
24	туалет для людей з обмеженими можливостями	8,0
25	Кімната для куріння	12,0
26	Обідня зала з баром	201,6

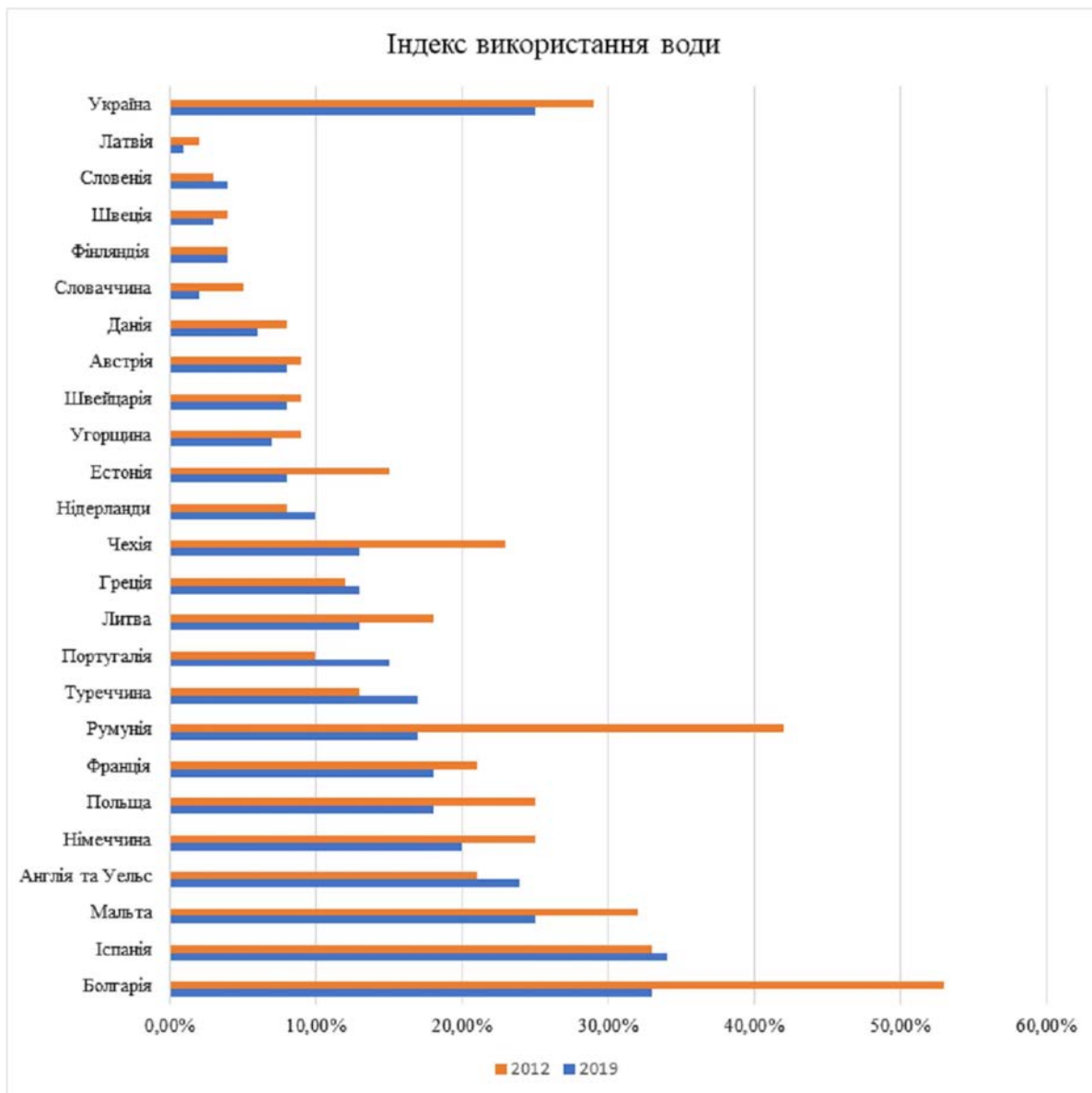
27	Гарячий цех	15,0
28	Холодний цех	12,0
29	Приміщення для різання хліба	8,0
30	М'ясо – рибний цех	11,0
31	Овочевий цех	10,0
32	Приміщення для завідуючого виробництвом	13,0
33	Мийна столового посуду	12,0
34	Сервізна	12,0
35	Мийна кухонного посуду	12,0
36	Приміщення для обробки яєць	8,0
37	Роздавальна	8,0
38	Підсобне приміщення бару	9,0
39	Завантажувальна	22,0
40	Приміщення комірника	12,0
41	Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	9,0
42	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	9,0
43	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9,0
44	Комора сухих продуктів	8,0
45	Комора бакалійних товарів та напоїв	8,0
46	Комора тари та інвентарю	8,0
47	Комора овочів та коренеплодів	7,0
48	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12,0
49	Кабінет бухгалтера	10,0
50	Приміщення персоналу	12,0
51	Гардероб жіночий/чоловічий з: жіночий туалет	14,0
52	чоловічий туалет	14,0
53	Білизняна	7,0
54	Комора прибирального інвентарю та обладнання	7,0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
.	Циліндричний акваріум в центрі	Akvar	1500x1500	1
2	Дивани	Greid	1620x665x680	6
3	Кавові столики	Greid	635x635x500	4
4	Крісла	Greid	665x665x680	4
5	Інтерактивні дошки, щодо екотехнологій	Inftech RD 80A	452x453x800	11
6	Стійка реєстрації	Greid	1900x600x780	2
7	Стільці	Greid	430x449x772	18
8	Акваріум	Akvar	1333x670x1600	4
9	Ксерокс	Asus	210x200	1
10	Принтер	Asus	190x190	1
11	Нетбуки	Asus	120x126	6
12	Стіл	Greid	1540x678x700	7
13	Шафа	Greid	1500x554x1980	5
14	Умивальник	Stydo	882x670x800	6
15	Унітаз	Stydo	790x678x680	5
16	Стелажі для речей	Greid	1690x558x1800	16
17	Вішалки	Greid	1423x150x1487	5
18	Сеїф	-	856x856x900	6
19	Монітори	Asus	430x400	2
20	Водний глобус	Марко Поло	540x540	1
21	Пісуар з умивальником	Stydo	560x670x980	5
22	Ліжко односпальне	Greid	2430x1342x667	6
23	Тумба біля ліжка	Greid	368x394x540	6
24	Душ	Stydo	990x998x1900	4
25	Унітаз з пральнею трансформером	Stydo	689x780x1540	3
26	Тахта	Greid	1672x668x780	3
27	Столики	Greid	635x635x500	15
28	Крісла	Greid	665x665x680	30
29	Трибуна	Greid	860x456x1320	1
30	Унітаз з пральнею трансформером	Stydo	689x780x1540	1
31	Мийна ванна	Stydo	680x680x800	1
32	Макет екопарковки	-	549x568x1300	2
33	Лабіринти у вигляді водного потоку	-	2340x554x600	3
34	Басейни з кульками	-	650x650x400	5
35	Дитячі стільці	Greid	320x300x450	12
36	Дитячі столи	Greid	980x650x500	6
37	Стілець	-	355x367x677	112
38	Стіл 2-о місний	-	622x627x650	9
39	Стіл 4-ох місний	-	912x627x650	22
40	Стіл 6-ти місний	-	1885x758x650	1
41	Візки	-	965x458x850	4

План благоустрою в 3D-проекції



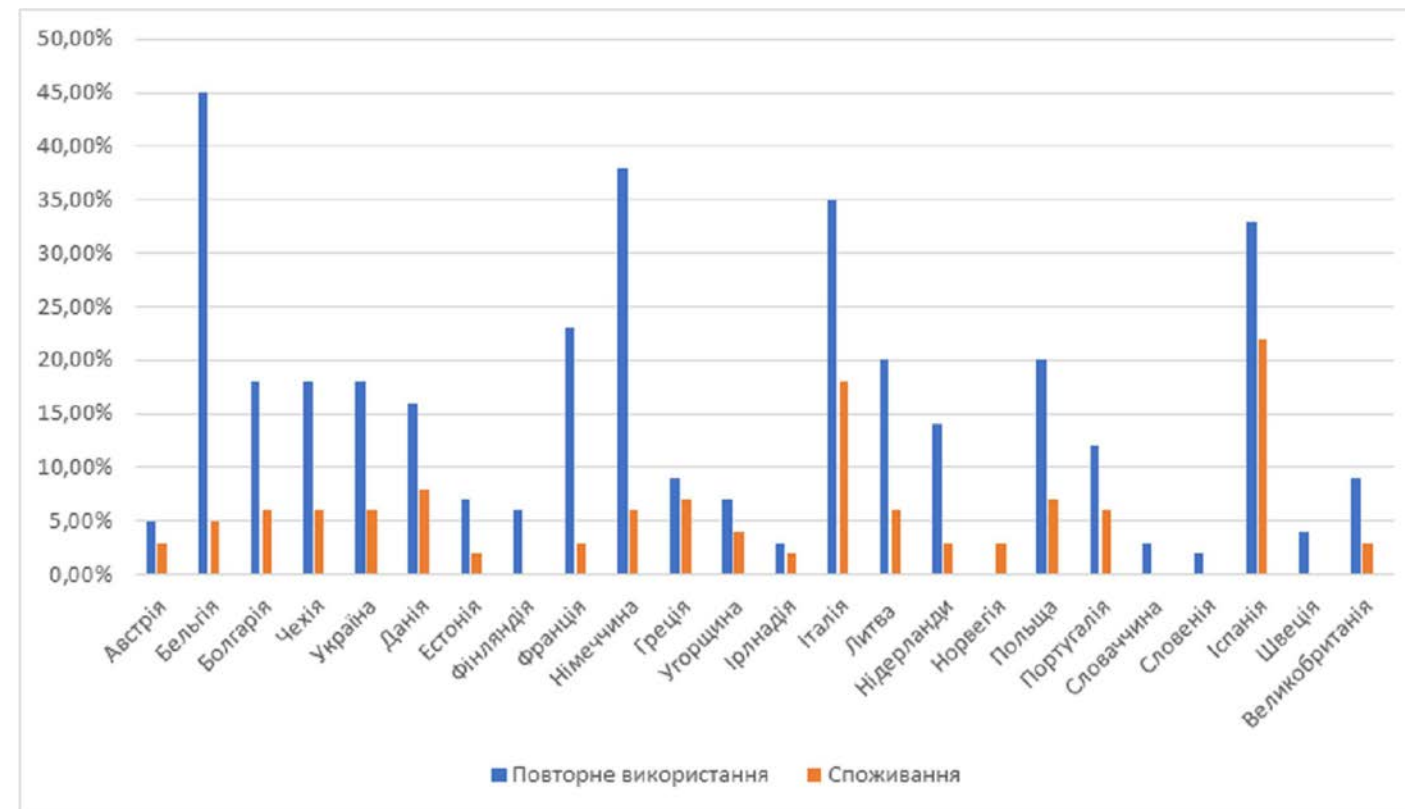
Матеріали інноваційних досліджень



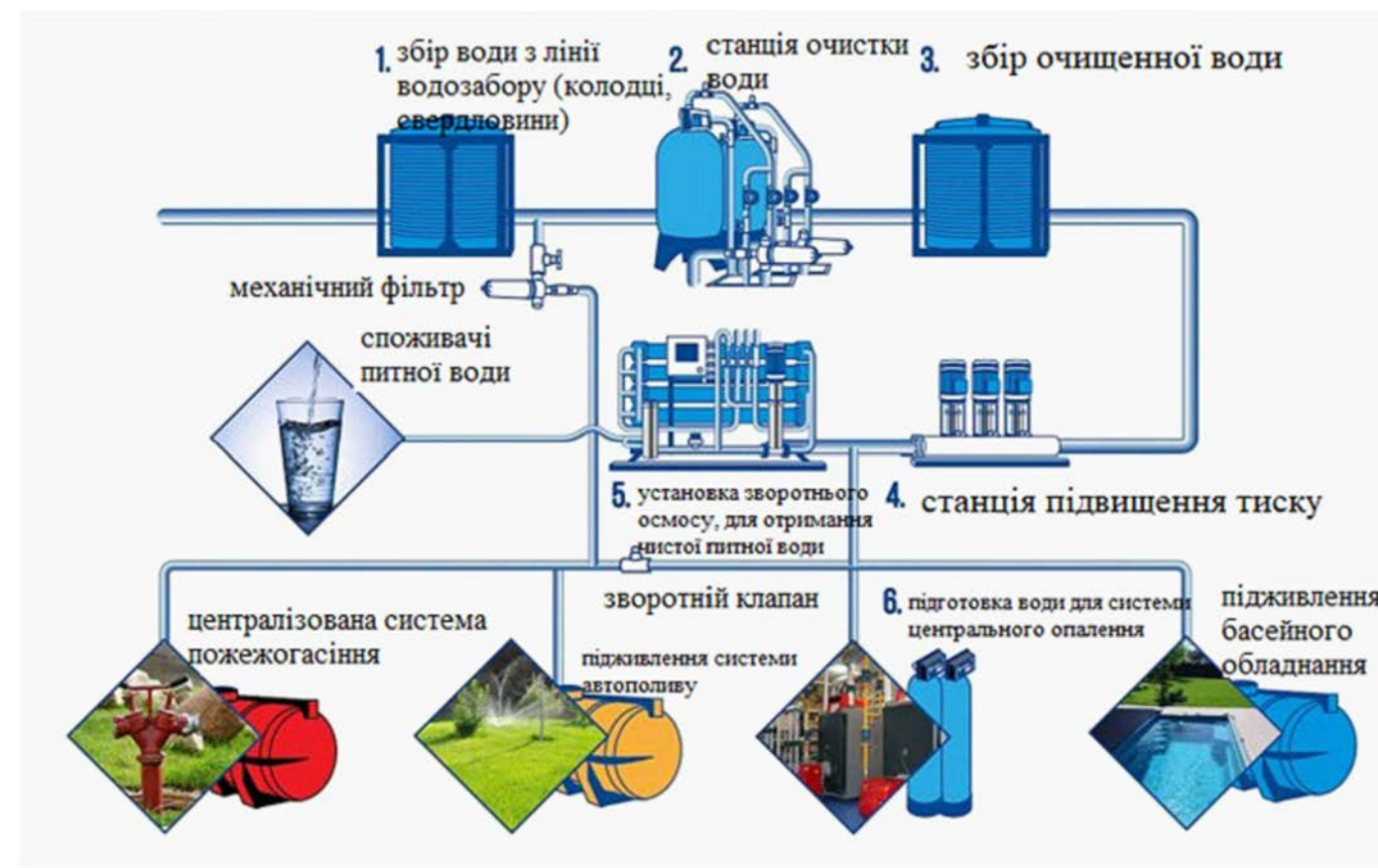
Індекс використання води в країнах Європи за 2012 - 2019 рік



Відсоток води, що повторно використовується, в країнах Європи, за секторами економіки, 2019 року



Повторне використання та споживання води в відсоткових величинах від загальних відновлювальних ресурсів прісної води в країнах ЄС (червоною стовпчик відбір, синій-споживання)

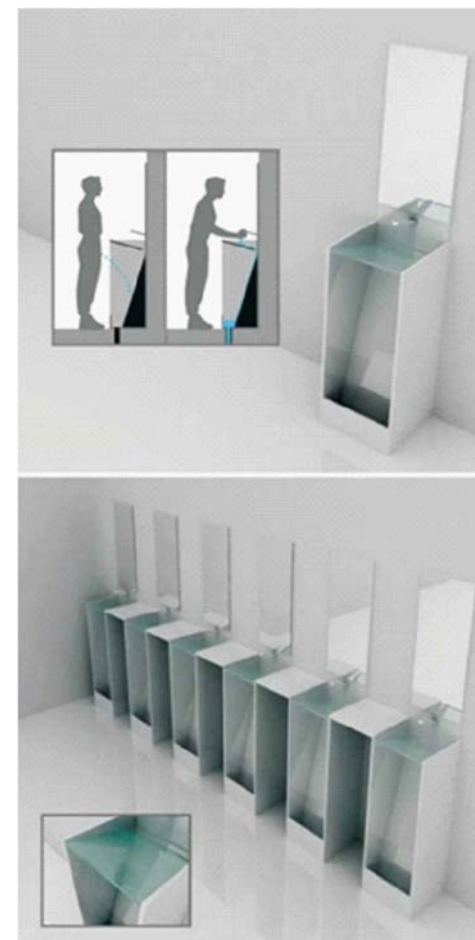


Запропонована система очищення води для готелю

Матеріали інноваційних досліджень



Технологія «Wash it»



Технологія повторного використання води



Водо-зберігаючий пристрій



Ванна з фіто очищенням

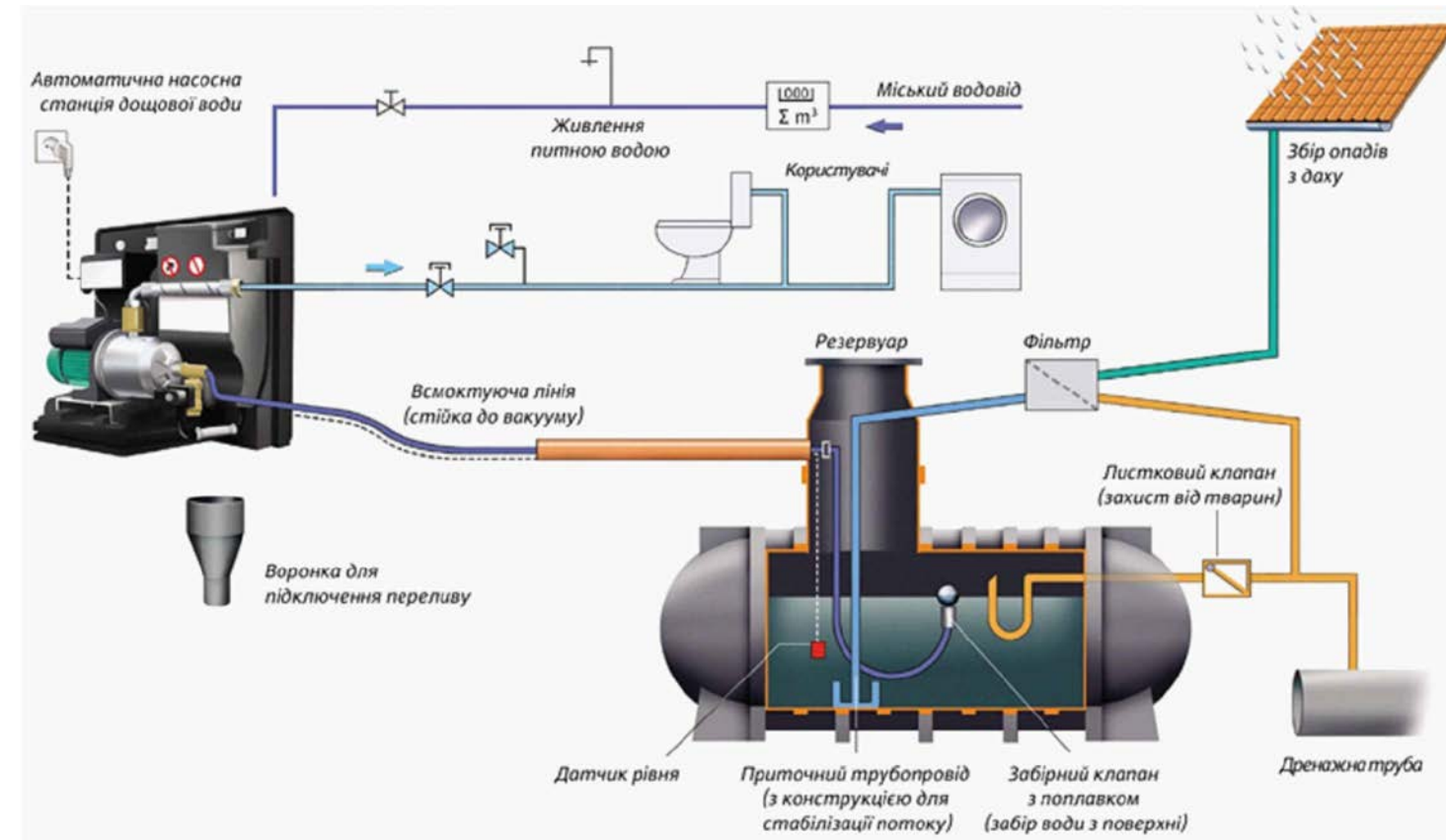


Повторне використання води, за допомогою спеціального стільця

Матеріали інноваційних досліджень

Очистка води, для пиття та господарсько-побутових потреб

Господарсько-побутові потреби (туалет, пральня)	Вода Для пиття	Полив території
Збір опадів з даху	Збір опадів з даху	Збір опадів з даху
Груба механічна очистка	Груба механічна очистка	Груба механічна очистка
Аерація	Аерація	Аерація
Знезалізнєння	Знезалізнєння	Знезалізнєння
Пом'якшення	Пом'якшення	Пом'якшення
Сорбція	Сорбція	Сорбція
Тонка механічна очистка	Тонка механічна очистка	Тонка механічна очистка
Зберігання в резервуарі	Знезараження	Зберігання в резервуарі
Автоматична насосна станція дощової води	Бактерицидна система для знезараження води УФ-променями	Насос
	Нанofільтрація	
	Зберігання в резервуарі	
	Автоматична насосна станція дощової води	



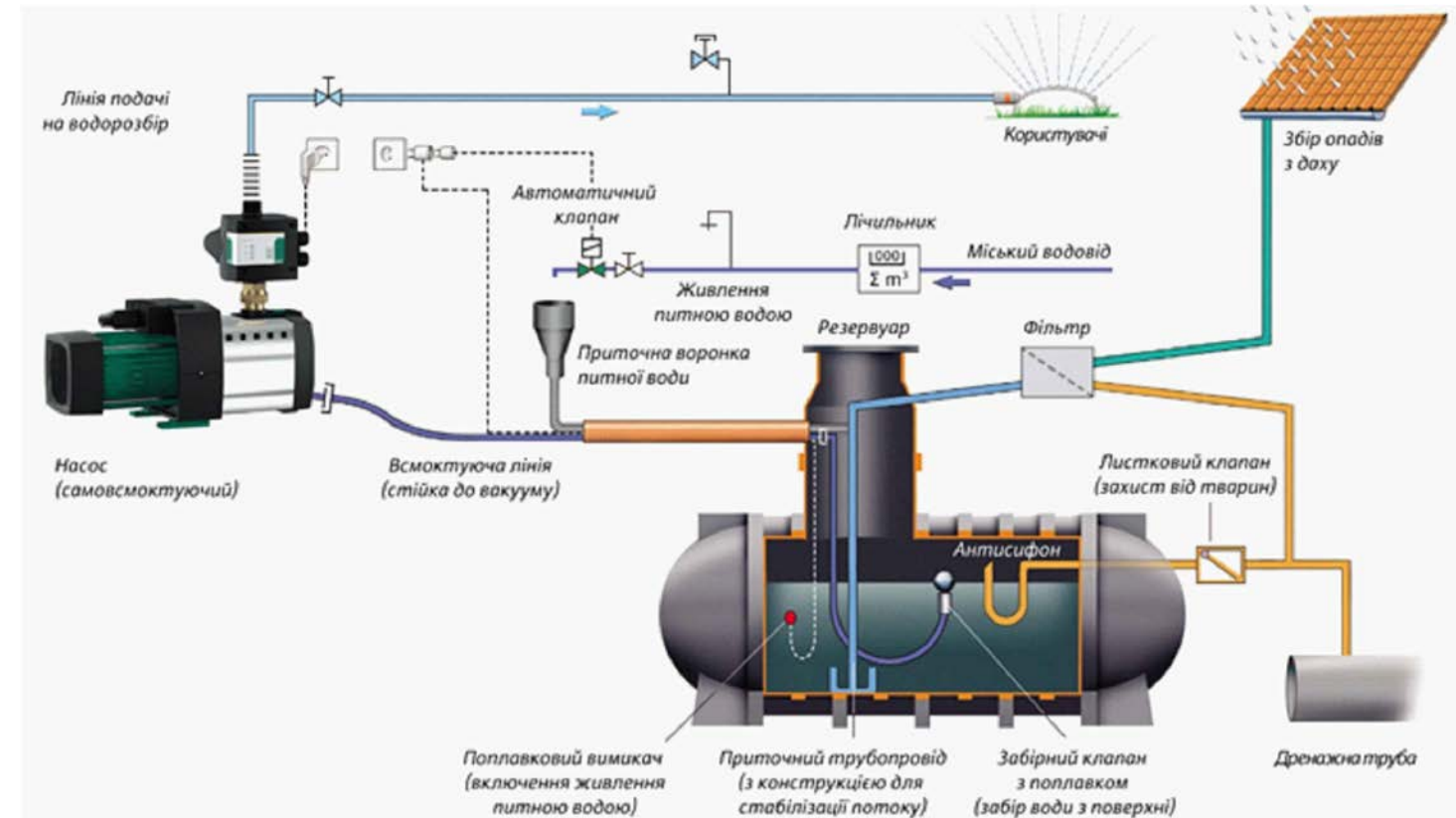
Система використання дощової води для побутових потреб



Система очистки води



Системи нанofільтрації



Система використання дощової води: полив території готелю