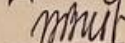


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19»

02

2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«19»

лютого

2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель сімейного відпочинку з реабілітаційним центром у м. Біла Церква Київської області»

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

Степура Вікторія Анатоліївна

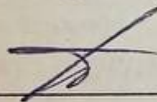
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Тетяна НІКІТІНА

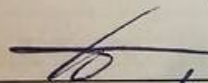
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

Консультант Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

Рецензент Ірина СИЛКА

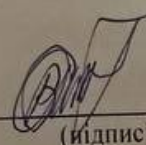
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені

проф. В. Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

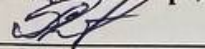
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

« 19 » грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Степура Вікторія Анатоліївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель сімейного відпочинку з реабілітаційним центром у м. Біла Церква Київської області»

керівник роботи Нікітіна Тетяна Андріївна, к.е.н., доцент,

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 04 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Біла Церква, Київська обл., тип засобу розміщення – готель; категорія - 3*; інновація – реабілітаційний центр

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3

«Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5

«Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та

інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу











Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці

0,000. Аркуш 1а (формат А3) - експлікація приміщень та специфікація обладнання.

Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5(формат А3) –

матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 20.12
Розділ 2	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 25.12
Розділ 3	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 31.12
Розділ 4	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 24.01
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

(підпис)

Вікторія СТЕПУРА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

(підпис)

Тетяна НІКІТІНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Степури Вікторії

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка денна форма здобуття освіти, спеціальність 241
«Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельна і
ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель сімейного відпочинку з реабілітаційним центром у м. Біла Церква Київської області»

Керівник роботи: к.е.н, доц. Нікітіна Т. А.

Дата захисту “ ” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню концепції сімейного готелю, який надає послуги реабілітаційного центру. У роботі розглядаються основні аспекти організації та функціонування готелю, включаючи важливість реабілітаційного центру в сучасному світі.

Проведено аналіз існуючих досліджень у галузі, методи та стратегії, які можуть бути використані для ефективної реалізації послуг реабілітаційного центру у готельному середовищі. Дослідження враховує потенційні користі для гостей готелю та можливості розвитку бізнесу в галузі туризму та лікувального туризму.

Дослідження також включає аналіз витрат фінансів та розгляд будівельних рішень, спрямованих на створення оптимального середовища для реабілітаційного центру в засобі розміщення.

Результати роботи можуть бути використані для практичної реалізації послуг реабілітаційного центру у готелях сімейного відпочинку та розробки стратегій подальшого розвитку цього напрямку.

Кваліфікаційна робота викладена на 144 сторінках комп'ютерного тексту та містить 65 таблиць, 7 рисунків, 3 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, реабілітаційний центр, інновації, економічна ефективність.

Abstract

The qualification work is dedicated to researching the concept of a family hotel that provides rehabilitation center. The work examines the main aspects of the organization and operation of the hotel, including the importance of rehabilitation center in the modern world.

An analysis of existing research in the field, methods and strategies that can be used for effective implementation of rehabilitation center in the hotel environment has been carried out. The study considers potential benefits for hotel guests and business development opportunities in tourism and medical tourism.

The study also includes an analysis of the costs of finance and consideration of construction solutions aimed at creating an optimal environment for rehabilitation center in the accommodation facility.

The results of the work can be used for the practical implementation of rehabilitation center in family vacation hotels and the development of strategies for the further development of this direction.

The qualification work is laid out on 144 pages of computer text and contains 65 tables, 7 figures, 3 appendices. The graphic material contains 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, rehabilitation center, effective implementation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1 Інноваційні технології в готельній індустрії	10
1.2 Важливість реабілітаційних центрів	12
1.3 Світовий досвід впровадження реабілітаційних центрів у готелях	15
1.4 Реабілітаційні центри в Україні	18
1.5 Застосування реабілітаційного центру у готелі сімейного відпочинку	21
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	29
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва	29
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних	32
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	37
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	39
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	39
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	44
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	48
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	54
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	54
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	55
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції..	75
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	82
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	83
3.5 Характеристика культурно-дозвільної групи приміщень	85
3.6 Характеристика приміщень реабілітаційного центру	88
3.7 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення	92
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	93
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	97
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	97
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	99
4.3 Пропозиції щодо дизайну	110
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	114
5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю	114
5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	118
5.3 Розробка плану з праці.....	120
5.4. Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства	125

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	129
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	134
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	137
ДОДАТКИ	141

ВСТУП

Нові соціально-економічні умови визначають нові стратегії розвитку готельно-ресторанного сектору, що призводить до зростання вимог до кваліфікації працівників, які працюють у цій сфері. Кваліфікований персонал у готельно-ресторанній галузі відіграє важливу роль у успішності підприємства.

Український готельний сектор у контексті глибоких соціально-економічних змін стає все більш динамічним та стратегічно важливим галуззю економіки. Міжнародний досвід підтверджує, що розвиток готельного бізнесу сприяє збільшенню надходжень до бюджетів на всіх рівнях, створює нові робочі місця та формує позитивний туристичний імідж країни. Тобто, його вплив охоплює як економічну, так і соціальну сфери.

Дослідження показують, що готельні підприємства часто не можуть відповісти на зростаючі потреби та очікування споживачів через ряд причин. Серед них застаріла матеріально-технічна база, обмеженість інвестицій, недостатній рівень професійної підготовки персоналу та неефективна реклама.

Готельний ринок України, зокрема в епоху незалежності, стикається з численними викликами. Однією з таких проблем є низька конкурентоспроможність готельних послуг, що визначається якістю та ціною. Це пов'язано зі змінами в нормативній базі, високим податковим тиском та відсутністю великих міжнародних готельних мереж.

Аналіз готельних послуг показує, що ключовим фактором конкурентної переваги готельного комплексу є його здатність надати широкий спектр сервісів високої якості. Кожен етап взаємодії з гостем, починаючи від першого дзвінка і закінчуючи супроводом до аеропорту, відіграє важливу роль у формуванні задоволення клієнта. З розвитком галузі постійно зростає конкуренція, а нові учасники ринку спеціалізуються на наданні різноманітних готельних послуг.

Тому важливо постійно аналізувати як західний, так і вітчизняний ринки, використовувати сучасні методи та інструменти, проводити систематичний аналіз готельних послуг і постійно пропонувати клієнтам нові рішення. Впровадження інновацій сприяє покращенню продажу готельних послуг як приватним, так і

корпоративним клієнтам. Важливо постійно вдосконалювати правила надання готельних послуг та відстежувати їх виконання, а також можливо скласти договір надання готельних послуг, щоб продемонструвати орієнтацію на потреби клієнтів. Потрібно пам'ятати, що конкуренти постійно розширюють свої послуги, тому важливо бути готовим до будь-яких викликів і залишатися впереду.

Готельна індустрія активно використовує інноваційні технології для поліпшення обслуговування гостей, оптимізації управління та забезпечення безпеки. Інновації є ключовим інструментом для підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств у сучасному світі. Вони дозволяють привертати та утримувати клієнтів, оптимізувати бізнес-процеси, забезпечувати персоналізоване обслуговування та створювати унікальні враження для гостей.

Дбання про своє ментальне здоров'я включає в себе різноманітні стратегії, такі як регулярна фізична активність, відпочинок, соціальна взаємодія, психотерапія та уникання шкідливих звичок. Звертання за допомогою до професіоналів, таких як психотерапевти чи консультанти, також може бути корисним, особливо у випадках потреби в експертній підтримці. Збереження та поліпшення його є ключовим аспектом загального добробуту. Важливо розуміти, що дбання про своє здоров'я - це індивідуальний процес, і ефективні стратегії можуть відрізнятися в залежності від потреб та особливостей кожної особи.

Впровадження реабілітаційних центрів у готелях є сучасним трендом у галузі готельного бізнесу, де споживачі шукають не лише комфортне проживання, але і можливості покращити своє здоров'я та підтримувати активний спосіб життя.

Об'єкт дослідження – готель сімейного відпочинку у м. Біла Церква Київської області.

Предмет дослідження – реабілітаційний центр у закладі готельного господарства.

Мета кваліфікаційної дипломної роботи – проектування готельного господарства сімейного відпочинку з реабілітаційним центром.

Завдання кваліфікаційної дипломної роботи:

- дослідження інноваційних технологій в готельній індустрії

- впровадження реабілітаційного центру в готельному господарстві;
- опис регіону, де планується розмістити підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва.
- аналіз існуючого ринку готельних господарств у відповідному регіоні.
- дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг.
- визначення концептуальних принципів діяльності готельного підприємства.
- моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.
- опис приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.
- опис житлової групи приміщень готельного комплексу.
- організація харчування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства готельного підприємства. характеристика культурно-дозвільної групи приміщень
- опис службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень готельного комплексу.
- визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та кількості поверхів будівлі.
- розташування готельного підприємства у містобудівній структурі.
- характеристика інженерних систем готельного комплексу.
- пропозиції щодо дизайну готельного закладу.
- обґрунтування очікуваних операційних доходів готелю.
- планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.
- розробка плану з праці готельного підприємства.
- планування поточних затрат закладу ресторанного господарства.
- планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Інноваційні технології в готельній індустрії

Готельна індустрія активно використовує інноваційні технології для поліпшення обслуговування гостей, оптимізації управління та забезпечення безпеки. Інновації є ключовим інструментом для підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств у сучасному світі. Вони дозволяють привертати та утримувати клієнтів, оптимізувати бізнес-процеси, забезпечувати персоналізоване обслуговування та створювати унікальні враження для гостей.

Загальний підхід до інновацій дозволяє готелям не тільки пристосовуватися до змін у галузі гостинності, але й виходити за межі очікувань гостей, створюючи неповторні та сучасні враження. Вони відіграють важливу роль у забезпеченні конкурентоспроможності та удосконаленні якості обслуговування.

В цілому, інновації в готельному бізнесі допомагають не лише виживати в конкурентному середовищі, а й створювати динамічні та привабливі пропозиції для гостей, що визначає успіх готелю у сучасному ринковому середовищі.

Основним завданням інноваційних технологій в готельному бізнесі є поліпшення якості обслуговування гостей, оптимізація бізнес-процесів та забезпечення конкурентоспроможності. Розвиток технологій в галузі гостинності дійсно відбувається стрімко, а це пов'язано з багатьма факторами, включаючи зміни в очікуваннях та поведінці споживачів. [4]

Для готелів основними завданнями є приваблення нових клієнтів та створення умов для повторних відвідувань. Технології грають ключову роль у досягненні цих цілей. В теперішній час інновації для розвитку в готельній індустрії є важливими з кількох причин:

- дозволяють готелям створювати унікальні та персоналізовані гостьові досвіди, враховуючи індивідуальні потреби та бажання гостей;
- допомагають готелям привертати нових клієнтів та утримувати існуючих, оскільки сучасні гості шукають новаторські та зручні рішення;

- використання інновацій для підвищення рівня безпеки та забезпечення зручності для гостей;
- готелі, які інвестують у інновації, стають більш конкурентоспроможними на ринку, оскільки вони пропонують сучасні та привабливі послуги;
- сучасні гості очікують інновацій та високих технологій у готельних умовах, і готелі, які можуть їх надати, здобувають перевагу;
- інновації можуть спрощувати рутинні завдання для персоналу, дозволяючи їм зосереджуватись на важливіших аспектах обслуговування гостей;

Загалом, інновації стали необхідністю в готельній індустрії, сприяючи розвитку та вдосконаленню готельного бізнесу відповідно до потреб сучасних споживачів.

Умови високої конкуренції в готельній індустрії спонукають готелі докладати максимум зусиль для створення та реалізації унікальних послуг. Зараз готелі активно працюють над унікальністю своїх пропозицій, так як унікальні послуги допомагають готелям виграти увагу потенційних гостей і зробити свій бренд більш привабливим на ринку. Якщо готель може запропонувати щось унікальне та неповторне, це сприяє підвищенню задоволеності гостей, що може призвести до їх повторних відвідувань та позитивних рекомендацій. [4]

Унікальні послуги допомагають готелю визначити свій стиль та створити імідж, який вирізняється на тлі конкурентів. Саме тому готелі, які пропонують щось неперевершене, мають перевагу в конкурентній боротьбі і можуть привертати більше клієнтів.

Незвичайні послуги спонукають готелі до постійного пошуку інновацій та вдосконалення, щоб відповідати змінним потребам гостей. Готелі можуть використовувати цікаві послуги для створення різноманітних маркетингових кампаній та привертання різних сегментів ринку. Загалом, унікальність послуг є важливим стратегічним елементом для готелів, оскільки вона сприяє їхньому успіху в умовах жорсткої конкуренції.

1.2 Важливість реабілітаційних центрів

Реабілітаційні центри - це установи, які спеціалізуються на наданні комплексної медичної, фізичної та психологічної допомоги людям, які мають різні види обмежень, хвороби чи травми. Ці центри працюють з метою відновлення або поліпшення функцій тіла та психічного здоров'я пацієнтів, а також їхньої соціальної адаптації. Історія відкриття реабілітаційних центрів пов'язана із зростанням розуміння необхідності надання комплексної допомоги людям з фізичними, психічними та соціальними обмеженнями. Цей процес розвивався протягом численних десятиліть та був визначений рядом ключових подій.

Перші програми спрямовані на фізичне відновлення з'явилися під час Першої світової війни. Зокрема, під впливом надзвичайної кількості поранених виникли потреби у вивченні та застосуванні нових методів лікування та реабілітації.

У середині 20 століття, епідемія поліомієліту змусила розглядати серйозні питання реабілітації. Фізіотерапія та реабілітаційні методи стали широко використовуватися для поліомієлітних хворих. У середині 20 століття також відбулася революція в області психіатрії. Застосування психотерапії та інших методів психічної реабілітації стали дорослими галузями медицини. [12]

Зростання свідомості щодо питань інвалідності призвело до створення реабілітаційних програм для ветеранів та цивільних осіб, які постраждали внаслідок Другої світової війни. Паспорт збитку від війни вніс свій вклад у розвиток реабілітаційних послуг для ветеранів, поранених та військовополонених.

У 1950–1970-ті роки акцент робився на розвитку фізіотерапії та інших фізичних методів відновлення. Реабілітаційні центри стали з'являтися як спеціалізовані установи.

Зростання інтересу до реабілітації також було пов'язане з розвитком науки та дослідження в галузі фізіотерапії, ортопедії, неврології та інших спеціалізованих областей. З часом суспільство почало розуміти важливість надання можливостей для повного включення людей із різними обмеженнями у суспільство.

У 1970–1980-ті роки активно розпочався розвиток психологічної реабілітації та соціальних програм. З'явилися реабілітаційні центри, які надавали комплексні

послуги з фізичної терапії, психотерапії та соціальної підтримки. Зростання медичного прогресу, включаючи розвиток нових технологій та методів лікування, стало ще однією діючою силою у створенні нових центрів.

У 1980–1990-ті роки почалось зростання популярності реабілітаційних центрів у сфері психічного здоров'я, реабілітації для людей із хронічними хворобами та програм для дітей. А на початку 21-го століття відбулось розширення сфери застосування реабілітації в різних галузях, включаючи онкологію, неврологію, травматологію, хірургію та інші.

Сучасні центри пропонують широкий спектр послуг для людей із різними потребами. Їхнє виникнення пов'язане з необхідністю забезпечення повноцінного та комплексного відновлення здоров'я та життя пацієнтів. Вони стають більш спеціалізованими та інтегрованими, надаючи широкий спектр послуг, щоб задовольнити потреби різних груп.

Розвиток реабілітаційних центрів в готелях обумовлений прагненням поліпшити якість життя людей з обмеженими можливостями, хворобами чи травмами. Сьогодні ці установи працюють в різних напрямках та надають індивідуалізовану допомогу з урахуванням сучасних підходів до реабілітації.

Вони спрямовані на надання медичної та психологічної допомоги для відновлення фізичного, психічного і соціального благополуччя людей, які мають різні види обмежень, хвороб чи травм. Ці центри можуть працювати у різних областях, таких як травматологія, неврологія, психіатрія, онкологія та інші. Реабілітаційні центри можуть працювати як стаціонарно, так і амбулаторно, надаючи різноманітні послуги залежно від потреб пацієнтів.

Важливість реабілітаційних центрів у готельному бізнесі полягає у забезпеченні комплексної допомоги особам з різними видами обмежень, хворобами чи травмами. Ці центри відіграють ключову роль у покращенні якості життя гостей та їхньої можливості повернутися до активного соціального життя. В таблиці 1.1 можна детальніше розглянути важливі аспекти реабілітаційних центрів.

Таблиця 1.1 - Важливі аспекти реабілітаційних центрів**[розроблено автором]**

Ключові аспекти	Значення
Фізичне відновлення	Реабілітаційні центри надають фізіотерапію, масаж, терапію рухом та інші методи відновлення фізичної активності. Це особливо важливо після травм, операцій або хвороб, коли необхідно відновити функції тіла.
Психологічна підтримка	Для осіб, які пережили тяжкі травми чи хвороби, важлива психологічна допомога. Реабілітаційні центри можуть надавати психотерапевтичну підтримку для подолання стресу, депресії та інших емоційних викликів.
Соціальна реінтеграція	Для багатьох людей, особливо тих, хто має обмеження чи хронічні хвороби, соціальна реінтеграція є важливою. Реабілітаційні центри працюють з соціальними працівниками, щоб допомогти гостям повернутися до роботи, навчання та інших аспектів активного життя.
Попередження ускладнень	Реабілітаційні заходи можуть допомагати у попередженні можливих ускладнень та подовженні періоду ремісії після хвороб чи операцій.
Вдосконалення якості життя	Завдяки реабілітаційним заходам, гості можуть покращити свою якість життя, забезпечивши собі більше незалежності та здатності до самостійного функціонування.
Індивідуалізований підхід	Реабілітаційні центри стежать за індивідуальними потребами кожного, надаючи персоналізовані плани відновлення.
Ефективна реабілітація дітей	Реабілітаційні центри грають ключову роль у розвитку та відновленні дітей з різними видами обмежень чи хвороб.

Такі установи вирішують важливі медичні, психологічні та соціальні аспекти, забезпечуючи комплексний підхід до оздоровлення та повернення до повноцінного життя.

Психологічна реабілітація - це процес, спрямований на поліпшення якості життя людей, які мають проблеми з ментальним здоров'ям. Цей підхід включає в себе комплекс різноманітних інтервенцій, спрямованих на відновлення емоційних, моральних та фізичних сил людини. [12]

Дбання про своє ментальне здоров'я є ключовим аспектом загального благополуччя та якісного життя. Важливість цього аспекту визнають не тільки фахівці в галузі психіатрії та психології, але і широке суспільство. Дбати про своє ментальне здоров'я дуже важливо.

Психічне благополуччя впливає на фізичне здоров'я. Існує тісний зв'язок між ментальним та фізичним здоров'ям. Проблеми з ментальним здоров'ям можуть впливати на імунну систему, серцево-судинну систему та інші органи.

Дбання про своє ментальне здоров'я включає в себе різноманітні стратегії, такі як регулярна фізична активність, відпочинок, соціальна взаємодія, психотерапія та уникання шкідливих звичок. Звертання за допомогою до професіоналів, таких як психотерапевти чи консультанти, також може бути корисним, особливо у випадках потреби в експертній підтримці. Збереження та поліпшення його є ключовим аспектом загального добробуту. Важливо розуміти, що дбання про своє здоров'я - це індивідуальний процес, і ефективні стратегії можуть відрізнятися в залежності від потреб та особливостей кожної особи.

1.3 Світовий досвід впровадження реабілітаційних центрів у готелях

Впровадження реабілітаційних центрів у готелях стає все більш поширеним явищем у світі, особливо в контексті розвитку медичного туризму та попиту на здоров'я та відпочинок. Впровадження таких установ є різноманітним і включає різні моделі та підходи залежно від країни та обставин.

Впровадження реабілітаційних центрів у готелях є сучасним трендом у галузі готельного бізнесу, де споживачі шукають не лише комфортне проживання, але і можливості покращити своє здоров'я та підтримувати активний спосіб життя. Готелі

з реабілітаційним центром часто інтегрують медичні послуги та програми з рекреаційними та відпочинковими активностями. Вони розробляють спеціалізовані програми для реабілітації після травм, покращення фізичного здоров'я чи стресових ситуацій.

Багато реабілітаційних готелів у різних частинах світу мають спа-центри, де гості можуть скористатися різноманітними процедурами для покращення здоров'я та відновлення енергії. Деякі готелі встановлюють партнерства з медичними установами та фахівцями для забезпечення якісних медичних послуг. Розвиток фізіотерапії та спортивних програм для гостей, спрямованих на відновлення та покращення фізичного стану.

Досить поширеним є надання гостям освітніх програм та консультацій з підтримки здоров'я та активного способу життя. Готелі також забезпечують індивідуальні програми та підходи до кожного гостя з урахуванням його унікальних потреб та медичних обмежень. Ці тенденції свідчать про те, що готелі з реабілітаційним центром стають популярними серед тих, хто шукає нестандартні та комплексні форми відпочинку.

Впровадження реабілітаційних центрів у готелях стає все більш поширеним явищем у світі, оскільки попит на здоров'я та відпочинок в поєднанні з медичними послугами росте. Вони можуть варіюватися за спеціалізацією, розмірами, послугами та методами реабілітації. Нижче наведено кілька прикладів світового досвіду у цьому напрямку:

1. Європа:

- Австрія: Курортні готелі в Австрії часто пропонують реабілітаційні послуги, зокрема, лікування водяними процедурами, фізіотерапією та іншими методами для відновлення здоров'я.
- Німеччина: Деякі готелі в Німеччині спеціалізуються на медичному туризмі та реабілітації, надаючи програми лікування для гостей.

2. Азія:

- Таїланд: Таїланд відомий своїми спа-курортами, які також можуть надавати реабілітаційні послуги, включаючи масажі, йогу та інші традиційні методи.
- Японія: Деякі готелі в Японії враховують концепції лікування в рамках своїх спа-програм.

3. Північна Америка:

- США: У деяких розкішних готелях США можуть бути реабілітаційні центри з фізіотерапією та іншими послугами.
- Канада: Деякі готелі в Канаді розробляють спеціальні програми для гостей, які шукають реабілітацію та відновлення.

4. Близький Схід:

- Ізраїль: Як країна, відома своєю медичною індустрією, Ізраїль також може пропонувати реабілітаційні програми у деяких готелях.
- ОАЕ та Катар: У Дубаї та Катарі відкриваються готелі, які об'єднують розкішне проживання з медичними послугами, такими як фізіотерапія та лікування спортивних травм.

Ці приклади показують, що реабілітаційні центри в готелях стають доступними для гостей у різних куточках світу, і це може бути важливим фактором для тих, хто шукає поєднання відпочинку та оздоровлення. Важливо зазначити, що вибір центру може залежати від конкретної потреби гостя, типу травми чи хвороби, що вимагає реабілітації. В таблиці 1.2 наведені одні з найбільш відомих готелів з реабілітаційними центрами у світі.

Таблиця 1.2 - Готелі з реабілітаційними центрами у світі
[розроблено автором]

Назва центру	Спеціалізація
1	2
Lanserhof Tegernsee, Німеччина	Цей лікувальний санаторій у Німеччині пропонує різні програми лікування, фітнес-процедури та програми збереження здоров'я.

1	2
SHA Wellness Clinic, Іспанія	Шпанський клінічний готель, спеціалізований на здоров'ї та детоксикації, надає різноманітні медичні та фітнес-послуги.
Ananda in the Himalayas, Індія	Знаходячись в Гімалаях, цей готель пропонує програми розслаблення, йоги та спа-процедур.
Chiva-Som, Таїланд	Таїландський спа-курорт, де пропонуються різноманітні програми відновлення та реабілітації.
Grand Resort Bad Ragaz, Швейцарія	Швейцарський готель з власним медичним центром, який пропонує лікування та реабілітацію в середовищі лікувальних термальних вод.
Clinique La Prairie, Швейцарія	Центр здоров'я та анти-ейджінгу, який пропонує медичні та детоксикаційні програми.
Mayo Clinic Healthy Living Program (США)	Цей програмний центр в США може пропонувати реабілітаційні послуги в поєднанні з медичними консультаціями.
VIVAMAYR Altaussee (Австрія)	VIVAMAYR Altaussee спеціалізується на програмах оздоровлення та детоксикації
Como Shambhala Estate (Індонезія)	Розташований на острові Балі в Індонезії, Como Shambhala Estate пропонує програми для оздоровлення та підтримки фізичного та емоційного здоров'я.

Ці готелі славляться своїми високотехнологічними медичними програмами, фітнес-зонами та вишуканими спа-послугами.

1.4 Реабілітаційні центри в Україні

Розвиток реабілітаційної медицини в Україні відбувався поступово та в сучасних умовах. Після отримання незалежності в 1991 році, Україна стала розвивати власну систему охорони здоров'я та медичну інфраструктуру. На цьому

етапі, імплементація реабілітаційних послуг та центрів відбувалася залежно від можливостей регіональних та місцевих медичних установ.

Протягом 1990-2000-х років в Україні збільшувалася увага до реабілітації пацієнтів, зокрема тих, хто переживав травми або операції, а також осіб із хронічними захворюваннями. З'являлися реабілітаційні відділення в лікарнях, а також приватні реабілітаційні центри.

Впродовж останнього десятиріччя в Україні відбуваються реформи в системі охорони здоров'я з акцентом на покращення якості медичних послуг та доступу до реабілітації. З цього часу можна спостерігати зростання уваги до розвитку реабілітаційної медицини. Зародження приватних та громадських ініціатив у сфері реабілітації, що сприяють створенню нових центрів та розширенню можливостей надання реабілітаційних послуг почались з 2010 року.

На сьогодні в Україні існують декілька реабілітаційних центрів, які пропонують різноманітні послуги для пацієнтів різного віку та з різними потребами. З розвитком медичної галузі та збільшенням усвідомленості про важливість реабілітації можна очікувати подальший ріст та розвиток реабілітаційних центрів в Україні. Готелі з впровадженням реабілітаційних центрів в Україні не є розповсюдженими, хоч розвиток медичного туризму та реабілітації прогресує. Зокрема, реабілітаційні центри частіше розташовані у спеціалізованих медичних закладах, санаторіях чи курортах.

В Україні існують різноманітні реабілітаційні центри, які надають послуги з відновлення здоров'я пацієнтів з різними захворюваннями та станами. В таблиці 1.3 наведено відомі реабілітаційні центри України.

Таблиця 1.3 - Реабілітаційні центри в Україні [розроблено автором]

Назва	Спеціалізація
1	2
Клініка "Медправа", Київ	Клініка спеціалізується на реабілітації пацієнтів після операцій, травм, а також тих, хто має хронічні захворювання. Надають послуги фізіотерапії, масажу, лікування термічними процедурами тощо

1	2
Центр реабілітації "РеабКлінік", Львів	Центр пропонує реабілітацію для пацієнтів із захворюваннями опорно-рухового апарату, неврологічними захворюваннями, а також реабілітацію після травм та операцій
Медичний центр "Борис", Харків	Комплексний медичний центр, де надають реабілітаційні послуги для дітей та дорослих з різними патологіями та захворюваннями
Санаторій "Карпати", Яремче	Реабілітаційний санаторій, де пропонується комплексна програма відновлення для пацієнтів з різними захворюваннями та для тих, хто потребує відпочинку та відновлення сил
Центр медичної реабілітації "Інтермед", Київ	Спеціалізується на реабілітації пацієнтів з хворобами серця, легенів, нирок, захворюваннями опорно-рухового апарату, травмами та іншими станами
Центр реабілітації "ЕКОНІМ", Одеса	Надає послуги реабілітації для пацієнтів після операцій, травм, а також для тих, хто має хронічні захворювання. Використовують сучасні методи лікування
Реабілітаційний центр "Грація", Івано-Франківськ	Спеціалізується на реабілітації дітей та дорослих з різними патологіями та станами після операцій та травм

Популярність реабілітаційних центрів в Україні поступово збільшується, оскільки люди все більше розуміють важливість реабілітації для відновлення здоров'я та покращення якості життя. Зростає усвідомленість серед населення про те, що реабілітаційні послуги можуть значно поліпшити результати лікування та відновлення людей після травм, операцій чи хвороб.

Покращення медичного обладнання та методів лікування відіграє важливу роль у забезпеченні високоякісних послуг. Зростає зацікавленість людей у альтернативних методах лікування та підходах до здоров'я, що призводить до збільшення популярності реабілітаційних центрів.

Зростання рівня життя дозволяє більшій кількості людей мати доступ до додаткових медичних послуг, включаючи реабілітацію. Зростання кількості таких установ та розширення їхніх послуг робить ці послуги більш доступними для населення. Збільшення числа літнього населення та зростання кількості людей з хронічними захворюваннями також збільшує попит на такі послуги.

Отже, реабілітаційні центри в Україні важливі як для індивідуального відновлення, так і для розвитку системи охорони здоров'я та підвищення якості медичних послуг.

1.5 Застосування реабілітаційного центру у готелі сімейного відпочинку

Реабілітація стала особливо важливою в сучасних умовах в Україні після війни та пандемії COVID-19. Обидві ситуації можуть залишити серйозні сліди на фізичному та психологічному стані людей, і реабілітація виступає ключовим елементом для відновлення їхнього здоров'я та повернення до нормального життя.

Після війни або пандемії, люди можуть стикатися з травмами, фізичними обмеженнями та іншими проблемами, які вимагають спеціалізованої фізичної реабілітації. Стрес, травми та психологічні труднощі є досить поширеними в даний період. Особливо ті, хто перехворів на коронавірус або працював у фронтових лініях боротьби з ним, можуть потребувати реабілітації.

Застосування реабілітаційного центру у готелі сімейного відпочинку є інноваційним та корисним рішенням, так як це чудове поєднання відпочинку та можливостей для фізичного та психологічного відновлення.

Важливим є створення спеціально обладнаних кабінетів та просторів для проведення фізіотерапевтичних процедур. Це включає в себе масажні столи, фізіотерапевтичне обладнання, зони для виконання вправ та інші засоби для фізичного відновлення.

В готелі можна застосовувати спеціалізовані послуги реабілітації, такі як фізіотерапія, реабілітаційна гімнастика, йога, медетації, арттерапія та інші види терапій, що допомагають у відновленні фізичного та психічного здоров'я. Залучення кваліфікованих лікарів, фізіотерапевтів та інших медичних фахівців надасть змогу у професійній допомозі гостям готелю у відновленні.

Організація групових занять та тренінгів, спрямованих на відновлення рухливості, зняття стресу та покращення психічного здоров'я посприяє кращому відновленню для організму

Важливим фактором також є розташування. Якщо готель розташований не посеред міста, не біля заводів та фабрик, а в природному середовищі, то це може додатково сприяти відновленню. Використання природних ресурсів, таких як річки, озера, парки, може бути корисним для оздоровлення та відпочинку. Планування готелю повинно передбачати доступність для людей з обмеженими можливостями, а також враховувати особливості, необхідні для реабілітаційних заходів (наприклад, широкі двері, спеціальне обладнання).

Створення спеціалізованих пакетів зможе привернути увагу до більшої кількості гостей. Пропозиція гостям спеціалізованих пакетів, які включають в себе не лише проживання, але і послуги реабілітації. Це може стати привабливою пропозицією для тих, хто шукає інтегрований підхід до свого відпочинку та здоров'я. Надання різноманітних реабілітаційних послуг, таких як фізіотерапія, масаж, гідротерапія, може бути частиною пакету для гостей, що забезпечить їм можливість відновлення і відпочинку.

Розробка реабілітаційних програм, які враховують потреби різних категорій гостей, таких як літні люди, люди з інвалідністю чи травмами, забезпечить готелю розширення аудиторії та підвищення конкурентоспроможності. Створення спеціальних зон відпочинку та релаксації для гостей, які відвідують реабілітаційний центр, сприятиме їхньому фізичному та психічному відновленню.

Поєднання реабілітаційних заходів із сімейними активностями може стати привабливою опцією для сімей, які шукають відпочинок та одночасно бажають дбати про своє здоров'я. Застосування реабілітаційного центру у готелі сімейного

відпочинку є вигідним не лише для гостей, але і для самого готелю, роблячи його привабливішим для різних категорій гостей.

Сучасний готель повинен мати приміщення, яке буде доступним для всіх гостей, незалежно від їхніх фізичних здатностей. Це може включати в себе різноманітні заходи, такі як спеціальні номери для гостей з інвалідністю, адаптовані ванні кімнати, рухливі допоміжні засоби та інші зручності.

Застосування реабілітаційного центру в готелі сімейного відпочинку є цікавим та інноваційним підходом, спрямованим на задоволення потреб різних категорій гостей. Створення реабілітаційного центру у готелі вимагає уважного планування, що може принести значні переваги для гостей та готелю самого.

У готелі сімейного відпочинку з реабілітаційним центром мають працювати різні спеціалісти, які спільно взаємодіють для надання комплексної підтримки та послуг для пацієнтів. В таблиці 1.4 наведено ряд спеціалістів, які мають працювати в реабілітаційному центрі.

Таблиця 1.4 – Спеціалісти в реабілітаційному центрі [розроблено автором]

Спеціаліст	Суть роботи
1	2
Фізіотерапевт	Спеціаліст з фізіотерапії займається відновленням рухливості та фізичної активності гостей. Він розробляє індивідуальні програми вправ та процедур, спрямованих на поліпшення фізичної форми та рухомості.
Дитячий психолог	Спеціалізується на психологічному розвитку, психічному здоров'ї та проблемах, що виникають у дітей та підлітків. Робота дитячого психолога полягає у вивченні та розумінні емоційного, соціального та когнітивного розвитку дітей, а також у виявленні та вирішенні психологічних проблем, з якими вони можуть стикатися.

1	2
Масажист	Масажист використовує масаж для поліпшення кровообігу, розслаблення м'язів та зменшення болю. Його послуги можуть бути особливо корисними для гостей із застійними більовими синдромами чи травмами.
Лікар або медичний фахівець	Відповідає за медичний нагляд та розробку індивідуальних планів проходження реабілітації.
Психолог	Психолог надає психологічну підтримку та консультивання для гостей, допомагаючи їм подолати стрес, депресію та інші психічні аспекти відновлення.
Дієтолог	Роль дієтолога полягає в розробці індивідуалізованих дієтичних планів та наданні консультацій з питань харчування, спрямованих на покращення стану здоров'я
Йога-інструктор	Проводить сесії йоги та медитації для покращення фізичного та психічного здоров'я, розслаблення та підвищення свідомості
Майстер творчості	Фахівець, що проводить арттерапію, володіє спеціалізованою освітою та навичками у використанні мистецтва як інструменту для психотерапевтичної роботи з клієнтами. Допомагає учасникам виражати свої емоції через творчість та мистецтво

Такий командний підхід, що об'єднує різних фахівців, дозволяє реабілітаційному центру в сімейному готелі надавати індивідуальну та комплексну підтримку для реабілітації своїх клієнтів.

Війна і конфлікти можуть суттєво впливати на дітей, їхнє фізичне та психологічне здоров'я. Травми, переселення та втрати родинних можуть залишити глибокі сліди у психіці та емоційному стані дітей. Реабілітація грає важливу роль у

відновленні та підтримці дітей, які пережили воєнні події. Вона надає можливість отримати психотерапевтичну підтримку, спрямовану на подолання травм та відновлення емоційного благополуччя. Для цього в центрі є дитячий психолог, який зможе допомогти справитися з проблемами.

Реабілітація людей похилого віку має величезне значення з різних поглядів, оскільки допомагає зберегти та поліпшити якість їхнього життя. Люди похилого віку, які пережили хвороби чи операції, можуть скористатися реабілітаційними послугами для швидшого відновлення та покращення якості життя. Реабілітація може стати можливістю для спілкування, нових знайомств та соціальної взаємодії, що сприяє психологічному благополуччю. Програми реабілітації можуть включати в себе тренування та вправи, які покращують стабільність та зменшують ризик падінь та травм. Такі фахівці як фізіотерапевт, масажист, психолог та дієтолог допоможуть справитись із труднощами та чудово пройти реабілітацію.

Досить актуальним є реабілітація для наших військових, оскільки вони часто стикаються з фізичними, психологічними та соціальними викликами, пов'язаними зі службою та можливими травмами. Вони можуть стикатися з посттравматичним стресовим розладом (ПТСР) та іншими психологічними травмами. Реабілітація в нашому центрі включає в себе психологічну підтримку та терапію для допомоги в подоланні цих труднощів, а також підтримку для сімей військових, які також можуть стикатися з викликами та змінами внаслідок служби своїх близьких. Реабілітація для військових є важливим елементом повернення до нормального життя після служби, допомагаючи їм подолати труднощі та забезпечити психологічний, фізичний та соціальний розвиток.

Створення готелю сімейного відпочинку з реабілітаційним центром є чудовим рішенням, оскільки враховує потреби різних вікових груп та створює середовище, де кожен член сім'ї може знайти відповідні умови для відпочинку та відновлення. Ось деякі переваги впровадження реабілітаційного центру в готелі сімейного відпочинку:

- забезпечення різноманітних послуг, які враховують потреби всіх членів сім'ї, а саме: спеціальні зони для дітей, розважальні програми для підлітків та спеціалізовані послуги для дорослих;
- створення центру, де надаються медичні та психологічні послуги для відновлення фізичного та емоційного здоров'я, що включає фізіотерапію, масаж, консультування та інші процедури;
- пропозиція розваг та активностей, які відповідають різним віковим групам. Від дитячих ігор та анімації до екскурсій для дорослих;
- створення зон для сімейного відпочинку, де усі члени сім'ї можуть спільно проводити час;
- розташування готелю в мальовничому місці біля природних об'єктів, парку, що стимулює відпочинок та відновлення;
- створення гнучкої системи, що дозволяє адаптувати послуги та програми відпочинку відповідно до потреб різних гостей.

Такий готель може стати привабливим для різних категорій гостей, надаючи їм можливість не лише відпочити, але й покращити своє фізичне та психічне здоров'я.

Організація ретритів є однією з ефективних стратегій психологічної реабілітації. Ретрит - це період віддаленого від масової рутини та стресу, під час якого людина може зосередитися на власному фізичному та психічному благополуччі, здійснити внутрішню саморефлексію та зайнятися практикою самозростання. [7]

Впровадження ретриту у сімейному готелі може стати цікавою та інноваційною ініціативою, спрямованою на привертання нових клієнтів та створення унікального враження для гостей. Ретрит у готелі може бути спрямований на відновлення фізичного та психічного здоров'я, відпочинок та саморозвиток.

Організація ретриту вимагає уважного планування, створення затишного середовища та впровадження різноманітних психологічних і фізичних активностей для підтримки учасників у їхньому шляху до відновлення та розвитку. На рис.1.3 зображено як виглядає організація ретриту на свіжому повітрі.



Рис.1.1 – Організація ретриту

Групові ретрити можуть допомагати у встановленні зв'язків та розвитку підтримуючої спільноти, що сприяє психологічному благополуччю. Ретрит може включати в себе фізичні вправи, йогу, медитацію та інші техніки, спрямовані на відновлення енергії та гармонії між тілом та розумом. [7]

Час, відведений на ретриті, може бути використаний для глибокої саморефлексії та вивчення власних думок, почуттів і цінностей. Медитація та інші практики допомагають зосередитися на внутрішньому світі та розумінні себе краще. Віддаленість від технологій, роботи і інших зовнішніх впливів дозволяє відновити внутрішню гармонію та зосередженість.

До речі, ретрит тісно пов'язаний із арттерапією. Арттерапія - це форма терапії, в якій творчість та виразне мистецтво використовуються як засіб для покращення психічного та емоційного благополуччя. Цей підхід враховує важливість творчого процесу та виразу в самовираженні, особливо в контексті розвитку психічного здоров'я та обробки емоційних труднощів.

Арттерапія в сімейному готелі може бути цікавим та корисним елементом, що сприяє релаксації та творчому самовираженню гостей. Вона включає в себе використання різних художніх матеріалів та технік з метою поліпшення фізичного, емоційного та психічного благополуччя. Головна ідея арттерапії полягає в використанні виразних мистецьких форм, таких як малювання, ліплення, колаж,

музика, танець і т.д. Це дозволяє людям виражати свої почуття та емоції через творчість.

Гарною ідеєю буде організовувати регулярні художні майстер-класи для гостей, де вони можуть випробувати різні техніки малювання, ліплення чи інших художніх видів діяльності. Для цього потрібно створити спеціальні творчі кути в готелі, де гості можуть відпочивати та виражати свою творчість та забезпечити всі необхідні матеріали. Також можна включити арттерапевтичні сесії для сімей, під час яких вони можуть взаємодіяти та створювати разом.

Впровадження арттерапії в сімейний готель може створити унікальну та приємну атмосферу, сприяючи творчому самовираженню та відновленню емоційного стану гостей.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для будівництва готельного підприємства було обрано земельну ділянку в м. Біла Церква, вул. Лісна 2г.

Біла Церква — місто обласного підпорядкування в Київській області України. Основане у XVII столітті, має багатий історичний та культурний спадок. Місто було засноване в 1032 році та має багатий історичний доробок, пов'язаний із Київським князівством та іншими періодами. Місто має багатий історичний контекст. У минулому входило до складу Речі Посполитої та було важливим торговим і культурним центром. В роки СРСР Біла Церква була адміністративним центром Київської області. Під час цього періоду відбулися індустріалізація та розвиток промисловості. Після отримання Україною незалежності в 1991 році, стала одним з важливих адміністративних, економічних і культурних центрів.

Біла Церква славиться своєю архітектурною спадщиною, включаючи церкви, пам'ятники та інші об'єкти. До таких об'єктів входять Богородицький кафедральний собор, Київська брама, палац Пашковського та інші. Тут можна знайти різноманітні архітектурні пам'ятки, серед яких церкви, палаци та інші історичні споруди. Однією з визначних пам'яток є Андріївська церква. Місто розташоване в поблизу природних заповідників та парків, таких як Княжа гора та Чигиринський ліс. Це створює можливості для відпочинку на природі.

Дендропарк "Олександрія" - це прекрасна природна та архітектурна композиція, розташована в Білій Церкві. Основана в 1793 році графом Францем Ксавером Людвігом Карлом Олександром Венгеським. Дендропарк розташований на території понад 200 гектарів і включає велику кількість різноманітних рослин, дерев і кущів. Тут можна знайти озера, водоспади, альпійські гірки та інші елементи ландшафтного дизайну.

До складу парку входить пам'ятник визволителям України від польських загарбників (пам'ятник Богдану Хмельницькому, Івану Богуну та іншим) та інші

пам'ятники історії та культури. Дендропарк "Олександрія" часто використовується для проведення різноманітних культурних заходів, фестивалів, виставок та інших заходів. У парку розташовані два музеї - Історичний музей та музей природознавства.

Місто є адміністративним центром Київської області та має важливе географічне положення у центральній частині України. Воно розташоване на заході Київської області, що забезпечує легкий доступ до столичного регіону. Київ знаходиться в приблизно 80 кілометрах на південний захід. Тут добре розвинена транспортна інфраструктура. До міста можна легко дістатися автомобілем по трасі або громадським транспортом, також є залізничний вокзал.

Біла Церква розташована в області, яка відрізняється різноманітністю природних ландшафтів. Місто розташоване в рівнинній місцевості, що визначає його характеристику як рівнинне місто. Поруч протікає річка Рось, яка є лівою притокою Дніпра. Річка вносить свій внесок у природну область міста. В околицях міста можна знайти лісові масиви та парки, які створюють природні зони для відпочинку та розваг.

Багатство зелених насаджень, скверів та газонів в місті сприяє створенню комфортного екологічного середовища. Ці природні умови роблять Білу Церкву привабливим для мешканців і відвідувачів, які шукають в місті сполучення з природою та можливості для активного відпочинку.

Клімат є помірним континентальним з впливом місцевих особливостей. Літа зазвичай теплі, з середньою температурою в середньому від +20°C до +25°C. Тривалість літніх періодів дозволяє насолоджуватися теплими та сонячними днями. Зими в цьому регіоні прохолодні, з середньою температурою від -5°C до -10°C.

Сніг може випадати, створюючи зимовий пейзаж. Весною та осінню температури зазвичай помірні. Весною розпускаються рослини, а восени відбувається опадання листя. Рівномірно розподілені опади протягом року. Найбільше опадів припадає на теплу частину року. Типовий для цього регіону вітер - західний і південно-західний. Цей клімат створює комфортні умови для різноманітних діяльностей протягом року. Помірні температури та рівномірний

розподіл опадів роблять Білу Церкву привабливим місцем для проживання та відпочинку.

Біла Церква є економічним центром регіону, де розвинені різноманітні галузі, такі як сільське господарство, легка промисловість та послуги. Розташоване на ключових транспортних шляхах, місто має розвинуту торгівельну інфраструктуру, включаючи роздрібну торгівлю та ресторанний бізнес. Наявність інвестиційних проектів та програм, привертають бізнес, який досить стрімко розвивається в місті.

Місто організовує різноманітні культурні заходи, фестивалі та концерти, які залучають як місцевих мешканців, так і туристів. Біла Церква є важливим культурним центром на Київщині та має розмаїття культурних та мистецьких подій. Є наявність театрів, виставкових залів та інших мистецьких платформ, де представляються різні види мистецтва. Проведення музичних заходів, фестивалів та концертів сприяє розвитку музичної сцени та привертає талановитих виконавців.

Народна самодіяльність в Білій Церкві проявляється через роботу різноманітних колективів та гуртків у галузі культури, мистецтва, спорту та інших сферах. На даний момент існують різні гуртки, колективи та об'єднання громадян, які спільно займаються розвитком та популяризацією різних напрямків самодіяльності. Групи, які займаються постановкою аматорських вистав, театральних постановок та інших театральних заходів. Багато дитячих та юнацьких спортивних колективів, які займаються різними видами спорту. Також тут є низка освітніх установ, включаючи вищі навчальні заклади, школи та дитячі садки.

Місто має розвинуту систему транспортного сполучення, яка забезпечує зручний доступ. Біла Церква має залізничний вокзал, що забезпечує залізничне сполучення з іншими містами та розташована на автомобільних шляхах, які забезпечують автодоступ до інших регіонів. У місті діє мережа автобусів, маршруток та тролейбусів, які забезпечують громадський транспорт. У місті працюють служби таксі, які забезпечують пасажирські перевезення. Також тут є велосипедні доріжки та пішохідні маршрути для активного відпочинку та транспортування.

Як історичне та культурне місто, пропонує туристам різноманітні можливості для відпочинку і відкриття нового. В околицях Білої Церкви розташовані красиві природні місця, такі як парки, озера та ліси. Це створює можливості для активного відпочинку та екологічного туризму. Одним із найбільш популярним місцем є парк «Олександрія», де можна насолоджуватися природою та проводити активний відпочинок.

Ресторани і кафе в Білій Церкві пропонують смачну українську кухню, що додає гастрономічний аспект до туристичного досвіду. Велика кількість різноманітних розваг, таких як верхова їзда, велоспорт, пейнтбол, дозволяє туристам весело провести час. Таким чином, Біла Церква пропонує різноманітні можливості для туристів, які цікавляться історією, культурою, природою та активним відпочинком.

Обрана ділянка для будівництва майбутнього закладу готельного господарства знаходиться у безпосередній близькості від річки «Рось», поруч з парком Голендерня "Трейл над Россю".

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних

Для з'ясування типу, категорії й перспектив розвитку готелю, що проектується, проведемо аналіз існуючої мережі підприємств готельного бізнесу у районі. Результати досліджень представлені у вигляді табл.2.1.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середнє завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Арт-готель "Династія"	Банковий провулок, 9	Арт-готель	Арт-готель	20	Послуги розміщення. Безкоштовний сніданок та Wi-Fi	70
City Park Hotel	Вул. Ярослава Мудрого, 14,	Бізнес - готель	4*	30	Безкоштовна паркова, Wi-Fi, сніданок. Послуги розміщення та харчування: ресторан, лобі-бар	60

1	2	3	4	5	6	7
Lepsza Садиба	Вул. Шевченка, 7,	Міні-готель	2*	15	Послуги розміщення. Wi-Fi, більярд, бар-лаудж, конференц-зал	80
«Діброва»	Вул. Лісна, 2	Готель при санаторії	3*	50	Послуги розміщення. Парковка та Wi-Fi	70
Готель «Соборний»	Соборна площа, 1/1	Готель ділового призначення	3*	40	Послуги розміщення. Парковка та Wi-Fi. Ресторан	70
Готель «Центральни»	Вул. Росьова, 2/15, Біла Церква	Ділового призначення	3*	40	Послуги розміщення. Парковка та Wi-Fi. Ресторан	65

Буде доречним проаналізувати переваги та недоліки конкурентів при проектуванні підприємства готельного господарства, що буде являтися одним із важливих факторів для інноваційного визначення, якої не було в готелях конкурентів, таблиця 2.2

Таблиця 2.2 - Характеристика основних й додаткових послуг конкурентів проектуваного підприємства готельного господарства

Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1	2	3
Арт-готель "Династія"	Дизайнерський інтер'єр та досконале архітектурне рішення будівлі, розміщення у центрі міста, чистота номерів	Велика ціна розміщення, погана шумоізоляція, тісні номери, неякісне прибирання
City Park Hotel	Сучасна будівля та розміщення на центральній вулиці міста, недалеко від таких визначних пам'яток, як Будинок органної та камерної музики (2,1 км) і Храм Св. Георгія Побідоносця (3,2 км).	Велика ціна розміщення, маленька територія, погано працює інтернет, одноманітні сніданки
Lepsza Садиба	Розміщення у центрі міста, чистота, просторі номери, затишно, смачні страви, чудові краєвиди, приємні ціни	Недоліки у дизайнерському оформленні приміщень, неякісне прибирання
Кафе-готель «Гриль Станція»	Привабливе повніше оформлення будівлі, розташування біля траси з великим трафіком, чистота	Обмежена кількість страв у меню, відсутність кондиціонерів

1	2	3
«Діброва»	Розміщення при санаторії створю постійний контингент споживачів готельних послуг. Розміщення біля річки у лісі	Далека відстань від центру міста, погана шумоізоляція
Готель «Соборний»	Розміщення на перетині головних вулиць міста біля парку, спокійно, тихо, гарний сервіс, приємні ціни	Непривабливий вигляд фасаду готелю. Недоліки у дизайнерському оформленні приміщень, погана шумоізоляція
Готель «Центральний»	Розташування у центрі міста, гарний сервіс, інтер'єр, чисто, просторі номери, чистота, хороша шумоізоляція	Непривабливий вигляд фасаду готелю. Недоліки у дизайнерському оформленні приміщень, шумно

Недоліки у роботі конкурентів будуть враховані під час діяльності нового закладу розміщення. Зробивши висновки буде доцільно сказати, що в цьому місті не вистачає засобу розміщення з більшою вмісткістю людей, з покращеним харчуванням завдяки дієтологам, більшою різноманітністю послуг та більш розвиненою системою управління.

Тому доцільним є проектування готелю сімейного типу з категорію три зірки, який буде повністю задовольняти потреби усіх без виключень подорожуючих та гостей міста Біла Церква.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

До Білої Церкви можуть приїжджати різні категорії людей, і це може бути пов'язано з різноманітними цілями та інтересами. Основним контингентом потенційних споживачів являються туристи, ділові люди, бізнесмени середньої ланки, працівники інших компаній, які приїжджають у відрядження, військові та інші. Завдяки мальовничим місцям, таким як парк «Олександрія», чудовою природою, архітектурними пам'ятниками, історичними спорудами, різноманітними розвагами та подіями відпочинок приносить задоволення та незабутні враження.

Туристи є найбільш невибагливою категорією відпочиваючих. Вони цікавляться історією, культурою, архітектурою чи природними красами міста та

його околиць. Останнім часом популярності набирає еко-туризм. Люди групами приїжджають на берега річок, в парки, в зелені зони і проводять багато часу в єднанні з природою на свіжому повітрі.

Бізнесмени та делегати можуть вирушати до міста з різних причин і мати різні цілі свого візиту. Біла Церква може бути місцем проведення конференцій, семінарів, бізнес-зустрічей та інших подій для обміну досвідом та встановлення бізнес-контактів. Вони можуть вирушати до міста для проведення переговорів з партнерами, клієнтами або іншими стейкхолдерами. Підприємці можуть цікавитися можливістю розширення свого бізнесу в місті або розглядати нові інвестиційні можливості. Якщо в місті проводяться виставки чи ярмарки, бізнесмени можуть брати участь у них для представлення своїх товарів чи послуг. Також вони часто приїжджають на відвідування підприємств, об'єктів інфраструктури та інших бізнес-зон для вивчення місцевого бізнес-середовища.

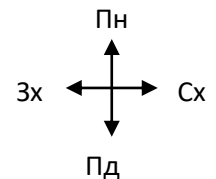
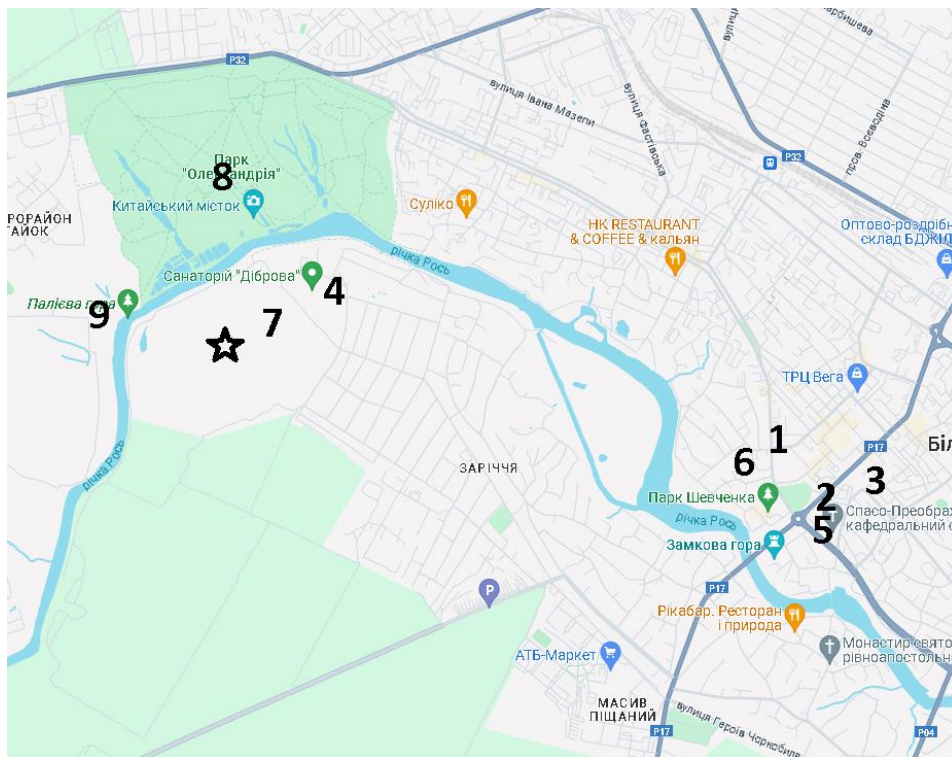
Жителі прилеглих регіонів вирушають до Білої Церкви з різних причин, і це пов'язано з різними аспектами життя та діяльності. Люди приїжджають сюди для шопінгу в місцевих магазинах, відвідування ресторанів, кафе чи культурних подій. Жителі сусідніх регіонів їздять в місто на роботу або для проведення бізнес-зустрічей. В місті є багато спортивних заходів, тренування та інші розваги, завдяки чому жителі прилеглих регіонів приїжджають для активного відпочинку.

Отже, потенційні споживачі готельних послуг, складають, переважно ділові люди та туристи. За причини близькості м. Київ більшість осіб, що приїжджають у відрядження, мають змогу повернутися без розміщення у готелі, але частина ділових людей та туристів мають необхідність залишитися на ночівлю у м. Біла Церква.

Тому можна сказати, що у місті не вистачає готелів для туристів середнього та вищих класів, які готові заплатити відповідну суму, за гарний відпочинок та додаткові послуги. Усі туристи, які бажають відпочити на свіжому повітрі можуть зупинитися в готелі, що планується. Це місце ідеальне для тих, хто не любить великі міста.

Гості готелю можуть бути з навколишніх міст та туристи з найближчих міст України. Також молодь та сім'ї на автомобілях та велосипедах, які ведуть активний

спосіб життя та подорожують Україною, прагнуть побачити більше нових місць. Відпочинок у даному готелі передбачений для усіх верств населення, від маленьких дітей до літніх людей. Відпочинок сім'єю та дружніми компаніями. Вдале місцезнаходження готелю допоможе привести не тільки українців, а й гостей з інших країн. Для їх залучення буде створено найкращі умови перебування за міжнародними стандартами.



№	Найменування об'єкта	Характеристика
☆	I. Заклад, що проектується	110 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Арт-готель "Династія"	20 номерів
2.	City Park Hotel	30 номерів
3.	Lepsza Садиба	15 номерів
4.	Санаторій «Діброва»	50 номерів
5.	Готель «Соборний»	40 номерів
6.	Готель «Центральний»	40 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
7.	Парк Голендерня "Трейл над Росєю"	1000 осіб
8.	Парк "Олександрія"	1000 осіб
9.	Заповідник «Палієва гора»	1000 осіб

Рис. 2.1 — Експлікація будівель та споруд

Найбільш кількість туристів відвідує місто в літню пору року. Це можна пояснити тим, що саме влітку видається можливість довше провести час на свіжому повітрі, прогулятися парками, по набережній.

Оцінивши всі позитивні аспекти, ми можемо прийти до висновку, що готель має високу місткість. Результати досліджень щодо потенційних споживачів свідчать про те, що в даному районі існує значна кількість подорожуючих людей. Отже, в проектуванні готелю виявляється велика доцільність проектування готелю сімейного типу категорії *** на 110 номерів.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

З метою позиціонування готелю на ринку м. Біла Церква необхідно розробити концепцію й визначити ідею функціонування з орієнтуванням на певні сегменти ринку готельних послуг. Характеристику концепції функціонування готелю, що проектується, надано у табл. 2.2.

Таблиця 2.3 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Сімейного типу
Категорія	3*
Кількість номерів	110 номерів
Місце знаходження – Фактичне - знакове	Україна, Біла Церква, вул. Лісна 2г біля парку Голендерня «Трейл над Россю».
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Готель розрахований на обслуговування гостей всіх вікових категорій, готель сімейного відпочинку
Основні послуги	- послуги розміщення - послуги харчування

1	2
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> - зберігання особистих речей та використання багажної кімнати, можливість виклику таксі, екстреної медичної допомоги та використання медичної аптечки. - супутникове телебачення. - послуги міжнародного та місцевого зв'язку. - замовлення авто - наявність банкомата та можливість обміну валют. - бездротовий доступ до Інтернету (Wi-Fi). - кімната для більярду. - дитяча кімната. - кімната для настільних ігор. - кімната для організації екскурсій. - приміщення для проведення виставок та майстер-класів. - конференц-зал.
Інноваційні послуги	Реабілітаційний центр з наданням послуг: фізіотерапії, масажу, психологічних консультацій, йоги, тренінгів з творчості, дієтолога
Особливості обслуговування даного контингенту споживачів	Миттєва реакція на запити гостей, якісне обслуговування кваліфікованими спеціалістами
Інфраструктура	Готель, ресторан, бар, парковка, реабілітаційний центр
Режим роботи	Цілодобовий, цілорічний
Площа земельної ділянки	6000

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

$$S_d = n_z \cdot N, \quad (2.1)[24, c. 14]$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$ [24];

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 30 \cdot 200 = 6000 \text{ м}^2,$$

В наявності у нас є територія місткістю 10000 m^2 .

Отже порівнявши розраховану площу ділянки з дійсною можна зробити висновок про те, що обраної території вистачить для готелю на 200 місць.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для ефективного функціонування будь-якого готелю ключовою є його функціональна організаційна структура. Загальний метод відображення структури готелю – це організаційна схема, яка вказує на взаємовідносини між різними підрозділами. Ця схема ілюструє розташування кожної служби та посади в загальній організаційній структурі готелю, яка визначає розподіл повноважень і обов'язків. Основні служби готелю та їх функціональні обов'язки наведені у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none">- забезпечення інформаційного обслуговування;- розташування стійки прийому в непрякій близькості до готельного входу.- забезпечення чистоти та організованості стійки порт'є, виключаючи безлад та непотрібні предмети;- забезпечення бездоганного зовнішнього вигляду та професійної поведінки співробітників служби прийому.- координація розподілу номерів, облік вільних місць в готелі, виписка рахунків та проведення розрахунків з клієнтами.- видача ключів від номерів- управління картотекою гостей.- виконання обов'язків адміністратора;- управління службою прийому та розміщенням.	<ul style="list-style-type: none">- адміністратор;- менеджер служби прийому та розміщення;
Обслуговування номерного фонду	<ul style="list-style-type: none">- підтримка необхідного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також громадських приміщень- прибирання;- прання та прасування одягу.	<ul style="list-style-type: none">- менеджер;-прибиральниці;-старша покоївка;- покоївки;
Служба харчування	<ul style="list-style-type: none">- пропонування гостям готелю та ресторану широкий асортимент страв та напоїв- подання страв та напоїв у номер.	<ul style="list-style-type: none">- менеджер;-шеф-кухар;- кухар;- адміністратор;- офіціант;- бармен;

1	2	3
Комерційна служба	<ul style="list-style-type: none"> - своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; - дотримання фінансової і договірної дисципліни; - проведення аналізу господарсько-фінансової діяльності; - організація складання бізнес-планів; - обліку коштів у встановленому порядку; - розробка ідей для просування готелю; - організація проведення заходів, що направлені на збільшення рівня продажів; 	<ul style="list-style-type: none"> - бухгалтер, - маркетолог, - PR менеджер - координатор, - програміст - головний бухгалтер
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> - підтримання порядку та безпеки клієнтів готелю 	<ul style="list-style-type: none"> - керівник; - охоронець;
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"> - координує управління всіма службами готелю; - вирішує фінансові питання; - організовує створення сприятливих умов праці для персоналу; - здійснює контроль за дотриманням відповідних норм і правил. 	<ul style="list-style-type: none"> - секретар; - спеціаліст відділу кадрів; - директор; - заступник директора
Інженерно-технічна служба	<ul style="list-style-type: none"> - формують умови для роботи систем кондиціонування, тепlopостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту та будівництва, а також систем телебачення і зв'язку. 	<ul style="list-style-type: none"> - головний інженер; - майстри з ремонту - сантехнік - електрик - столяр
Фізкультурно-оздоровча служба, реабілітаційний центр	<ul style="list-style-type: none"> - фізіотерапія, - масаж, - психологічна консультація, - йога, - тренінги з творчості 	<ul style="list-style-type: none"> - фізіотерапевт - масажист - психолог - тренер з творчості - дієтолог - дитячий психолог
Культурно-дозвілева служба	<ul style="list-style-type: none"> - організація дозвілля дітей; - організація відпочинку дорослих - більярдна кімната - дитяча кімната - кімната для настільних ігор - кімната для організації екскурсій - приміщення для проведення виставок та майстер класів - конференц зал 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - аніматор - вихователі - екскурсивод
Планово-закупівельний відділ	<ul style="list-style-type: none"> - основи здійснення комерційних операцій на внутрішньому та міжнародному ринку товарів і послуг; - закони і нормативні акти, що регламентують комерційну діяльність; - основи економіки готельних підприємств; - форми документів, що використовуються 	<ul style="list-style-type: none"> - старший менеджер - Менеджер відділу - менеджер служби

	для здійснення комерційних операцій.	
--	--------------------------------------	--

Якщо брати до уваги організаційну структуру то її можна розглянути на схемі на малюнку нижче. Для характеристики діяльності підприємства обов'язковою є побудова організаційної структури управління. Організаційна структура управління готелем є лінійною. А система управління - змішаною. Така структура не є складною, і підходить для невеликих готелів.

Організаційна структура проектного готелю показана на рис. 3.1.

Перше враження від готельного комплексу сформується завдяки роботі служби прийому і розміщення. Адміністратори, взаємодіючи з гостем, повинні вирішити ряд питань, таких як вартість номера, терміни перебування, порядок розрахунків. Під час реєстрації встановлюється наявність або відсутність попереднього бронювання і тип розміщення, який відповідає потребам гостя.

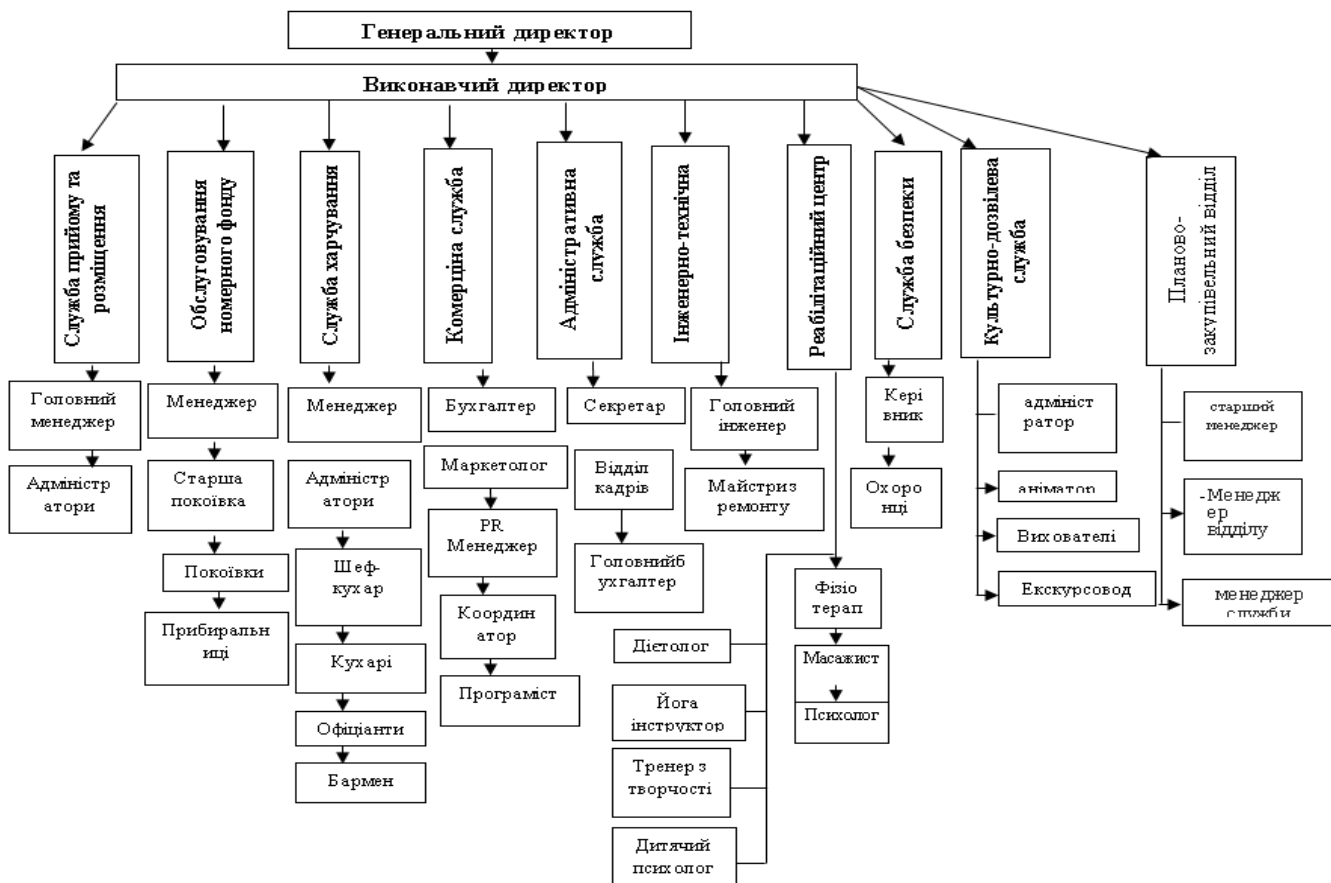


Рис. 3.1 - Органіграма лінійного типу організаційної структури управління підприємством готельного господарства

Відділ бронювання, що в нашому готелі входить до складу служби

прийому та розміщення, повинен постійно слідкувати за змінами в ринковій кон'юнктурі, приймаючи замовлення і фіксує будь-які зростання попиту, які готель може використовувати, збільшуючи вартість розміщення і отримуючи більший прибуток. Процес бронювання є першим контактом гостя або представника туристичного підприємства з індустрією гостинності.

Під час реєстрації проймається кілька ключових етапів: гостя вітають; визначають або переоцінюють його потреби; проводиться коротка бесіда; перевіряється особистість гостя та правильність заповнення особистих відомостей; узгоджується дата виїзду; заповнюється реєстраційна картка; обговорюються види оплати та додаткові послуги. Після цього гість викликає посильного і йде до своєї кімнати. Працівник служби реєстрації завжди повинен виявляти доброзичливість і розуміння до гостя.

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

Після завершення оформлення гость співураховується коридорним або посильним, який супроводжує його до номера та допомагає з багажем. У випадку, якщо у гостя виникають питання або проблеми, він звертається до служби прийому і розміщення. При виїзді співробітники цієї служби проводять розрахунок, і гостьовий цикл завершується.

Першими, хто зустрічає гостей у готелі, є швейцари, посильні та портьє. Вони відіграють важливу роль у забезпеченні повсякденних послуг клієнтам. Крім того, консьєржі відповідають за надання різноманітних послуг, таких як замовлення столика в ресторані, поради щодо місцевих ресторанів та атракцій, бронювання авіабілетів, виклик лікаря та інші.

Найбільш масштабною за чисельністю персоналу є адміністративно-господарська служба, іноді вона коротко називається службою покоївок. Ця служба вважається найбільш важливою у наданні послуг готельного розміщення. Вона відповідає за прибирання кімнат, холів, коридорів та інших приміщень. Якість функціонування цього підрозділу визначає враження про чистоту та

порядок, які є важливою частиною іміджу готельного підприємства.

Служба безпеки забезпечує дотримання порядку і безпеки, а також створює відчуття комфорту для гостей.

Спеціаліст з фізіотерапії займається відновленням рухливості та фізичної активності гостей. Він розробляє індивідуальні програми вправ та процедур, спрямованих на поліпшення фізичної форми та рухомості.

Дитячий психолог - спеціалізується на психологічному розвитку, психічному здоров'ї та проблемах, що виникають у дітей та підлітків. Робота дитячого психолога полягає у вивченні та розумінні емоційного, соціального та когнітивного розвитку дітей, а також у виявленні та вирішенні психологічних проблем, з якими вони можуть стикатися.

Масажист використовує масаж для поліпшення кровообігу, розслаблення м'язів та зменшення болю. Його послуги можуть бути особливо корисними для гостей із застійними більовими синдромами чи травмами.

Психолог надає психологічну підтримку та консультування для гостей, допомагаючи їм подолати стрес, депресію та інші психічні аспекти відновлення.

Роль дієтолога полягає в розробці індивідуалізованих дієтичних планів та наданні консультацій з питань харчування, спрямованих на покращення стану здоров'я

Йога-інструктор - проводить сесії йоги та медитації для покращення фізичного та психічного здоров'я, розслаблення та підвищення свідомості

Майстер творчості - фахівець, що проводить арттерапію, володіє спеціалізованою освітою та навичками у використанні мистецтва як інструменту для психотерапевтичної роботи з клієнтами. Допомагає учасникам виражати свої емоції через творчість та мистецтво.

Функціональна схема готельного підприємства з технологічними зв'язками буде зображена графічно і далі буде пояснюватися в описовій формі на рис.3.2.

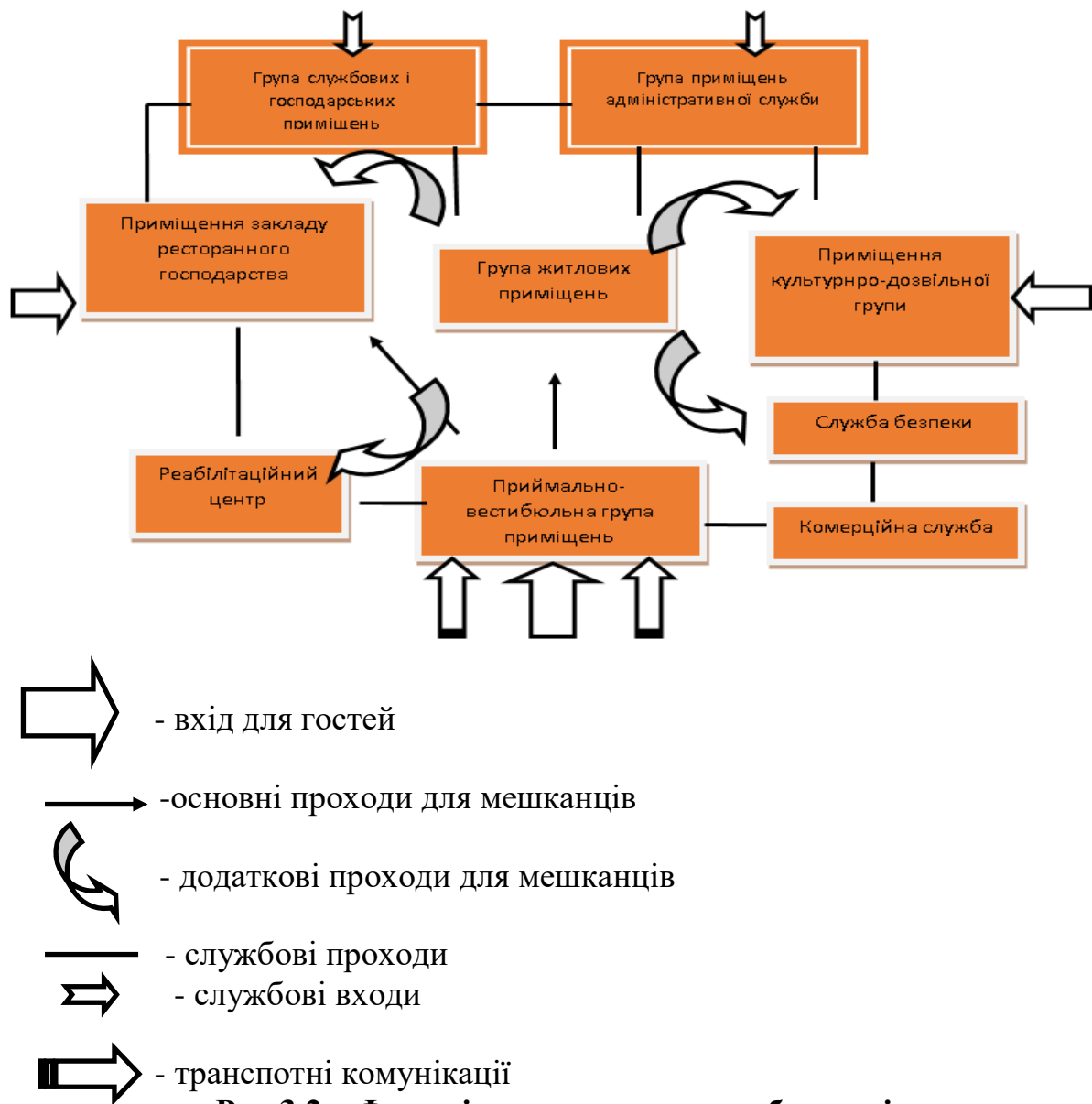


Рис.3.2 – Функціональна схема засобу розміщення

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Детальний перелік оснащення приміщень приймально-вестибюльної групи готелю, що проектується, наведено у таблиці 3.2.

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

Найменування Обладнання	Необхідне устаткування			Площа Обладнання, м ²
	Марка	Кількість Одиниць, шт,	Габаритні Розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль</i>				
Столик	Голд 003, d900	1	900*900*760	0,81
Диван	Prima duo	1	1330x600x700	0,8

1	2	3	4	5
Сервант	Riva	1	2000x500x2400	1
Диван кутовий	Венеція	1	2195x1040x1100	2,28
Тумба для квітів	Венеція	1	1500x500x1100	0,75
Пуфик	Венеція	2	650x315x460	0,41
Всього				6,05
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка рецепції	Egger, slim line	1	3700*1200*750	4,44
Крісло	Prima	1	690x600x700	0,41
Тумбочка	At-03	1	440*450*600	0,2
Всього				5,05
Консьєрж сервіс				
Стіл робочий	A-012	1	900*730*760	0,66
Крісло офісне	Classic	2	640*375*1080	0,48
Всього				1,14
Кімната чергового персоналу				
Шафа для одягу	A307	1	770*580*2000	0,45
Диван	Nostalgie Duo	1	1320x610x800	0,8
Тумбочка	At-03	1	440*450*600	0,2
Стіл підсобний	A-039	1	800*800*430	0,64
Всього				2,09
Службовий санітарно-технічний блок				
Меблі для ванної з умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Рукосушильник	Gattoat 120	1	170x260x115	0,04
Пенал для ванної	Royo jazz 18385	1	350x350x1900	0,12
Шафа для білизни	Calamus	1	870x490x500	0,43
Унітаз	Cersanit president 010	1	350*360*500	0,13
Біде підвісне	Kolo nova top 65100	1	306x552	0,17
Душ з піддоном	Eago da 328	1	1250x850x2100	1,06
Всього				2,61
Камера схову				
Камера схову	Ренесанс	1	1200x500x1800	0,6
Стійка	A-554	1	1660*360*420	0,6
Сейф	Практик am 1845/4	1	458*458*1830	0,21
Стілець	Arredo	1	620x485x1130	0,3
Всього				1,71
Приміщення охорони				
Стіл-пульт	Арм вс - 2/4	1	1200x1200x750	1,44
Крісло офісне	Classic	4	247*485*1080	0,48
Шафа для документів	A-312	1	770*370*2000	0,28
Диван	Nostalgie Duo	1	1320x610x800	0,8

1	2	3	4	5
Всього				3
Гардероб				
Гардеробна стійка	Arredo	1	1600x600x900	0,96
Вішак	M-1 ik	6	182*740*1840	0,81
Стілець	Arredo	1	620x485x1130	0,3
Тумбочка	Венеція	1	500x450x600	0,23
Всього				2,3
Комора прибирального інвентарю				
Шафа Господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000x300x2000	0,3
Тумбочка	Arredo	1	500x500x650	0,25
Всього				1,05
Швейцарська зона				
Стіл робочий	A-012	1	900*730*760	0,66
Крісло офісне	Classic	1	640*750*1080	0,48
Всього				1,14
Санвузол для чоловіків				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x375x910	0,41
Унітаз	Cersanit eko 2000	1	355x340x620	0,12
Пісуар	Kolo nova	1	558x325	0,18
Рукосушительник	Gattoat 120	1	170x260x115	0,04
Всього				0,75
Санвузол для жінок				
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	Andromeda	1	1300x375x1800	0,48
Унітаз	Cersanit eko 2000	3	355x340x620	0,36
Рукосушительник	Ватгоат 120	1	170x260x115	0,04
Всього				0,88
Санвузол для маломобільних				
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	Andromeda	1	1300x375x1800	0,48
Унітаз	Cersanit eko 2000	3	355x340x620	0,36
Рукосушительник	Ватгоат 120	1	170x260x115	0,04
Всього				0,88
Бар при вестибюлі				
Шафа	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000x300x2000	0,3
Всього				0,8

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k , \quad (3.2) [24, с.16]$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,4$).

Таблиця 3.3 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, m^2	Нормативна площа приміщень, m^2
Вестибюль	15,13	120
Бюро прийому і реєстрації	12,63	12
Консьєрж сервіс	2,85	6
Кімната чергового персоналу	5,23	8
Службовий санітарно-технічний блок	6,53	6
Камера схову	4,28	8
Приміщення охорони	7,50	8
Гардероб	5,75	8
Комора прибирального інвентарю	2,63	3
Швейцарська зона	2,85	6
Санвузол для чоловіків	1,88	6
Санвузол для жінок	2,20	7
Санвузол для маломобільних	2,20	6
Бар при вестибюлі	2,6	40

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

Назва приміщень	Площа, m^2
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	12,63
Консьєрж сервіс	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6,53
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Гардероб	8
Комора прибирального інвентарю	3
Швейцарська зона	6
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	7
Санвузол для маломобільних	6
Бар при вестибюлі	40
Разом	245,16

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Відповідно до нормативних документів [22] визначається кількість номерів кожної категорії. Оскільки готель проектується категорією 3*, мінімальний асортимент номерів є наступним:

- апартамент;
- люкс;
- номер I категорії, одномісний;
- номер I категорії, двомісний;
- номер I категорії для людей з обмеженими можливостями.

Номер «апартамент» має дві кімнати: вітальня з міні-баром, кухня і міні-сейф, спальна кімната із автономними повними санвузлами, які передбачають наявність умивальних, ванні, унітаз, біде, передпокій із санвузлом (унітаз, умивальник). Обладнення має високу якість та зручні гарнітури у всіх приміщеннях та з одним стилем. Санвузли мають сантехнічне приладдя високої якості.

Номер "люкс" складається з двох кімнат (спальня та вітальня), передпокою і повного санвузла. Всі приміщення обладнані високоякісними меблями, а в санвузлах встановлено високоякісне сантехнічне обладнання. Номери першої категорії (одномісний та двомісний) складаються зі спальні, повного санвузла та передпокою, обладнанні всім необхідним для тимчасового перебування гостя.

Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями складається з однієї житлової кімнати, санвузла та передпокою, номер з одним великим ліжком, а також з кріслом, що розкладається для однієї людини. На відміну від інших номерів він обладнаний кнопкою виклику оператора в екстреній ситуації (кнопка розташовується біля ліжка і у ванній кімнаті). Додатково у ванній кімнаті встановлена широка раковина, велике регульоване дзеркало, відкрита душова кабіна з додатковим кріслом і поручнями. Також в номерах для людей з обмеженими можливостями є двері в сусідню кімнату.

Відповідно до стандарту формуємо розрахунок номерів, які заносимо в таблицю 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії * на 110 номерів**

Категорія номеру	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт	Кількість місць, шт		
Апартамент	2	2	2	4
Люкс	2	2	3	6
Номер I категорії одномісний	1	1	20	20
Номер I категорії двомісний	1	2	74	148
Номер I категорії для маломобільних	1	2	11	22
Всього:			110	200

Після визначення кількості кожного типу номерів вибираємо потрібне обладнання для кожного номеру. Розрахунок площі приміщень подається у вигляді таблиці 3.6.

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	
1	2	3	4	5
Номер «Апартамент»				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2100x1800x504	3,7
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	487x415x630	0,4
Комод	MERX	1	1200x400x11000	0,48
Пуфик	MERX	1	530x630x400	0,3
Талетний столик	MERX	1	1000x547x1913	0,5
Всього				5,4
Вітальня				
Стіл письмовий	MERX	1	740x1200x650	0,88
Стілець	MERX	1	530x630x1020	0,3
Крісло	Кармен	1	850x760x810	0,6
Диван	Кармен	1	1690x760x810	1,3
Журнальний столик	Елегант	1	1000x600x540	0,6
Столик під телевізор	Елегант	1	900x560x480	0,5
Шафа для одягу	MERX	1	1300x500x2000	0,65
Всього				4,83
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Душова кабіна	Dolphi	1	900x900x200	0,8
Ванна	Nerida	1	1700x750x540	1,3
Всього				2,45
Додатковий санвузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2

1	2	3	4	5
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				0,4
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	900x450x1800	0,4
Підставка для багажу	MERX	1	700x500x480	0,35
Всього				0,75
Номер «Люкс»				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MERX	1	2100x1800x504	3,7
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	487x415x630	0,4
Туалетний столик	MERX	1	1000x547x1913	0,5
Шафа для одягу	MERX	1	1300x500x2000	0,65
Пуфик	MERX	1	530x630x400	0,3
Всього				5,05
Вітальня				
Стіл письмовий	MERX	1	740x1200x650	0,88
Стілець	MERX	1	530x630x1020	0,3
Крісло	Кармен	1	850x760x810	0,6
Диван	Кармен	1	1690x760x810	1,3
Журнальний столик	Елегант	1	1000x600x540	0,6
Столик під телевизор	Елегант	1	900x560x480	0,5
Всього				4,18
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Душова кабіна	Dolphi	1	900x900x200	0,8
Всього				1,15
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	900x450x1800	0,4
Підставка для багажу	MERX	1	700x500x480	0,35
Всього				0,75
«Номер I категорії одномісний»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MERX	1	900x2000x504	1,8
Тумбочка біля ліжка	MERX	1	487x415x630	0,2
Тумба під телевизор	MERX	1	900x560x504	0,5
Шафа для одягу	MERX	1	1300x500x2000	0,7
Стілець	MERX	1	530x630x1020	0,3
Стіл письмовий	MERX	1	740x1200x650	0,88
Всього				4,38
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Душова кабіна	Dolphi	1	900x900x200	0,8
Всього				1,15

1	2	3	4	5
Передпокій				
Підставка для багажу	MERX	1	700x500x480	0,35
Всього				0,35
«Номер I категорії двомісний з окремими ліжками»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MERX	2	900x2000x504	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	487x415x630	0,4
Тумба під телевизор	MERX	1	900x560x504	0,5
Стілець	MERX	2	530x630x1020	0,66
Стіл ПИСЬМОВИЙ	MERX	1	740x1200x650	0,88
Всього				6,04
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2
Умивальник	Dolpiii	1	544x282x755	0,15
Душова кабіна	Dolphi	1	900x900x200	0,8
Всього				1,15
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	900x450x1800	0,4
Підставка для багажу	MERX	1	700x500x480	0,35
Всього				0,75
Номер I категорії для маломобільних				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	MERX	2	900x2000x504	3,6
Тумбочка біля ліжка	MERX	2	487x415x630	0,4
Тумба під телевизор	MERX	1	900x560x504	0,5
Шафа для одягу	MERX	1	1300x500x2000	0,7
Стілець	MERX	2	530x630x1020	0,66
Стіл письмовий	MERX	1	740x1200x650	0,88
Всього				6,74
Санітарний вузол				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,2
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Душова кабіна	Dolphi	1	900x900x200	0,8
Всього				1,15
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	MERX	1	900x450x1800	0,4
Підставка для багажу	ME MERX	1	700x500x480	0,35
Всього				0,75

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення (табл. 3.7), $S_{заг}$, м² за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (3.3) [24, с.19]$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії * на 110 номерів**

Категорія номеру	Площа, м ²				
	Житлова	санвузлів		Передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	34,1	8,2	1,3	2,5	46,1
Люкс	30,7	3,8	-	2,5	37
Номер I категорії одномісний	14,6	3,8	-	2,5	20,9
Номер I категорії двомісний	20,13	3,8	-	2,5	26,43
Номер I категорії для маломобільних	22,46	3,8	-	2,5	28,76

Загальна площа усіх номерів

$$46,1*2+37*3+20,9*20+26,43*74+28,76*11=2893,38 \text{ м}^2.$$

Таблиця 3.8 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень по поверхового обслуговування

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	Bella	1	1790x980x900	1,8
Журнальний столик	Гармонія	1	1100x600x450	0,7
Всього				$S_{кор} = 2,5$
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни				
Стелаж для білизни	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Стіл	MERX	1	1150x1150x750	1,3
Стілець	MERX	1	400x370x830	0,2
Всього				$S_{кор.} = 2$
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	ДиКом СТ-030	1	1000x300x1855	0,3
Всього				$S_{кор} = 0,3$
Комора брудної білизни				
Стелаж	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
Візок для брудної білизни	Юго-Восток	1	950x700x1050	0,7
Всього				$S_{кор.} = 1,2$
Санвузол персоналу				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,23
Душ	Dolphi	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				$S_{кор.} = 1,19$
Кімната для прасування				
Умивальник	Cersanit Eko 35	1	350x300	0,15
Прасувальна дошка	Granit Ginger	1	1200x360x900	0,4
Стійка для вішалок	Unit	1	1500x300x1500	0,5
Всього				$S_{кор.} = 1,05$

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

$$S_{заг} = S_{кор.} / k , \quad (3.2) [24, с.16]$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,4$).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Хол	6,25	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	5,00	9
Санвузол для персоналу	0,75	5
Кімната для прасування	3,00	5
Комора брудної білизни	2,98	6
Комора прибирального інвентарю	2,63	4

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м2
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	9
Санвузол для персоналу	5
Кімната для прасування	5
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Всього	59

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Планується створення ресторану першого класу з 180 місцями, розташованого на першому поверсі готелю. Ресторан буде відкритого типу, що означає, що крім гостей готелю, відвідувачами закладу ресторанного господарства можуть бути також мешканці та гості самого міста.

Організація діяльності ресторанного господарства та його комплектація відповідатиме вимогам національних стандартів України, ДСТУ 4281:2004.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення наводиться у вигляді табл. 3.11.

Таблиця 3.11- Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість послуг	Режим роботи
Ресторан	перший	180	Мешканці готелю	«А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейська кухня	08.00-11.00 12.00-23.00
Бар при вестибюлі	перший	15	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменом, повне	Безалкогольні напої	08.00-22.00
Бар на поверсі	перший	5	Мешканці готелю	«А ля карт»	Барменом, повне	Безалкогольні напої	08.00-22.00
Їдальня для персоналу		30	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	08.00 – 18.00

В ресторанні планується зал на 180 місць, камінна зала, кухня ресторану. Загалом пропонується національна, тобто, українська кухня, інколи використовуються національні страви закарпатської кухні.

Ресторан обслуговується офіціантами. Гостей обслуговують офіціанти, бармени, що вміють добре спілкуватися з людьми, і вміють себе поводити. Обслуговуючий персонал має фірмовий одяг та взуття .

Заклад працюватиме з 8:00 до 11:00 для обслуговування гостей готелю під час сніданку, а з 12.00 до 23.00 як загальнодоступний ресторан з обслуговуванням

офіціантами.

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Складаючи меню, дотримуюся порядку написання страв в меню. Меню сніданку та меню вільного вибору страв подані в таблицях 3.12 та 3.13.

Таблиця 3.12 - Меню сніданку

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г
	Сніданок	
	Холодні страви і закуски	
згідно ТК	Нарізка м'ясна (салямі/балик/бекон)	100/100/100
згідно ТК	Нарізка овочева (огірок /помідор /перець болг.)	100/100/100
згідно ТК	Нарізка сирна (ементаль/рокфор/брі/камамбер)	50/50/50
	Йогурт (персик/виноград/вишня)	150
	Сир зернистий	120
	Вершки	20
	Масло вершкове	20
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Сосиски відварені	140
згідно ТК	Омлет з шинкою	260
згідно ТК	Ячня з беконом	140
згідно ТК	Омлет з овочами та зеленню	240
згідно ТК	Яйця варені	40
	Солодкі страви та гарячі напої	
	Мюслі (кукурудзяні/шоколадні)	50
	Джем (абрикос, полуниця, персик)	20
	Мед	12
	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/ківі)	100/100/100/100
	Чай (зелений/чорний/фруктовий)	200
	Кава	100
	Сік (апельсин, яблуко, томат)	200
	Молоко (гаряче/холодне)	100
	Борошняні кулінарні та кондитерські вироби	
	Хліб пшеничний	60
	Хліб житній	60
	Булочка з зернами	55
	Пончики	65
	Тістечко лимонне	150
	Тістечко „Тирамісу”	150

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу на 180 місць

№ рецептури	Страви	Вихід, г
	Фірмові страви	
1	2	3
згідно ТК	Короп в медовому желе	150
згідно ТК	Салат-коктейль рибний (філе судака з печерицями, болгарським перцем, солоними огріками під зеленим соусом)	150
згідно ТК	Овочі-гріль від Шефа (перець болг., баклажани, помідори)	50/50/50
згідно ТК	Лосось Батерфляй (філе лосося зі спаржею під соусом з білого вина)	350
згідно ТК	Куряча грудка в білому соусі каррі	150/50
згідно ТК	Чіл тон свинячий (свиняча грудка з печерицями під соусом)	175/30
згідно ТК	Феттучіні (макарони, з курячим філе під сиром Пармезан)	330
згідно ТК	Уха по-царськи (з сьомги, судака, есколару на ніжному курячому бульйоні)	250
згідно ТК	Г руша під медовим соусом	250/50
	Холодні страви і закуски	
61	Рулети рибний заливний (триска з салом шпик та овочами в желе)	200
згідно ТК	Рибне асорті (масляна, лосось, мідії, креветки)	50/50/50/50
згідно ТК	Салат „Морські гребінці” (філе морських гребінців з морквою, картоплею та огірками під майонезом)	60/40/40/40
згідно ТК	Салат „Козацький” (куряче філе, картопля відварена, гриби мариновані, горошок зелений, майонез)	200
згідно ТК	Салат „Грецький” (помідор, огірок, перець, сир Фета, маслини)	200
38	Салат „Подільський” (капуста білокачанна, яблука, сир, горіхи волоські)	200
згідно ТК	Томати фаршировані грибним салатом	120/40
згідно ТК	Нарізка м'яса (салями/балик/бекон)	300
150	Свинина шпигована часником	200
згідно ТК	Завиванець з чорносливом	150
згідно ТК	Закуска „Україна” (куряче філе запечене з білими грибами під сиром)	60
84	Закуска із сиру по-закарпатськи (сир з цибулею, червоним перцем і кмином)	100
згідно ТК	Закуска „Оригінальна” (яйця протерті з сиром, з вином, корицею, кропом, прикрашені журавлиною)	100
згідно ТК	Закуска по-верещаківськи (сир твердий з сиром к/м, з часником, селерою під соусом майонез)	130/20
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Кільця кальмарів „фрі” з селянським соусом і лимоном	150/50
79	Потапці (грінки з салом та часником)	80/20
згідно ТК	Деруни з грибами, цибулею та сметаною	200/50/50

Перші страви		
254	Бульйон з індички	300
згідно ТК	Традиційний український борщ з соковитою свининою, пампушками з часником	200/130
118	Розсольник по-домашньому	250
232	Солянка м'ясна збірна зі сметаною	280/20
149	Затеруха молочна (солодка суміш молока та води з тістом)	250
Другі гарячі страви		
484	Щука фарширована з томатами	350
226	Судак тушкований з цибулею та помідорами	125
згідно ТК	Котлети рибні „Бужок” (філе тріски з салом, сиром твердим та овочами відвареними)	200/80
511	Суфле з курки	285
245	Полядвиця (обсмажена яловича вирізка, натерта лимоном з смаженою картоплею)	175/50
249	Котлета „Марічка” (свинина фарширована чорносливом та маслом вершковим)	140
260	Вертуни Переяславські (яловичина відбивна запечена в трубочках з перцем)	75
297	Курчата з яблуками в сметані (тушковані шматочки курчат з морквою, яблуками, приправлені гвоздикою та заправлені сметаною)	175
305	Січеники з кролятини й пшона (смажена панірована в сухарях січена маса з кролятини та пшона з відвареними овочами та вершковим маслом))	100/150/5
161	Квасоля тушкова з солодким перцем	250
182	Валянці з сиром (картопляні кульки з яєчно-сирним фаршем зі сметаною)	160/30
206	Банош (кукурудзяна каша на сметані посипана бринзою)	300/20
215	Омлет з солоними баклажанами з маслом вершковим	150/5
Солодкі страви		
918	Пудинг яблучний з горіхами	230
383	Яблука фаршировані сиром з соусом полуничним	120/50
378	Узвар „Прикарпатський”^ чорносливом та чорниціями)	200
379	Киселиця (відвар з яблук та слив зі сметаною)	200/20
904	Самбук сливовий	250
910	Крем з цитрусових	250
згідно ТК	Морозиво „Лежуа” (ванільне морозиво з шоколадним топінгом та вершками)	140/10/30
згідно ТК	Морозиво „Янтарне” (кульки шоколадного морозива з малиновим топінгом)	150/25
згідно ТК	Десерт „Банановий спліт” (кульки ванільного морозива на банані, посипані горіхами)	150/165/10
Гарячі напої		
401	Чай з липи	200
942	Чай екстра	200

1	2	3
1011	Чай з молоком і вершками	200
404	Напій „Український букет” (м’ята, чебрець, звіробій, мед, сік ягідний)	200
1010	Чай з лимоном	200/10
1014	Кава чорна	100
1018	Кава чорна з молоком/вершками	100/50
405	Кава „Сюрприз” (кава натуральна з шоколадом та жовтками з рафінадною пудрою)	150/10
Холодні напої		
згідно ТК	Коктейль молочно-шоколадний	250
згідно ТК	Коктейль молочний „Екзотика” (з бананом, ківі, ананасом)	250
1055	Коктейль молочно-фруктовий	250
згідно ТК	Фреш морквяний з вершками	200/20
згідно ТК	Фреш яблучний	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	200
згідно ТК	Фреш апельсиново- грейпфрутовий	200
Хліб та хлібобулочні вироби		
	Хліб „Український”	60
	Хліб „Пшеничний”	60
	Батон	60
	Булочка з зернами	80
Борошняні кулінарні та кондитерські вироби		
	Пиріжки з капустою	75
	Пиріжки з яблуками	75
	Пончики	65
	Тістечко „П’яна вишня”	150
	Ромова бабка	150
	Кекс „Весняний”	140

Таблиця 3.14 - Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь для персоналу

Номер рецептури	Назва страви	Вихід страви, г	Енергетична цінність, ккал
СНІДАНОК			
<i>Холодні страви і закуски</i>			
Згідно ТК	Салат з капустою і куркою (цвітна капуста, філе курки, томати чері, кукурудза, заправляється оливковою олією)	100	210
Згідно ТК	Салат с соєвим сиром тофу (нут, кус-кус, зелений горошок, квасоля, кіноа, сир тофу, заправляється оливковою олією)	100	304
Згідно ТК	Зелений салат (мікс руколи, лоло rosso, радічіо, огірок, авокадо, кедрові горішки з заправкою на основі оливкової олії)	100	120

1	2	3	4
Згідно ТК	Салат із свіжої моркви (заправляється оливковою олією)	100	78
Згідно ТК	Овочі натуральні - огірок	30\30\30\30	45
	- помідор		52
	- болгарський перець		54
	- мікс зелені (рукола, шпинат, лоло rosso)		33
	<i>Гарячі закуски</i>		
Згідно ТК	Овочі на грилі (цукіні, болгарський перець)	50\50	74
Згідно ТК	Відварений зелений горошок	75	64
Згідно ТК	Печериці на грилі	75	156
	<i>Другі страви</i>		
Згідно ТК	Вівсяна каша на воді з медом	170\20	186
Згідно ТК	Вівсяна каша з вершковим маслом	170\20	205
Згідно ТК	Пшоняна каша на воді	170	152
Згідно ТК	Паровий омлет з одного яйця на молоці	100	98
Згідно ТК	Омлет з печерицями	170	101
Згідно ТК	Смажений омлет з одного яйця з болгарським перцем і томатами чері	120	124
	<i>Солодкі страви</i>		
Згідно ТК	Компот із журавлини	250	84
Згідно ТК	Кисіль із вишень	150	88
Згідно ТК	Фрукти натуральні: - банан	50\50\50	33
	- апельсин		26
	- ківі		28
Згідно ТК	Яблука кисло-солодкі	100	50
	<i>Напої</i>		
Згідно ТК	Чай чорний «ОгеєпйНеИ» з лимоном або без	250	10
Згідно ТК	Чай зелений «ОгеєпйНеШ» з лимоном або без	250	10
Згідно ТК	Какао	250	82
Згідно ТК	Гарячий шоколад	250	77
Згідно ТК	Фреш в асортименті: - апельсиновий	250	88
	- грейпфрутовий		75
	- яблучний		54
	- морквяний		86
Згідно ТК	Фреш із гарбуза	250	74
	Сік	250	
	- апельсиновий		43
	- яблучний		48
	- персиковий		42
	- вишневий		56
	- томатний		24
	Вода мінеральна «Моршинська» н\г, с\г	250\500	5\10

1	2	3	4
	Вода мінеральна «Боржомі»	250\500	7\14
	Вода мінеральна «Поляна Квасова»	250\500	6\12
	<i>Хлібобулочні та кондитерські вироби</i>		
Згідно ТК	Тост із житнього хліба	50	70
Згідно ТК	Тост із пшеничного хліба	50	99
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	80	317
Згідно ТК	Круасан з вишневим джемом	80	312
Згідно ТК	Слойка з яблуками	80	254
Згідно ТК	Слойка з журавлиною	80	228
	ОБІД		
	<i>Холодні страви та закуски</i>		
Згідно ТК	Тост з яйцем пашот і смаженими печерицями	40\50\10	112
Згідно ТК	Брускетта з сиром «Філадельфія» і кропом	40\20\10	94
Згідно ТК	Брускетта з хумусом		89
Згідно ТК	Брускетта з томатами і сиром «Фета»	40\30\20	56
Згідно ТК	Салат з щукою (запечена щука, шпинат, кус-кус, томати чері, кримська цибуля, оливкова олія)	125	197
Згідно ТК	Салат з курячою печінкою (куряча печінка, спаржева квасоля, кус-кус, зелений горошок, оливкова олія)	100	182
Згідно ТК	Салат з огірками, помідорами і сиром фета, заправляється оливковою олією	125	135
Згідно ТК	Овочі натуральні - огірок	30/30/30/30	45
	- помідор		52
	- болгарський перець		54
	- мікс зелені (рукола, шпинат, лоло rosso)		33
	<i>Гарячі закуски</i>		
Згідно ТК	Жульєн з куркою і сиром	85	141
Згідно ТК	Відварена квасоля	75	74
Згідно ТК	Печериці на грилі	100	64
Згідно ТК	Овочі на грилі (цукіні, болгарський перець)	50\50	156
	<i>Перші страви</i>		
Згідно ТК	Суп курячий з локшиною	250	188
Згідно ТК	Борщ червоний без м'яса	250	150
Згідно ТК	Суп-пюре з брокколі	250	135
Згідно ТК	Суп-пюре з зеленого горошку	250	157
Згідно ТК	Окрошка на кефірі (без м'яса)	250	109
	<i>Другі страви</i>		
Згідно ТК	Відварена тріска	100	140
Згідно ТК	Запечений минтай	100	137
Згідно ТК	Відварене філе індички	100	158
Згідно ТК	Стейк із телятини	100	255

1	2	3	4
Згідно ТК	Котлета по-київськи	100	221
Згідно ТК	Пюре з моркви	150	120
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	148
Згідно ТК	Гарбузове пюре	150	125
Згідно ТК	Каша гречана	150	112
Згідно ТК	Каша пшоняна	150	135
Згідно ТК	Тушковані боби	150	239
Згідно ТК	Спагетті з твердих сортів пшениці з вершковим соусом	150	240
	<i>Солодкі страви</i>		
	Бананове суфле	150	271
	Яблучний пудинг	150	160
Згідно ТК	Смородиновий компот	250	116
Згідно ТК	Кисіль із вишень	250	62
	Морозиво (лісова ягода, бананове, малинове, манго)	50	85
Згідно ТК	Фрукти натуральні: - кавун	50\50\50\50	14
	- диня		33
	- банан		26
	- апельсин		28
	<i>Напої</i>		
Згідно ТК	Чай чорний «ОгеєпйНеШ» з лимоном або без	250\10	10
Згідно ТК	Чай зелений «вгеєпйНеШ» з лимоном або без	250\10	10
Згідно ТК	Какао	250	82
Згідно ТК	Г арячий шоколад	250	77
Згідно ТК	Обліпиховий лимонад	250	98
Згідно ТК	Імбирний лимонад	250	120
Згідно ТК	Лимонад із брусники	250	84
Згідно ТК	Фреш в асортименті: - апельсиновий	250	88
	- грейпфрутовий		75
	- яблучний		54
	- морквяний		86
Згідно ТК	Фреш із гарбуза	250	86
	Сік	250	
	- апельсиновий		43
	- яблучний		48
	- персиковий		42
	- вишневий		56
	- томатний		24
	Вода мінеральна «Моршинська» н\г, с\г	250\500	5\10
	Вода мінеральна «Боржомі»	250\500	7\14
	Вода мінеральна «Поляна Квасова»	250\500	6\12

1	2	3	4
	<i>Хлібобулочні та кондитерські вироби</i>		
	Тост із житнього хліба	50	70
	Тост із пшеничного хліба	50	99
	Валовани	70	310
	Кекс з родзинками	90	290
	Кекс з шоколадом	90	320
	Кекс з смородиною	90	315
	ВЕЧЕРЯ		
	<i>Холодні страви і закуски</i>		
Згідно ТК	Брускетта з хумусом і кропом	40\20\10	103
Згідно ТК	Брускетта з сиром «Філадельфія» і авокадо	40\20\20	126
Згідно ТК	Салат «Україночка» (філе курки, свіжі огірки цибуля, сметана)	100\10	186
Згідно ТК	Салат с соєвим сиром тофу (нут, кус-кус, зелений горошок, квасоля, кіноа, сир тофу, заправляється оливкою олією)	100	304
Згідно ТК	Мариновані гриби (асорті: бабки, масляки, піддубні)	30\30\30	124
Згідно ТК	Овочі натуральні - огірок	30\30\30\30	45
	- помідор		52
	- болгарський перець		54
	- мікс зелені (рукола, шпинат, лоло rosso)		33
	<i>Гарячі закуски</i>		
Згідно ТК	Відварений зелений горошок	75	78
Згідно ТК	Печериці на грилі	75	64
Згідно ТК	Овочі на грилі (цукіні, болгарський перець)	50\50	96
	<i>Другі страви</i>		
Згідно ТК	Запечений минтай	100	137
Згідно ТК	Куряча грудка на грилі	100	189
Згідно ТК	Картопляне пюре	150	148
Згідно ТК	Гарбузове пюре	150	125
Згідно ТК	Рис з зеленим горошком	150	256
	<i>Солодкі страви</i>		
Згідно ТК	Компот із шипшини	250	64
Згідно ТК	Свіжі ягоди:	50\50\50	
	- малина		32
	- черешня		56
	- полуниця		43
Згідно ТК	Яблука кисло-солодкі	100	52
	<i>Напої</i>		
Згідно ТК	Чай чорний «ОгеєпйНеШ» з лимоном або без	250\10	10
Згідно ТК	Чай зелений «вгеєпйіеШ» з лимоном або без	250\10	10

1	2	3	4
Згідно ТК	Какао	250	82
Згідно ТК	Гарячий шоколад	250	77
Згідно ТК	Фреш в асортименті: - апельсиновий	250	88
	- грейпфрутовий		75
	- яблучний		54
	- морквяний		86
	Сік	250	
	- апельсиновий		43
	- яблучний		48
	- персиковий		42
	- вишневий		56
	- томатний		24
	Вода мінеральна «Моршинська» н\г, с\г	250\0,5	0
	Вода мінеральна «Боржомі»	250\0,5	0
	Вода мінеральна «Поляна Квасова»	250\0,5	0
	<i>Хлібобулочні і кондитерські ви роби</i>		
	Тост із житнього хліба	50	70
	Тост із пшеничного хліба	50	99

Ресторан пропонує споживачам широкий асортимент горілчаних, слабоалкогольних, безалкогольних та ін. напоїв, що перелічені в окремій карті напоїв табл. 3.14.

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану першого класу на 180 місць

Назва напою	Величина порції/ємність пляшки, л
Горілка та горілчані вироби	
Настойка Absent Xenta \Італія\70,0% алк.	0,05/0,5
Горілка "PRIME" Word class \Україна\40,0% алк.	0,05/0,5
Горілка Nemiroff Premium \Україна\40,0 % алк.	0,05/0,7
Віскі Jack Daniels Silver Select \Америка\50,0% алк	0,05/0,5
Віскі Chivas Regal 21 years \Америка\46,5% алк	0,05
Шардоне 2009 \біле сухе\Україна\12,5% алк	0,75/0,15
Cometa DOC Planeta 2006 (Комета) \біле сухе \ Італія \ 12.5% алк	0,75/0,15
Nettare. Dal Forno (Неттаре. Даль Форно) \біле солодке\ Італія\	0,375

1	2
San Marco Chardonnay (Сан Марко Шардоне) \біле напівсолодке\Італія\12,0% алк.	0,75
Каберне-Совиньон \червоне сухе\ Україна\ 10% алк	0,75/0,15
Мальбек \червоне сухе\ Україна\13% алк	0,75/0,15
Bordeaux Rouge Mouton Cadet (Бордо Червоне Мутон Каде) \червоне сухе\Франція\13,5% алк.	0,15
Bardolino (Бардоліно) \червоне\Італія\12,0% алк.	0,15
Шампанське та ігристі вина	
Шампаське Cuvée Rosé Laurent-Perrier (Лоран-Перье Кюве Розе Брют) \Рожеве\Франція\12,5% алк.	0,75
Шампаське Moët & Chandon Brut imperial (Моэт Шандон брют імперал) \напівсухе\ Франція\12,0% алк.	0,75
Ігристе вино Mondoro Silver \Італія\ 11,5% алк.	0,75
Ігристе вино Martini Rose \Рожеве напівсухе\Італія\9,5% алк.	0,75
Шардоне 2009 \біле сухе\Україна\12,5% алк	0,75
Коньяки	
Коньяк Клінков VSOP Family Collection \Україна\42,0% алк.	0,05/0,5
Коньяк Арарат \Вірменія\40,0% алк.	0,05
Коньяк Martell XO \Франція\40,0% алк.	0,05
Коньяк Hennessy VSOP \Франція\40,0% алк.	0,05/0,5
Бренді	
Limen (Лімен) \Італія \42,0% алк.	0,3/0,7
Luxardo Euganea (Луксардо Еуганіе) \Італія\38,0% алк.	0,3/0,7
Лікери	
Bitter Casani (Биттер Казони) \Італія\31,0% алк	0,3/0,7
Baileys (Бэйлис) \Ірландія\17,0% алк.	0,3/0,7
Sheridan's Original (Шеріданс Ориджінал) Ірландія\15,5% алк.	0,05/0,5
Мінеральні води і фруктові води	
«Боржомі» \Україна\	0,05
«Моршинська» (газована/негазована) \Україна\	0,05

1	2
«Кока-кола» (лайт, зеро)	0,25/0,5
Соки	
«JAFFA» в асортименті (персиковий, вишневий нектари, виноградний, яблучний, томатний соки) \Україна\	0,25
Фреші:	0,25
Апельсиновий	0,25
Грейпфрутовий	0,25
Яблучний	0,25
Пиво	
Чернігівське «Преміум» Пиво світле, пастеризоване\Україна\4,8% алк.	0,5
Carlsberg (Карлсберг) Пиво світле \Україна\4,6% алк.	0,5
Согона Extra (Корона Екстра) Пиво світле\Україна\4,6% алк.	0,33/0,5

Таблиця 3.16- Меню лобі-бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай чорний в асортименті (класичний, з бергамотом)	200
згідно ТК	Чай зелений в асортименті(класичний, з м'ятою)	200
згідно ТК	Кава –еспресо	30
згідно ТК	Кава – американо	180
згідно ТК	Кава-капучіно	110
згідно ТК	Кава –латте	180
Холодні закуски бутерброди		
згідно ТК	Клаб-сендвіч	170
згідно ТК	Сендвіч з сьомгою	150
згідно ТК	Сендвіч з шинкою на грилі і сиром	180
згідно ТК	Сендвіч з салями	150
Борошняні кондитерські вироби		
згідно ТК	Теплий яблучний пиріг	150
згідно ТК	Тістечко «Медовик»	120
згідно ТК	Тістечко «Кайзер»	150
згідно ТК	Тістечко «Наполеон»	100
згідно ТК	Круасан	100
згідно ТК	Булочка ванільна	100
Пиво		
	Чернігівське світле	0,5
	Хугарден біле не фільтроване	0,5
	Леф світле	0,5
	Леф темне	0,5
Фруктові і мінеральні води, прохолоджу вальні та тонізуючі напої, соки		
Фруктові води		
	Кока-кола	0,33

1	2	3
	Фанта	0,33
	Спрайт	0,33
	Вода не газована	
	Бонаква	0,33
	Євіан	0,33
	Вода газована	
	Фіджі	0,33
	Боржомі	0,5
	Пер'є	0,33
	Соки натуральні	
	Соки Річ (в асортименті)	200

Складаємо прогнозовану динаміку відвідування закладу, яку відобразимо в табл. 3.15. Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100} , \quad (3.3)[24, \text{с.27}]$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, % .

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 180 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
08.00-11.00	сніданок для мешканців готелю		200
12-13	1,5	40	108
13-14	1,5	50	135
14-15	1,5	70	189
15-16	1,5	60	162
16-17	1,5	50	135
17-18	1,5	30	81
18-19	1,5	40	108
19-20	0,6	70	76
20-21	0,6	100	108
21-22	0,6	80	86
22-23	0,6	70	76
ВСЬОГО відвідувачів за день			1463,6
Денна оборотність місця, раз			8,13

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{снід} \cdot k_{снід} + n_{заг} \cdot k, \quad (3.4) [24,с.27]$$

де $n_{снід}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб;

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектованого закладу, осіб;

$k_{снід}$, k – коефіцієнт споживання страв.

$$N = 200 * 7 + 1264 * 3,5 = 1400 + 4423 = 5823 \text{ шт}$$

Розподіл загальної чисельності страв на окремі групи, такі як холодні та гарячі закуски, супи, основні та солодкі страви, та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) здійснюється із урахуванням відсоткового співвідношення страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 3.16 та 3.17.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		420
рибні		25	105
м'ясні		30	126
овочеві		25	105
молоко і кисломолочні продукти		20	84
<i>Гарячі страви:</i>	50		700
м'ясні, рибні		20	140
овочеві		25	175
круп'яні		25	175
ячні, сирні		30	210
<i>Солодкі страви</i>	20		280
<i>Всього</i>	100		1400

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану першого класу на 180 місць, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		1327
рибні		25	332
м'ясні		30	398
салати		35	464
кисломолочні продукти		10	133
Гарячі закуски	5		221
Супи:	25		1106
прозорі		15	166
заправні		75	829
молочні, холодні, солодкі		10	111
Другі гарячі страви:	30		1327
рибні		15	199
м'ясні		65	862
овочеві		5	66
круп'яні		10	133
яєчні, сирні		5	66
Солодкі страви	10		442
Всього			4423

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до табл. 3.18 та 3.19.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 200 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої:	л	0,25	50
чай		0,125	25
кава		0,125	25
Холодні напої:	л	0,25	50
сік		0,25	50
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	20

1	2	3	4
житній		0,05	10
пшеничний		0,05	10
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	140
Фрукти	кг	0,07	14

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану на 180 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1264 відвідувачів
Гарячі напої:	л		176,90
чай		0,014	17,69
кава		0,098	123,83
Какао, шоколад		0,028	35,381
Холодні напої:	л		63,18
Фруктова вода		0,02	25,272
Мінеральна вода		0,01	12,636
Натуральний сік		0,02	25,272
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		50,54
житній		0,02	25,272
пшеничний		0,02	25,272
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	631,8
Шоколад	кг	0,007	8,8452
Фрукти	кг	0,02	25,272
Вино-горілчані вироби	л	0,1	126,36
Пиво	л	0,025	31,59

На підставі даних табл. 3.10-3.14 складається денна виробнича програму закладу який проектується (табл 3.15, 3.16).

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку закладу ресторанного господарства

№ рецептур и	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	Сніданок		
	Холодні страви і закуски		

1	2	3	4
згідно ТК	Нарізка м'ясна (салямі/балик/бекон)	46	100/100/100
згідно ТК	Нарізка овочева (огірок /помідор /перець болг.)	40	100/100/100
згідно ТК	Нарізка сирна (ементаль/рокфор/брі/камамбер)	36	50/50/50
	Йогурт (персик/виноград/вишня)	52	150
	Сир зернистий	36	120
	Вершки	40	20
	Масло вершкове	40	20
	Гарячі закуски		
згідно ТК	Сосиски відварені	84	140
згідно ТК	Омлет з шинкою	90	260
згідно ТК	Ячня з беконом	80	140
згідно ТК	Омлет з овочами та зеленню	80	240
згідно ТК	Яйця варені	82	40
	Солодкі страви та гарячі напої		
	Мюслі (кукурудзяні/шоколадні)	16	50
	Джем (абрикос, полуниця, персик)	14	20
	Мед	16	12
	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/ківі)	12	100/100/100/ 100
	Чай (зелений/чорний/фруктовий)	18	200
	Кава	14	100
	Сік (апельсин, яблуко, томат)	18	200
	Молоко (гаряче/холодне)	16	100
	Борошняні кулінарні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	80	60
	Хліб житній	70	60
	Булочка з зернами	16	55
	Пончики	24	65
	Тістечко лимонне	20	150
	Тістечко „Тірамісу”	20	150

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 180 місць

№ рецептури	Страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	Фірмові страви	598	
згідно ТК	Короп в медовому желе	80	150
згідно ТК	Салат-коктейль рибний (філе судака з печерицями, болгарським перцем, солоними огріками під зеленим соусом)	80	150

1	2	3	4
згідно ТК	Овочі-гріль від Шефа (перець болг., баклажани,помідори)	40	50/50/50
згідно ТК	Лосось Батерфляй (філе лосося зі спаржею під соусом з білого вина)	50	350
згідно ТК	Куряча грудка в білому соусі каррі	80	150/50
згідно ТК	Чіл тон свинячий (свиняча грудка з печерицями під соусом)	90	175/30
згідно ТК	Феттучіні (макарони, з курячим філе під сиром Пармезан)	64	330
згідно ТК	Уха по-царськи (з сьомги, судака, есколару на ніжному курячому бульйоні)	74	250
згідно ТК	Груша під медовим соусом	40	250/50
	Холодні страви і закуски	1327	
61	Рулєт рибний заливний (трїска з салом шпик та овочами в желе)	62	200
згідно ТК	Рибне асортї (масляна, лосось, мїдїї, креветки)	110	50/50/50/50
згідно ТК	Салат „Морські гребїнци” (філе морських гребїнцив з морквою, картоплею та огїрками під майонезом)	60	60/40/40/40
згідно ТК	Салат „Козацький”(куряче філе, картопля вїдварена, гриби маринованї, горошок зелений, майонез)	60	200
згідно ТК	Салат „Грецький” (помїдор, огїрок, перець, сир Фета, маслини)	100	200
38	Салат „Подїльський” (капуста бїлокачанна, яблука, сир, горїхи волоськї)	104	200
згідно ТК	Томати фаршированї грибним салатом	90	120/40
згідно ТК	Нарїзка м’ясна (саямї/балик/бекон)	141	300
150	Свинина шпигована часником	80	200
згідно ТК	Завиванець з чорносливом	100	150
згідно ТК	Закуска „Україна”(куряче філе запечене з бїлими грибами під сиром)	122	60
84	Закуска їз сиру по-закарпатськи (сир з цибулею, червоним перцем ї кмином)	50	100
згідно ТК	Закуска „Оригїнальна” (яїця протертї з сиром, з вином, корицею, кропом, прикрашенї журавлиною)	40	100
згідно ТК	Закуска по-верещакївськи (сир твердїй з сиром к/м, з часником, селерою під соусом майонез)	72	130/20
149	Затеруха молочна (солodka сумїш молока та води з тїстом)	136	250
	Другї гарячї страви	1327	
484	Щука фарширована	57	350
226	Судак тушкований з цибулею та помїдорами	45	125
згідно ТК	Котлети рибнї „Бужок” (філе трїски з салом, сиром твердим та овочами вїдвареними)	66	200/80
511	Суфле з курки	110	285
245	Полядвїця (обсмажена яловича вїрїзка, натерта лимоном з смаженою картоплею)	120	175/50
249	Котлета „Марїчка” (свинина фарширована чорносливом та маслом вершковим)	118	140

1	2	3	4
260	Вертуни Переяславські (яловичина відбивна запечена в трубочках з перцем)	138	75
297	Курчата з яблуками в сметані (тушковані шматочки курчат з морквою, яблуками, приправлені гвоздикою та заправлені сметаною)	128	175
305	Січеники з кролятини й пшона (смажена панірована в сухарях січена маса з кролятини та пшона з відвареними овочами та вершковим маслом))	112	100/150/5
Згідно ТК	Куряча грудка (подається з фірмовим грибним соусом)	57	172/90/40
Згідно ТК	Свинний рябчик з броколі (подається з фірмовим грибним соусом)	37	120/60/40
161	Квасоля тушкова з солодким перцем	70	250
248	Деруни з м'ясом (картопля, цибуля, яйце, свинина)	75	200
248	Деруни з грибами (картопля, цибуля, яйце, білі гриби)	51	200
767	Вареники зі сметаною (з м'ясом, грибами, сиром і вишнями)	46	200
182	Валянці з сиром (картопляні кульки з яєчно-сирним фаршем зі сметаною)	36	160/30
206	Банош (кукурудзяна каша на сметані з бринзою)	35	300/20
215	Омлет з солоними баклажанами з маслом вершковим	26	150/5
	Солодкі страви	442	
918	Пудинг яблучний з горіхами	34	230
383	Яблука фаршировані сиром з соусом полуничним	40	120/50
378	Узвар „Прикарпатський”^ чорносливом та чорницями)	20	200
379	Киселиця (відвар з яблук та слив зі сметаною)	30	200/20
904	Самбук сливовий	30	250
910	Крем з цитрусових	34	250
згідно ТК	Морозиво „Лежуа” (ванільне морозиво з шоколадним топінгом та вершками)	50	140/10/30
згідно ТК	Морозиво „Янтарне” (кульки шоколадного морозива з малиновим топінгом)	24	150/25
згідно ТК	Десерт „Банановий спліт” (кульки ванільного морозива на банані, посипані горіхами)	50	150/165/10
	Гарячі напої	380	
401	Чай з липи	20	200
942	Чай екстра	16	200
1011	Чай з молоком і вершками	16	200
404	Напій „Український букет” (м'ята, чебрець, звіробій, мед, сік ягідний)	28	200
1010	Чай з лимоном	20	200/10
1014	Кава чорна	100	100
1018	Кава чорна з молоком/вершками	100	100/50
405	Кава „Сюрприз” (кава натуральна з шоколадом та жовтками з рафінадною пудрою)	80	150/10

1	2	3	4
	Холодні напої	308	
згідно ТК	Коктейль молочно-шоколадний	70	250
згідно ТК	Коктейль молочний „Екзотика” (з бананом, ківі, ананасом)	58	250
1055	Коктейль молочно-плодовий	80	250
згідно ТК	Фреш морквяний з вершками	20	200/20
згідно ТК	Фреш яблучний	16	200
згідно ТК	Фреш апельсиновий	20	200
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	20	200
згідно ТК	Фреш апельсиново-грейпфрутовий	24	200
	Хліб та хлібобулочні вироби	500	
	Хліб „Український”	130	60
	Хліб „Пшеничний”	130	60
	Батон	140	60
	Булочка з зернами	100	80
	Борошняні кулінарні та кондитерські вироби	126	
	Пиріжки з капустою	18	75
	Пиріжки з яблуками	24	75
	Пончики	20	65
	Тістечко „П’яна вишня”	16	150
	Ромова бабка	24	150
	Кекс „Весняний”	24	140

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 180 місць (напої)

Назва напою	Кількість порцій/пляшок, шт.	Величина порції/ємність пляшки, л
1	2	3
Горілка та горілчані вироби		
Настойка Absent Xenta \Італія\70,0% алк.	100/10	0,05/0,5
Горілка "PRIME" Word class \Україна\40,0% алк.	100/10	0,05/0,5
Горілка Nemiroff Premium\Україна\40,0 % алк.	100/10	0,05/0,7
Віскі Jack Daniels Silver Select \Америка\50,0% алк	100/10	0,05/0,5
Віскі Chivas Regal 21 years\Америка\46,5% алк	100/10	0,05
Шардоне 2009 \біле сухе\Україна\12,5% алк	100/10	0,75/0,15
Cometa DOC Planeta 2006 (Комета) \біле сухе \ Італія \ 12.5% алк	100/10	0,75/0,15
Nettare. Dal Forno (Неттаре. Даль Форно) \біле солодке\ Італія\	100/10	0,375
San Marco Chardonnay (Сан Марко Шардоне) \біле напівсолодке\Італія\12,0% алк.	100/10	0,75

1	2	3
Каберне-Совиньон \червоне сухе\ Україна\ 10% алк	100/10	0,75/0,15
Мальбек \червоне сухе\ Україна\13% алк	100/10	0,75/0,15
Bordeaux Rouge Mouton Cadet (Бордо Червоне Мутон Каде) \червоне сухе\Франція\13,5% алк.	100/10	0,15
Bardolino (Бардолино) \червоне\Італія\12,0% алк.	100/10	0,15
Шампанське та ігристі вина		
Шампаське Cuvée Rosé Laurent-Perrier (Лоран- Перье Кюве Розе Брют) \Рожеве\Франція\12,5% алк.	70п/7пляш	0,75
Шампаське Moët&Shandon Brut imperial (Моэт Шандон брют імперал) \напівсухе\ Франція\12,0% алк.	35п/5пляш	0,75
Ігристе вино Mondoro Silver \Італія\ 11,5% алк.	21п/3пляш	0,75
Ігристе вино Martini Rose \Рожеве напівсухе\Італія\9,5% алк.	70п/7пляш	0,75
Шардоне 2009 \біле сухе\Україна\12,5% алк	70п/7пляш	0,75
Коньяки		
Коньяк Клінков VSOP Family Collection \Україна\42,0% алк.	80п/8пляш	0,05/0,5
Коньяк Арарат \Вірменія\40,0% алк.	80п/8пляш	0,05
Коньяк Martell XO \Франція\40,0% алк.	80п/8пляш	0,05
Коньяк Hennessy VSOP \Франція\40,0% алк.	80п/8пляш	0,05/0,5
Бренді		
Limen (Лімен) \Італія\42,0% алк.	28п/3пляш	0,3/0,7
Luxardo Euganea (Луксардо Еуганіе) \Італія\38,0% алк.	28п/3пляш	0,3/0,7
Лікери		
Bitter Casoni (Битгер Казони) \Італія\31,0% алк	28п/3пляш	0,3/0,7
Baileys (Бэйліс) \Ірландія\17,0% алк.	28п/3пляш	0,3/0,7
Sheridan's Original (Шеріданс Ориджінал) Ірландія\15,5% алк.	28п/3пляш	0,05/0,5
Мінеральні води і фруктові води		
«Боржомі»\Україна\	12	0,5
«Моршинська» (газована/негазована) \Україна\	12	0,5
«Кока-кола» (лайт, зеро)	12	0,25/-,5

1	2	3
Соки		
«JAFFA» в асортименті (персиковий, вишневий нектари, виноградний, яблучний, томатний соки) \Україна\	90п/18шт	0,25
Фреші:		0,25
Апельсиновий	90п/18шт	0,25
Грейпфрутовий	90п/18шт	0,25
Яблучний	90п/18шт	0,25
Пиво		
Чернігівське «Преміум» Пиво світле, пастеризоване\Україна\4,8% алк.	40	0,33/0,5
Carlsberg(Карлсберг)Пиво світле \Україна\4,6%алк.	24	0,33/0,5
Corona Extra (Корона Екстра) Пиво світле\Україна\4,6% алк.	24	0,33/0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема в галузі ресторанного господарства, яка індивідуальна для кожного типу, відображає особливості технологічного процесу виготовлення і реалізації кулінарної продукції. Схема допомагає ефективно організувати виробничий процес та допомагає визначити оптимальну послідовність технологічних етапів, включаючи надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції, а також приготування напівфабрикатів та страв, а також раціональне обслуговування споживачів.

Щоб розробити схему потрібно визначити потреби в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах. Потреба у ресурсах визначається на основі меню основного підприємства галузі харчування (табл.3.23).

Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, субпродукти	Свинина (грудинка)	охолоджене
	Курячі кістки	охолоджене
	Сало шпик	охолоджене
	Яловичина (крайка)	охолоджене
	Яловичина (вирізка)	охолоджене

1	2	3
	Курчата	охолоджене
	Індичка	охолоджене
	Яйця	охолоджене
	Короп	охолоджене
	Щука	охолоджене
	Судак	охолоджене
	Лосось	охолоджене
	Сьомга	охолоджене
	Есколар	охолоджене
Рибра, морепродукти	Тріска	охолоджене
	Риба масляна	охолоджене
	Кістки рибні	охолоджене
	Креветки	охолоджене
	Морські гребінці	охолоджене
	Кальмари	охолоджене
	Ікра зерниста	охолоджене
	Салюмі	охолоджене
	Балик	охолоджене
Гатрономія	Бекон	охолоджене
	Сосиски	охолоджене
	Шинка	охолоджене
	Жир тваринний	охолоджене
	Майонез	охолоджене
Молочні продукти	Масло вершкове	охолоджене
	Вершки	охолоджене
	Сир Пармезан	охолоджене
	Маргарин столовий	охолоджене
	Сир зернистий	охолоджене
	Молоко	охолоджене
	Морозиво ванільне	охолоджене
	Морозиво шоколадне	охолоджене
	Морозиво ягідне	охолоджене
	Сир Ементаль	охолоджене
	Сир Рокфор	охолоджене
	Сир Брі	охолоджене
	Сир Камамбер	охолоджене
	Йогурт	охолоджене
Бринза	охолоджене	
Овочі та зелень	Цибуля	свіжі
	Петрушка (корінь)	свіжі
	Морква	свіжі
	Печериці	свіжі
	Перець болгарський	свіжі
	Кріп (зелень)	свіжі

1	2	3
	Помідори	свіжі
	Селера (корінь)	свіжі
	Квасоля спаржева	свіжі
	Огірки	свіжі
	Салат (зелень)	свіжі
	Капуста білокачанна	свіжі
	Часник	свіжі
	М'ята свіжа	свіжі
	Буряк столовий	свіжі
	Картопля	свіжі
	Петрушка (зелень)	свіжі
Фрукти та ягоди	Лимон	свіжі
	Яблука	свіжі
	Груші	свіжі
	Полуниці	свіжі
	Чорниці	свіжі
	Сливи	свіжі
	Апельсини	свіжі
	Банани	свіжі
	Ківі	свіжі
	Грейпфрут	свіжі
Журавлина	свіжі	
Бакалійні товари	Мед	пакетовано
	Родзинки	пакетовано
	Желатин	пакетовано
	Оцет 9%	пакетовано
	Огірки солені	пакетовано
	Кетчуп	пакетовано
	Перець чорний горошком	пакетовано
	Олія соняшникова	пакетовано
	Ананаси консервовані	пакетовано
	Макарони	пакетовано
	Лавровий лист	пакетовано
	Гриби мариновані	пакетовано
	Гірчиця	пакетовано
	Томатне пюре	пакетовано
	Чорнослив	пакетовано
	Гриби білі сушені	пакетовано
	Перець червоний мелений	пакетовано
	Кориця мелена	пакетовано
	Топінг шоколадний	пакетовано
	Топінг малиновий	пакетовано
Липовий цвіт (сушений)	пакетовано	
М'ята сушена	пакетовано	

1	2	3
	Чебрець сушений	пакетовано
	Звіробій сушений	пакетовано
	Шоколад чорний	пакетовано
	Сироп плодовий	пакетовано
	Джем	пакетовано
	Сіль	пакетовано
	Макарони	пакетовано
	Горіхи грецькі	пакетовано
	Горіхи волоські	пакетовано
	Кмин	пакетовано
	Кориця мелена	пакетовано
	Сухарі пшеничні	пакетовано
	Крупа рисова	пакетовано
Сипучі продукти	Пшоно	пакетовано
	Квасоля	пакетовано
	Крупа кукурудзяна	пакетовано
	Крупа манна	пакетовано
	Борошно пшеничне	пакетовано
	Цукор	пакетовано
	Рафінадна пудра	пакетовано
	Какао-порошок	пакетовано
	Мюслі кукурудзяні	пакетовано
	Мюслі шоколадні	пакетовано
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Тістечко „П'яна вишня”	пакетовано
	Ромова бабка	пакетовано
	Кекс „Весняний”	пакетовано
	Тістечко бісквітне фруктове	пакетовано
	Пончики	пакетовано
	Булочки с зернами	пакетовано
	Пиріжки з капустою	пакетовано
	Пиріжки з яблуками	пакетовано
	Тістечко „тірамісу”	пакетовано
	Хліб житній	пакетовано
Напої алкогольні	Вино-горілчані вироби	пляшкове
	Пиво	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Фруктова вода	пляшкове
	Мінеральна вода	пляшкове
	Натуральний сік	пляшкове

Основним аспектом проекту закладів ресторанного господарства є технологічна частина. Вона включає технологічні розрахунки та структурно-

технологічну схему організації виробництва (рис. 3.3). Ця схема відображає особливості забезпечення сировиною, зв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу. Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес та визначити оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Невід'ємною умовою виробництва є його поточність на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

Структурно-технологічна схема виробничого процесу ресторану, що проектується складається з деяких головних елементів:

1. Надходження ресурсів (сировина, матеріально-технічне забезпечення, фінансові ресурси, трудові ресурси).
2. Організація складського господарства в закладі.
3. Виробництво напівфабрикатів.
4. Виробництво готової продукції.
5. Організація відпуску власної продукції у торгові зали.

У завантажувальній відбувається приймання сировини та закупних товарів, після чого сировина направляється на зберігання до охолоджувальних камер (м'ясо-рибна, молочно-жирова продукція, фрукти, зелень, напої, гастрономія) та комори для сухих та сипучих продуктів, горілчаних виробів. Потім сировина надходить до заготівельних цехів, де відбувається її первинна механічна обробка та виготовлення з неї напівфабрикатів.

Напівфабрикати направляються до холодного цеху, де виготовляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв та напоїв; та до гарячого цеху, де виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, тушіння, варіння, пасерування, запікання. З виробничими цехами безпосередньо зв'язані мийна кухонного посуду (відбувається миття кухонного посуду та інвентарю) та роздавальна, яка зв'язана із мийною столового посуду та сервізною. Брудний посуд з торговельної зали потрапляє до мийної столового посуду та сервізної, де

відбувається його миття, а потім частина зберігається на стелажах, інша частина направляється до роздавальної та доготівельних цехів.

До торговельного залу споживачі потрапляють через вестибюль. З вестибюлю є вхід до санвузлів та гардеробу, який служить для зберігання верхнього одягу та особистих речей гостей.

Адміністративно-побутові та технічні приміщення зв'язані зі складськими приміщеннями та виробничими цехами.

Приймання та зберігання сировини відбувається у вантажній зоні. Потім сировина направляється до неохолоджувальних комірок і охолоджувальних камер. До неохолоджувальних комірок входять: комірка для овочів, комірка для сухих продуктів, комірка для горілчаних виробів, комірка для хлібобулочних виробів, комірка для тари та інвентарю. До охолоджувальних камер відносяться: камера для м'яса та риби, камера для молочних і жирних продуктів, камера для фруктів, камера для зелені та напоїв.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану наведена на рис. 3.3

Виготовлення напівфабрикатів та готової продукції здійснюється у заготівельних та доготівельних цехах. Серед заготівельних цехів на даному підприємстві працюють м'ясо-рибний цех, птахогольовий цех та овочевий цех. У заготівельних цехах продукти проходять попередню обробку, після чого вони відправляються до доготівельних цехів.

У складі доготівельних цехів виокремлюються гарячий та холодний цехи. Гарячий цех використовується для приготування гарячих закусок, перших та других страв. Холодний цех займається приготуванням салатів та інших різноманітних холодних закусок.

Також наявний цех для миття кухонного посуду, де розташовані камера для харчових відходів, мийня столового посуду та обслуговуючий персонал. До адміністративно-побутових приміщень відносяться технічна група приміщень. Готові страви та напої реалізуються через роздавальною та подаються в торговий зал.

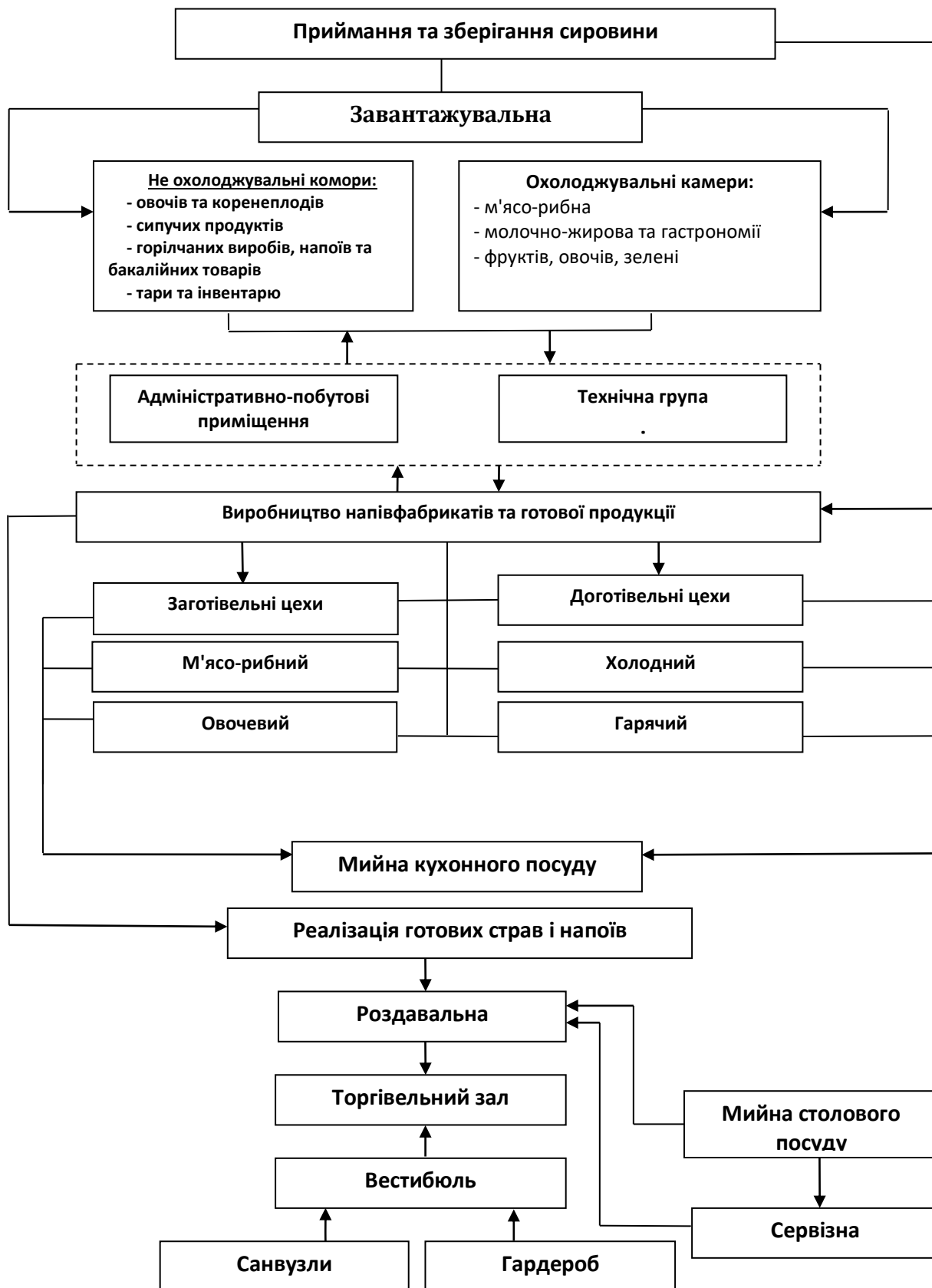
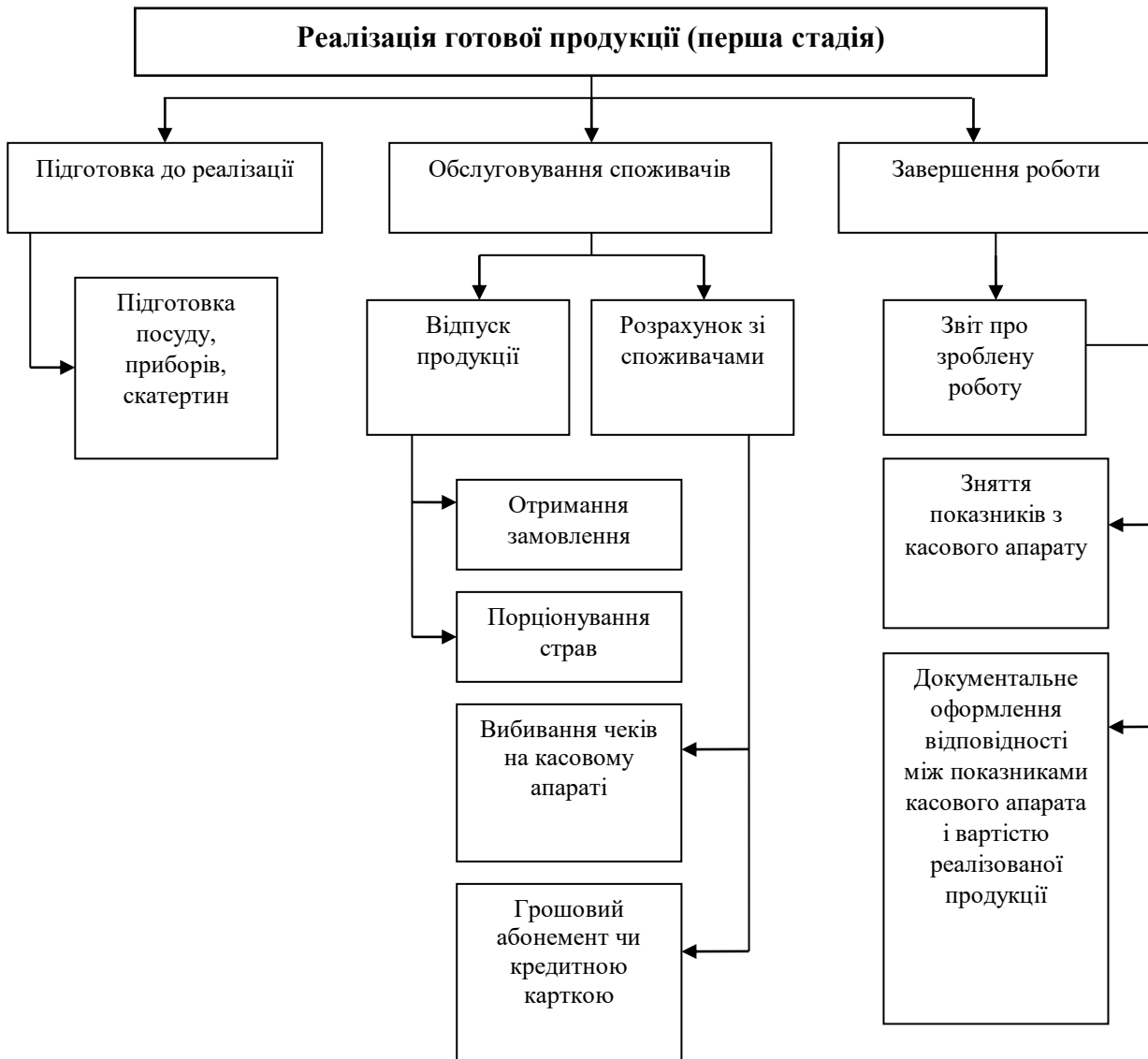


Рис. 3.3 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану на 180 місць

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

Організація обслуговування клієнтів розпочинається з вибору та характеристики різних видів, методів та форм обслуговування. Структура цього процесу включає дві ключові стадії - реалізацію готової продукції та організацію споживання. Ця структура може бути представлена у вигляді схеми, яка відображена на рисунку 3.4.



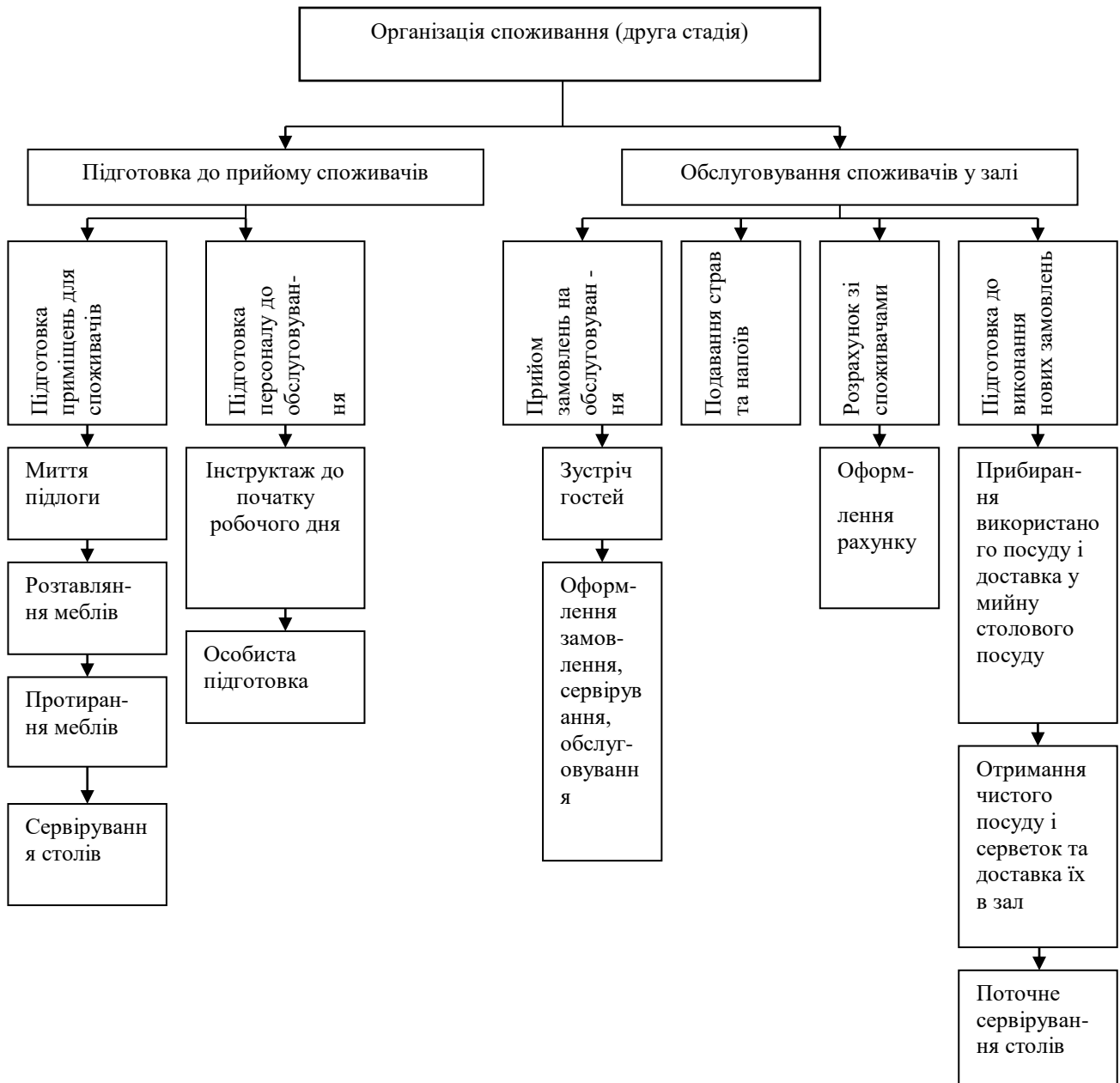


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» ми підбрали склад та площі приміщень ресторану першого класу при готелі і оформили їх у вигляді табл.3.24

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень ресторану першого класу на 180 місць

Назва приміщення	Площа, м
Для відвідувачів	
- обідня зала	325
- вестибюль	40
- гардероб	15
- убиральня жіноча	9
- убиральня чоловіча	9
Виробничі:	
- гарячий цех	25
- холодний цех	15
- овочевий цех	11
- приміщення для різання хліба	5
- м'ясо-рибний цех	15
- приміщення завідуючого виробництвом	8
- мийна столового посуду	18
- сервізна	9
- мийна кухонного посуду	9
- комора кухонного посуду	5
Складські	
- завантажувальна	20
- приміщення комірника	5
- охолоджувальна камера для м'яса і риби	8
- охолоджувальна камера для фруктів і зелені	8
- охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів	5
- комора овочів та коренеплодів	5
- комора бакалії	9
- комора напоїв	6
- комора тари й інвентарю	6
- комора сухих продуктів	6
Службово-побутові	
- кабінет директора	8
- офіс	12
- гардероб персоналу	16
- гардероб офіціантів	6
- душові	6
- убиральні персоналу	9
- білизняна	5
- приміщення персоналу	10
Технічні приміщення	
- вентиляційні	8
- тепло пункт	8
- електрощитова	8
Всього	692

3.5 Характеристика культурно-дозвільної групи приміщень

Приміщення культурно-дозвільної групи будуть розміщені на другому поверсі готелю. Характеристику обраних приміщень представлено у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.27 – Приміщення культурно-дозвільної групи приміщень

№	Назва Приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1.	Більярдна кімната	75	Приміщення для занять більярдою, знаходиться на 2 поверсі. Буде оснащений більярдними столами, столиками, шафами, диванами, барною стійкою
2.	Дитяча кімната	60	Приміщення для дитячих ігор. Буде оснащена ігровим лабіринтом, дитячою гіркою, столиками, стільцями
3.	Кімната для настільних ігор	45	Приміщення для дитячих ігор. Буде оснащена, столиками, стільцями, тенісними столами, диванами
4.	Кімната для організації екскурсій	8	Приміщення для організації екскурсій. Буде оснащена, столиками, стільцями, кріслами, інформаційним стендом
5.	Приміщення для проведення виставок та майстер класів	40	Приміщення для проведення виставок та майстер класів. Буде оснащена, шафами, стільцями, фліпчартами
6.	Конференц зал	78	Приміщення для проведення зустрічей. Буде оснащена, столиками, стільцями, трибунами, фліпчартами, стелажми
7.	Приміщення для зберігання апаратури	7	Приміщення для зберігання апаратури. Буде оснащена столами, стільцями, стелажми .

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.26.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі культурно-дозвільної групи приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць,шт,	Габаритні розміри,мм	
1	2	3	4	5
Більярдна кімната				
Стіл більярдний	Класік 2 Люкс	2	3200x1600	10,24
Стіл більярдний	Класік 2 Люкс	2	2200x1100	4,84
Шафа для зберігання кивів	Stella	2	850x670x2200	1,14
Диван	Джерсі софт	8	1400x500x750	5,6
Столик	Джерсі софт	4	600x1400x750	3,36
Барна стійка	Fama	1	450x2200x1300	0,99
Вішак для одягу	Fenster	2	D300	0,14
Всього				26,31

1	2	3	4	5
Дитяча кімната				
Ігровий лабіринт	Itoys	1	4500x3000x1000	13,5
Гірка дитяча	Itoys	1	2000x1500x1100	3
Шафа для іграшок	Ikea	2	450x750x1500	0,7
Крісло	Ikea	4	470x510x740	0,96
Столик дитячий	Itoys	2	700x500x500	0,7
Стілець дитячий	Itoys	8	400x400x450	1,28
Стіл письмовий	Ikea	1	600x800x850	0,48
Стілець	Ikea	2	450x500x750	0,45
Всього				21,07
Кімната для настільних ігор				
Стіл	Ikea	5	1100x800x850	4,4
Стілець	Ikea	20	450x500x750	4,5
Шафа для зберігання ігор	Ikea	2	750x500x1600	0,75
Стіл тенісний	Cornilleau	2	2740x1525x760	4,18
Диван	Джерсі софт	2	1400x500x750	1,4
Шафа для тенісного інвентарю	Ikea	1	450x600x1300	0,27
Вішак для одягу	Fenster	1	D300	0,07
Всього				15,57
Приміщення для організації екскурсій				
Крісло	Ikea	2	470x510x740	0,48
Столик журнальний	Ikea	1	700x500x500	0,35
Стіл письмовий	Kabinet	1	1100x800x850	0,88
Стілець	Ikea	2	450x500x750	0,45
Інформаційний стенд	-	1	800x50x1500	0,04
Вішак для одягу	Fenster	1	D300	0,07
Шафа для інвентарю	Ikea	1	800x500x1600	0,4
Сейф	NTL 80M SAFEtronics	1	435x360x800	0,15
Всього				2,82
Приміщення для проведення виставок та майстер-класів				
Шафи для інвентарю	Ikea	4	900x400x1800	1,44
Стілець	Ikea	35	450x500x750	7,8
Стійка тримач	EServer	20	500x450x1000	4,5
Фліп чарт	Terline	2	1500x70x1600	0,21
Всього				13,95

1	2	3	4	5
Конференц зал				
Стілець	Ikea	85	450x500x750	18
Трибуна	LuxPro	2	580x420x1100	0,49
Столик пересуваний	LuxPro	25	500x450x850	5,63
Стіл	Ikea	2	1100x800x850	1,76
Фліп чарт	Terline	2	1500x70x1600	0,21
Стелаж	LuxPro	4	600x450x1500	1,08
Вішак для одягу	Fenster	2	D300	0,14
Всього				27,31
Приміщення для зберігання апаратури				
Стіл	Ikea	2	1100x800x850	0,88
Стілець	Ikea	2	450x500x750	0,45
Стелаж для апаратури	LuxPro	4	600x450x1500	1,08
Вішак для одягу	Fenster	2	D300	0,07
Всього				2,48

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k , \quad (3.2) [24, с.16]$$

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.3.27.

Таблиця 3.29 – Склад і площі культурно-дозвільної групи приміщень

Назва приміщення	Площа, m^2
Більярдна кімната	75
Дитяча кімната	60
Кімната для настільних ігор	45
Кімната для організації екскурсій	8
Приміщення для проведення виставок та майстер класів	40
Конференц зал	78
Приміщення для зберігання апаратури	7
Всього	313

3.6 Характеристика приміщень реабілітаційного центру

Реабілітаційний цент проектується на другому поверсі готелю. Приміщення реабілітаційного центру подано в таблиці 3.24.

Таблиця 3.30 – Приміщення реабілітаційного центру

Назва приміщення	S, м ²	Характеристика
1	2	3
Приймальна	30	Спеціально обладнане місце, призначене для прийому та обслуговування гостей, гостей чи відвідувачів. Це місце, де проводяться реєстрація, надають інформацію, видають ключі та здійснюють інші адміністративні процедури.
Кабінет фізіотерапевта	22	Кабінет, призначений для відновлення рухливості та фізичної активності гостей. Спеціаліст розробляє індивідуальні програми вправ та процедур, спрямованих на поліпшення фізичної форми та рухомості. Буде оснащений столом, стільцем, кушеткою, ширмою для переодягання, комп'ютером, шафою для паперів
Кабінет дитячого психолога	30	Спеціалізується на психологічному розвитку, психічному здоров'ї та проблемах, що виникають у дітей та підлітків. Робота дитячого психолога полягає у вивченні та розумінні емоційного, соціального та когнітивного розвитку дітей, а також у виявленні та вирішенні психологічних проблем, з якими вони можуть стикатися. Буде оснащений кушеткою, столом, стільцями, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет масажиста	30	Кабінет, призначений для поліпшення кровообігу, розслаблення м'язів та зменшення болю. Буде оснащений кушеткою, столом, кріслом, диваном, шафою для медичних засобів і медичних карток, комп'ютером
Кімната медичного фахівця	10	Кімната, призначена для медичного нагляду та розробки індивідуальних планів лікування реабілітації. Буде оснащена шафою, столом, стільцями та диваном
Кабінет психолога	18	Кабінет, призначений для психологічної підтримки та консультування для пацієнтів, допомагаючи їм подолати стрес, депресію та інші психічні аспекти відновлення. Буде оснащений кушеткою, столом, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет дієтолога	19	Роль дієтолога полягає в розробці індивідуалізованих дієтичних планів та наданні консультацій з питань харчування, спрямованих на покращення стану здоров'я Буде оснащений столом, стільцями, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Приміщення для занять з йоги	90	Проведення сесії йоги та медитації для покращення фізичного та психічного здоров'я, розслаблення та підвищення свідомості.

1	2	3
Кімната для тренінгів з творчості	123	Кімната призначена для проведення тренінгів або вебінарів з питань творчості. Учасники виражають свої емоції через творчість та мистецтво; Буде оснащений стільцями, столами, ноутбуками.
Санвузол чоловічий	10	Санвузол буде оснащено унітазом, пісуаром та рукомийником
Санвузол жіночий	8	Санвузол буде оснащено унітазом, біде та рукомийником
Санвузол для маломобільних груп населення	4	Санвузол буде оснащено унітазом з ручками для тримання та рукомийником, біде
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)	35	Роздягальня буде оснащена лавками для переодягання, шафами для одягу, туалетом, рукомийником та душовою кабіною
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)	40	Роздягальня буде оснащена лавками для переодягання, шафами для одягу, туалетом, пісуаром, рукомийником та душовою кабіною

Обладнання для приміщень інноваційного реабілітаційного центру та їх площі подано в табл. 3.29.

Таблиця 3.31 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень реабілітаційного центру

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Приймальня</i>				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Стілець	IKEA	1	640*860*680	0,55
Диван	IKEA	1	1530*1970*1060	3,01
Крісло	IKEA	2	810*970*880	1,58
Журнальний стіл	IKEA	1	900*900*491	0,81
Шафа для одягу	IKEA	1	2200*800*600	1,76
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	-
Всього				8,39
<i>Кабінет фізіотерапевта</i>				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Стілець	IKEA	2	640*860*680	1,10
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x2170	2,33
Шафа для паперів	IKEA	1	1100*800*600	0,88
Ширма для переодягання	IKEA	1	1600x1800	1,6
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	-
Всього				6,59
<i>Кабінет дитячого психолога</i>				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Крісло	IKEA	1	810*970*880	0,79

1	2	3	4	5
Диван	IKEA	1	1530*1970*1060	3,01
Стілець	IKEA	2	640*860*680	1,10
Шафа для паперів	IKEA	1	1100*800*600	0,88
Кушетка	Talassovich	1	2370x985x2170	2,33
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	-
Всього				8,79
Кабінет масажиста				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Крісло	IKEA	1	810*970*880	0,79
Диван	IKEA	1	1530*1970*1060	3,01
Стілець	IKEA	2	640*860*680	1,10
Шафа з мед. картками	IKEA	1	1100*800*600	0,88
Кушетка	Talassovich	1	2370x985x2170	2,33
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	-
Всього				8,79
Кімната медичного фахівця				
Шафа	IKEA	1	500x600x1800	0,30
Стіл	IKEA	1	600x1200x750	0,72
Стілець	IKEA	1	720x280x650	0,19
Диван	IKEA	2	2100x750x700	1,57
Всього				2,78
Кабінет психолога				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Стілець	IKEA	2	640*860*680	1,10
Кушетка	IKEA	1	2370x985x2170	2,33
Шафа для паперів	IKEA	1	1100*800*600	0,88
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	0,15
Всього				5,14
Кабінет дієтолога				
Стіл	IKEA	1	900*750*700	0,68
Крісло	IKEA	1	810*970*880	0,79
Диван	IKEA	1	1530*1970*1060	3,01
Стілець	IKEA	2	640*860*680	1,10
Комп'ютер	SAMSUNG PC	1	500*300*170	-
Всього				5,58
Приміщення для занять з йоги				
Коврик для йоги	karimat	30	60x1500x10	27
Всього				27
Кімната для тренінгів з творчості				
Стіл	IKEA	30	900*750*700	20,4
Стілець	IKEA	30	640*860*680	16,5
Ноутбук	SAMSUNG PC 4458	30	500*300*170	-
Всього				36,9
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Cersanit	1	850x616x410	0,7
Пісуар	Cersanit	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	1,47

1	2	3	4	5
Всього				2,81
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	0,64
Біде	Cersanit	1	440*370*540	0,16
Всього				2,20
Санвузол для маломобільних груп населення				
Рукомийник	Cersanit	1	430x745x800	0,32
Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	1	850*616*410	0,52
Біде	Cersanit	1	440*370*540	0,16
Всього				1,00
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)				
Шафа для одягу	ІКЕА	5	500x600x1800	1,5
Лавка	ІКЕА	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	Cersanit	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Cersanit	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	0,64
Всього				10,26
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)				
Шафа для одягу	ІКЕА	5	500x600x1800	1,5
Лавка	ІКЕА	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	Cersanit	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Cersanit	2	850x616x410	1,4
Пісуар	Cersanit	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	1,47
Всього				11,73

Склад і площі приміщень реабілітаційного центру наводяться у вигляді табл. 3.30.

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень реабілітаційного центру

Приміщення	Площа, м ²
Приймальна	30
Кабінет фізіотерапевта	22
Кабінет дитячого психолога	30
Кабінет масажиста	30
Кімната медичного фахівця	10
Кабінет психолога	18
Кабінет дієтолога	19
Приміщення для занять з йоги	90
Кімната для тренінгів з творчості	123
Санвузол чоловічий	10
Санвузол жіночий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)	35
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)	40
Всього, приміщення реабілітаційного центру, м²	469

3.7 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення

Група службово-побутових приміщень

Приміщення для адміністрації буде розташовано на другому поверсі поза основними зонами проживання. Конфігурацію та площі приміщень для адміністративних потреб визначаємо відповідно до вимог ДБН В.3.2-20:2008 і представляємо у вигляді таблиці 3.28.

Таблиця 3.33 - Загальна площа службово-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Кабінет заступника директора	8
Кімната завгоспа	12
Робочі приміщення	12
Санвузли	12
Всього	56

Господарські та виробничі приміщення

Для проектування господарських та виробничих приміщень готелю використовуються вимоги, визначені в ДБН В.3.2-11 та СНиП 3.09.04.

Група службово-господарських приміщень у готелі повинна створювати необхідний простір і умови для ефективного технологічного процесу обслуговування, управління та інженерно-технічного функціонування всіх зон готелю.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються відповідно до завдання на проектування або проекту та відповідають чинним нормативним документам.

На основі корисної площі розраховується загальна площа приміщень, визначається їх склад та площі, що відображається у вигляді таблиці.. 3.32.

Таблиця 3.34- Загальна площа господарських і виробничих приміщень

Приміщення	Площа, м²
Центральний диспетчерський пост	8
приміщення чергової ремонтної зміни	14
ремонтна майстерня	16
відділення чистої білизни;	16
відділення брудної білизни;	8
приміщення розбирання брудної білизни;	8
майстерня лагодження білизни;	4
- служба прибирання території (двірницька), у	10
побутові приміщення;	6
склад прибирального інвентаря;	4
- майстерні, у тому числі:	16
електротехнічна;	8
- складські приміщення, у тому числі:	60
резервний склад білизни;	8
склад драпірувань	6
склад видаткових матеріалів;	16
Всього	208

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Згідно з вимогами ДБН В.3.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі" проводимо відбір складу та площ приміщень для проектування підприємства готельного господарства, що має бути створене (табл.3.33).

Таблиця 3.35 – Склад і площі приміщень готелю категорії 3* на 110 номерів

Назва приміщення	Площа, м²
1	2
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	92,2
Люкс	111
Номер I категорії одномісний	418
Номер I категорії двомісний (з двома односпальними ліжками)	1955,82
Номер I категорії для маломобільних	316,36
Разом по групі А/1	2893,38
Група А/2. Приміщення по поверхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	9
Санвузол для персоналу	5
Кімната для прасування	5

1	2
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Разом по групі А/2 (сума площ на поверх)	59
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група	
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	12,63
Консьєрж сервіс	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6,53
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Гардероб	8
Комора прибирального інвентарю	3
Швейцарська зона	6
Санвузол для чоловіків	6
Санвузол для жінок	7
Санвузол для маломобільних	6
Разом по групі Б/1	6
Бар при вестибюлі	40
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	245,16
Ресторан	692
Лобі бар	30
Разом по групі Б/2	722
Група Б/3. Приміщення культурно-дозвільної групи	
Більярдна кімната	75
Дитяча кімната	60
Кімната для настільних ігор	45
Кімната для організації екскурсій	8
Приміщення для проведення виставок та майстер класів	40
Конференц зал	78
Приміщення для зберігання апаратури	7
Разом по групі Б/3	313
Група Б/4. Приміщення реабілітаційного центру	
Приймальна	30
Кабінет фізіотерапевта	22
Кабінет окупаційнийного терапевта	30
Кабінет масажиста	30
Кімната медичного фахівця	10
Кабінет психолога	18
Кабінет соціального працівника	19
Приміщення для занять з йоги	90
Кімната для тренінгів з творчості	123
Санвузол чоловічий	10
Санвузол жіночий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)	35

Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)	40
Разом по групі Б/4	469
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
кабінет директора	12
кабінет заступника директора	8
кімната завгоспа	12
робочі приміщення	12
санвузли	12
Разом по групі В/1	56
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
центральний диспетчерський пост	8
приміщення чергової ремонтної зміни	14
ремонтна майстерня	16
відділення чистої білизни;	16
відділення брудної білизни;	8
приміщення розбирання брудної білизни;	8
майстерня лагодження білизни;	4
- служба прибирання території (двірницька), у	10
побутові приміщення;	6
склад прибирального інвентаря;	4
- майстерні, у тому числі:	16
електротехнічна;	8
- складські приміщення, у тому числі:	60
резервний склад білизни;	8
склад драпірувань	6
склад видаткових матеріалів;	16
Разом по групі В/2	208
Група В/3. Технічні приміщення	
- вентиляційні	8
-теплопункт	8
- електрощитові	8
Разом по групі В/3	24
Корисна площа приміщень	4949,54

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу підприємства, $S_{роб}$, m^2 :

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.8) [24, с.39]$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, m^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць).

$$S_{роб} = 4949,54 * 1,1 = 5444,494 \text{ м}^2$$

Для врахування площі конструктивних елементи будівлі (стіни, сходи,

вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну площу закладу, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.9) [24, с.39]$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць).

$$S_{заг.} = 5444,494 * 1,1 = 5988,943 \text{ м}^2.$$

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

Готель матиме прямокутну форму забудови з розташуванням номерів з двох боків вздовж коридору на 6 поверхах готелю.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

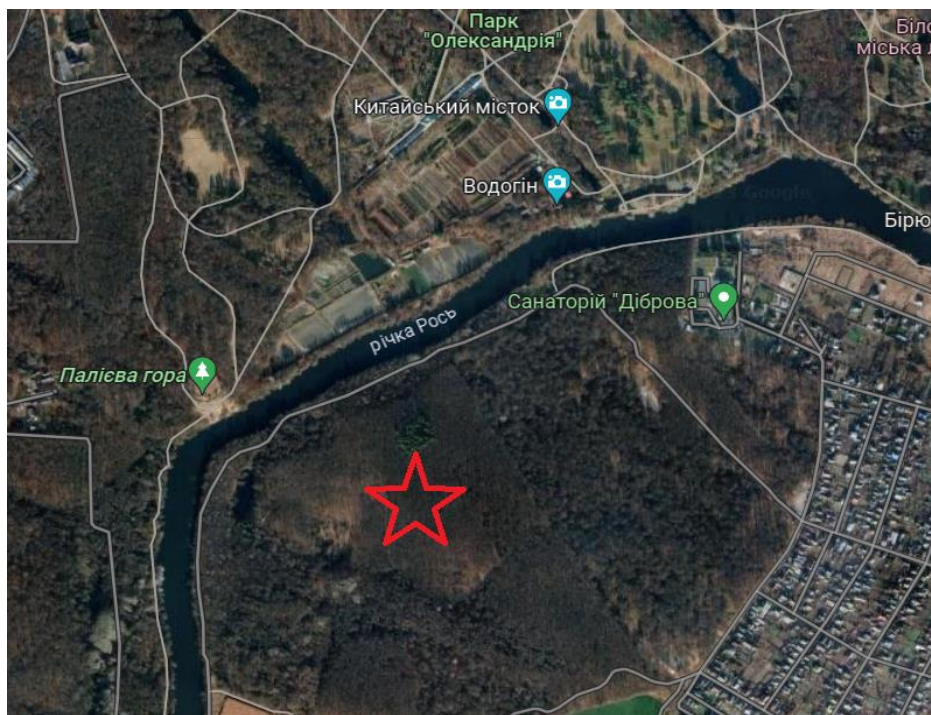


Рис. 4.1 Розташування ділянки для готелю
(<https://www.google.com/maps/@49.8038471,30.06564,2359m/data=!3m1!1e3?entry=tu>)

Для зведення готелю категорії *** з 110 номерами обрано окремо стоячу земельну ділянку за адресою м. Біла Церква, вул. Лісна 2г.

Готель планується будувати 6-ти поверховою будівлею за окремим проектом. На території закладу планується спорудження автостоянки.

Рельєф ділянки забудови – рівний, ухил 5% в бік вулиці Лісна. Типи ґрунтів - підзолисті; глибина промерзання ґрунту – 1,25 м. Площа ділянки під будівництво буде дорівнювати 10000 м².

На вільній від забудови території передбачено наступне обладнання:

- зелена захисна смуга шириною 2 м буде присутня.
- огороження території буде виконано у вигляді декоративних та комбінованих конструкцій з цегли і залізобетону, висотою 1,2 м.
- підходи та доріжки будуть вимощені фігурною бруківкою, пішохідні доріжки матимуть ширину 1,2 м.

- проїзди шириною 4 м на територію будуть організовані за кільцевою схемою, забезпечені підїздом пожежних машин з обох сторін.
- освітлення території та самого закладу планується забезпечити у вечірній та нічний час. Наземне освітлення території буде забезпечено ліхтарями зі сферичними плафонами та прожекторами, розміщеними на даху будівлі
- створено архітектурний ландшафтний парк для відпочинку відвідувачів

Організацію ландшафтного дизайну місцевості вирішили через створення газонів, висадження невеликих декоративних дерев, формування обрізаних кущів, розміщення кущів троянд, створення клумб з сезонними квітами і комбінованих квітників. Також передбачається встановлення малих архітектурних форм на території прогулянкової зони.

Паркувальне місце для відвідувачів на 50 автомобілів розташоване на відстані 15 метрів від будівлі. Є розворотний майданчик площею 150 м². Господарські та технічні споруди розташовані на окремому майданчику для сміттєзбірників, загальна площа якого становить 80 м².

На основі обраного місця для будівництва закладу визначається можливість підключення інженерних комунікацій (каналізації, водопостачання, електропостачання, теплопостачання, сигналізації та телекомунікації) до існуючих систем.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва):

- Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №1 по вул. Лісна 4;
- Мережі водопостачання – сільський водогін Ø 500 мм проходить по вул. Лісна 4 на відстані 70 м від межі території забудови ;
- Система каналізації включає в себе районний колектор діаметром 600 мм, який проходить за межами території будівництва на відстані 40 м. Дощова каналізація, яка слугує для відведення дощових вод, розташована на вулиці Лісна 4 і віддалена від ділянки будівництва на відстані 40 м.;
- Мережа водопостачання — сільський водогін Ø 100 мм проходить між вул. Лісна 4 на відстані 50 м від межі території забудови;

- мережа теплофікації — міський теплопровід — власна котельня.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Будівля для розміщення буде оснащена різноманітними інженерними системами, включаючи водопостачання, каналізацію, опалення, вентиляцію, кондиціонування, енергозабезпечення, системи безпеки та зв'язку.

Водопостачання.

Система призначена для забезпечення готелю водою, яка використовується для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб. Також вона має за мету забезпечити споживачів водою відповідної якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском. Системи водопостачання повинні відповідати вимогам нормативних актів, таких як ДБН В.2.5-64:2012 "Внутрішній водопровід та каналізація" і інші.

Готель буде обладнаний господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокми та внутрішнім протипожежним водопроводом. Проектування системи водопостачання буде здійснюватись відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

Зовнішнє пожежогасіння передбачено відповідно до вимог СНиП 2.04.02.

Якість і температура води, що подається до готельного комплексу, відповідають вимогам стандартів.

Система внутрішньої водопровідної мережі включає наступні компоненти:

- вводу - це перпендикулярний до будівлі відрізок труби від зовнішньої магістралі до водомірного вузла.
- водомірного вузла - основною частиною є водомір, який використовується для обліку витрат води.
- водопровідної мережі будівлі - це система труб та арматури від водомірного вузла до точок споживання води.

- водонапірно-запасних баків - ці баки встановлюються в найвищій точці системи і служать для накопичення певного запасу води та створення необхідного тиску у внутрішній мережі. Це забезпечує безперебійне подавання води в найвищі та найвіддаленіші точки водозабору, незалежно від тиску води в зовнішній магістралі.
- Насосів - вони використовуюються для надання додаткового тиску для подачі води у внутрішню мережу, коли тиск води в зовнішній мережі недостатній для цього. Для визначення необхідної кількості води для готелю необхідно знати витрати води на житловий фонд і технологічні потреби.

Система водопостачання буде розділена на наступні категорії:

- протипожежна система включатиме оцинковані труби з діаметром 50 мм та пожежні крани.
- господарсько-побутова система використовуватиме металополімерні труби з діаметром 50 мм, які будуть підключені до кранів та змішувачів.
- виробнича система складатиметься з металополімерних труб діаметром 25 мм, які будуть підключені до технологічного обладнання. Для створення можливості ремонту системи водопостачання за 30 м від місця входу системи в будівлю передбачається встановити запірні вентилі і розмістити їх у колодязі.

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води, $V_{заг}$, $м^3$, розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = \sum ((q_{en} * N) / 1000) * T + V_n \quad (4.1) [24, с. 42]$$

де q_{en} - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба*місце), [3, с. 249];

N - кількість місць у готелі, місце;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

V_n - витрати води на полив території, $м^3$.

$$V_{заг} = \sum ((265 * 200) / 1000) * 365 + 3982,31 = 23327,31 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води, $V_{гар}$, $м^3$:

$$V_{гар} = \sum ((q_{гар} * N) / 1000) * T \quad (4.2) [24, с. 42]$$

де $q_{гар}$ - норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба місце), [3, с. 249].

При розрахунку потреб у гарячій воді враховують потреби всіх груп приміщень засобу розміщення.

$$V_{гар} = \sum ((180 * 200) / 1000) * 365 = 13140 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, V_n , $м^3$, визначають за формулою:

$$V_n = (B_k * S_d * \tau * T_n) / 710 \quad (4.3) [24, с. 42]$$

де B_k - норма витрат води одним поливним краном за годину, $м^3$ ($B_k = 1,08$ $м^3/год.$);

S_d - площа ділянки, яку поливатимуть, $м^2$;

τ - час роботи поливного крана за добу, год. ($t = 2 \dots 3$ год.);

T_n - період поливу території протягом року, діб ($T_n - 187$ діб);

710 - площа, яку обслуговує один кран, $м^2$.

$$V_n = (1,08 * 4000 * 2 * 187) / 710 = 2275,606 \text{ м}^3$$

Каналізація.

Каналізаційна система призначена для збору та відведення стічних вод виробничого та господарсько-побутового походження, а також дощових вод, з передбаченим попереднім очищенням виробничих стічних вод та видаленням сміття.

Згідно з вимогами ДБН В.2.5-64:2012, внутрішня каналізація розділяється на дві самостійні системи: господарсько-побутову та виробничу. Каналізаційні системи для громадських, виробничих і господарських приміщень будуть проектуватися

окремо від систем каналізації для житлової частини готелю та матимуть окремі випуски, які зберігатимуться в одному колодязі.

У проєктованому закладі передбачено внутрішню та зовнішню системи каналізації. Внутрішня система включатиме господарсько-побутову та виробничу системи. Вона складатиметься з приймальних пристроїв, відвідних ліній, виготовлених із чавунних труб діаметром 100 мм, та стояків із труб діаметром 50 мм. У ресторані будуть встановлені трапи: у заготівельних цехах – 100 мм, у доготівельних цехах – 100 мм, у мийних – 100 мм. Мережа внутрішньої каналізації буде прокладена таким чином, щоб забезпечити найкоротший шлях видалення стічних вод з готелю.

Для усунення засмічень і прочищення каналізаційної мережі на ній передбачають ревізії й прочищення.

З метою запобігання забрудненню стічних вод перед їхнім відведенням у сільську каналізацію, вони піддаються попередньому очищенню ще на етапі виробничого процесу попередньої обробки сировини. У цьому контексті, у овочевому цеху встановлюється піскоуловлювач, а в м'ясо-рибному та мийних - жируловлювач.

Місця, де збираються приймачі стічних вод, обладнані стояками. З метою оптимізації простору та зменшення кількості стояків, приймачі стічних вод групуються та розташовуються один над одним на різних поверхах. При цьому, для уникнення можливості замерзання стояків, їхнє розташування планується не біля зовнішніх стін, дверей чи воріт.

Внутрішні водостоки відведуть дощову і талу воду з покрівлі, використовуючи внутрішні трубопроводи, розташовані всередині будівлі. Зі внутрішніх водостоків вода направляється в зовнішні мережі дощової каналізації, де передбачено закритий випуск.

У готелі буде влаштована система сміттєвидалення для централізованого видалення сміття в камери, що будуть розташовуватися в підвалі.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери відповідатимуть вимогам у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

Основними компонентами системи смітєвого проводу є вертикальний стовбур, обладнаний завантажувальними клапанами на кожному поверсі, та смітєприймальний бункер, розташований в нижній частині готелю.

Стовбур і всі його нерухомі з'єднання будуть виготовлені з вологостійких, димо- і повітронепроникних матеріалів, а внутрішня поверхня стовбура буде гладкою. Він буде ізолюваний від будівельних конструкцій готелю за допомогою звукоізолюючих прокладок, оснащений ефективною системою вентиляції та засобами для очищення та миття.

Завантажувальні клапани будуть відповідати розмірам стовбура, щоб уникнути випадання предметів, що перевищують його переріз. Вони будуть легко відкриватися, зніматися і одночасно герметично закриватися.

Стіни смітєприймальних бункерів будуть облицьовані плиткою, а стелі покриті масляною фарбою. До бункера буде підведена гаряча та холодна вода для його очищення.

Опалення.

У готелі, який знаходиться в стадії проектування, передбачається впровадження системи опалення відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013. Метою цієї системи буде забезпечення сталого температурного режиму протягом опалювального сезону та створення комфортних гігієнічних умов, відповідно до встановлених норм.

Система опалення планується функціонувати безперебійно протягом усього опалювального сезону, забезпечуючи нормальну температуру у всіх приміщеннях при мінімальних витратах тепла.

Влаштування системи опалення буде проведено відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція та кондиціонування" та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 "Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем".

В готелі буде впроваджено тепловий пункт, який буде використовуватися для розділення мережі теплофікації та нагріву гарячої води. Цей тепловий пункт буде обладнаний водонагрівачами, такі як теплообмінники і опалювальним котлом, буде впроваджена необхідна пускова апаратура, приладами управління та автоматичного

керування чисельності та температури теплоносія для гарячого водопостачання та опалення. У приміщеннях для зберігання та побутових приміщеннях буде встановлена система водяного опалення.

У готелі планується встановлення алюмінієвих секційних радіаторів, які відрізняються високою теплопровідністю. Усі опалювальні пристрої будуть розташовані таким чином, щоб їх можна було легко оглядати та, за необхідності, здійснювати ремонтні роботи. Проведення трубопроводів в приміщеннях буде виконано таким чином, щоб вони залишалися прихованими.

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

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_o * \Delta t * R_l \quad (4.4) [24, c.44]$$

де q_6 - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³х°С) ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7}$, $3,2674 \times 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі min);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{нов} * h_l + \sum S_i * h_i \quad (4.5) [24, c.44]$$

де S_i - площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{нов}$ - площа під забудову, м²;

h_i - висота і-го поверху будівлі, м;

h_l - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_l дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_l = 0,4 \dots 0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_l = 1/2$ висоти технічного поверху ($h_l = 0,8 \dots 0,9$ м); за наявності горищного поверху - $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_l = 1,7$ м));

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_6 = 1243,52 * 0,8 + ((1289 * 3,3) * 6) = 25616,51 \text{ м}^3$$

R_l - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [13, с. 249];

T_o - тривалість опалювального періоду за рік, днів [13, с. 249];

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 25616,51 * 180 * 18,5 * 0,3 = 9,02 \text{ Гкал}$$

Вентиляція.

Система вентиляції буде розроблена згідно ДБН В.2.2-9-2009, ДВН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.2-25-2009, ДБН В.2 5-67:2013 та ін.

В будинку, коли мова йде про вентиляцію (провітрювання), це означає повну або часткову заміну забрудненого повітря в приміщенні чистим зовнішнім повітрям. Обмін повітря у житлових кімнатах, виробничих приміщеннях і ресторанных залах є необхідним для створення комфортних умов для гостей і персоналу. Шляхом вентиляції забруднене повітря, яке містить зайвий вміст вуглекислого газу, водяної пари та пилу, видаляється, а свіже повітря, насичене киснем, подається в приміщення.

У готелі буде використовуватися дві системи вентиляції повітря. Перша – природна вентиляція, включатиме аерацію (провітрювання через вікна, форточки, балконні двері) та канално-гравітаційну вентиляцію (за допомогою шахт, трубопроводів, які виходять на дах, і вентиляційних решіток у приміщеннях за рахунок різниці температур). Ця система буде застосовуватися у номерах, ванних кімнатах, загальних санвузлах, адміністративних, побутових, господарських, технічних та складських приміщеннях. Головною умовою для обміну повітря за допомогою гравітаційної системи є наявність різниці тиску між повітрям всередині і повітрям ззовні. Залежно від цієї різниці тисків у вентиляційних каналах виникає природна повітряна тяга, яка забезпечує ефективне провітрювання приміщень.

Механічна припливно-витяжна вентиляційна система буде забезпечувати подачу свіжого повітря та витяжку в приміщеннях культурно-дозвіллевого призначення, виробничих, ресторанных залах, загальних санвузлах та інших областях. Вона є необхідною для забезпечення ефективної роботи в умовах, де природна вентиляція є недостатньою.

Для забезпечення ефективної роботи вентиляції важливо регулярно слідкувати за станом коробів і каналів, уникати наявності щілин. Крім того, персонал повинен віддавати увагу фільтрам, які очищають приточне повітря, і вчасно проводити їх очищення або заміну, якщо це необхідно. Склади, де зберігаються продукти, також вимагають обміну повітря з метою збереження

необхідних умов.

Таким чином, вентиляційні системи будуть забезпечувати необхідний рівень провітрювання в різних зонах готелю для забезпечення комфорту і здоров'я гостей та персоналу.

Кондиціонування.

Кратність повітрообміну визначається як відношення об'єму повітря, що надходить або видаляється з приміщення за одну годину, до об'єму самого приміщення. Іншими словами, цей параметр вказує, скільки разів за годину відбувається повний обмін забрудненого повітря в приміщенні на свіже зовнішнє повітря.

При виборі та проектуванні системи кондиціонування використовується ДБН В.2.2-20: 2008. Сучасне інженерно-технічне обладнання дозволяє налаштовувати параметри повітряного середовища в готелях для забезпечення повного екологічного комфорту. Це обладнання може збагачувати повітря киснем, підігрівати або охолоджувати його, вологити або осушувати, а також очищати від пилу та інших забруднень, ароматизувати його. Для досягнення цієї мети в готелі будуть використовуватися кондиціонери. Установлені будуть локальні системи кондиціонування повітря, які передбачають використання компактних кондиціонерів у кожному окремому обслуговуваному приміщенні. В нашому готелі будуть використовуватися кондиціонери спліт-систем.

Двоканальні системи – це цілком повітряні системи, у яких приготовлене у центральній установці повітря зазвичай з високими швидкостями подається по двох рівнобіжних каналах до приміщень, що кондиціонуються. По одному каналу переміщується холодне повітря, по іншому – гаряче. У кожного приміщення є коробка, у якій за командою кімнатного терморегулятора відбувається змішування потоків у пропорції, необхідній для підтримки заданої температури в приміщенні.

Двоканальна система особливо є доцільною для застосування при значних змінах навантаження по явному теплу і необхідності забезпечення індивідуального регулювання температури в приміщеннях чи зонах.

Двоканальна система економічна для будинків у яких скляна поверхня зовнішніх стін складає близько 60%, якщо скляна поверхня більша, то може виявитися більш економічною водоповітряна система. Для досягнення максимальних переваг від застосування двоканальних систем робоча різниця температур (між температурами приміщення і припливного повітря) у режимі охолодження повинна бути найбільшою, що зводить до мінімуму необхідну продуктивність системи.

Енергозабезпечення.

Проектуємий готель буде забезпечений за I категорією надійності електропостачання згідно ДБН В.2.5.-23-2003, ДБН В.2.5-28, ПУЕ, ПУЭ, ДСТУ 4269 та ін.

Енергопостачання буде забезпечене трансформаторною підстанцією потужністю 700 кВт. Ця підстанція буде підключена за допомогою підземної кабельної мережі до основного районного розподільного пункту.

З трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розташованого в електрощитові, буде прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220 В. На головному розподільному щиті в електрощитові будуть встановлені загальний вимикач, лічильники для обліку споживаної електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники та вимикачі для живильних групових щитів.

Електричні мережі будуть розділені на силові (380 В) та освітлювальні (220 В). Групові щити силової та освітлювальної мереж будуть виконані окремо. Групові щити силової мережі будуть розташовані на кожному поверсі з доступом для обслуговування. У житлових номерах передбачено встановлення не менше трьох розеток (в т.ч. у санвузлах), підключених через пристрій захисного відключення 10мА.

Систему блискавкозахисту будівлі буде створено відповідно до вимог РД 34.21.122-87 за допомогою заземлення блискавкоприймача, яким виступає металевий покрів будинку.

Освітлення в готелі виконує як практичну, так і естетичну функцію, дозволяючи підкреслити цікаві деталі інтер'єру та будівлі загалом.

Щодо природного освітлення, всі приміщення, призначені для розміщення людей, будуть забезпечені хорошим природним освітленням. Будівля готелю спроектована так, щоб сонячне світло проникало в номери зі сходу і заходу.

Щодо штучного освітлення, принцип висвітлення житлового номера передбачає освітлення всієї внутрішньої частини та окремих функціональних зон. Буде використовуватися бічне освітлення, яке може бути викликане встановленням світильників на стінах або скляних пластин, вбудованих у меблі. Освітлення буде рівномірним, не створюватиме різких контрастів, тіней і відблисків.

У багатомісних номерах біля спальних місць буде встановлено світильники спрямованого світла, а для освітлення функціональних зон використовуватимуться настільні лампи, торшери або настінні бра.

Освітлення коридорів буде розраховане так, щоб гості могли легко розпізнати номери на дверях. Враховано також колір світлового потоку, який відповідає загальній колірній гамі інтер'єру та призначенню приміщення. *Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жс}$, за формулою:*

$$P=(P_{жс} * N + P_{зрг} * Nl + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T \quad (4.6) [24]$$

де $P_{жс}$ - питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце [3, с. 248];

N - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

Nl - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ - питома навантаження від функціонування приміщень культурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо}$ - площа приміщень культурно-дозвільного призначення, м²;

$P_{ав}$ - питома навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

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

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P=(0,53*200+0,53*180+0,53*313+0,53*50)*365 = 143733,4 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

З метою забезпечення високого рівня безпеки для готелю, його гостей та персоналу буде використовуватися комбінована система тривожної сигналізації відповідно до вимог ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Ця система призначена для виявлення та попередження різних видів небезпеки, таких як проникнення, напад, несанкціонований доступ, пожежа, затоплення, технічні аварії, радіаційна небезпека та інші аварійні ситуації.

Для досягнення цієї мети будуть використані системи охоронної сигналізації, пожежної сигналізації, теле (відео) контролю, теле (відео) спостереження, контролю доступу та інші системи, які можуть працювати в будь-якій комбінації. При цьому системи повинні взаємодіяти так, щоб не впливати на роботу інших систем, забезпечуючи алгоритмічну сумісність і роздільну реєстрацію службових та тривожних сигналів.

В рамках цих заходів може бути використане спільне використання каналів (ліній) зв'язку, шлейфів сигналізації, приладів керування та оповіщення тощо. Для ефективного керування і контролю за роботою цих систем планується використання автоматичних і дублюючих засобів, з можливістю використання ручних методів у випадках потреби. Засоби керування і контролю будуть захищені від помилкових дій персоналу.

Крім того, номери готелю будуть обладнані міні-сейфами, які матимуть енергонезалежну пам'ять на мінімум 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації. Оскільки готель – це місце відпочинку з підвищеним зосередженням людей, адміністрація зобов'язана не лише гарантувати комфортне проживання, але й забезпечити безпеку гостей, їхнього життя, здоров'я і майна. З цією метою буде здійснено ретельний контроль в сфері безпеки готелю.

Однією з головних задач адміністрації є попередження всіх можливих ризиків

для життя та здоров'я постояльців під час їхнього відпочинку.

Головними пріоритетами в забезпеченні безпеки в готелі є наступні напрямки:

- здійснення контролю за доступом до готелю;
- впровадження комплексу заходів для протипожежного захисту;
- встановлення охоронної сигналізації і системи відеоспостереження.

Інтеграція всіх інженерних і систем безпеки готелю в єдиний комплекс з можливістю одночасного відображення інформації про стан цих систем є важливим джерелом інформації для служби безпеки, керівництва і власників готелю. Це також дозволяє одночасно контролювати роботу обслуговуючого персоналу та підвищувати рівень обслуговування для гостей готелю.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн інтер'єрів у стилі мінімалізму залишається дуже популярним і сучасним напрямком, незважаючи на те, що цей стиль з'явився ще у другій половині ХХ століття. В чистому вигляді мінімалізм рідко зустрічається через його сприйняття як "надто стерильного". Однак основні риси цього стилю - лаконічність і наявність великих просторів, не завантажених зайвими предметами і декором - залишаються ключовими для мінімалізму.

Якщо ви цінуєте відкриті простори, багато світла, чисті та чіткі лінії, а також гармонію в кольоровому поєднанні, ймовірно, вам подобається мінімалістичний дизайн інтер'єру. Такий дизайн вимагає ретельності та точності в деталях, зокрема у з'єднанні поверхонь і меблів.

Існують деякі особливості, за якими можна легко визначити мінімалізм в інтер'єрі. Основними рисами цього стилю є простота форм і меблів, багато світла завдяки великим віконам та ефективному освітленню, обмежена колірна гамма, наявність геометричних фігур у дизайні, мінімальний декор, функціональність кожного елемента, використання натуральних матеріалів тощо.

Стиль мінімалізм у дизайні інтер'єру характеризується простотою, лаконічністю та мінімальною кількістю декоративних елементів. Основні риси стилю мінімалізм включають:

- прості лінії та геометричні форми. Мінімалізм використовує прямі, чіткі лінії і геометричні форми. Меблі та аксесуари мають простий і строгий дизайн.
- обмежене кольорове палітра. Зазвичай використовуються нейтральні кольори, такі як білий, чорний, сірий та бежевий. Кольорові акценти можуть бути введені обмежено, щоб додати концентрованої енергії.
- мінімальний декор. Мінімалізм вимагає обмеження декору. Меблі та декоративні елементи відзначаються чистотою ліній та відсутністю зайвого орнаменту.
- просторова організація. Важливою частиною мінімалістичного дизайну є організація простору. Меблі розташовуються так, щоб створювати відчуття простору та відкритості.
- природні матеріали. Використання природних матеріалів, таких як дерево, скло і метал, є характерною рисою мінімалістичного дизайну.
- функціональність. Меблі та предмети декору повинні бути не тільки естетично привабливими, але й функціонально ефективними.

Стиль мінімалізму сприяє створенню спокійного та гармонійного простору, де кожен елемент має своє чітко визначене місце і призначення.

Дизайн інтер'єру в стилі мінімалізму дозволяє створювати комфортні і практичні приміщення, де креативність поєднується з гармонією, а загальна атмосфера сприяє розслабленню та насолодженню.

Актуальна концепція оформлення інтер'єрів у стилі мінімалізму, на відміну від скандинавського дизайну, включає в себе використання красивих і "спокійних" текстильних матеріалів, різноманітного декору та теплих кольорових відтінків. Навіть при базовому контрастному поєднанні білого і чорного кольорів, гра текстур, форм, графіки та фактури завжди додає індивідуальності. Таким чином, приміщення не виглядає суворо, а відображає стилістичні уподобання та інтереси власника (див. додаток Б).

При створенні дизайну житлових квартир, офісів та інших об'єктів у стилі мінімалізму важливо дотримуватися основних принципів лаконічності та відчуття

пропорцій. Зокрема, велика увага приділяється моделюванню простору, використанню багатого розсіяного світла та відмові від перегородок. Кольорова гама інтер'єру обмежується двома основними тонами, а третій вибирається як акцент. Щодо меблів, вони мають плоскі однотонні фасади, чітку геометрію конструкцій, високу функціональність та підвісні елементи.

М'які меблі використовують однотонний текстиль чи шкіру, зазвичай на спокійні кольори. Оформлення ванних кімнат передбачає максимальну функціональність, використання водостійкої фарби або однотонної плитки, а також застосування світлових приладів, дзеркальних поверхонь та скляних дверцят для візуального збільшення простору.

У вітальнях застосовуються модульні шафи, елементи металу та акцентуючі деталі для збереження чистоти та просторовості. Спальні оформлюються простими і практичними меблями, такими як ліжка без зайвих деталей, вбудовані шафи та мінімальний декор.

Принципи оформлення в стилі мінімалізму дозволяють створити не лише естетично приємні приміщення, але й практичні та функціональні.

Стиль мінімалізму покладає наголос на функціональність та ефективне використання простору. Меблі та декоративні елементи використовуються не лише для естетичної краси, а й для практичності. Лаконічність та відсутність зайвого декору сприяють створенню спокійного та гармонійного оточення. Це особливо важливо для тих, хто шукає внутрішній спокій та відпочинок.

Мінімалістичний стиль відображає сучасний підхід до дизайну та відображає стремління до інновацій та сучасності. Використання природних матеріалів і обмежене споживання ресурсів під час створення мінімалізму надає велику свободу для вираження особистого смаку через обрані елементи декору та кольори. мінімалістичних інтер'єрів відповідає практикам екологічної свідомості.

Дизайн мінімалізму в готелях може надавати приміщенням чистоту, елегантність і функціональність. Мінімалістичні готелі зазвичай відзначаються відкритими просторами та мінімальною кількістю меблів. Прості лінії і просторовий дизайн створюють відчуття простору та світлового простору. Колірна палітра часто

базується на нейтральних та природних тонах, таких як білий, чорний, сірий та коричневий. Це допомагає створити спокійну та заспокійливу атмосферу.

Ефективне освітлення грає ключову роль в дизайні. Використання природного світла, прозорих штор і стриманих світильників допомагає створити комфортну атмосферу. Декоративні елементи у готелях обираються з урахуванням їхньої функціональності. Малюнки, абстракції чи мистецькі твори можуть використовуватися для додавання витонченості, але у помірних кількостях. Функціональність — ключовий аспект мінімалістичного дизайну готелю. Кожен предмет інтер'єру повинен виконувати свою функцію, а дизайн служити зручності та практичності.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів. Розрахунок пропускної спроможності готелю, на рік представлено у вигляді табл.5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності засобу розміщення на 2024 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартамент	2	4	366	1464
Люкс	3	6	366	2196
Номер I категорії (одномісний)	20	20	366	7320
Номер I категорії (двомісний)	74	148	366	54168
Номер I категорії для маломобільних	11	22	366	8052
Разом	110	200	366	73200

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

Таблиця 5.2. – Планування доходів від продажу номерів на 2024 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Апартамент	1464	0,6	878,400	4100,000	3601,440
Люкс	2196	0,6	1317,600	3100,000	4084,560
Номер I категорії (одномісний)	7320	0,6	4392,000	2000,000	8784,000

1	2	3	4	5	6
Номер I категорії (двомісний)	54168	0,6	32500,800	2100,000	68251,680
Номер I категорії для маломобільних	8052	0,6	4831,200	1700,000	8213,040
Разом	73200		43920,000		92934,720

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

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства на 2024 р

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт, л, кг	Середньозважена роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт, л, кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4	5	6
1.Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски:	1327,00	45,00	59,72	39810,00	1791,45
Гарячі закуски	221,00	55,00	12,16	6630,00	364,65
Супи:	1106,00	60,00	66,36	33180,00	1990,80
Другі гарячі страви	1327,00	95,00	126,07	39810,00	3781,95
Солодкі страви та гарячі напої	442,00	55,00	24,31	13260,00	729,30
Всього	4423		288,61	132690,00	8658,15
2.Закупні товари					
Гарячі напої	176,901	95,000	16,806	5307,030	504,168
Холодні напої	63,180	85,000	5,370	1895,400	161,109
Хліб та хлібобулочні вироби	50,544	55,000	2,780	1516,320	83,398
Борошняні, кондитерські вироби	631,800	95,000	60,021	18954,000	1800,630

1	2	3	4	5	6
Шоколад	8,845	140,000	1,238	265,356	37,150
Фрукти	25,272	60,000	1,516	758,160	45,490
Вино-горілчані вироби	126,360	120,000	15,163	3790,800	454,896
Пиво	31,590	60,000	1,895	947,700	56,862
Всього	1114,492		104,790		3143,702
Разом			393,395		11801,852

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

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2024 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис.грн.
Продукція власного виробництва	8658,150	103897,800
Закупні товари	3143,702	37724,423
в тому числі алкогольні напої, пиво	511,758	6141,096
Плановий роздрібний товаро-оборот (п.1.+ п.2)	11801,852	141622,223

Плановий обсяг товарообороту в закладі ресторанного господарства є основою для подальшого визначення планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, а також операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від надання додаткових послуг інших господарських підрозділів [12, с.308] залежать від різних факторів, зокрема, від типу та категорії готелю. Зазвичай дохід від таких додаткових послуг становить приблизно 5-10% від загального доходу готелю, або його обсяг розраховується окремо. (див. табл 5.5.).

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Більярдна кімната	4500	200	900,000
Дитяча кімната	4500	200	900,000
Кімната для настільних ігор	4500	200	900,000
Організація екскурсій	4500	250	1125,000
Проведення виставок та майстер-класів	225	1000	225,000
Конференц зал	225	1000	225,000
Разом			4275,000

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2024 рік

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Кабінет фізіотерапевта	4000	400	1600,000
Кабінет дитячого психолога	4000	400	1600,000
Кабінет масажиста	4000	400	1600,000
Кімната медичного фахівця	4000	400	1600,000
Кабінет психолога	4000	400	1600,000
Кабінет дієтолога	4000	400	1600,000
Приміщення для занять з йоги	4000	300	1200,000
Кімната для тренінгів з творчості	3000	200	600,000
Разом			11400,000

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

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	92934,720
Ресторанного господарства	141622,223
Інших господарських підрозділів	4275,000
Від надання додаткових інноваційних послуг	11400,000
Всього	250231,943

5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.8.

Таблиця 5.8. – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2024 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5
1.Будівлі, споруди	171636,425	57370,083	37887,482	266893,990
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1. Холодильне обладнання	4640,706	3925,321	1152,047	9718,074
2.2. Механічне обладнання	3405,042	1978,919	1175,274	6559,235
2.3. Теплове обладнання	4519,926	2573,524	1964,983	9058,434
2.4. Торговельне обладнання	1902,736	2211,187	613,186	4727,109
2.5. Вимірювальні прилади	1434,949	589,960	83,616	2108,525
3.Меблі, інше офісне обладнання	24493,077	6020,375	2387,710	32901,162

1	2	3	4	5
4.Транспортні засоби	10799,512	3767,380	747,901	15314,793
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	6856,538	585,314	585,314	8027,166
6. Телефони	654,994	576,024	520,279	1751,297
Разом				357059,786

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

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.9 з використанням даних табл.5.8.

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.Будівлі, споруди	171636,425	57370,083	37887,482	25	6865,457	2294,803	1515,499	10675,760
2.Машини та обладнання, в тому числі:								
2.1.Холодильне обладнання	4640,706	3925,321	1152,047	3	1546,902	1308,440	384,016	3239,358
2.2.Механічне обладнання	3405,042	1978,919	1175,274	3	1135,014	659,640	391,758	2186,412
2.3.Теплове обладнання	4519,926	2573,524	1964,983	5	903,985	514,705	392,997	1811,687
2.4.Торговельне обладнання	1902,736	2211,187	613,186	5	380,547	442,237	122,637	945,422
2.5. Вимірювальні прилади	1434,949	589,960	83,616	5	286,990	117,992	16,723	421,705
3.Меблі, інше офісне обладнання	24493,077	6020,375	2387,710	7	3499,011	860,054	341,101	4700,166

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.Транспортні засоби	10799,512	3767,380	747,901	10	1079,951	376,738	74,790	1531,479
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	6856,538	585,314	585,314	5	1371,308	117,063	117,063	1605,433
6. Телефони	654,994	576,024	520,279	4	163,749	144,006	130,070	437,824
Разом за рік								27555,246

Необхідно включити в розрахунок собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства суму амортизації. Це також потрібно для визначення поточних витрат та оцінки ефективності капітальних інвестицій підприємства.

5.3 Розробка плану з праці

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

План з праці складається з планування:

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

Таблиця 5.10. – Посадова структура штатного розпису засобу розміщення на 2024 рік

№ пор.	Посада	Кількість посадових одиниць
1	2	3
	Адміністративно-управлінський персонал	
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	2
5	Головний інженер	1
6	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	1
9	Касир	2
10	Старший економіст	1
11	Маркетолог	2
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Завідувач складським господарством	1
15	Секретар	1

1	2	3
17	Начальник охорони	1
	Разом по адміністративно-управлінському персоналу	19
	Виробничий (операційний) персонал	
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	1
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	1
4	Покоївка	14
5	Кастелянша	3
6	Адміністратор культурно-дозвілевої служби	1
7	Аніматор	2
8	Вихователі	2
9	Медсестра	1
10	Екскурсовод	1
11	Завідувач виробництвом	1
12	Кухарі 3 розряду	3
13	Кухарі 4 розряду	5
14	Кухарі 5 розряду	3
15	Комірник	2
16	Вантажник	2
17	Гардеробник	2
18	Адміністратор залу	2
19	Офіціант	9
20	Бармен	3
21	Фізіотерапевт	2
22	Дитячий психолог	2
23	Масажист	2
24	Медичний фахівець	2
25	Психолог	2
26	Дієтолог	2
27	Тренер з йоги	2
28	Майстер з творчості	2
	Разом по виробничому (операційному) персоналу	76
	Допоміжний персонал	
1	Носій багажу	2
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	1
6	Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1
7	Працівники охорони	4
8	Працівники пральної	1
9	Персонал для благоустрою території	3
10	Працівники присадибної ділянки	1
11	Мийники посуду	2
12	Прибиральники	3
	Разом по допоміжному персоналу	23
	Разом по закладу готельно - ресторанного господарства	118

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю формують за таким порядком: спочатку обирають форму та систему оплати праці для кожної категорії працівників, потім обґрунтовують плановий фонд основної заробітної плати, і нарешті формують систему додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплатами та надбавками.

При розробці плану роботи готелю враховують кваліфікацію працівників та характер виконуваних ними обов'язків. (табл.5.11).

Таблиця 5.11. – Планування фонду основної заробітної плати персоналу засобу розміщення на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	52000	52000	-	-	52,00
Менеджер служби прийому та розміщення	1	28000	28000	-	-	28,00
Менеджер служби управління номерним фондом	1	28000	28000	-	-	28,00
Менеджер служби ресторанного господарства	2	28000	56000	-	-	56,00
Головний інженер	1	28000	28000	-	-	28,00
Менеджер служби управління присадибним господарством	1	25600	25600	-	-	25,60
Головний бухгалтер	1	29600	29600	-	-	29,60
Бухгалтер	1	20000	20000	-	-	20,00
Касир	2	16000	32000	-	-	32,00
Старший економіст	1	25600	25600	-	-	25,60
Маркетолог	2	33600	67200	-	-	67,20
Інженер з охорони праці	1	14560	14560	-	-	14,56
Кадровий менеджер	1	14560	14560	-	-	14,56
Завідувач складським господарством	1	14560	14560	-	-	14,56
Секретар	1	14560	14560	-	-	14,56

1	2	3	4	5	6	7
Начальник охорони	1	25480	25480	-	-	25,48
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	19		475720			475,72
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	25600	51200	-	-	51,20
Службовець з бронювання номерів	1	18400	18400	-	-	18,40
Адміністратор служби управління номерним фондом	1	17600	17600	-	-	17,60
Покоївка	14	10400	145600	-	-	145,60
Кастелянша	3	10400	31200	-	-	31,20
Адміністратор культурно-дозвілевої служби	1	10400	10400	-	-	10,40
Аніматор	2	21840	43680	-	-	43,68
Вихователі	2	16640	33280	-	-	33,28
Медсестра	1	14560	14560	-	-	14,56
Екскурсовод	1	14560	14560	-	-	14,56
Завідувач виробництвом	1	26000	26000	-	-	26,00
Кухарі 3 розряду	3	18720	56160	-	-	56,16
Кухарі 4 розряду	5	19760	98800	-	-	98,80
Кухарі 5 розряду	3	21840	65520	-	-	65,52
Комірник	2	14560	29120	-	-	29,12
Вантажник	2	14560	29120	-	-	29,12
Гардеробник	2	11440	22880	-	-	22,88
Адміністратор залу	2	21840	43680	-	-	43,68
Офіціант	9	18720	168480	-	-	168,48
Бармен	3	19760	59280	-	-	59,28
Фізіотерапевт	2	30000	60000	-	-	60,00
Дитячий психолог	2	30000	60000	-	-	60,00
Масажист	2	30000	60000	-	-	60,00
Медичний фахівець	2	30000	60000	-	-	60,00
Психолог	2	30000	60000	-	-	60,00
Дієтолог	2	30000	60000	-	-	60,00
Тренер з йоги	2	30000	60000	-	-	60,00
Майстер з творчості	2	30000	60000	-	-	60,00
Разом по виробничому (операційному)	76		1459520	-		1459,52
Допоміжний персонал						
Носій багажу	2	11440	22880,000	-	-	22,880
Водій	2	17680	35360,000	-	-	35,360
Вантажник	2	14560	29120,000	-	-	29,120
Слюсарь-сантехнік	1	12480	12480,000	-	-	12,480

1	2	3	4	5	6	7
Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	1	12480	12480,000	-	-	12,480
Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1	12480	12480,000	-	-	12,480
Працівники охорони	4	12480	49920,000	-	-	49,920
Працівники пральної	1	9360	9360,000	-	-	9,360
Персонал для благоустрою території	3	12480	37440,000	-	-	37,440
Працівники присадибної ділянки	1	12480	12480,000	-	-	12,480
Мийники посуду	2	12480	24960,000	-	-	24,960
Прибиральники	3	9360	28080,000	-	-	28,080
Разом допоміжний персонал	23	-	287040,000			287,040
Разом місячний фонд основної заробітної плати		-				2222,280
Разом річний фонд основної заробітної плати		-				26667,360

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

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

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

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5708,640	40	2283,456
Виробничий (операційний) персонал	17514,240	30	5254,272
Допоміжний персонал	3444,480	25	861,120
Разом	26667,360	-	8398,848

Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл.5.13).

Таблиця 5.13. – План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис.грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	118	118
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	76	76
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	2222,280	26667,360
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	475,720	5708,640
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1459,520	17514,240
Допоміжний персонал	грн.	287,040	3444,480
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	699,904	8398,848
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	190,288	2283,456
Виробничий (операційний) персонал	грн.	437,856	5254,272
Допоміжний персонал	грн.	71,760	861,120
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	2922,184	35066,208
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	666,008	7992,096
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1897,376	22768,512
Допоміжний персонал	грн.	358,800	4305,600
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	24,764	297,171
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	35,053	420,637
Виробничий (операційний) персонал	грн.	24,965	299,586
Допоміжний персонал	грн.	15,600	187,200

5.4. Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства

Витрати готельного господарства визначаються як фінансові зобов'язання готелю, пов'язані з придбанням ресурсів, необхідних для організації виробництва та збуту продукції. Ці витрати включають заробітну плату працівників, витрати на сировину та матеріали, оренду, амортизацію основного капіталу та інші.

Структура та процес планування поточних витрат для об'єкта проектування подається в таблиці 5.14.

Таблиця 5.14. – Планування поточних витрат засобу розміщення на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1	2
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	108940,171
2. Витрати на оплату праці.	35066,208
3. Єдиний соціальний внесок	7714,566

1	2
4. Амортизаційні відрахування.	27555,246
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2543,520
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозно-шувальних предметів	1306,720
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	825,996
8.Витрати на охорону	75,070
9.Інші поточні витрати діяльності	32530,153
Разом	215792,685

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

Таблиця 5.15. – Планування собівартості реалізованої продукції

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис.грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	103897,800	30	0,3	79921,385
Закупні товари	37724,423	30	0,3	29018,787
Разом за рік	141622,223			108940,171

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

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

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

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок

експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

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

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії кВт/год.	143733,40	6,00	862,40
Опалення, Г/ккал	9,02	1600,00	14,43
Води, у тому числі:			
холодної, м ³	10187,31	37,2	378,97
гарячої, м ³	13140,00	98,00	1287,72
Разом			2543,52

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

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

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

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплек-ту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	3840	72,96
Виробничий персонал	76	2	2800	425,60
Допоміжний персонал	23	2	2480	114,08
Разом	118	-		612,64

Розрахунок вартості зносу інвентарю, який відноситься до категорії недорогих і швидко зношуваних предметів, і що повністю включається до поточних витрат готелю, наведений у таблиці 5.18.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношувальних предметів засобу розміщення на 2024 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний Показник, шт	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	180	3	540	312	168,48
Столові прибори	180	3	540	232	125,28
Скляний посуд	180	3	540	232	125,28
Столова білизна	180	3	540	200	108,00
Кухонний посуд	180	3	540	200	108,00
Господарський інвентар	180	1	180	200	36,00
Канцелярське приладдя	180	1	180	128	23,04
Разом					694,08

Отже, витрати на малоцінний і швидко зношуваний інвентар складаються з вартості зносу спеціального одягу та зносу інвентарю, який відноситься до категорії недорогих і швидко зношуваних предметів готелю.

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

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу з 1 січня 2024 року становить 2500 грн. за кожен транспортний засіб. Транспортних засобів 8 шт.

Розрахунок: За наявності автотранспорту в готелі: (2500 грн. x 8 кількість транспорту = 20000 грн).

– збір за місяця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2024р становить 7100 грн.).

Розрахунок: 65 Кількість місць для паркування автотранспорту x 7100 грн x 0,00075 = 266,25 грн;

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.
15314,793 тис.грн. Вартість всіх автомобілів $\times 0,05 = 765,73$ тис.грн
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8000 гривень на кожний окремих, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: 5 Кількість касових апаратів $\times 8000$ грн = 40000 грн);

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють: 20,000 тис.грн.+ 0,266 тис.грн. + 765,73 тис.грн. + 40,000 тис.грн. = 825,996 тис.грн

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

Розрахунок: 250231,94 тис.грн (табл 5.7) $\times 0,03 / 100 = 75,07$ тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 11 % від доходу готелю.

Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Розрахунок:

250231,94 тис.грн $\times 11/100 = 29262,878$ тис. грн

250231,94 тис.грн $\times 1/100 = 2502,319$ тис. грн

29262,878 тис.грн + 2502,31 тис.грн. = 31765,188 тис. грн

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Прибуток готелю визначається як різниця між загальними (валовими) доходами та загальними (валовими) витратами підприємства за визначений період часу. Ми проводимо розрахунки для визначення цільового та потенційного прибутку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробці дипломного проекту ми встановлюємо певні цільові параметри прибутку, які відповідають цілям та завданням готелю. Для спрощення розрахунків ми використовуємо середньогалузеві характеристики прибутку, які зазвичай коливаються від 7% до 12%, як цільовий показник (див. табл.5.19).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис, грн
Операційні доходи засобу розміщення, тис.грн.	табл.5.7	250231,943
Середньогалузевий рівень рентабельно-сті операційної діяльності, %		7,00
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	п.1. x 2/100	17516,236

Можливий прибуток - це сума, яку необхідно розрахувати на основі обґрунтованих у попередніх розділах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю подано в таблиці 5.20.

Таблиця 5.20. – Планування основних результатів діяльності засобу розміщення на 2024 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.5.7	250231,943
2	Поточні витрати, тис. грн	табл.5.14	215792,685
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1- п.2	34439,257
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством 18% від п 3	6199,066
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3- п.4	28240,191
6	Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	11,286
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	табл.5.19	17516,236
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо між необхідним та можливим прибутком	28240,191
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Табл. 5.8 / п.8	12,644

Термін окупності карітальних вкладень в роках визначається як співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2024 рік які складають - 357059,786 тис.грн. до чистого планового прибутку від діяльності готелю який складає – 28240,191 тис.грн.

Витрати на впровадження інновації.

Розрахунок витрат на проведення інновації наведено у табл.5.21.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інноваційної діяльності.

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання та системи для впровадження інноваційної діяльності				
1	Стіл	IKEA	37	370,000
2	Стілець	IKEA	42	420,000
3	Диван	IKEA	6	120,000
4	Крісло	IKEA	5	75,000
5	Журнальний стіл	IKEA	1	11,000
6	Шафа для одягу	IKEA	1	15,000
7	Комп'ютер	SAMSUNG PC	6	210,000
8	Кухетка	Talassovich	4	32,000
9	Шафа для паперів	IKEA	3	18,000
10	Ширма для переодягання	IKEA	1	6,000
11	Шафа	IKEA	1	8,000
12	Коврик для йоги	karimat	30	300,000
13	Ноутбук	SAMSUNG PC 4458	30	240,000
14	Унітаз	Cersanit	7	105,000
15	Пісуар	Cersanit	4	32,000
16	Рукомийник	Cersanit	9	180,000
17	Біде	Cersanit	2	40,000
18	Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	1	22,000
19	Лавка	IKEA	10	80,000
20	Душова кабіна	Cersanit	6	120,000
21	Шафа для одягу	IKEA	10	150,000
Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації				2554,000
Канцелярське приладдя				23,040
Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік (див. таб.5.22)				6552,000
Разом витрати на впровадження інновації				9129,040

Таблиця 5.22 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу центру психологічної реабілітації

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Премії у %	Премії у грн..	Разом ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Персонал центру психологічної реабілітації						
Фізіотерапевт	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Дитячий психолог	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Масажист	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Медичний фахівець	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Психолог	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Дієтолог	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Тренер з йоги	2	30000	60000	30%	18000	78,000
Разом за місяць	14			30%		546,000
Разом за рік						6552,000

Таблиця 5.23 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2024 рік

	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2024 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.5.	11400,00
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.21	9129,04
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	2270,96
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	408,773
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	1862,19
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(п.5/п.1) \times 100\%$	16,33
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Відношення вкладень у початкову вартість основних засобів для впровадження інновацій (див. табл.5.21) до чистого прибутку від інноваційної діяльності, зазначеного в пункті 5	1,37

Термін окупності інновації в роках визначається як співвідношення первісна вартість основних засобів для впровадження інновації які складають - 2554,000

тис.грн. Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності який складає – 1862,19 тис.грн.

Отже, розрахований рівень рентабельності операційної діяльності запропонованого готелю складає 11,28%, що означає, що витрати, передбачені в проекті, знаходяться в межах прийнятних норм. Можливий прибуток, що складає 28240,191 тис. грн, перевищує цільовий прибуток, який становить 17516,236 тис. грн. Це свідчить про те, що розроблені економічні та інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити поставлені цілі. Термін окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) складає 12,64 років. Це означає, що в розробленому проекті готелю передбачені збалансовані доходи і капітальні витрати, які враховуються у зваженому вигляді.

Розрахований рівень рентабельності запропонованої інновації становить 16,33%, а період окупності дорівнює 1,37 року. Таким чином, запропоновані інновація призведе до підвищення доходу і прибутку готелю в цілому, має швидкий термін окупності і сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готелю в цілому.

Результати розрахунків економічної ефективності та окупності проекту новоствореного готелю показують що даний проект є рентабельним і може бути прийнятим до реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На сьогоднішній день основною метою розвитку туризму та гостинності у місті Біла Церква є створення потужної туристичної галузі, яка зможе ефективно задовольняти потреби місцевих жителів та відвідувачів, а також стати значним джерелом доходу для міського бюджету. Це можливо за умови збереження і раціонального використання культурно-історичної та природної спадщини регіону.

У рамках стратегії розвитку міста до 2025 року велика увага приділяється розвитку в'їзного туризму. Тому індустрія гостинності розглядається як один з ключових рушійних факторів економічного зростання міста.

Крім того, розвиток галузі гостинності сприяє покращенню таких галузей економіки, як транспорт, торгівля, зв'язок, будівництво, сільське господарство, виробництво товарів широкого споживання. Це є одним з найбільш перспективних напрямків структурної перебудови економіки.

Ділянка, де планується розміщення підприємства готельного господарства знаходиться в м. Біла Церква, вул. Лісна 2г. Обрана ділянка має сприятливе місце розташування:

- знаходиться біля парку Голендерня "Трейл над Россю";
- зручна транспортна розв'язка (відстань до автовокзалу – 2,5км)
- сприятливі кліматичні та будівельні умови.

Рельєф ділянки забудови – рівний, ухил 5% в бік вулиці Лісна. Типи ґрунтів - підзолисті; глибина промерзання ґрунту – 1,25 м. Площа ділянки під будівництво буде дорівнювати 10000 м².

На основі обраного місця для будівництва закладу визначено можливість підключення інженерних комунікацій (каналізації, водопостачання, електропостачання, тепlopостачання, сигналізації та телекомунікації) до існуючих систем. Готель планується будувати 6-ти поверховою будівлею за окремим проектом. На території закладу планується спорудження автостоянки на 50 місць.

Будівництво майбутнього готелю сприятиме поліпшенню інфраструктури міста, оскільки новий об'єкт буде розміщений на території, яка донедавна залишалася невикористаною. Готель також стане зручним місцем для перебування туристів та бізнесменів, що сприятиме активізації та розвитку торгово-економічної діяльності в місті.

Було розроблено концепцію майбутнього закладу. Готель матиме високий рівень комфорту і категорійність «***», номерний фонд складатиме 110 номерів, серед яких: апартамент 2 номер, люкс 3 номери, номер I категорії одномісний 20 номерів, номер I категорії двомісний 74 номери і номер I категорії для маломобільних 11 номери.

Заклади харчування у готелі представлені рестораном на 180 місць класу «перший» та баром при вестибюлі при на 15 місць класу «перший», бар на поверху на 5 місць. У меню ресторану представлені страви української та європейської кухні.

Ресторан буде відкритого типу, що означає, що крім гостей готелю, відвідувачами закладу ресторанного господарства можуть бути також мешканці та гості самого міста.

У ресторані буде використовуватися обслуговування офіціантами, працюватиме формат «шведського столу» для сніданків, а графік роботи закладу буде з 7:00 до 23:00.

Вирішено будувати готель з урахуванням всіх вимог щодо архітектурно-будівельних, інженерних, санітарно-гігієнічних та протипожежних стандартів.

Структура управління готелю організована у вигляді ієрархічної системи, де кожен рівень відповідає за певні функції та процеси. Гості спочатку пройдуть процедуру реєстрації, потім будуть поселені в номери і скористаються усіма доступними послугами готелю. В кінці перебування гостей буде проведено остаточний розрахунок та виписка.

На основі розрахунків, щодо вмісткості залу та обсягу продукції, була розроблена структурно-технологічна схема для організації процесу виробництва.

В ресторані гостям пропонується «шведський стіл» на сніданок, а також меню з вільним вибором страв.

З додаткових послуг передбачені : кімната для більярду, дитяча кімната, кімната для настільних ігор, кімната для організації екскурсій, приміщення для проведення виставок та майстер-класів, конференц-зал.

В проектуючому готелі буде передбачений реабілітаційний центр з наданням послуг: фізіотерапії, масажу, психологічних консультацій, йоги, тренінгів з творчості, дієтолога.

Проектований готель демонструє рентабельність операційної діяльності на рівні 11,28%, що свідчить про те, що витрати у межах норми. Прогнозований прибуток становить 28240,191 тис. грн, перевищуючи цільове значення в 17516,236 тис. грн, що свідчить про те, що економічні та інженерно-технологічні параметри проекту сприятимуть досягненню та перевищенню цілей. Період окупності інвестиційного проекту становить 12,64 років, що вказує на те, що у розробленому проекті враховані всі доходи та капітальні та поточні витрати.

Розрахований рівень рентабельності запропонованої інновації становить 16,33%, а період окупності дорівнює 1,37 року. Таким чином, запропоновані інновація призведе до підвищення доходу і прибутку готелю в цілому, має швидкий термін окупності і сприятиме підвищенню конкурентоспроможності готелю в цілому.

Результати розрахунків економічної ефективності та окупності проекту новоствореного готелю показують що даний проєкт є рентабельним і може бути прийнятим до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Основи реабілітаційної медицини [Електронний ресурс] Режим доступу до ресурсу:
<https://accessmedicine.mhmedical.com/book.aspx?bookID=2550#206758087>
2. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с
3. «Український журнал фізичної і реабілітаційної медицини» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://www.researchgate.net/profile/VolodymyrGolyk/publication/338113416_CONCEPTUAL_TERMINOLOGY_OF_PHYSICAL_AND_REHABILITATION_MEDICINE/links/5dff8a04585159aa492b9f7/CONCEPTUAL-TERMINOLOGY-OF-PHYSICAL-AND-REHABILITATION-MEDICINE.pdf
4. «Економіка і наука» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<http://www.economy.nayka.com.ua>
5. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
6. Агафонова Л.Г., Агафонова О.С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 352 с.
7. Процетерапія фізичної дисфункції – [Електронний ресурс] Режим доступу до ресурсу: <https://tnaiota.org/documents/elibrary/OTPD.pdf>.
8. Практика соціальної роботи в охороні здоров'я: передові підходи та нові тенденції Карен М. Аллен [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://us.sagepub.com/en-us/nam/social-work-practice-in-healthcare/book242996>
9. Шаповал С.Л. Основи будівництва: Навч. Посібник / за ред. А.А. Мазаракі – К.: КНТЕУ, 2007. – 186 с.
10. Організація функціонування виробничих приміщень ресторанних підприємств [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://pidru4niki.com/13330727/turizm/organizatsiya_funktsionuvannya_virobnichih

_primischen_restorannih_pidpriyemstv.

11. Санаторій "Діброва" [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://dibrovaabc.com.ua/>
12. «Вступ до фізичної терапії та навичок лікування пацієнтів», Стейсі Дж. Фрут, Крістіна М. Феда [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://repository.sspu.edu.ua/handle/123456789/10349>
13. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. — К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. — 346 с.
14. «Вступ до фізичної терапії та навичок лікування пацієнтів», Стейсі Дж. Фрут, Крістіна М. Феда [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
<https://repository.sspu.edu.ua/handle/123456789/10349>
15. Маркетинг в сфері послуг [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:
https://revolution.allbest.ru/marketing/00580936_0.html.
16. ДБН В.2.2 – 25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)”
17. ДБН А.2.2-3-2004 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
18. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
19. СанПіН 423-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств
20. Етика та культура біомедицини Сью Е. Естрофф Ненсі М. П. Кінг Баррі Ф. Сондерс Рональд П. Штраус - [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.jstor.org/stable/j.ctv1220m7g>
21. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.
22. Белоусова О.С., Афанас'єва О.С. // Вісник Волинського інституту економіки і менеджменту. – 2013. – № 2. – С. 9–13.
23. Неврологічна реабілітація - [Електронний ресурс] Режим доступу до ресурсу:
<https://shop.elsevier.com/books/neurological-rehabilitation/umphred/978-0-323-07586-2>

24. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвінець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
25. Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв Г.О. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
26. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Нац. торг.-економ. ун-т, 2005.
27. Сокол Т. Г. «Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах»: Підручник. – К.: Альтерпрес, 2009. - 447 с.
28. Ткаченко Т.І. Організаційно-економічні особливості функціонування підприємств готельного господарства різних форм власності // Вісник ДІТБ. 2001. - №5. –С. 209- 213.
29. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.
30. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
31. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
32. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
33. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
34. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
35. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. –

[Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

36. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

37. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

38. 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).

ДОДАТКИ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ**

16-17 травня 2023 р.

Київ НУХТ 2023

УДК: 338.5

**5. ЗАСТОСУВАННЯ КОМПЛЕКСУ ПСИХОЛОГІЧНОЇ
РЕАБІЛІТАЦІЇ ТА РЕТРИТУ У ГОТЕЛЯХ СІМЕЙНОГО
ВІДПОЧИНКУ**

Степура В.А., здобувач,
Нікітіна Т.А. к.е.п.

Національний університет харчових технологій
(НУХТ), Київ

Вступ. Впродовж війни практично кожен українець відчув на собі страх та його негативний вплив на психологічне здоров'я. Люди постійно відчувають різні емоції, такі як страх, смуток, розгубленість, розпач. Емоційний стан людини напряму впливає на фізичне і психічне здоров'я. Саме тому актуальним є застосування комплексу психологічної реабілітації та ретриту в готелях України сімейного типу для покращення самопочуття та душевного спокою гостей.

Матеріали та методи. В роботі використано методи порівняння та аналізу при дослідженні застосування ретриту у світовій практиці індустрії гостинності.

Результати та обговорення. Ретрит – це можливість пройти трансформацію від негативного досвіду війни до оздоровлення тіла, стану і психіки. Відновити свій душевний стан через глибоку роботу зі свідомістю та дихання, медитацію та розслаблення зі спеціалістами.

В теперішній час, зокрема в Україні, практикою ретриту почали користуватися успішні бізнесмени, політики, тренери для підвищення та покращення своєї ефективності й результативності. Комплекс психологічної реабілітації та ретриту надасть можливість покращити свій емоційний стан, через гармонію тіла і психіки в соматичних практиках. Ретрит допоможе полюбити та прийняти себе, наладити стосунки з оточуючими та зрозуміти свої думки. Витіснити все напруження з голови, розвантажити нервову систему та позбутись страхів і негативу. Комплекс ретриту спрямований на повне звільнення від всіх негараздів в житті, щоб почуватися життєрадісним та щасливим.

У сучасному світовому готельному бізнесі послуги ретриту достатньо розповсюджені. Зокрема, готель в Індонезії «Viceroy Bali», SPA-готелі «Amatara Wellness Resort» в Тайланді та багато інших. Серед вітчизняних готелів послуги ретриту надають: «Респект Карпати» (ретрит в горах, йога-тур), Еко-курорт "Хутір Тихий" (проведення занять з цигун, йоги, медитації та інших практик) та інші. Комплекс психологічної реабілітації та ретриту повинен надаватися в готелях сімейного типу для покращення самопочуття та душевного спокою гостей. Корисним буде додати в програму практику малювання як спосіб зняти стрес.

Висновок. Палкі негативні емоції можуть призвести до розвитку психічних і соматичних нездужань людини. Потрібно перестерігати їх розвиток. Тому корисним і своєчасним є впровадження послуг ретриту та застосування комплексу психологічної реабілітації в готелях України сімейного типу для покращення самопочуття та душевного спокою гостей.

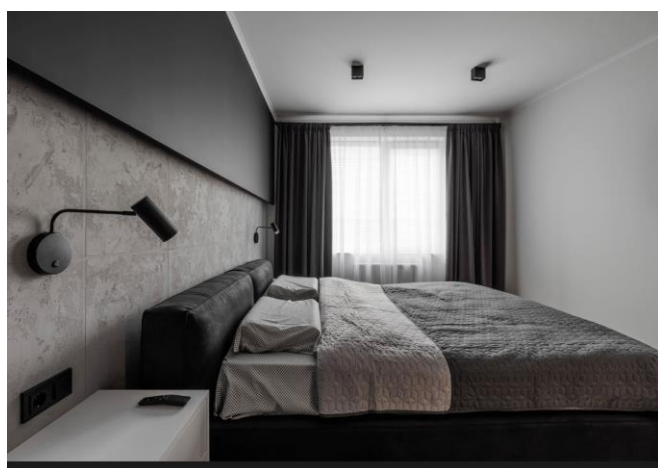
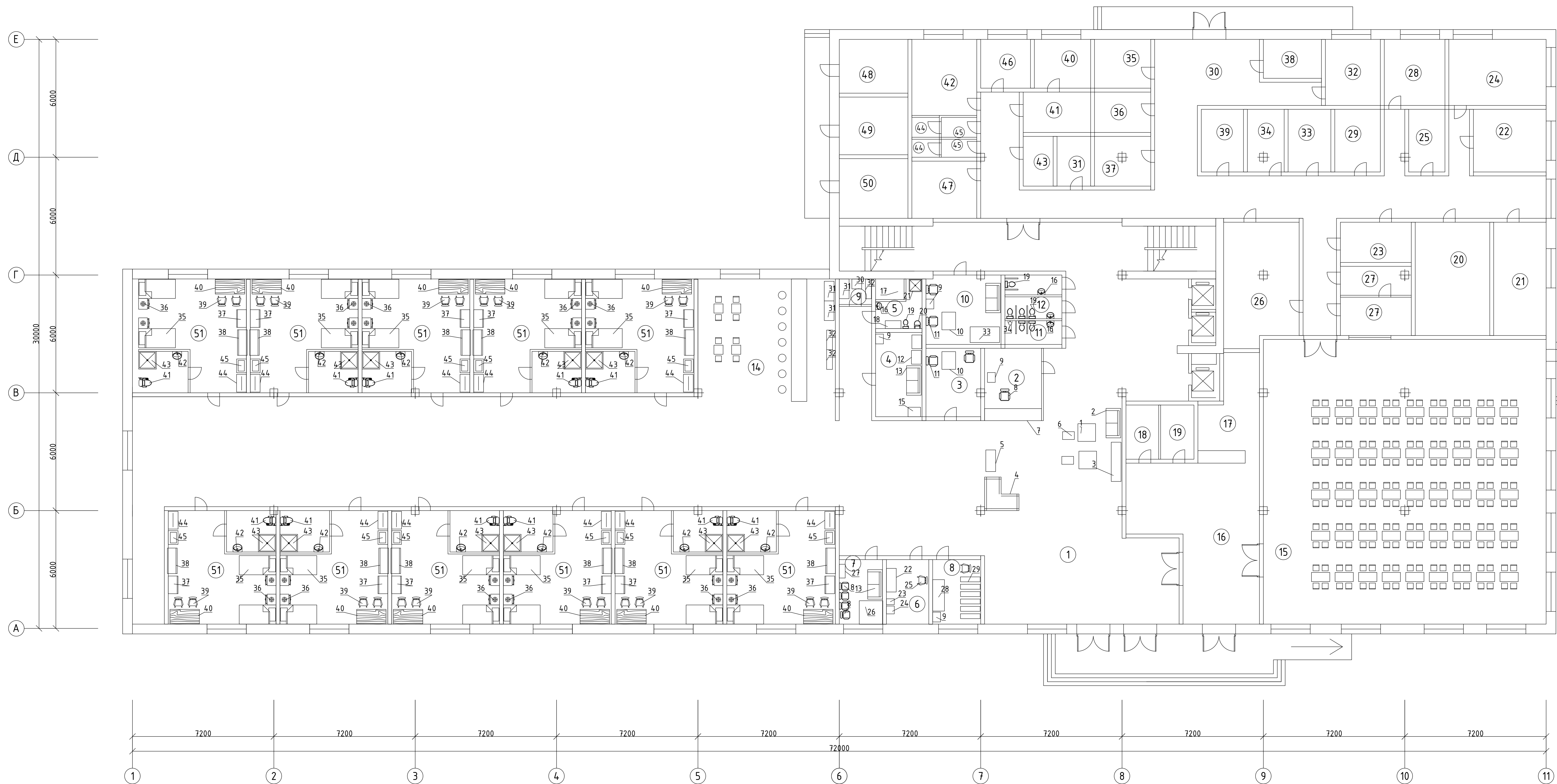


Рис. 1 - Дизайн готельних номерів, холу готелю та ресторану у стилі мінімалізм (<https://www.hgdesign.com.ua/dyzajn-inter-yeru-v-styli-minimalizm/>)



Рис. 2 – Дизайн кабінетів реабілітаційного центру у стилі мінімалізм
(<https://design.pibig.info/51460-kabinet-psihologa-oformlenie-dizajn.html>)

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0.000, М 1:100



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльна група готелю		
1	Вестибюль	120
2	Бюро прийому і реєстрації	12,63
3	Консьєрж сервіс	6
4	Кімната чергового персоналу	8
5	Службовий санітарно-технічний блок	6,53
6	Камера схову	8
7	Приміщення охорони	8
8	Гардероб	8
9	Комора прибирального інвентарю	3
10	Швейцарська зона	6
11	Санвузол для чоловіків	6
12	Санвузол для жінок	7
13	Санвузол для маломобільних	6
14	Бар при вестибюлі	40
Заклад ресторанного господарства		
Для відвідувачів		
15	Обідня зала	325
16	Вестибюль	40
17	Гардероб	15
18	Санвузол для чоловіків	7
19	Санвузол для жінок	9
Виробничі		
20	Гарячий цех	25
21	Холодний цех	15
22	Овочевий цех	11
23	Приміщення для нарізання хліба	5
24	М'ясо-рибний цех	15
25	Приміщення завідуючого виробництвом	8
26	Мийна столового посуду	18
27	Роздавальня - сервісна	9
28	Мийна кухонного посуду	9
29	Комора кухонного посуду	5
Складські		
30	Завантажувальна	20
31	Приміщення комірника	5
32	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	8
33	Охолоджувальна камера фруктів та зелені	8
34	Охолодж. камера для молочно-жирових прод.	5
35	Комора овочів та корнеплодів	6
36	Комора бакалій	6
37	Комора напоїв	8
38	Комора тари та інвентарю	6
39	Комора сухих продуктів	9
Службово-побутові		
40	Кабінет директора	8
41	Офіс	12
42	Гардероб для персоналу	16
43	Гардероб для офіціантів	6
44	Душові	6
45	Санвузли для персоналу	9
46	Білизняна	5
47	Приміщення персоналу	10
Технічні		
48	Вентиляційна	8
49	Теплопункт	8
50	Електрощитова	8
Житлові приміщення		
51	Стандарт для маломобільних людей	28,76

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні	К-сть
			розміри, мм	
1	Столик	Голд 003, d900	900*900*760	1
2	Диван	Prima duo	1330x600x700	1
3	Сервант	Riva	2000x500x2400	1
4	Диван кутовий	Венеція	2195x1040x1100	1
5	Тумба для квітів	Венеція	1500x500x1100	1
6	Пуфик	Венеція	650x450x460	1
7	Стійка рецепції	Egger, slim line	3700*1200*750	1
8	Крісло	Prima	690x600x700	1
9	Тумбочка	At-03	440*450*600	1
10	Стіл робочий	A-012	900*730*760	1
11	Крісло офісне	Classic	640*750*1080	1
12	Шафа для одягу	A307	770*580*2000	1
13	Диван	Nostalgic	1320x610x800	1
14	Тумбочка	At-03	440*450*600	1
15	Стіл підсобний	A-039	800*800*430	1
16	Умивальник	Andromeda	1100x600x910	1
17	Пенал для ванної	Royo jazz 18385	350x350x1900	1
18	Шафа для білизни	Calamus	870x490x500	1
19	Унітаз	Cersanit president 010	350*360*500	1
20	Біле підвісне	Kolo nova top 65100	306x552	1
21	Душ з піддоном	Eago da 328	1250x850x2100	1
22	Камера схову	Ренесанс	1200x500x1800	1
23	Стійка	A-554	1660*360*420	1
24	Сейф	Практик am 1845/4	458*458*1830	1
25	Стілець	Arredo	620x485x1130	1
26	Стіл-пульт	Арм вс - 2/4	1200x1200x750	1
27	Шафа для документів	A-312	770*370*2000	1
28	Гардеробна стійка	Arredo	1600x600x900	1
29	Вішак	M-1 ік	1090*740*1840	1
30	Тумбочка	Венеція	500x450x600	1
31	Шафа господарська	Arredo	1000x500x1850	1
32	Стелаж	Arredo	1000x300x2000	1
33	Стійка	Юнітекс	1500x800x1200	1
34	Пісуар	Kolo nova	340x350	1
35	Ліжко односпальне	MERX	900x2000x504	22
36	Тумбочка біля ліжка	MERX	487x415x630	22
37	Тумба під телевизор	MERX	900x560x504	11
38	Шафа для одягу	MERX	1300x500x2000	11
39	Стілець	MERX	530x630x1020	22
40	Стіл письмовий	MERX	740x1200x650	11
41	Унітаз	Dolphi	650x355x785	11
42	Умивальник	Dolphi	544x282x755	11
43	Душова кабіна	Dolphi	900x900x200	11
44	Вішалка для верхнього одягу	MERX	900x450x1800	11
45	Підставка для багажу	ME MERX	700x500x480	11

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Компонувальне рішення реабілітаційного центру на відмітці +6.400, М 1:100



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення реабілітаційного центру		
1	Приймальня	30
2	Кабінет фізіотерапевта	22
3	Кабінет дитячого психолога	30
4	Кабінет масажиста	30
5	Кімната медичного фахівця	10
6	Кабінет психолога	18
7	Кабінет дієтолога	19
8	Приміщення для занять з йоги	90
9	Кімната для тренінгів з творчості	123
10	Санвузол чоловічий	10
11	Санвузол жіночий	8
12	Санвузол для маломобільних груп населення	4
13	Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)	35
14	Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)	40

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування	Тип, марка	Габаритні	К-сть
	обладнання		розміри, мм	
1	Стіл	IKEA	900*750*700	10
2	Стілець	IKEA	640*860*680	42
3	Диван	IKEA	1530*1970*1060	6
4	Крісло	IKEA	810*970*880	5
5	Журнальний стіл	IKEA	900*900*491	1
6	Шафа для одягу	IKEA	2200*800*600	1
7	Комп'ютер	SAMSUNG PC	500*300*170	8
8	Кuşетка	Talassovich	2370x985x2170	6
9	Шафа для паперів	IKEA	1100*800*600	4
10	Ширма для переодягання	IKEA	1600x1800	1
11	Шафа з медичними картками	IKEA	1100*800*600	1
12	Коврик для йоги	karimat	60x1500x10	30
13	Ноутбук	SAMSUNG PC 4458	500*300*170	30
14	Пісуар	Cersanit	230x320x450	2
15	Рукомийник	Cersanit	430x745x800	2
16	Біде	Cersanit	440*370*540	1
17	Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	850*616*410	1
18	Шафа для одягу	IKEA	500x600x1800	5
19	Лавка	IKEA	1200x800x700	5
20	Душова кабіна	Cersanit	800x800x1950	3
21	Унітаз	Cersanit	850x616x410	2
22	Рукомийник	Cersanit	430x745x800	2
23	Пісуар	Cersanit	230x320x450	2

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1. – Планування основних результатів діяльності засобу розміщення на 2024 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.5.7	250231,943
2	Поточні витрати, тис. грн	табл.5.14	214949,802
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1- п.2	35282,141
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством 18% від п 3	6350,785
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3- п.4	28931,356
6	Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	11,562
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	табл.5.19	17516,236
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо між необхідним та можливим прибутком	28931,356
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Табл. 5.8 / п.8	12,342



Рис. 1 – Переваги для готелю від впровадження реабілітаційного центру

Таблиця 2. – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2024 рік

Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2024 рік, тис.грн.
1 Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.5.	11400,00
2 Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.21	9129,04
3 Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	2270,96
4 Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	408,773
5 Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	1862,19
6 Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	16,33
7 Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Відношення вкладень у початкову вартість основних засобів для впровадження інновацій (див. табл.5.21) до чистого прибутку від інноваційної діяльності, зазначеного в пункті 5	1,37

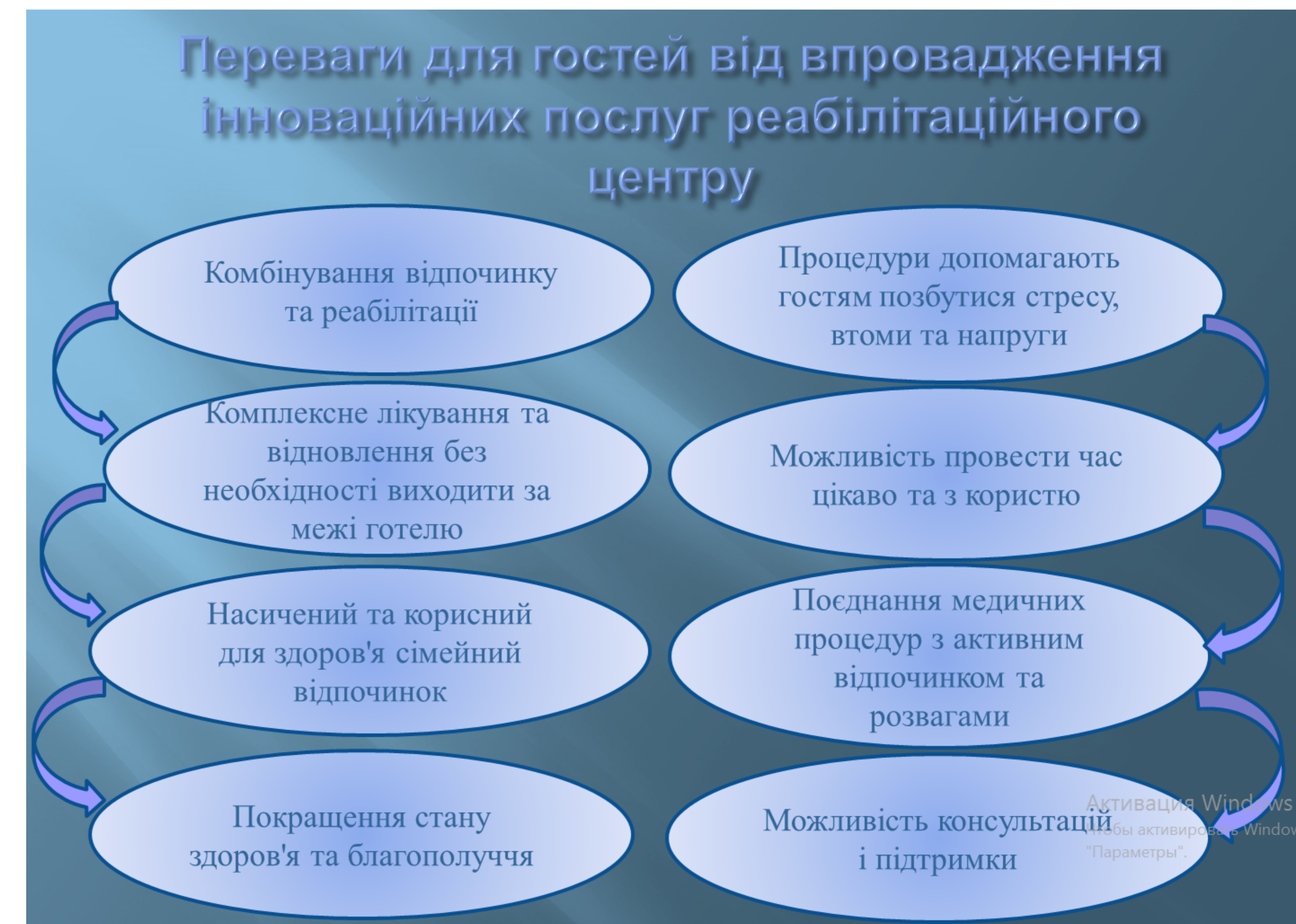


Рис. 2 – Переваги для гостей від впровадження інноваційних послуг реабілітаційного центру

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 3 - Реабілітаційні центри в Україні

Назва	Спеціалізація
Клініка "Медправа", Київ	Клініка спеціалізується на реабілітації пацієнтів після операцій, травм, а також тих, хто має хронічні захворювання. Надають послуги фізіотерапії, масажу, лікування термічними процедурами тощо
Центр реабілітації "РеабКлінік", Львів	Центр пропонує реабілітацію для пацієнтів із захворюваннями опорно-рухового апарату, неврологічними захворюваннями, а також реабілітацію після травм та операцій
Медичний центр "Борис", Харків	Комплексний медичний центр, де надають реабілітаційні послуги для дітей та дорослих з різними патологіями та захворюваннями
Санаторій "Карпати", Яремче	Реабілітаційний санаторій, де пропонується комплексна програма відновлення для пацієнтів з різними захворюваннями та для тих, хто потребує відпочинку та відновлення сил
Центр медичної реабілітації "Інтермед", Київ	Спеціалізується на реабілітації пацієнтів з хворобами серця, легенів, нирок, захворюваннями опорно-рухового апарату, травмами та іншими станами
Центр реабілітації "ЕКОНІМ", Одеса	Надає послуги реабілітації для пацієнтів після операцій, травм, а також для тих, хто має хронічні захворювання. Використовують сучасні методи лікування
Реабілітаційний центр "Грація", Івано-Франківськ	Спеціалізується на реабілітації дітей та дорослих з різними патологіями та станами після операцій та травм

Таблиця 4 – Спеціалісти в реабілітаційному центрі

Спеціаліст	Суть роботи
Фізіотерапевт	Спеціаліст з фізіотерапії займається відновленням рухливості та фізичної активності гостей. Він розробляє індивідуальні програми вправ та процедур, спрямованих на поліпшення фізичної форми та рухомості.
Дитячий психолог	Спеціалізується на психологічному розвитку, психічному здоров'ї та проблемах, що виникають у дітей та підлітків. Робота дитячого психолога полягає у вивченні та розумінні емоційного, соціального та когнітивного розвитку дітей, а також у виявленні та вирішенні психологічних проблем, з якими вони можуть стикатися.
Масажист	Масажист використовує масаж для поліпшення кровообігу, розслаблення м'язів та зменшення болю. Його послуги можуть бути особливо корисними для гостей із застійними більовими синдромами чи травмами.
Лікар або медичний фахівець	Відповідає за медичний нагляд та розробку індивідуальних планів проходження реабілітації.
Психолог	Психолог надає психологічну підтримку та консультування для гостей, допомагаючи їм подолати стрес, депресію та інші психічні аспекти відновлення.
Дієтолог	Роль дієтолога полягає в розробці індивідуалізованих дієтичних планів та наданні консультацій з питань харчування, спрямованих на покращення стану здоров'я
Йога-інструктор	Проводить сесії йоги та медитації для покращення фізичного та психічного здоров'я, розслаблення та підвищення свідомості
Майстер творчості	Фахівець, що проводить арттерапію, володіє спеціалізованою освітою та навичками у використанні мистецтва як інструменту для психотерапевтичної роботи з клієнтами. Допомагає учасникам виражати свої емоції через творчість та мистецтво