

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Цирилюк І.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«12» 02 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

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

«11» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми „Готельно-ресторанна справа“

на тему: Готель категорії 4* з інтерактивними технологіями в Печерському районі м. Києва

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ІІ-2-34

Зиниш Трина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Бондар Наталія Петрівна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Львівський Л.Ф.
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Павлюченко О.С.
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач Зиниш Трина Миколаївна
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність дчт, Готельно-ресторанна справа
(код і назва)

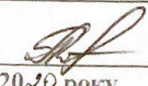
Освітньо-професійна програма „Готельно-ресторанна справа“

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/ В.о. завідувача

кафедри ГРС

проф. Доценко В.Ф. 
“09” листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Зітченко Ірина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Готель категорії 4* з інтерактивними технологіями в Тетеревському районі м. Києва

керівник роботи Бондар Катерина Тетерівна к.т.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року № 811-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Київ;
тип засобу розміщення – готель категорії 4*;
інновації – впровадження інтерактивних технологій
в конференц-залі готелю

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

5. Перелік графічного матеріалу

Архив 1 (формат А3) – кошторисоване рішення готельного підприємства на віршість 0,000;

Архив 2 (формат А3) – план будівельного в 3D-проекції;

Архив 3-4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Бондар Н.П., фаховець	09.10.20	30.10.20
Розділ 2	Бондар Н.П., фаховець	31.10.20	14.11.20
Розділ 3	Бондар Н.П., фаховець	15.11.20	05.12.20
Розділ 4	Бондар Н.П., фаховець	06.12.20	12.12.20
Розділ 5	Львівський Л.Ф., с.б.в.к.п.	13.12.20	20.12.20

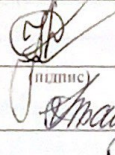
7. Дата видачі завдання 09 листопада 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1	Вступ. Розділ 1 Інноваційний	09.10 - 30.10	Виконав
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	Виконав
3	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	Виконав
4	Розділ 4 Інженерно-технічний	06.12 - 12.12	Виконав
5	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	Виконав
6	Висновки та рекомендації. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів.	21.12 - 26.12	Виконав
	Додатки		
7	Графічні додатки	27.12 - 27.01	Виконав
8	Формулювання постановки задачі та формулювання завдання кваліфікаційної роботи на ксерофакс.	22.01 - 01.02.2021	Виконав
		01.02.2021	

Здобувач

Керівник роботи


(підпис)

Значенко І.М.
(прізвище та ініціали)

Бондар Н.П.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Зінченко Ірини Миколаївни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

**Тема роботи: «Готель категорії 4* з інтерактивними технологіями в
Печерському районі м. Києва»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Бондар Н.П.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

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

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

Для успішного надання послуг постояльцям бізнес-готелю було розроблено систему інтерактивного проведення бізнес-зустрічі за допомогою системи LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності, система синхронного перекладу та інтерактивних столів.

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 121 сторінках пояснювальної записки та містить 61 таблиць, 15 рисунків, 3 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, бізнес-готель, інтерактивні технології, 3D-візуалізація.

Abstract

The research of the market of hotel services in Kyiv is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, measures to improve fire safety, selected a design that meets the concept.

In order to successfully provide services to the guests of the business hotel, a system of interactive business meeting was developed using the LED-screen system and 3D-effect of virtual presence, a system of simultaneous translation and interactive tables.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoupment of the investment project.

The graduation thesis consists of 121 pages of an explanatory note and contains 61 tables and 15 figures, 3 appendices. A graphic material are in 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, business hotel, interactive technologies, 3D-vizualization.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Застосування інтерактивних технологій у світовій практиці.....	9
1.2 Впровадження у готелі в якості інновації інтерактивні технології.....	15
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва	25
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	26
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	34
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО–ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства...	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	41
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	47
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	57
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	58
3.4.3 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів.....	73
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	76
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	78
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	79
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	82
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості.....	84

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	89
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	90
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	96

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю.....	99
5.2 Планування операційних активів готелю.....	103
5.3 Розробка плану з праці готелю.....	107
5.4 Планування поточних витрат готелю.....	112
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	116
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	117

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....120

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....122

ДОДАТКИ 124

ВСТУП

Готельний бізнес нині у суспільстві складає основу туристичної індустрії. Свого роду, готель є, тимчасовим житлом для подорожуючих, тому учасники готельного бізнесу прагнуть створити максимальний комфорт для проживання туристів. Ключова роль індустрії гостинності потрапляє на розвиток якості та комфорту для людей, це структура, яка має розвиватися та підтримуватися як з боку суспільства так і з боку держави.

Індустрія гостинності згруповує комплекс усіх сфер та сторін спрямованого на якість обслуговування та якість наданих послуг, тому що готель, це повний спектр послуг – від надання місця нічлігу, до ведення скомплектованих бізнес-зустрічей, розважальних програм та лікувальних систем. Формування готельного бізнесу в Україні на сьогоднішній день відбувається нестабільно та мають великі складності для свого подальшого розвитку та функціонуванню. Дані проблеми відбуваються у зв'язку з тим що туристичні послуги є сезонними, цінова політика на них постійно зростає, відбувається швидкий розвиток нових послуг і вдосконалення у готельній індустрії світу що зобов'язує власників до залучення інвесторів та збільшення грошових витрат.

Основними недоліками готельної індустрії в даний час можна назвати багато економічних і законодавчих чинників. По-перше нашій державі не вистачає достатньо готелів високого рівня обслуговування. Здавалося б, основна рекреаційна база є і вкладати кошти для інвесторів було б вигідно та через несприятливу державну політику та складність виходу на ринок будівництво нових готельних комплексів перетворюється на довгу та нудну процедуру, яка включає: проблематичну можливість отримання земельної ділянки під будівництво через необхідність отримання великої кількості дозволів та повноважень; велику кількість трансакційних витрат, які становлять іноді майже половину капіталовкладень. Показник забезпеченості готелями в Україні низький (при нормі 10 місць на 1000 осіб в Україні є лише 2,9 готельних місця (для порівняння: у Парижі - 38,4; у Відні - 25,6).

Метою даної дипломної роботи є проектування нового закладу готельного господарства, дослідження відповідності організації його роботи санітарно-гігієнічним вимогам, вимогам технічного оснащення та сучасним тенденціям організації роботи готелів.

Об'єктом дослідження в дипломній роботі виступає проектуючий готельний комплекс у складі готелю та ресторану.

Предметом дослідження є організація виробничої діяльності проектуємого закладу.

Дипломна робота спрямована на вирішення та виконання наступних задач:

- розкрити сутність інновації впровадженої в засіб розміщення
- дослідити сучасні проблеми та перспективи індустрії гостинності;
- проаналізувати якість роботи конкурентів даного ринку;
- сформувати режим та форму роботи проектованого закладу;
- розробити виробничу програму для ресторану «люкс» класу на 113 місць;
- визначення денної кількості споживачів у ресторані ;
- розробка сировинної відомості;
- складання списку усіх приміщень проектованого підприємства;
- визначення площі та поверховості будівлі готелю, що проектується;
- виконання креслення приміщень побутового обслуговування та торгівлі, із розміщенням обладнання у холодному цеху.

Основними матеріалами для написання дипломної роботи були підручники, монографії, стандарти, періодичні видання.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Застосування інтерактивних технологій у світовій практиці

Інноваційні технології – це частина людського життя. Пам'ятаймо, що сьогодення інновація – це наше майбутнє, тому у сфері послуг та гостинності потрібно йти в ногу з часом. Технологічний прогрес відбувається дуже швидко і у час, коли ми стоїмо на порозі третьої індустріальної революції зорієнтованість на покупців, покращення і пришвидшення якості обслуговування має стати першим пріоритетом. Виконання цих цілей не можливо уявити без сучасних технологій.

Інновації у готельних послугах постійно вивчаються для кращого обслуговування споживачів. Оскільки це одна з найдавніших галузей, важко впроваджувати інновації в готельному господарстві традиційними методами.

Метою дослідження було здійснення аналізу кращих закордонних практик використання робототехніки, доповненої реальності, біометричної автентифікації та пошук інших технологій, які активно з'являються в готельній індустрії та сфері туризму. В майбутньому використання інноваційних технологій можуть призвести до створення нового рівня забезпечення зручності та комфорту. Ось приклад одної з них:

Біометрична аутентифікація. Біометрія - це ще одна ключова технологія, яка постійно вдосконалюється і знаходить своє місце в багатьох галузях. Біометричні системи контролю доступу роблять приміщення більш безпечними для своїх гостей і запобігти зловживанню їх кримінальними елементами. Після впровадження цієї системи готельна індустрія зможе виконувати керівні принципи, які вимагають суворіших процедур ідентифікації під час реєстрації.

Під час аутентифікації облікові дані, що надаються користувачем, порівнюються з даними у файлі в базі даних авторизованих користувачів або в локальній операційній системі або через сервер аутентифікації. Якщо облікові дані збігаються, а авторизований об'єкт має право використовувати цей ресурс, процес завершується і користувачеві надається доступ. Повернення дозволів і папок визначають як середовище, яке бачить користувач, так і спосіб взаємодії з

ним, включаючи години доступу та інші права, такі як обсяг місця для зберігання ресурсів. [1]

Біометричні системи ідентифікації наведені на рис. 1.1.



Рис.1.1 Біометричні технології аутентифікації

Пальма першості одностайно відводиться технологіям на основі засобів розпізнавання за папілярними узорами відбитків пальців – понад половину біометричного ринку. Оцінки частки інших технологій різняться, але загальна ієрархія найбільш значущих типів технологій знову-таки співпадає. **Питома вага кожної технології ідентифікації в загальному обсязі біометричного ринку в 2018 році наведена в табл. 1.1. [1]**

Найближчими роками «три великі біометрики» (технології ідентифікації за відбитками пальців, обличчям, райдужною оболонкою ока) збережуть домінуючі позиції, але в цілому їх сукупна частка знижуватиметься. [1]

Таблиця 1.1 Біометричного ринку в 2018 році (Джерело: Biolink, 2007)

Технологія	Частка ринку
Автоматизовані системи ідентифікації за відбитками пальців / «живе» сканування	37,6%
Розпізнання за відбитками пальця	26,3%
Розпізнання за обличчям	18,9%

Продовження табл. 1.1

Розпізнавання за райдужною оболонкою ока	5,1%
Розпізнавання за геометрією руки	2,7%
Розпізнавання за голосом	1,2%
Розпізнавання за малюнком вен	3,0%
Розпізнавання за підписом	1%
Мультибіометрія	1,9%
Програмне забезпечення «проміжного рівня»	1,4%
Інше	0,9%

Немає такої єдиної біометричної технології, яка задовольнила б усі потреби. Кожна з біометричних технологій має свої переваги і недоліки. Проте є загальні риси, які роблять кожен біометричну технологію корисною. По-перше, принцип дії будь-якої біометричної системи повинен бути заснованим на характеристиці, яка була б розпізнавальною і унікальною. Останні розробки нових біометричних технологій можуть мати дуже точні пізнавальні властивості, але при цьому вимагатимуть додаткових даних для підтвердження їх унікальності.[1]

Першими почали застосовувати спосіб біометричних даних в системі Китаїці принаймні в частині країни, для того, щоб ідентифікувати осіб, що скоїли тяжкі злочини. Ми фотографуємо їх обличчя – вони отримували відбитки їх пальців, які зберігалися в спеціальному каталозі. Якщо злочинець знову потрапляв до рук поліції, повторно отриманий відбиток порівнювався з наявними. Китаїці вважають свій метод надійнішим і простішим за наше фотографування, оскільки обличчя злочинця з часом може бути змінене до невпізнання, а також бути замаскованим волоссям, бородою та іншими штучними засобами.

Вільям Гершель служив у Індії в 1853–1878 роках та був першим європейцем, котрий вирішив використовувати відбитки пальців для розшуку або встановлення конкретних індивідуумів. Напевно, до такого рішення його підштовхнуло тісне спілкування з місцевими жителями, які вже тоді мали уявлення про унікальність папілярних узорів пальців. Спочатку В. Гершель використовував дактилоскопію під час виплати допомоги місцевим жителям. Індуси, які для

європейця були однакові, часто користувалися цим, намагаючись отримати гроші, що їм виплачувались, повторно. Щоб унеможливити подібні махінації, В. Гершель велів ставити відбитки пальців на платіжних квитанціях і в спеціальній реєстраційній книзі для порівняння, що дозволяло безпомилково встановлювати особу одержувача. Потім В. Гершель почав застосовувати дактилоскопію в одній із в'язниць округу. У кожного новоприбулого ув'язненого знімали відбиток пальця, щоб судді й інші чиновники, які приводили до в'язниці тих, хто завинив, могли ідентифікувати приведеного та переконатися, чи не допустив підміну особи тюремний сторож, виводячи злочинця з тюрми, оскільки помилки в персональному розпізнанні злочинців у ті часи відбувались досить часто.[2]

Для готелів дана система біометричного сканування пальців вдало б супроводжувалася під час реєстрації на ресепшені. Таким чином, гість не отримуватиме зайвих карток та ключів, що актуально в сучасному світі, підходячи до свого номеру, гість відчинятиме двері своїми біометричними даними. Дана система на ресепшені автоматично завдяки сучасним інтерактивним технологіям приєднається до номеру гостя.[3]

У зв'язку зі збільшення випадків шахрайства та тероризму в останнє десятиліття, безпека стала головною перевагою для туристів і ділових мандрівників. Тому, система безпеки високого рівня може підвищити доходи готелів та їх заповнюваність, - в цьому переконалися багато власників готелів по всьому світу. Таким чином, все більше і більше готелів по всьому світу дійсно добровільно вирішили пройти процедуру сертифікації, після чого вони можуть позиціонувати себе як безпечні готелі. З іншого боку, порушення безпеки можуть мати руйнівні наслідки для репутації готелю, яка, як правило, вкрай важлива.[3]

Процес ідентифікації триває секунди і не вимагає особливих зусиль і умов. Так, наприклад, продукт «BioLink Technologies» дозволяє за 0,1 секунди відсканувати зображення папілярної картини пальця, за 0,2 секунди розпізнати його та ухвалити рішення на право доступу власника пальця на об'єкт. Сучасні сканери відбитків пальців ергономічні та малі за розміром, що дозволяє інтегрувати їх у комп'ютерні миші, клавіатури або ноутбуки. Принцип роботи пристроїв на

основі технології ідентифікації за відбитками пальців, як і будь-яких інших пристроїв на основі технологій біометричної верифікації або ідентифікації, досить простий і охоплює чотири базові етапи: – запис (сканування) біометричних характеристик (в цьому випадку – відбитка/ів/ пальця/ів/); – відокремлення характерних деталей папілярного узору за рядом точок; – перетворення отриманих характеристик у відповідний електронний формат; – порівняння отриманого електронного формату біометричних характеристик із наявними в пам'яті автономного пристрою або базі даних системи електронними шаблонами (форматами); – ухвалення рішення про збігання або незбігання отриманого під час перевірки біометричного зразка із шаблоном.

Основною умовою для підвищення конкретності готельної індустрії, є саме розробка інноваційних технологій, а також введення нових технологій дозволяє поліпшити перебування гостей в готельному комплексі та посприяти покращенню якості обслуговування. Готельний бізнес розвивається досить стрімко тому може собі дозволити використання різновиди нових комп'ютерних та інтерактивних технологій. Однак в готельному бізнесі застосовується багато нових ІТ-технологій: універсальні системи для резервування, інтегровані інформаційні мережі, системи мультимедіа, комунікаційні системи менеджменту та ін. Сучасні глобальні технології мають великий вплив на розвиток нової готельної індустрії. Так, в області реклами широкого поширення набула пряма розсилка готельної інформації електронною поштою – direct mail, що дає можливість блискавично зв'язатися з компаніями. В останні роки готельні підприємства створили свої власні сайти в Інтернеті. Нові комп'ютерні системи для резервування CRS (Computer Reservation System) мають великий попит у користуванні завдяки якості та надійності даної програми.

Це дозволило прискорити процес резервування, здійснювати його в режимі реального часу і тим самим підвищити якість надаваних послуг за рахунок скорочення часу обслуговування гостей. У розвинутих країнах спостерігається поширення і розвиток електронної комерції. У сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу це дає можливість будь-якому власникові кредитної картки

придбати тур, забронювати місця в готелі, на літак, придбати квитки на культурно-видовищні заходи, замовити напрокат автомобіль в будь-якому місті земної кулі. Переваги електронної комерції для готелів очевидні – це економія на виплаті агентських комісійних, зменшення витрат на видання рекламно-інформаційних матеріалів, створення нетрадиційних збутових каналів та ін. За оцінками експертів Всесвітньої туристської організації близько 25–40% всіх продажів туристичних послуг в найближчому майбутньому буде реалізовано через електронну комерцію[9]. Новітніми напрямками в готельному бізнесі є введення мультимедійних технологій. На сьогоднішній день усі довідники та каталоги є розміщені в Інтернет мережі.

Завдяки системі електронного перегляду готелю можна віртуально обрати номери різних категорій, переглянути залу ресторану, бізнес-центру або вестибюлю, ознайомитися з повною інформацією про готельне підприємство, подивитися всю інформацію системи лояльності для гостей (система знижок та пільг).

Користуючись мультимедійними технологіями потенційному гостю, це дозволить оперативна і безпомилково обрати саме той продукт який його цікавить. У ХХІ столітті, приділяють багато уваги саме на планування готельного комплексу та цінують витрачену енергію, кошти та затрачений час. Вважається цінним створити екологічний продукт для збереження енергії.

Радикальні інновації впливають на три основні сфери, які є вирішальними для конкурентоспроможності (табл.1.2):

1. Економіка і сектори, що її утворюють.
2. Підприємства і реалізовані ними бізнес-діяльності.
3. Продукти і процеси.

Таблиця 1.2. Сфери впливу інновацій

Види інновацій	Сфери впливу інновацій		
	Економіка та її сектори	Підприємства, бізнес діяльність	Продукти і процеси
Зростаючі	Стосунки між підприємствами (B2B) Інтеграція ланцюга поставок	Процеси удосконалення організації, (реінжиніринг, TQM)	Модифіковані процеси і продукти
Радикальні	Нові, інноваційні структури секторів економіки	Створення нових бізнес-концепцій	Зміна конфігурації процесів Нові продукти

Цікавим є погляд на інновації як важливий елемент формування стратегій, а також бізнес-моделей, які кореспондують з ними. Особливо важливою науково-дослідною проблемою праці є структури та принципи побудови сучасних бізнес-моделей, в яких особливу роль відіграють різні форми інновацій. Я. Бжуска пропонує наступний склад елементів інноваційної бізнес моделі:

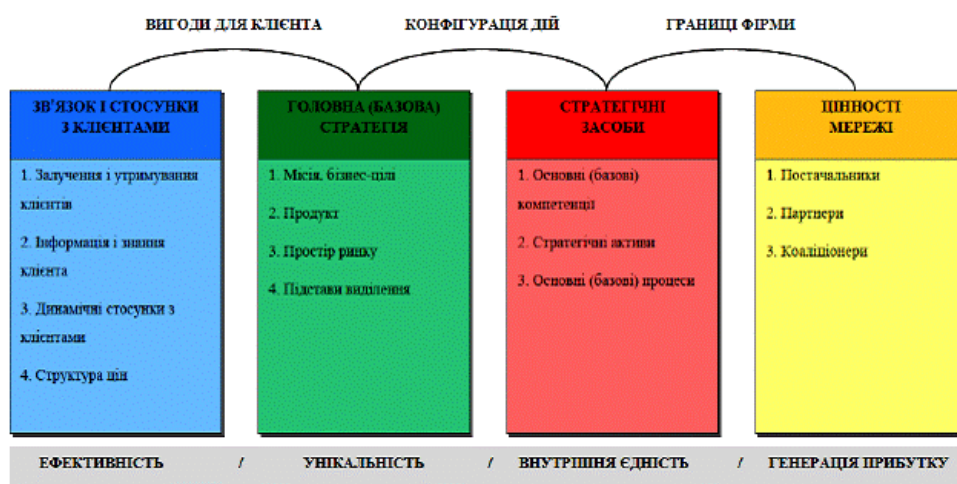


Рис. 1.2. Елементи інноваційної бізнес моделі [6]

1.2 Впровадження у готелі в якості інновації інтерактивні технології

Готельно-ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем насичення інформації і його успіх безпосередньо залежить від швидкості передачі й

обміну інформацією, від її актуальності, своєчасності отримання. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу передбачає широке використання новітніх інформаційних технологій як в сфері введення нових готельних послуг, так і в їх просуванні на ринок.

Оскільки, інновація яка використовується стосується діяльності всього готелю і не можуть бути відокремлені від надання послуг ресторану дохід підрозділу готелю підприємства від надання додаткових інноваційних послуг не розраховується окремо, а є складовою вище перелічених видів операційної діяльності готелю.

Інтерактивний стіл

Це сучасне мультимедіа рішення дозволяє уважно вибрати страву, прочитати про нього необхідну інформацію, зробити миттєве замовлення, яке відправиться відразу на кухню, змінити оформлення самого столу, переглянути відеоролики або включити онлайн-трансляцію приготування вашої вечері. По суті, відвідувач ресторану знаходиться на самообслуговуванні, що в разі скорочує час, витрачений на виконання одного замовлення. Більш того, інтерактивні столи - це ще і свого роду посередники між відвідувачами. Наприклад, ви можете відправити повідомлення вподобаної дівчини, поділитися цікавою посиланням або пограти в шахи з чоловіком за сусіднім столиком.[8] Це поки не повноцінний сенсорний екран, але вже екран на всю площину стола за допомогою якого відвідувач може вибрати колір і малюнок підсвічування столу, страви та напої, а також, на власні очі побачити, як виконується його замовлення. Це відбувається за допомогою з'єднання з камерою, що розташована в кухні закладу [5]. Дані технології збільшують відвідування до готелю, що звичайно збільшує прибуток. З введенням даних новинок потрібно слідкувати та впроваджувати їх у готельних підприємствах. За їх допомоги покращується якість обслуговування, збільшується кількість відвідувачів, та зміниться репутація готельно-ресторанного господарства. (Рис 1.3)



Рис 1.3 Інтерактивний стіл

Інтерактивні відеопроєкції, що здійснюються на обладнання інтер'єру, формують різноманітні інтерактивні проєкційні панелі. Такі панелі є частиною загальної структури предметно-просторового середовища громадського призначення. У процесі аналізу реалізованих проєктних пропозицій, були виявлені типи інтерактивних панелей: • проєкції на стільниці в підприємствах громадського харчування — створення інтерактивного меню; • проєкції на поверхню скляних панелей (проєкційне «розумне» скло); • проєкції на поверхні стаціонарного обладнання; • проєкції на «димові» екрани. Мережа готелів NH Hotel Сьогодні NH hotels - це, як правило, міські готелі, орієнтовані на активних туристів і бізнесменів. Вдале розташування по відношенню до міської інфраструктури і пам'яток, оптимальне поєднання ціни та якості - це те, що готель NH hotels надасть своїм гостям.

Якщо ви їдете у відрядження, NH Hotel - ідеальний вибір. У готелях мережі в Берліні, Мілані та Барселоні встановлена голографічна техніка, яка дозволяє проєктувати своє 3D-зображення в конференц-зал. У кожному номері ви можете влаштовувати конференц-дзвінки з 250 людьми одночасно.(Рис.1.4)



Рис.1.4 - 3D зображення в конференц залі NH Hotel

В умовах ринку основними компонентами інноваційної діяльності є новації, інвестиції та нововведення . Ці три складові формують сферу інноваційної діяльності (рис. 1.5). Вони взаємопов'язані та взаємодіють одна з одною.



Рис 1.5 – Сфера інноваційної діяльності (за Г. Т. П'ятницькою, Н.О. П'ятницькою)

Базисними інноваціями для готельного господарства є нововведення, які корінним чином можуть змінити характер надання послуг із урахуванням нового технологічного укладу. Одним із таких прикладів є проведення віртуальних зустрічей та заходів. Що на сьогодні уже має приклади успішної реалізації (рис. 1.6).

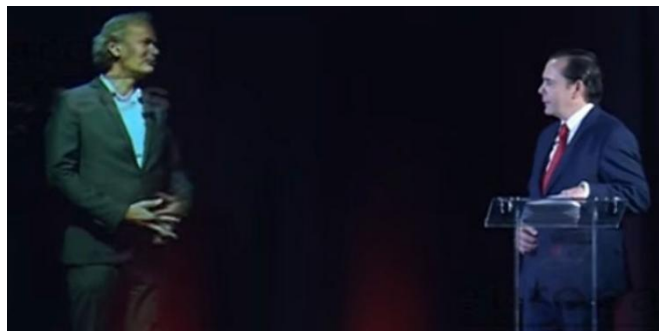


Рис. 1.6 – 3D-ефект віртуальної присутності в бізнес-готелі Іспанської готельної мережі NH Hotel Group

Іспанська готельна мережа NH Hotel Group представила нову розробку для проведення віртуальних зустрічей та заходів HighTech Made Easy. Рішення не має аналогів у світі, воно поєднує у собі мультимедійні можливості LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності. Новинка буде впроваджена спершу в готелі NH Collection Eurobuilding, Мадрид (рис. 1.7). У найближчому майбутньому керівництво готельної мережі планує впровадити технологію голографічної присутності в 400 своїх готелях.

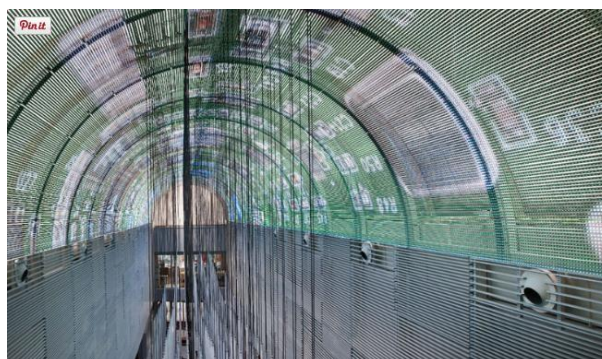


Рис. 1.7 – Лобі готелю NH Collection Eurobuilding у Мадриді

Розглянувши усі недоліки і можливості для отримання додаткового доходу, можемо робити висновки, щоб збільшити кількість відвідувачів в ресторанні, збільшити кількість гостей в самому готелі необхідно провести сучасне маркетингове дослідження, розробити ефективну мотивацію для персоналу, визначитися з сегментом ринку, покращити зв'язок із існуючими клієнтами та розробити базу з усією інформацією про них, а також впровадити у готельно-ресторанному підприємстві новітні системи автоматизації роботи та інтерактивних технології. Одне з головних правил для сучасного готелю –

це впровадження якісної та ефективної системи мотивації для співробітників в новітній галузі по розробці інтерактивних технологій та систем готелю.

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

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

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

В 2020 році було проведено опитування, в якому вказано що в період з 2015 по 2020 рік 72% керівників з готельно-ресторанних підприємств вкладали кошти в технологічні інновації (табл.1.3).

Таблиця 1.3 – Характеристика конференц залів готелів світу

Назва готелю	Характеристика інноваційних рішень
Готелі: NH Hotel Group	Іспанська Готельна мережа NH Hotel Group анонсувала нову розробку для проведення віртуальних зустрічей і заходів High Tech Made Easy. Технологія, а що не має аналогів в світі, поєднує мультимедійні можливості LED-екрану і 3D-ефект віртуальної присутності. У найближчих планах оператора - впровадити технологію голографічного присутності ще в 400 готелях.
Grand Hyatt Singapore	24 конференц залів. В даному готелі діє система лояльності для гостей, провівши одну офіційну зустріч чи свято в готелі накопичуються бали на користування послугами готелю, знижки надаються від 10%. Максимальна місткість до 380 гостей.

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

місце бути, особливо в період літо – осінь . Головним туристичним напрямком була Київ, Одесса, Закарпаття.

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

В Україні технологія High Tech Made Easy, поєднує мультимедійні можливості LED-екрану і 3D-ефект віртуальної присутності в готелях запропонована вперше, а система синхронного перекладу використовується тільки в одному готелі Києва «Президент готель». Для порівняння розглянемо одні з найбільших бізнес-готелів Києва (табл.1.4).

Таблиця 1.4 – Характеристика конференц залів готелів Києва

Назва готелю	Характеристика конференц залів
Premier Palace Hotel Софіївський Гранд холл + Фойє	Найбільший конференц зал (Софіївський Гранд холл) в готелі його площа досягає 305 кв.м., вміщає до 380 гостей. 5 інших конференц залів мають площу від 90 до 25 кв.м.. Мають природне освітлення. Наявні проектори та інтерактивні дошки розсувні для проведення бізнес зустрічей з презентаціями.
Hilton Kyiv	Надає для послуг гостей 5 бізнес-залів, найбільший бальний зал місткістю до 500 персон(380 кв.м.). В кожному конференц залу наявний клімат контроль, в 2 залах є вбудований екран та проектор. 4 зали мають природне освітлення.

Продовження табл. 1.4

Президент готель	17 сучасних банкетних і конференц-залів; Ергономічні меблі Широкий спектр послуг харчування Професійна команда і багаторічний досвід в організації заходів будь-якої складності; максимальна місткість до 465 гостей (350 кв.м.), можлива оренда залів до 10-15 осіб для переговорів. В оренду надаються таке обладнання: - Презентаційні лазерні указки; - Сканери - Ноутбуки - Мікрофони на стіл BOSCH DCN цифрові - Техніка для синхронного перекладу Bosch Integrus
------------------	---

Проаналізувавши табл.1.4 можна зробити висновки, що маючи найбільшу професійну у Києві команду менеджерів, яка допоможе організувати захід будь-якого масштабу, будь то презентація, конференція, тренінг чи семінар, бізнес-сніданок або банкет, ділові переговори або нараду за круглим столом на найвищому рівні, для найвимогливіших партнерів, але застосувавши технологію High Tech Made Easy, яка допомагає віртуально проводити будь-яку зустріч, тим самим готель може функціонувати в умовах карантину і дотримуватися соціальної дистанції проводячи будь-яку бізнес-конференцію, презентацію тощо.

Всі інновації готелю, стосуватимуться ділової активності гостей готелю (табл.1.5).

Таблиця 1.5 - Впровадження інноваційних рішень, в готелі, що проектується

Найменування інновації	Характеристика	Зображення
Система синхронного перекладу Bosch Integrus	Синхронний переклад «на слух»: синхронний перекладач сприймає через навушники промову оратора без пауз і здійснює переклад блоками, у міру надходження інформації. Це найпоширеніший і найскладніший різновид.	

Інтерактивний стіл	Інноваційний винахід нового покоління. Стіл підходить для створення інтерактивного простору в конференц-залах, переговорних кімнатах та приміщеннях для тренінгів.	
LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності	Рішення не має аналогів у світі, воно поєднує у собі мультимедійні можливості LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності.	

Для успішного надання послуг постояльцям бізнес-готелі мають відповідати певним правилам:

- Готель має розташовуватися неподалік від центру міста, адміністративних, громадських частинах.
- У номерному фонді надається перевага одномісних номери.
- Кожен номер повинен мати зону для роботи.
- Номерний фонд повинен мати апартаменти, для випадку, якщо гості приїжджають із сім'єю.
- Обов'язково готель повинен мати простори для проведення бізнес-зустрічей, ділових подій: переговорні кімнати, конференц-зали тощо.
- Неподалік від готелю мають перебувати служби фінансового забезпечення та/ або сам готель повинен пати: банківські відділення, пункти обміну валюти тощо.
- У складі готелю має бути ресторан і бар, а також послуга Room-service.
- У об'єкті треба обладнати паркінг.



Рис.1.8 Конференц зал Ribas Hotels Group

Введення інтерактивних технологій в бізнес систем готелю є обов'язкова зміна для сучасних готелей. Для досягнення максимального прогресу готелю потрібно активно застосовувати нові рішення, прислуховуватися до цікавих ідей та думок, створити комфортні умови праці для співробітників.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готельно-ресторанне підприємство буде розміщене в місті Києві, Печерський район, Новопечерський провулок ба. Дане місце обране оскільки печерськ славиться чудовими парками на дніпровських схилах.

Печерський район — найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра. Його територія розмістила навколо себе промислові, культурні та наукові заклади, також поруч розташована Адміністрація президента, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Палац спорту, головні офіси головних банків та корпорацій.

На схилах Дніпра розташована також Києво-Печерська Лавра, одна з найбільших святинь православного світу. Верхня Лавра є національним музеєм-заповідником, а нижня Лавра — діючим монастирем та резиденцією митрополита Київського і всієї України Української православної церкви (Московський патріархат).

На території району знаходяться такі туристичні пам'ятки:

- Києво-Печерська Лавра (XV-XVIIIст.)
- Видубицький монастир
- Кловський палац
- Маріїнський палац
- Будинок архітектора Городецького (відомий, як будинок з химерами)

В Печерському районі, який має площу 27 км², мешкає близько 130.5 тисяч киян, тут знаходиться близько 30 промислових підприємств, майже 28 науково-дослідних та проектних інститутів, 15 середніх, 4 вищих навчальних заклади, 8 технікумів, 2 спортивні школи і 17 дошкільних закладів, 4 лікарні і військовий госпіталь, безліч закладів торгівлі і ресторанного господарства. Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими

зкладами: це — Палац дітей та юнацтва, Центр культури, просвіти та дозвілля Збройних Сил України (будинки офіцерів), 9 державних музеїв, 21 бібліотека, 2 театри, 4 кінотеатри, Центральний парк культури і відпочинку, Національна філармонія, Міжнародний центр культури і мистецтв, головна спортивна арена України – НСК «Олімпійський».

Печерськ вважається елітним та престижним районом Києва, тут розміщені головні офіси багатьох банків, корпорацій та фірм, розкішні магазини, великі торгові центри.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку готелю в даній місцевості, я розгляну та порівняю готелі, які знаходяться поблизу, в радіусі 2км.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньо річне завантаження
Holiday Inn Kiev	Вул. Червоноармійська, 100	конгрес	****	289 номерів. Двокімнатний люкс на Представницькому поверсі – 17400 грн, Тематичний люкс – Висоцький – 17400 грн, Тематичні делюкси (Хай-тек, Булгаков, Весільний, Гетьман Роксолана Фен-шуй) – 15950 грн, Номер «Клуб», Президентські апартаменти – 145000 грн, Королівські апартаменти – 101500 грн,	Інфраструктура : Ресторан Бар Бізнес-центр Басейн Послуги: Розміщення Харчування Автостоянка Конференц зала Трансфер Послуги за доглядом дітей Послуги: Розміщення харчування безкоштовний Wi-Fi кухня Прасувальна	70%

Продовження табл. 2.1

				Апартаменти на Представницькому поверсі - 34800 грн, Іменні люкси (Серж Лифар, Вертинський, Любов Орлова) – 17400 грн, Класичний одномісний – 5739 грн, Стандартний номер – 5603 грн, Класичний двомісний – 6471 грн, Номер Прем'єр з широким ліжком – 7198 грн, Представницькому поверсі – 8398 грн, Двомісний на Представницькому поверсі – 10209 грн	салон краси, джакузі, сауна, банкетні зали <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, послуга паркування, платний трансфер, цілодобова охорона, цілодобове обслуговування номерів, спеціальні дієтичні меню, послуги екскурсовода/з амовлення квитків, інтернет-послуги, факс/фотокопіювання, доставка преси, банківське обслуговування, обмін валют, прокат авто, пральня, хімчистка, послуги прасування, няня/догляд за дітьми.	
--	--	--	--	--	---	--

YourHostel Kiev	Вул. Московська, 4	хостел	-	10 номерів з двоповерховими ліжками , загальнодоступні , 2 номері є з двоспальними ліжками , санвузли на поверсі	Послуги: Розміщення Харчування Автостоянка Послуги за доглядом дітей	30%
«Rock'n'roll Comfort City» Хостел	вул. Євгена Коновальця, 7	Хостел	-	9 номерів. Всі з двоповерховими ліжками, санвузли загальні на поверсі	<u>Послуги:</u> розміщення, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовне бронювання номерів, парковка, цілодобова стійка реєстрації, погодинна здача номерів, щоденне прибирання номерів	45
Готель «Преслава Київ»	вул. Предслава - винська, 51	Діловий готель	***	451 номерів. Стандартний номер – 1105 грн, Стандартний номер з двома іжками – 1105 грн, Класичний дабл – 1398 грн, Класичний твін – 1398 грн, Номер Прем'єр – 1692 грн,	<u>Інфраструктура</u> : Ресторан, бар, туристичне бюро, пункт обміну валют, банкомат на території готелю, приватна парковка, камера	75

				Прем'єр Бізнес – 2286 грн, Люкс – 2506 грн, Люкс Прем'єр – 3067 грн, Люкс Перлина – 3254 грн, Апартамент – 4628 грн	зберігання багажу, дитячий клуб, конференц-зал/бенкетний зал, бізнес-центр факс/ксерокопіювання, сувенірний магазин, електрозаправна станція <u>Послуги:</u> Розміщення, харчування, запаковані ланчі, спеціальне дієтичне меню (за запитом), обслуговування номерів, сніданок у номері, прокат автомобілів, трансфер, цілодобова стійка реєстрації гостей, послуги консьєржа, послуги квиткової каси, доставка преси, послуги хімчистки, прасування одягу, пральні, чистки взуття, кондиціонер, безкоштовний WiFi, мінібар в номері, дитяче	
--	--	--	--	---	---	--

					ліжечко за запитом	
Готель «Alfavit о»	вул. Предсла - винська, 35Д	Діловий готель	*****	550 номерів 15 номерів. (Business Class Apartment – 6 номера, Junior Suite – 4 номера, Executive Suite – 3, De Luxe – 2) Business Class Apartment – 1150 грн, Junior Suite – 1600 грн, Executive Suite – 1820 грн, De Luxe – 3800 грн	<u>Інфраструктура</u> : ресторан, бар, кафе, спа- салон, салон краси, масажний кабінет, сувенірні магазини <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, паркування, трансфер, прокат лімузина, цілодобове обслуговуванн я номерів, сніданок в номер, послуги екскурсовода/З амовлення квитків, банкетні зали, Інтернет- послуги, факс/фотокопі ювання, банківське обслуговуванн я, обмін валют, медичне обслуговуванн я, послуги	80

					пральні, хімчистки, прасування.	
Готель «Asteri»	вул. Ліскова, 4	Туристи чно- екскурсі йний готель	****	150 номерів. Номер-студіо – 1585 грн, Двомісний номер – 1424 грн, Номер твін – 1585 грн, Люкс – 2391 грн, Апартаменти з 2ма спальнями – 2579 грн, Апартаменти делюкс з 2ма спальнями – 2740 грн, Апартаменти з 3ма спальнями – 3896 грн	<u>Інфраструктура:</u> ресторан, бар, сейф, бізнес- центр, камера зберігання багажу, перукарня/салон краси, джакузі, масаж <u>Послуги:</u> розміщення, харчування, парковка, безкоштовний Wi-Fi, експрес- реєстрація заїзду/виїзду, цілодобовий ресепшн, сімейні номери, можна з тваринами, трансфер, обслуговування номерів, сніданок в номер, послуги екскурсовода/за мовлення квитків, Інтернет- послуги, факс/фотокопію вання, послуги пральні, хімчистки,	60

Наявність готелів в даному районі різних категорій досить різноманітна, проте дані заклади мають деякі недоліки у своїй діяльності. У більшості з готелів рівень сервісу занизький, а також недостатня кількість послуг для гостей на яких вони в основному розраховують та спрямовують діяльність готельного підприємства. Готелі мають занадто високі ціни, що у більшості випадків не відповідають тому рівню обслуговування і комфорту, що вони пропонують.

Отже, проаналізувавши інформацію про готелі, які знаходяться поряд, а також інфраструктуру, в Печерському районі доцільно проектувати готель ділового призначення 4 зірки, який повністю буде задовольняти потреби споживачів послуг готельного ринку як ділового характеру, так і туристичного. А також обравши кваліфікований персонал проектного закладу, який забезпечить мешканцям готелю та гостям ресторану високий рівень обслуговування, отримають широкий спектр додаткових послуг та конференц зали з високотехнологічними інтерактивними системами.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Проектоване готельне підприємство має дуже вигідне місце розташування, оскільки на відстані 5 км знаходиться центр міста Києва, 3 км до НСК «Олімпійський». Також на вулиці Новопечерський провулок 6а або поблизу неї (на сумісних вулицях) розміщено посольства, безліч різноманітні заклади ресторанного господарства, розважальні і спортивні комплекси, магазини. Оскільки, в Києві дуже багато готелів різних категорій, рівнів сервісу і напрямів діяльності, орієнтиром для вибору місця розташування закладу став, насамперед, контингент потенційних споживачів. Україна має зручне місцерозташування на карті і через неї проходить великий туристичний потік, в першу чергу бізнес-туристів, а також має вплив економічне зростання країни та все більше зацікавлення іноземців створенням бізнес-проектів в Києві, безпосередньо більшість з яких в центрі міста. Тому саме готелі для бізнес-туристів на даний момент є економічно вигідною сферою і напрямом

проектування нових закладів, розташованих поблизу історичного і бізнес-центрів столиці України.

Діловий туризм України – комплексний та багатогранний. Саме в Україні більше 64% його усього обсягу складають бізнес поїздки (corporate travel) – бізнес поїздки з метою участі в конференціях, бізнес зустрічах, саме такі зустрічі організовують промислові й торговельні корпорації. Також в цю групу входить інсентив-туризм (MICE-tourism), він складає 8% та покликаний деформалізувати рутину бізнесу, об'єднуючи розваги та бізнес зустріч. 16% ринку ділового туризму складають поїздки пов'язані з участю у конференціях, семінарах, економічних, наукових та інших організаціях. Решта 11% усього ділового туризму складають поїздки з метою відвідати ярмарки, промислові виставки. Дані про категорії туристів у місті Київ зображені на рис.1.1.

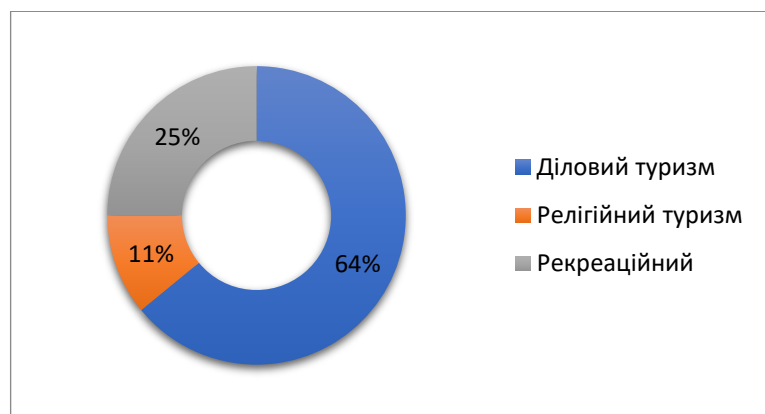


Рис. 2.1. Характеристика контингенту споживачів готельних послуг в м. Київ

З розглянутих 64% бізнес туристів в Україні майже 70% потрапляють саме в столицю. Саме центр міста стає для них місце для вирішення ділових завдань, тому розміщення вони також обирають ближче до центру, тому таке велике завантаження готелей в центрі міста.

Бізнес-туристи майже не орієнтуються на сезон, проте інколи виділяється високий сезон весна і осінь, що впливає на завантаження. Але, на нашу думку, це не суттєво впливатиме на попит, так як готель знаходиться в

центрі міста, потенційними споживачами можуть бути не лише гості, що займаються бізнесом, але й туристи, які подорожують.

Отже, бізнес готель в Україні повинен розвивати в собі якість сфери послуг, мати можливість підприємницької діяльності, інфраструктури бізнес-центру та організації розважальних послуг. Для бізнес туристів важливо щоб в готелі була можливість провести якісно зустріч або організувати ділову зустріч, можливість отримання та передачі інформації. Передача та отримання інформації залежить від сучасних телекомунікаційних технічних рішень.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Популярність та необхідність будь-якого підприємства на 70% залежить від вдало обраної концепції, оскільки гості запам'ятовують та повертаються саме туди де отримали незабутнє враження не лише від якості сервісу, але й владо підбіраною атмосферою та індивідуальності закладу. Концепція засобу розміщення надано у табл.2.2.

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності готелю, що проектується

<i>Ознаки концепції</i>	<i>Характеристика ознак</i>
<i>Тип</i>	Діловий-готель
<i>Категорія</i>	4 зірки
<i>Номерний фонд</i>	80 номерів
<i>Місце знаходження: -фактичне -знакове</i>	м. Київ, Печерський район, вулиця Новопечерський провулок 6а діловий і культурний центр міста
<i>Форма власності</i>	Приватна
<i>Організаційна структура управління</i>	Лінійно-функціональна
<i>Споруда готелю</i>	Нова будівля
<i>Архітектурна унікальність</i>	-
<i>Стиль дизайну</i>	Античний
<i>Контингент споживачів</i>	Ділові туристи
<i>Основні послуги</i>	Розміщення, харчування, SPA
<i>Додаткові послуги</i>	Рецепція цілодобово, послуги швейцара, цілодобове обслуговування номерів, послуги прання, прасування і хімчистки, дрібного ремонту одягу, послуги секретаря, перекладача і посильного, надання у користування електротехніки (комп'ютери, аудіо- та відеоустаткування), трансфер, оренда автомобілів,

Продовження табл. 2.2

	паркування, бронювання квитків на різні заходи та види транспорту, туристичні послуги (можливість замовити екскурсію та гіда-перекладача)
<i>Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів</i>	Можливість організації бенкетних та конференц заходів на замовлення
<i>Інфраструктура</i>	1 ресторан, 2 бар (лобі-бар, фіто-бар), 2 бенкетних зали, 3 конференц-зали, сауна, тренажерний зал, масажний кабінет, SPA-центр, салон краси, камера схову, сувенірний магазин, пункт обміну, каси квитків на транспорт, каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи, торговельні кіоски
<i>Режим роботи</i>	Цілодобово

Готельно-ресторанне підприємство повинно мати у використанні великий вибір інженерно-технічного обладнання, що призведе до якісного функціонуванню підприємства, застосовуючи усі необхідні для цього ресурси. Тобто підключити інженерні комунікації підприємства (водопостачання, електроенергію, опалення, телекомунікації та сигналізації, каналізації) до функціонуючих систем. Готельно-ресторанне підприємство також має відповідати усім санітарно-гігієнічним, архітектурним та протипожежним вимогам, і мати зелені насадження на території та під'їдні шляхи до підприємства.

Оскільки готельне підприємство будуватиметься у центрі м.Києва, підключити системи електроенергії, водопостачання та постачання газу спрощується.

Мережа енергозабезпечення в Печерському районі - трансформаторна підстанція ТП № 4341 по вулиці Антоновича;

Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Марії Приймаченко, 3а на відстані 9130 м від ділянки будівництва;

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 5 Ø (діаметр) 700 мм проходить по вул. Лейпцигська, 5

Мережа газопостачання – по вул. Лютеранська, 23\19.

Також не потрібно забувати про екологічність та екологічний комфорт на місці будівництва готельного підприємства. Він має будуватися в екологічно сприятливих умовах міста. Санітарно-гігієнічні параметри такі як: чистота повітря, аерація, рівень шуму, мають відповідати нормативним документам. Також підвищує рівень екології біля підприємства кількість зелених насаджень.

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

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/\text{місце}$;

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 30 \cdot 140 = 4200 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО–ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для забезпечення на підприємстві готельного господарства повного циклу обслуговування клієнтів створюється організаційно – функціональна структура готелю (табл.3.1).

Таблиця 3.1— Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба бронювання	Приймання і оброблення заявок; Складання графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік.	Менеджер служби бронювання, адміністратор та телефоністка.
Служба прийому і розміщення	Прийманням туристів, їх реєстрацією та розміщенням у номерах, а також відправляє додому або до наступного пункту маршруту подорожі після закінчення туру;	Адміністратори нічної та денної зміни , портье, посильні, швейцари, менеджер служби прийому, заступник менеджера служби прийому та розміщення.
Служба номерного фонду	Забезпечує обслуговування туристів у номерах; Підтримує належний санітарно-гігієнічний стан номерів та рівень комфорту в житлових приміщеннях; Надає побутові послуги.	Кастелянша, головна покоївка, покоївка, менеджер служби номерного фонду
Служба харчування	Обслуговування гостей в ресторані чи барі мотелю; Організація та обслуговування банкетів, презентацій.	Адміністратор торгового залу, офіціанти, кухарі, відповідальні за постачання.
Інженерно-технічна служба та служба безпеки	Створення умов для безпечного функціонування систем кондиціонування та теплозабезпечення, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних засобів, служб ремонту та будівництва, систем телебачення та зв'язку. Попередження небезпеки.	Головний інженер, робітники служби ремонту та будівництва, інженер з пожежної безпеки, ІТ-технолог.
Фінансова служба	Аналізує фінансово-господарську діяльність, організовує складання бухгалтерських звітів згідно з нормативними документами, бізнес-	Головний бухгалтер, бухгалтер, економіст

	планів, фінансово-господарських планів та кошторисів.	
Кадрова служба	Пошук персоналу і прийом на роботу, розвиток і забезпечення персоналу.	Начальник кадрової служби, інспектор кадрової служби
Адміністративна служба	Відповідає за організацію керування всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питанням кадрового забезпечення.	Секретаріат, Фінансова служба, Відділ кадрів, Юридичний відділ Відділ планування
Комерційний відділ (маркетингу та зв'язків з громадськістю)	Продажу продукції і послуг готелю розробка та прийняття макетів проспектів та інших рекламно-інформаційних видань, уявлення готелю та його послуг майбутнім гостям.	Комерційний директор, Заступник директора з економіки або менеджер з фінансово-економічних питань; Маркетолог

Організаційна служба готельного підприємства виділяє основні, додаткові та допоміжні служби. До основної служби відносять – службу прийому і розміщення, службу харчування, фінансова та служба обслуговування номерів. До допоміжної групи відносяться служби, які забезпечують функціонування основних служб (пральня, хімчистка, майстерня одягу, майстерня з ремонту взуття). Додаткові послуги надаються в готелі за додаткову плату – конференц-зали, перукарня, спортзал, солярій, відділення зв'язку тощо.

У готельному підприємстві, що проектується обрана організаційна структура лінійно-функціональна.

У даній структурі управління функціональні ланки не виконують роль безпосереднього впливу на виконавців, вони співпрацюють на пряму зі своїм лінійним керівником та готують для нього вирішення різних робочих питань. Виконання різних програм, рішень, планів надаються завдання першому (лінійному) керівнику, йому допомагає підрозділ який складається з відділів підлеглих цьому керівнику.

Перевагами лінійно-функціональної організаційної структури є:

1. Вивільнення головного лінійного керівника від детального вивчення виробничих та повсякденних завдань і проблем;

2. Кожна служба виконує та несе відповідальність за виконання обов'язків цієї служби і має одного керівника;

3. Можливість залучення експертів, консультантів, науковців, спеціалістів-практиків з певних питань.

Лінійний керівник (що очолює колектив) бере на себе всю владу за лінійно-функціональної структури управління. Розробляючи конкретні питання і готуючись до вирішення їх, керівнику допомагає цілий функціональний підрозділ (відділів, бюро, управлінь тощо.)

Лінійно-функціональний тип організаційної структури управління підприємством готельного господарства наведено на рис. 3.1.

На основі обраних служб була складена органі грама лінійно-функціональної організаційної структури управління готельним підприємством.



Рис. 3.1 – Органі грама лінійно-функціональної організаційної структури управління готельним підприємством

З рис. 3.1 ми бачимо, що лінійно-функціональна організаційна структура є вигідною та доцільною для управління проектованого готелю, бо має в собі обидні переваги від лінійної та функціональної структур, таким чином кожна структура працює більше ефективно та знімає основні деякі завдання з лінійних керівників.

Так як готель проектується як готель і знаходитиметься він в центрі міста, основною метою розміщення гостей є саме діловий туризм, другорядною роллю є сімейний туризм.

Надаючи готельні послуги мешканцям, ми забезпечуємо їм високий рівень комфорту та якість обслуговування, задовольняючи бажання гостей починаючи від побутових та закінчуючи культурними запитами гостей.

Служба прийому та розміщення у готельному підприємстві розміщуватиметься на першому поверсі одразу навпроти основного входу в готель. У вестибюлі є зона очікування для гостей та найбільша площа належить відкритій зоні для пересування та переходу до інших кімнат.

Висота сягає 1,1м, ширина 0,76м. Над столом реєстрації, розміщується вивіска з інформацією, де вказано які робочі процеси виконуватимуться: касове обслуговування, реєстрація, видача пошти та інформації.

Співробітники служби прийому та розміщення матимуть стриманий зовнішній вигляд і так само себе поведуть.

Процес обслуговування гостей у готелі проводиться у такі етапи:

- попереднє замовлення місць у готелі (бронювання);
- прийом, реєстрація і розміщення гостей;
- надання послуг проживання і харчування;
- надання додаткових послуг проживаючим;
- остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

Служба прийому та розміщення оформлюють реєстрацію при поселенні, розрахунок за проживання, попереднє замовлення місць та оформлення виїзду. До складу даної групи входять черговий адміністратор, порт'є, касир.

Заходячи в готель першим ділом гість знайомиться з службою прийому та розміщення. Отриманні від даного знайомства враження, вже формують відгуки про якість обслуговування в цілому.

Основними функціями служби прийому є:

- бронювання місць у готелі;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

При оформленні виїзду працівниками служби прийому та розміщення здійснюється розрахунок гостя за проживання та отримання додаткових послуг. Обов'язково перевіряються всі рахунки гостя, уточнюються витрати і оформлюється розрахунок.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Щоб гостю було комфортно проживати в готелі і всі їх питання вирішувалися для цього в готельному підприємстві є служба побутового обслуговування. Весь перелік послуг який надається в готелі залежить від типу та категорії готельного підприємства. В готелі необхідно прагнути до того, щоб набір послуг цілком відповідав запитам гостей та відповідав положенням ДБН В.2.2-11-2002 «Підприємства побутового обслуговування» і ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі».

Всі послуги, що надаються в готельному підприємстві мають розташовуватися в доступному та зручному місці для гостей(найчастіше на першому поверсі). На поверхах, вестибюлі та у номерах повинна бути інформація щодо даних послуг і про те як їх одержати, графік роботи повинен бути зручним для мешканців.

1. До послуг побутового обслуговування входять: хімчистка та прання одягу, ремонт і прасування особистих речей. У готелях більш низької категорії можна взяти праску напрокат. Гість сам прасує у номері або в спеціальній кімнаті, де є гладильна дошка.

2. Чищення та ремонт взуття. У готелях високого класу готелях є майстерні з ремонту взуття та у холах інколи представлені апарати для чищення взуття. У номерах є щітки для чищення взуття та одягу.
3. Надаються послуги камери схову, сейфи та у адміністратора.
4. Доставка, завантаження та розвантаження багажу в номер (оплачуються чайовими - у готелі організується черговість посильних, з метою отримання однакових чайових).
5. Прокат предметів культурно-побутового призначення (телевізори, посуд, спортивний інвентар тощо).
6. Дрібний ремонт годинників, електробритв, радіо-, кіно-та фотоапаратури; фотопослуги.
7. Послуги перукарського, манікюрного і масажного кабінетів. Ці послуги можуть надаватися й у номерах, але мають націнку.

Доставка харчування в номер. Доцільно залишати в кожному номері в папці з рекламними матеріалами спеціальні таблички, листи чи просто папірці в яких гість якщо забажає записати або вивісити на двері, щоб його номер прибрали, або забрали його речі випрати, або просто не турбували.

Різноманітність надання додаткових послуг в готелі визначають як за його спеціалізацією так і за рівнем комфорту. Дані послуги можуть надаватися як в номері гостя , так і в інших приміщеннях готелю наприклад: обмін валют, конференц зали, більярд, паркування, хімчистка, пральня, медична допомога, тренажерний зал, Room-service, бронювання залізничних та авіаквитків.

У номері люкс категорії А надається такий сервіс: доступ до Інтернет, супутникове TV, міні-сейф, радіо, міні-бар, кондиціонер, телефон, телевізор, фен, душ, ванна.

У додаткові послуги входить зустріти або провести гостя в аеропорт або вокзал транспортом готелю, Інтернет, сніданок, перенесення багажу, сауна, тренажерний зал, парковка для автомобілів, доставка кореспонденції чи факсів до номеру гостя тощо.

У номері категорії одномісний апартамент надається: кондиціонер, Інтернет, сніданок, перенесення багажу, басейн, сауна, фітнес-центр, доставка в номер факсів та іншої кореспонденції, автостоянка, інформаційна карта по Києву. В номері є кабельне та супутникове ТБ, кондиціонер, шумозахисне скло, міні-бар, сейф, фен, гладильна дошка, кавоварка.

В усіх готелях найбільш розповсюдженими додатковими послугами в номері є прання, чищення, прасування одягу; чищення взуття; замовлення обіду або вечері, газет, квітів; виклик швидкої допомоги.

Додаткові послуги в готелях визначаються наявністю пралень, швейних та ремонтних майстерень, ремонтних майстерень; перукарні, аптечного кіоску і кіоску обміну валют; сауни, тренажерного залу, басейну, фітнес-клубу; майданчика для гольфу, тенісних кортів; бізнес-центра, приміщення для переговорів, аудіо, відео обладнання; прокату автомобілів, стоянок у гаражі. Замовити додаткові послуги можна за допомогою телефону.

Для визначення площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі підбираємо обладнання, що повинно стояти в ньому.

Підбір обладнання здійснюємо відповідно до ДБН В.2.2-11-2002 «Підприємства побутового обслуговування» і ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі», та заносимо в таблицю 2.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Каса продажу и бронювання квитків				
Шафа для документів	IKEA	2	600x900x2500	0,54
Крісло офісне	ATLANT	4	430x490x930	0,42
Стіл	IKEA	2	1200x900x755	1,08
Всього:				2,04
Кіоск продажу преси				
Стіл	IKEA	2	1200x900x755	2,08
Стілець	Goo	2	430x490x930	0,42

1	2	3	4	5
Шафа для документів	IKEA	1	600x900x2500	0,54
Всього:				3,04
Камера схову				
Стіл	IKEA	1	1200x900x755	1,04
Стілець	Goo	1	430x490x930	0,21
Сейф	ШМ 44-1М	2	440x440x670	0,38
Стелажі	IKEA	3	3000x500x2000	4,5
Всього:				6,13
Відділення банку				
Стіл	IKEA	1	1200x900x755	1,04
Стілець	Goo		430x490x930	0,21
Сейф	ШМ 44-1М	1	440x440x670	0,19
Всього				1,44
Вестибюль				
Стіл	IKEA	1	1300x550x700	0,71
Диван	Iols	4	1330x600x700	3,2
Стілець	Iols	2	400x400x1000	0,32
Шафа	IKEA	1	1800x620x1800	1,1
Всього				5,33
Санвузол чоловічий				
Тумба з умивальником	Duravit	1	970 x940 x200	0,91
Унітаз	Duravit	1	300 x360 x640	0,1
Пісуар	Duravit	2	300 x 360 x200	0,1
Всього				1,11
Санвузол жіночий				
Тумба з умивальником	Duravit	1	970 x940 x200	0,91
Унітаз	Duravit	2	300 x360 x640	0,1
Всього				1,01
Комора прибирального інвентарю				
Стелажі	«ЕНРАН»	2	1200x1400x1800	3,36
Шафа	«ЕНРАН»	1	1500x1200x1900	1,8
Всього				5,16
Комора прибирального інвентарю				
Стелажі	«ЕНРАН»	2	1200x1400x1800	3,36
Шафа	«ЕНРАН»	1	1500x1200x1900	1,8
Всього				5,16
Медпункт				
Крісло	«ЕНРАН»	2	960x990x850	1,9

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5
Стіл	«ЕНРАН»	1	660x900x770	0,59
Кушетка	«Lojer»	1	900x2100x640	1,89
Шафа	«ЕНРАН»	1	1500x1200x1900	1,8
Умивальник	«Kolo»	1	720x300x1020	0,21
Всього				8,07
Магазин сувенірів				
Шафа господарська	IKEA	1	1750x800x600	1,4
Стелаж	IKEA	3	350x700x2155	0,75
Стілець	Атрибут	1	1085x490x430	0,53
Стіл	Атрибут	1	1400x600x680	0,84
Всього				3,52
Пункт обміну валют				
Стіл	IKEA	1	700x1600x770	1,12
Стілець офісний	Rondi Black	1	620x620x1130	0,4
Стелаж для документів	Респект	1	350x700x2155	0,25
Всього				1,77
Ремонтна майстерня				
Шафа господарська	Атрибут	1	1750x800x600	1,4
Стелаж	Атрибут	1	2000x860x900	1,72
Стіл	Атрибут	1	1400x700x680	0,98
Стілець	Атрибут	1	1085x490x430	0,53
Всього				4,63
Приміщення видачі та прийому замовлень				
Розподільчі напільні секції	Univers N	2	2000x860x900	1,72
Всього				3,44
Майстерня ремонту одягу				
Шафа господарська	Атрибут	1	1800x700x600	1,26
Стелаж	Атрибут	1	2000x860x900	1,72
Стіл	Атрибут	1	1400x600x680	0,84
Стілець	Атрибут	1	1085x490x430	0,53
Всього				4,35
Всього разом				Корисна площа=51,05

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення, $S_{заг}$, $м^2$:

$$S_{заг} = S_{кор} / k , \quad (3.1)$$

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

Отже орієнтована загальна площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі проектного готелю складає $253 м^2$.

До приміщень побутового обслуговування і торгівлі готелю та її загальної площі належать такі приміщення (табл. 3.3).

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

Назва приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, $м^2$	Нормативна площа приміщень, $м^2$
Вестибюль	120	120
Каса продажу и бронювання квитків	2,04	8,06
Кіоск продажу преси	3,04	6,8
Камера схову	6,13	19,8
Відділення банку	1,44	4,8
Санвузол чоловічий	1,11	3,7
Санвузол жіночий	1,01	3,36
Комора прибирального інвентарю	5,16	17,2
Магазин сувенірів	3,52	11,73
Пункт обміну валют	1,77	5,9
Всього	145,22	201,89

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Назва приміщення	Площа, $м^2$
Вестибюль	120
Каса продажу и бронювання квитків	8,06
Кіоск продажу преси	6,8
Камера схову	19,8
Відділення банку	4,8
Санвузол чоловічий	3,7
Санвузол жіночий	3,36
Комора прибирального інвентарю	17,2
Магазин сувенірів	11,73

Пункт обміну валют	5,9
Всього	201,89

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи буде становити 201,89 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлові приміщення є основою та головними приміщеннями як за значеннями, так і за розмірами в готелі незважаючи на їх місткість, тип чи місце знаходження. Приміщення житлової групи мають бути функціонально відокремленими. Переміщення жильців, що мешкають на іншому поверсі, не повинно допускатися.

Житлова група приміщень забезпечує умови для перебування гостя (надання нічлігу, Room-service, прасування, чищення та ремонт одягу/взуття, транспортування багажу до номеру тощо.

До складу житлових приміщень входять:

- кімнати для перебування гостя (житлові);
- коридори;
- вітальні, дитячі кімнати тощо;
- ліфти та холи перед ними;
- приміщення по поверхового обслуговування;
- приміщення інформаційного сервісу (телефакс, телетайп, техніка тощо).

Найважливішим в житловій групі є розміщення служби експлуатації номерного фонду, її функції: дотримання потрібного та відповідного рівня комфорту для гостей та підтримання санітарно-гігієнічного стану номерів в готелі, а також приміщень на поверхах (коридори, ліфти, вітальні, холи та ін.)

Як правило за чисельністю персоналу дана служба є найбільшою в готельному підприємстві. Частіше за все тут працює до 50% усіх співробітників готелю. Службу експлуатації очолює менеджер, якому підпорядковується супервайзер, покоївки, працівники пральні.

Супервайзер отримує завдання, які розподіляє серед підлеглих. Він підпорядковується менеджеру служби. Його компетенцією є розподілити роботи між персоналом з урахуванням графіку, а також виконання всіх адміністративних функцій, покладених на нього керівництвом. Супервайзер перевіряє та контролює чи є справним санітарно-технічний та інший інвентар в закріплених за співробітником номерах і службових приміщеннях, підтримувати їх у чистоті та порядку; забезпечення цілості інвентарю та обладнання; організацію прибирання номерів; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; контроль за цілістю майна та інвентарю, що знаходиться на поверсі; звітність за зберігання білизни; виклик чергового персоналу технічної служби для усунення можливих технічних пошкоджень. До обов'язків супервайзера також входить передавання до служби прийому інформації про вільні і зайняті номери.

Покоївки виконують свою роботу під керівництвом супервайзера. Основні обов'язки покоївки є прибирати номери, але обов'язково дотримуючись правил та не порушуючи комфорт гостю. Прибирання буває щоденним; після від'їзду гостя; генеральне. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне прибирання номерів. Прибирання вона здійснює в суворій відповідності до технології прибирання, дотримуючись інструкцій і встановленого порядку заміни білизни. Покоївка повинна вміти користуватися технічним обладнанням і приладдям, що застосовуються для прибирання приміщень. Прибирання номерного фонду здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи проводяться у заброньованих номерах, потім прибираються номери, які щойно звільнилися від гостей, в останню чергу виконується прибирання у зайнятих приміщеннях. До обов'язків покоївки також входить перевірка збереження обладнання номера. При прибиранні після від'їзду гостя до додаткових функцій покоївки належать: приймання номера, зміна білизни і рушників, заміна рекламної інформації, що є в номері. Генеральне прибирання

номерного фонду і всієї житлової частини готелю проводиться не рідше, ніж один раз на 10 днів. Кожна покоївка прибирає від 16 до 20 номерів у день.

До обов'язків прибиральниць входить утримання в належному санітарному стані коридорів, сходових майданчиків, вестибюлів і холів, а також інших приміщень загального користування, що знаходяться на поверсі. До їхніх обов'язків належить миття стін і підлог, дверей, вікон, меблів, килимових виробів, що знаходяться в службових приміщеннях і місцях загального користування тощо. Прибиральниці підпорядковуються супервайзеру.

Працівники пральні відповідають за зберігання білизни та іншого м'якого інвентарю, ведуть облік майна, що знаходиться в білизняній, видають чисту білизну покоївкам і приймають від них брудну, стежать за своєчасним ремонтом білизни, перевіряють її стан, готують до списання те, що стало непридатним, здають білизну до пральні та приймають її після прання. Підпорядковується менеджеру служби.

Кастелянша готує брудну білизну до прання, зважує і підраховує білизну при здачі та отриманні з пральні, веде суворий облік білизни за видами та якістю. Підпорядковується менеджеру служби.

Від продуктивної і злагодженої роботи працівників служби експлуатації номерного фонду готелю залежить наскільки комфортно почуватиметься гість у номері і у приміщеннях загального користування засобу розміщення. Завдяки саме цим працівникам підтримується санітарно-гігієнічний і естетичний стан усіх приміщень.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4 зірки на 80 номерів

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість міст, шт.		
Апартамент	2	3	3	4
Дюплекс, люкс	2	3	3	4

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість міст, шт.		
Напівлюкс	1	2	5	10
Номер II категорії	1	2	13	26
Номер I категорії	1	1	50	50
Номер I категорії для інвалідів	1	2	6	12
Всього			80	116

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
I. Номери				
Апартамент				
Спальня				
Ліжко двоспальне	MERX Belvedere	1	1600x2000x450	3,2
Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	2	600x420x463	0,5
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	2100x665x2200	1,47
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	1	1050x420x440	0,4
Передпокій				
Шафа для верхнього одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	2	750x450x450	0,68
Вітальня				
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8
Диван	MERX Veron	1	1325x750x1120	1,04
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Світильник напольний	LaMpra MAYTONI 58488	2	38dx165h	0,001
Кабінет				
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75

1	2	3	4	5
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Шафа для документів	MERX Prestige	1	1489x459x1419	0,68
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
<i>Основний санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Ванна	COLOMBO Акцент	1	1700x700x440	1,19
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
Умивальник	COLOMBO Акцент	1	600x850x320	0,51
1	2	3	4	5
Ванна	COLOMBO Акцент	1	1700x700x440	1,19
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
<i>Додатковий санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
<i>S_{кор}</i>				17,1
<i>Дуплекс, люкс</i>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне	MERX Belvedere	1	1600x2000x450	3,2
Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	2	600x420x463	0,5
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	2100x665x2200	1,47
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	1	1050x420x440	0,4
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
<i>Передпокій</i>				
Шафа для верхнього одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	2	750x450x450	0,68
<i>Вітальня</i>				
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8

1	2	3	4	5
Диван	MERX Veron	1	1325x750x1120	1,04
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Світильник напольний	LaMpra MAYTONI 58488	2	38dx165h	0,001
<i>Основний санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
<i>Додатковий санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
Скор				15,2
<i>Напівлюкс, студіо</i>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко односпальне	MERX Belvedere	1	900x2000x450	1,8
Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	1	600x420x463	0,25
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	1	350x420x440	0,4
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
Крісло	MERX Veron	1	900x750x1120	0,68
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8
Світильник напольний	LaMpra MAYTONI 58488	1	38dx165h	0,001
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	1	750x450x450	0,34
<i>Санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
Скор				8,6

1	2	3	4	5
Номер II категорії				
<i>Спальня</i>				
Ліжко односпальне	MERX Belvedere	1	900x2000x450	1,8
Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	1	600x420x463	0,25
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	1	350x420x440	0,4
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
Крісло	MERX Veron	1	900x750x1120	0,68
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8
Світильник напольний	LaMpa MAYTONI 58488	1	38dx165h	0,001
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	1	750x450x450	0,34
<i>Санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
Скор				8,6
Номер I категорії				
<i>Спальня</i>				
Ліжко односпальне	MERX Belvedere	2	900x2000x450	3,6
Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	2	600x420x463	0,5
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	2	350x420x440	0,4
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8
Світильник напольний	LaMpa MAYTONI 58488	1	38dx165h	0,001
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
<i>Передпокій</i>				

1	2	3	4	5
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	2	750x450x450	0,68
<i>Санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,0004
Скор				11,7
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
<i>Спальня</i>				
Ліжко односпальне	MERX Belvedere	2	900x2000x450	3,6
Тумбочка	MERX Belvedere	2	600x420x463	0,5
Тумбочка під телевізор	MERX Belvedere	1	1200x520x766	0,6
Банкетка	MERX Franchesca	2	350x420x440	0,4
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Стілець	MERX Prestige	1	540x420x(500)1030	0,23
Кошик для сміття	BuroMax	1	295dx345h	0,08
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Журнальний столик	MERX bianco oro	1	1130x660x450	0,8
Світильник напольний	LaMpa MAYTONI 58488	1	38dx165h	0,001
Міні-бар	SMeg ABM32	1	490x400x420	0,2
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	1796x620x2200	1,08
Поличка для багажу	COSMI	2	750x450x450	0,68
<i>Санвузол</i>				
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Умивальник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Ванна	COLOMBO Акцент	1	1700x700x440	1,19
Кошик для сміття	Avial	1	20,5dx28,5h	0,004
Скор				12,5

Виходячи з вище визначених і наведених даних корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, S_{zag} , m^2 :

$$S_{zag} = S_{кор} / k, m^2$$

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

В разі необхідності розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі») (табл. 2.2 і 2.3). У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна.

Таблиця 3.7– Загальна площа номерів готелю категорії 4 зірки на 80 номерів

<i>Приміщення</i>	<i>Площа, м²</i>
I. Номери	
Апартамент (3 номера) (двомісний)	60,7(182,1)
Дуплекс, люкс (3 номерів) (двомісний)	51,0 (153,0)
Напівлюкс, студіо (5 номерів) (одномісний)	29,0 (145,0)
Номер I категорії (50 номерів) (одномісний)	21,5 (1075)
Номер II категорії (13 номер) (двомісний)	29,3 (250,9)
Номер I категорії для маломобільних груп населення (6 номера) (двомісний)	39,0 (234,0)
Всього	230.5 (4326,7)

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

I. Приміщення поповерхового обслуговування				
Холи (вітальні)				
Диван	PUFETTO PAOLO	3	1900x950x730	5,4
Крісло	PUFETTO PAOLO	6	1100x950x730	6,27
Журнальний столик	Юта Барселона	3	600x1200x380	2,16
Скор				13,8
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни				
Робочий стіл	NIKA OH-51/1	1	1600x600x750	0,96
Стілець	Nowy styl	2	434x408x830	0,35
Диван	PUFETTO FERNANDO	1	2280x860x650	1,96
Шафа	Tica Меблі ШС-10	5	700x350x2050	1,47
Холодильник	INDESIT DF 4181 W	1	600x640x1850	0,38
Скор				5,12
Сервізна з вантажним ліфтом				
Вантажний ліфт	СКЛАД СЕРВІС	1	3000x2000x1800	6
Скор				6
Комора брудної білизни				

1	2	3	4	5
Стелаж	Рита	3	710x310x1800	0,66
Білизнопровід		1	610d	0,37
Скор				1,03
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	Рита	2	710x310x1800	0,44
Шафа	Ника ШСТ Ш-34-600	1	330x600x1800	0,2
Скор				0,64
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	Рита	3	710x310x1800	0,66
Скор				0,66
Кімната побутового обслуговування				
Стіл	Буклет дуб	1	1200x600x750	0,72
Дошка для прасування	PRESTIGE Board	2	335x 968x1265	0,65
Раковина для миття рук	Colombo	1	550x450x1500	0,25
Стійка для розвішування одягу	ІКЕА "РИГГА"	2	1110x510x1750	1,13
Скор				2,75
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Стелаж	Рита	1	710x310x1800	0,22
Шафа	Ника ШСТ Ш-34-600	1	330x600x1800	0,2
Візок покоївки	Housekeeping Carts	3	460x1420x1200	1,96
Скор				2,38
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)				
Унітаз	Colombo	2	400x645x772	0,52
	Colombo	2	550x450x1500	0,5
Умивальник	Colombo	2	800x800x1850	1,28
Скор		2,3		

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Назва приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Холи (вітальні)	46,0	30,0
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12,7	12,0
Сервізна з вантажним ліфтом	15,0	15,0

Комора брудної білизни	6,0	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0	4,0
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4,0	4,0
Кімната побутового обслуговування	9,2	9,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0	12,0
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7,7	7,0
Всього (4 поверхи)	116,6 (466,4)	99,2(396,8)

Таблиця 3.10 – Склад і площа приміщень поверхового обслуговування

Назва приміщення	Площа, м ²
Холи (вітальні)	46,0
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12,7
Сервізна з вантажним ліфтом	15,0
Комора брудної білизни	6,0
Комора прибирального інвентарю	4,0
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4,0
Кімната побутового обслуговування	9,2
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,0
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7,7
Всього (4 поверхи)	116,6 (466,4)

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Таблиця 3.11– Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

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

Ресторан	Люкс	113	Мешканці готелю та гості міста	Сніданок – «Шведський стіл»; обід, вечеря – «А ля карт»	Офіціантам і, повне	Європейська кухня	07.00 – 22.00 (сніданок -07.00-11.00)
Лобі-бар (при вестибюлі)	Люкс	5	Мешканці готелю та гості міста	Вільний вибір страв і напоїв «А ля карт»	Барменом, повне	-	Цілодобово
Їдальня для персоналу		20	Персонал готелю	Комплексні сніданки, обіди та вечері	Самообслуговування	-	6.00 – 22.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Для розробки виробничої програми складаємо меню для гостей ресторану в готелі. Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів», а також спеціальної літератури з дієтичного харчування. [11]. Готель даного готелю розрахований на прийом як гостей готелю, так і відвідувачів яку не проживаює у готелю.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Холодні страви і закуски		
3	Бутерброд з сиром (сир/масло/хліб)	15/5/30
6	Бутерброд з паштетом (паштет печінковий /масло/хліб)	20/5/30
8	Бутерброд з ковбасою (ковбаса варена/хліб)	20/30
	Йогурт (персик / виноград / вишня)	150
	Вершки	20
	Масло вершкове	20

Гарячі закуски		
ТК	Сосиски відварені	140
465	Омлет зі шпиком	185
470	Омлет з цибулею	310
465	Яєчня з грибами	180
1	2	3
ТК	Яйця варені	40
Солодкі страви та гарячі напої		
ТК	Млинці з джемом (абрикос, полуниця, персик)/ медом	100/20/12
ТК	Сирники з трюфельним медом та сметаною	100/20/12
	Фрукти свіжі (яблуко / апельсин / банан/)	100/100/100
	Чай (зелений / чорний / фруктовий)	200
	Кава	100
	Сік (апельсин, яблуко, вишня)	200
	Молоко (гаряче / холодне)	50
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	60
	Хліб житній	60
	Булочка з горіхами	55
ТК	Тістечко бісквітне фруктове	150

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану люкс класу

№ за збірником рецептур	Назва страви	Вихід, (г)
1	2	3
Фірмова страва		
ТК	«Le confiance» (гриби, курка, сир, персик, сметана)	210
ТК	Салат рибний (лосось копчений, яблуко, селера, горіх, лимон, насіння гарбуза, олія оливкова)	230
ТК	Мезе м'ясне (свинина, телятина, куряче філе, шинка копчена, ковбаски мисливські, бринза, апельсин)	170
ТК	Форель «від шефа» (філе форель, картопля, помідор, огірок, олія, соус бальзаміко)	250
Холодні страви та закуски		
ТК	Канапе с сьомгою та зеленню	40/20/5
ТК	Оселедець засолений з цибулею на картоплі	170
ТК	Асорті рибне (лосось, масляна, вугор)	80/70/70
ТК	Салат «Селянський» (печінка курки, огірок солоний, гриби смажені, картопля, яйце, майонез)	200

ТК	Салат «Придворний з сьомгою» (мікс салатів, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус)	180
ТК	Салат «Був на столі цариці» (кальмари, яйце, огірок, майонез домашній)	210
ТК	Салат «Яриночка» (огірок свіжий, курка копчена, яйце, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез)	180
ТК	Асорті м'ясне домашнє (ковбаса домашня, буженина, сальтисон, почеревина)	65/85/50/50
ТК	Холодець по-італійськи (з півня з соусом по-Карачуновськи)	200/60
ТК	Яйця фаршировані оселедцем з цибулею	130
ТК	Яйця фаршировані печерицями смаженими з майонезом	130
ТК	Йогурт закусочний з часником та грінками	100
Гарячі закуски		
ТК	Млинці з м'ясом та сметаною	75/20
ТК	Млинці з печерицями та вершковим соусом	80/15
ТК	Печериці у сметані запечені з сиром	75
ТК	Баклажани запечені з овочами та сиром	85
ТК	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	150/75
ТК	Картопляники з капустою	75/15
Перші страви		
ТК	Бульйон курячий	250/40
ТК	Борщ український зі сметаною	300/40
ТК	Юшка з коропа	300
ТК	Грибний крем-суп	300
Другі гарячі страви		
ТК	Осетрина під білим соусом	175/50
ТК	Філе судака по-італійськи з креветками та білим соусом	180/50
ТК	Стейк з телятини з вишневим соусом	150/30
ТК	Курячі крильця в гірчичному соусі	170/10
ТК	Свинна корейка «Від Голови» (свинна корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30
ТК	Овочі печені (томати, гриби печериці, цибуля, перець болгарський)	80/60/20/40
ТК	Картопля смажена з підчервиною та солоними огірками	185/20/50
ТК	Котлета по-київськи	150
ТК	Запіканка сирна з кропом	150
Солодкі страви		
ТК	Десерт «Сливовий»	180

ТК	Груша під карамельним соусом	180
ТК	Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	180
ТК	Панна кота з ягідним соусом	150
ТК	Десерт «Білосніжка і сім гномів»	150
ТК	Груша запечена з медом	150
ТК	Торт «Міладо» (гарячий бісквіт з вершковим морозивом)	180
ТК	Асорті фруктове (яблука, банани, апельсини, ківі)	50/50/50/50
Гарячі напої		
ТК	Еспресо	40
ТК	Амерікано	150
ТК	Капучіно	150
ТК	Чай з бергамотом	350
ТК	Зелений чай	350
Холодні напої		
ТК	Узвар	150
ТК	Ягідний компот	150
ТК	Домашній лимонад	150
ТК	Яблучний фреш	250
ТК	Морквяний фреш	250

На підприємствах харчування перелік безалкогольних та алкогольних напоїв прийнято друкувати в окремій карті напоїв (кафе, ресторани) (табл.3.14)

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану люкс класу

Назва напою	Ємність пляшки, або величина порції, мл
1	2
Коктейлі	
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	200/25/25
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	200/25/10/15
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	200/25/25
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий/лимонний сік)	170/70
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	180/20/10
Ром	
Бакарді білий	0,5/0,05
Бакарді чорний	0,5/0,05
Капітан морган чорний	0,5/0,05
Капітан морган білий	0,5/0,05

Джин	0,5/0,05
Текіла	0,5/0,05
Коньяк	
Закарпатський (3 зірки)	0,5/0,05
Закарпатський (4 зірки)	0,5/0,05
Закарпатський (5 зірок)	0,5/0,05
Мартел (6 зірок)	0,5/0,05
Хеннесі (6 зірок)	0,5/0,05
Вина	
Білі вина	
Інкерман (сухе) Україна	0,75/0,1
Ореанда (сухе) Україна	0,75/0,1
Аліготе (напівсухе) Чилі	0,75/0,1
ПіноБлан (солодке) Чилі	0,75/0,1
Червоні вина	
Інкерман (сухе) Україна	0,75/0,1
Ореанда (сухе) Україна	0,75/0,1
Іль Блю (сухе) Італія	0,75/0,1
Сагана (сухе) Іспанія	0,75/0,1
Картина (напів/сухе) США	0,75/0,1
Каберне Совиньон «Фронтера» (напів/сухе) Чилі	0,75/0,1
Мукузани (напів/солодке) Грузія	0,75/0,1
Ігристі вина	
Ігристі вина Ореанда (напів/сухе) біле Україна	0,75/0,1
Київ (напів/сухе) біле Україна	0,75/0,1
Артемівське (напів/сухе) червоне Україна	0,75/0,1
Кальярі (напів/солодке) рожеве Італія	0,75/0,1
Пиво	
Оболонь(безалкогольне)	0,5
Оболонь(світле)	0,5
Зібарт(світле)	0,3
Оболонь(темне)	0,5
Зібарт (темне)	0,3
Льофф(світле)	0,3
Льофф(темне)	0,3
Безалкогольні напої	
Живчик	0,5
Фанта	0,5
Спрайт	0,5
Кока-Колв	0,5
Швепс	0,5
Моршинська(не газована)	0,5
Моршинська(слабо газована)	0,5
Моршинська(сильно газована)	0,5

Боржомі	0,5
---------	-----

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
Коктейлі безалкогольні		
ТК	Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	200/25/25
ТК	Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	200/25/10/15
ТК	Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	200/25/25
ТК	Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий/лимонний сік)	170/70
ТК	Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	180/20/10
Напої гарячі		
	Чай чорний	350
	Чай фруктовий	350
	Какао з вершками	250/50
	Латте	300
	Еспрессо	20
	Капучіно	250
Напої холодні		
ТК	Чорничний лимонад	300
ТК	Морс	300
ТК	Молочний коктейль (Шоколадний, ванільний, полуничний)	350
	Сік в асортименті	250
	Вода мінеральна не газована(ТМ «Моршинська», ТМ «Воп aqua»)	300
	Вода мінеральна газована (ТМ «Моршинська»)	300
Солодкі страви		
ТК	Десерт «Сливовий»	180

ТК	Груша під карамельним соусом	180
ТК	Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	180
ТК	Панна кота з ягідним соусом	150
ТК	Десерт «Білосніжка і сім гномів»	150
ТК	Груша запечена з медом	150
ТК	Торт «Мілан» (гарячий бісквіт з вершковим морозивом)	180
ТК	Асорті фруктове (яблука, банани, апельсини, ківі)	50/50/50/50

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,

n , осіб, визначається за формулою:

$$n = (N \cdot \eta \cdot k) / 100 \quad (3.2)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз

k – середнє завантаження залу, %

Розрахунки оформлюються у вигляді табл.3.16

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 113 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
8-11	Сніданок для мешканців готелю		113
11-12	<i>перерва</i>		
12-13	1,5	50	75
13-14	1,5	70	105
14-15	1,5	60	90

15-16	1,5	50	75
16-17	1,5	30	45
17-18	1,5	40	60
18-19	0,6	70	42
19-20	0,6	100	60
20-21	0,6	80	48
21-22	0,6	70	42
Всього відвідувачів за день, $n_{\text{заг}}$			755
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			6.68

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

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

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k \quad (3.3)$$

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

$n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб;

$k_{\text{снід}}, k$ – коефіцієнт споживання страв;

$$N_{\text{стр}} = 113 * 7 + 755 * 3,5 = 791 + 2642 = 3433$$

Отже, загальна кількість страв, які реалізуються за день становить 3433 страв.

Далі проводиться розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві). Виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		237
М'ясні		20	47
Овочеві		30	72
Кисломолочні продукти		50	118
Гарячі закуски:	50		395
М'ясні		25	99
Овочеві		30	119
Яечні		30	119
Солодкі страви	20		159
Всього	100		791

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		1030
Рибні		25	257
М'ясні		30	309
Салати		35	360
Гарячі закуски	5		342
Супи	25		858
Прозорі		10	86
Заправні		80	684
Крем суп		10	86
Другі гарячі страви	30		1030
Рибні		40	412
М'ясні		40	412
Овочеві		10	103
Круп'яні		10	103
Солодкі страви	10		686
Всього	100	-	3947

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу.

Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 113 відвідувачів
Гарячі напої	Л	0,2	22,6
Холодні напої	Л	0,2	22,6
Сік		0,25	28,25
Молочні напої		0,25	28,25
Мінеральна вода		0,5	56,5
Хліб та хлібобулочні вироби	Кг		
Житній		0,05	5
Пшеничний		0,05	5

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 755 відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої	Л	0,05	37,75
Холодні напої	Л		
Солодка вода		0,05	37,75
Мінеральна вода		0,08	60,4
Сік		0,02	15,1
Хліб та хлібобулочні вироби	Кг		
Житній		0,05	37,75
Пшеничний		0,05	37,75
Борошняні та кондитерські вироби	шт	0,5	377,5
Фрукти	кг	0,05	37,75
Вино-горілчані вироби	л	0,1	75,5
Пиво	л	0,025	18,8

На підставі розробленого меню та даних табл.3.17-3.20 складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу(табл.3.21-3.23).

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-сть порцій, шт	Вихід страви, г
1	2	3	4
Холодні страви і закуски		181	
3	Бутерброд з сиром (сир/масло/хліб)	36	15/5/30
6	Бутерброд з паштетом (паштет печінковий /масло/хліб)	30	20/5/30
8	Бутерброд з ковбасою (ковбаса варена/хліб)	30	20/30
	Йогурт (персик / виноград / вишня)	45	150
	Вершки	25	20
	Масло вершкове	15	20
Гарячі закуски		225	
ТК	Сосиски відварені	50	140
465	Омлет зі шпиком	50	185
470	Омлет з цибулею	45	310
465	Ясчня з грибами	50	180
ТК	Яйця варені	30	40
Солодкі страви та гарячі напої		315	
ТК	Млинці з джемом (абрикос, полуниця, персик)/ медом	30	100/20/12
ТК	Сирники з трюфельним медом та сметаною	55	100/20/12
	Фрукти свіжі (яблуко / апельсин / банан/)	25	100/100/100
	Чай (зелений / чорний / фруктовий)	80	200
	Кава	30	100
	Сік (апельсин, яблуко, вишня)	45	200
	Молоко (гаряче / холодне)	50	50
Хлібобулочні та кондитерські вироби		230	
	Хліб пшеничний	65	60
	Хліб житній	55	60
	Булочка з горіхами	50	55
	Тістечко бісквітне фруктове	60	150

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану люкс класу на 113
місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
Фірмові страви			
ТК	«Le confiance» (гриби, курка, сир, персик, сметана домашня запечені)	179	210
ТК	Салат рибний (лосось копчений, яблуко, селера, горіх, лимон, насіння гарбуза, олія оливкова)	95	230
ТК	Мезе м'ясне (свинина, телятина, куряче філе, шинка копчена, ковбаски мисливські, бринза, апельсин)	55	1170
ТК	Форель «від шефа»(філе форелі, картопля, помідор, огірок, олія, соус бальзаміко)	80	250
Холодні страви і закуски			
ТК	Канапе с сьомгою та зеленню	30	40/20/5
ТК	Оселедець засолений з цибулею на картоплі	37	60/15/85
ТК	Асорті рибне (лосось, масляна, вугор)	40	80/70/70
ТК	Салат «Селянський» (печінка курки, огірок солоний, гриби смажені, картопля, яйце, майонез)	45	200
ТК	Салат «Придворний з сьомгою» (мікс салатів, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус)	30	180
ТК	Салат «Був на столі цариці» (кальмари, яйце, огірок, майонез домашній)	35	210
ТК	Салат «Яриночка» (огірок свіжий, курка копчена, яйце, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез)	37	180
ТК	Асорті м'ясне домашнє (ковбаса домашня, буженина, сальтисон, почеревина)	108	65/85/50/50
ТК	Холодець по-італійськи (з півня з соусом по-Карачуновськи)	100	200/60г
ТК	Яйця фаршировані оселедцем з цибулею	35	80/50/5
ТК	Яйця фаршировані печерицями смаженими з майонезом	37	100/50/5

ТК	Йогурт закусочний з часником та грінками	36	80/20/5
Гарячі закуски			
ТК	Деруни з грибами та сметаною	10	200/50
ТК	Печериці у сметані запечені з сиром	10	75
ТК	Баклажани запечені з овочами та сиром	7	150
ТК	Голубці зі сметаною	10	200/50
ТК	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	7	150/75
ТК	Картопляники з капустою	7	200/30
Перші страви			
ТК	Бульйон курячий	54	250/40
ТК	Борщ український зі сметаною	18	300/40
ТК	Юшка з коропа	19	300
ТК	Грибний крем-суп	36	300
Другі страви			
ТК	Осетрина під білим соусом	36	150/50
ТК	Філе судака по-італійськи з креветками та білим соусом	36	150/50
ТК	Стейк з телятини з вишневим соусом	30	150/30
ТК	Курячі крильця в гірчичному соусі	20	170/10
ТК	Свина корейка «Від Голови» (свина корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	57	180/30
ТК	Овочі печені (томати, гриби печериці, цибуля, перець болгарський)	18	80/60/20/40
ТК	Картопля смажена з подчеревиною та солоними огірками	18	185/20/50
ТК	Котлета по-київськи	32	150
ТК	Запіканка сирна з кропом	36	150
Солодкі страви			
ТК	Десерт «Сливовий»	10	180
ТК	Десерт із гарбуза	10	180
ТК	Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	10	180
ТК	Груша під соусом карамельним	20	150
ТК	Десерт «Білосніжка і сім гномів»	10	150
ТК	Груша запечена з медом	10	150
ТК	Торт «Мілано» (гарячий бісквіт з вершковим морозивом)	20	18
ТК	Асорті фруктове (яблука, банани, апельсини, ківі)	7	200
Холодні напої			

ТК	Морквяний фреш	16	40
ТК	Яблучний фреш	16	150
ТК	Узвар	16	150
ТК	Ягідний компот	16	350
ТК	Домашній лимонад	15	350
	Фрукти свіжі (яблуко / апельсин / банан/)	25	100/100/100
	Чай (зелений / чорний / фруктовий)	80	200
	Кава	30	100
	Сік (апельсин, яблуко, вишня)	45	200
	Молоко (гаряче / холодне)	50	50
Хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Хліб пшеничний	65	60
	Хліб житній	55	60
	Булочка з горіхами	50	55
	Тістечко бісквітне фруктове	60	150

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану люкс класу на 113 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок, або порцій, шт.	Ємність пляшки, або величина порцій, л
1	2	3
Коктейлі		
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	4	0,25
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	4	0,27
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	4	0,25
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий сік, лимонний сік)	4	0,24
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	3	0,23
Ром		
Бакарді білий	3	0,5
Бакарді чорний	3	0,5
Капітан морган чорний	2	0,5
Капітан морган білий	2	0,5
Джин	2	0,5
Текіла	2	0,5
Коньяк		
Закарпатський (3 зірки)	5	0,5
Закарпатський (4 зірки)	4	0,5
Закарпатський (5 зірки)	1	0,5

Мартел (6 зірки)	1	0,5
Хеннесі (6 зірки)	1	0,5
Вина		
Білі вина		
Інкерман (сухе) Україна	5	0,75
Ореанда (сухе) Україна	5	0,75
Аліготе (сухе) Чилі	1	0,75
ПіноБлан (солоке) Чилі	1	0,75
Червоні вина		
Інкерман (сухе) Україна	5	0,75
Ореанда (сухе) Україна	2	0,75
Іль Блю (сухе) Італія	2	0,75
Сагана (сухе) Іспанія	1	0,75
Картина (н/сухе) США	1	0,75
Каберне Совиньон "Фронтера" (н/сухе) Чилі	1	0,75
Мукузани (н/солодке) Грузія	1	0,75
Ігристі вина		
Ігристі вина Ореанда (напів/сухе) біле Україна	5	0,75
Київ (напів/сухе) біле Україна	5	0,75
Артемівське (напів/сухе) червоне Україна	5	0,75
Кальярі (напів/солодке) рожеве Італія	1	0,75
Пиво		
Оболонь(безалкогольне)	3	0,5
Оболонь(світле)	3	0,5
Зіберт(світле)	3	0,3
Оболонь(темне)	3	0,5
Зіберт (темне)	3	0,3
Льофф(світле)	3	0,3
Льофф(темне)	3	0,3
<i>Безалкогольні напої</i>		
Живчик	7	0,5
Фанта	10	0,5
Спрайт	10	0,5
Кока-Кола	10	0,5
Швепс	6	0,5
Моршинська(не газована)	17	0,5
Моршинська (слабо газована)	17	0,5
Моршинська (сильно газована)	17	0,5
Боржомі	17	0,5

3.4.3 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню розрахункового дня (виробничою програмою) шляхом складання продуктової відомості [11].

Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кількість шт, кг
1	2	3	4
М'ясо, птиця, риба та морепродукти	Свинина	охолоджена	51
	Корейка	охолоджена	11,9
	Підчеревина	охолоджена	7,1
	Яловичина	охолоджена	21,5
	Язик	охолоджений	4,4
	Телятина	охолоджена	8,3
	Шпик	охолоджений	2,8
	Кури	охолоджені	1,1
	Півні	охолоджені	15
	Печінка куряча	охолоджена	5,6
	Філе судака	охолоджене	3,6
	Сьомга	охолоджена	2,1
	Лосось	охолоджений	3,6
	Судак	свіжий	22,2
	Осетрина	свіжа	4,9
	Восминіг	свіжий	0,4
	Вугор	свіжий	0,4
	Масляна	свіжа	0,4
	Кальмари	свіжі	9,9
	Креветки	свіжі	3,9
	Мідії	свіжі	0,4
	Каракатиці	свіжі	0,4
	Анчоуси	свіжі	1,7
			185,8
	Вершки збиті	33%	2,1
	Сметана	21%	9,2
	Майонез	Столовий 56%	2,6
	Масло вершкове	72%	1,2
	Оселедець	свіжий	14

	Маргарин столовий	72%	0,1
	Молоко	2.6%	5,6
	Сир твердий	твердий	4,3
	Сир «Моцарелла»	м'який	2,2
	Сир «Пармезан»	твердий	1,8
	Сир «Рікота»	м'який	3,1
	Сир «Фета»	м'який	2, 8
	Курка копчена	х/к	0,9
	Ковбаса домашня	х/к	9,0
	Буженина	х/к	6,7
	Сальтисон	х/к	6,8
	Кулінарний жир		0,4
	Оливкова олія	Першого віжиму	0,1
	Олія соняшникова	рафінована	2,2
	Морозиво	вершкове	2,8
			77,9
	Печериці	свіжі	20,9
	Гриби білі	свіжі	0,9
	Баклажани	свіжі	4,2
	Каперси	свіжі	0,1
	Маслини	консервовані	2,0
	Огірки солоні	мариновані	2,8
	Перець солодкий	свіжий	3,2
	Петрушка зелена	свіжа	0,8
	Помідори	свіжі	11,0
	Салат	свіжий	1,8
	2	3	4
	Шпинат	свіжий	3,7
	М'ята	свіжі	0,3
	Огірки	свіжі	7,4
	Горошок зелений	консервований	0,8
	Абрикоси	свіжі	0,1
	Апельсини	свіжі	0,4
	Банани	свіжі	0,4
	Персик	свіжі	7,9
	Ківі	свіжі	0,4
	Лимон	свіжі	1,6
	Яблука	свіжі	6,9
	Груша	свіжа	1,2
	Оцет винний	3%	0,04
	Томатний соус	консервований	3,1
	Вино червоне		18,2

	Вино біле		18,2
	Соки		7
	Вода негазована		2,5
	Вода газована		4
	Пиво		18,5
	Горілка		18,9
	Коньяк		18,9
	Цибуля ріпчаста	свіжа	12,8
	Буряк	свіжий	4,5
	Капуста білокачанна	свіжа	5,4
	Картопля	свіжа	34,4
	Часник	свіжий	0,9
	Морква	свіжа	7,9
			261,4
	Борошно пшеничне	Вищого сорту	32,4
	Рис		0,4
	Кукурудзяна каша		1,5
	Горіхи грецькі		0,4
	Цукати		0,6
	Желатин		1,5
	Кава натуральна	мелена	0,5
	Лавровий лист		0,8
	Сіль		4,1
	Перець чорний		2,9
	Чорнослив	свіжий	1,4
	Цукор		1,3
	Матча		0,5
	Чай чорний		0,5
	Чай зелений		0,5
	Шалфей		1,1
	Всього		50,0

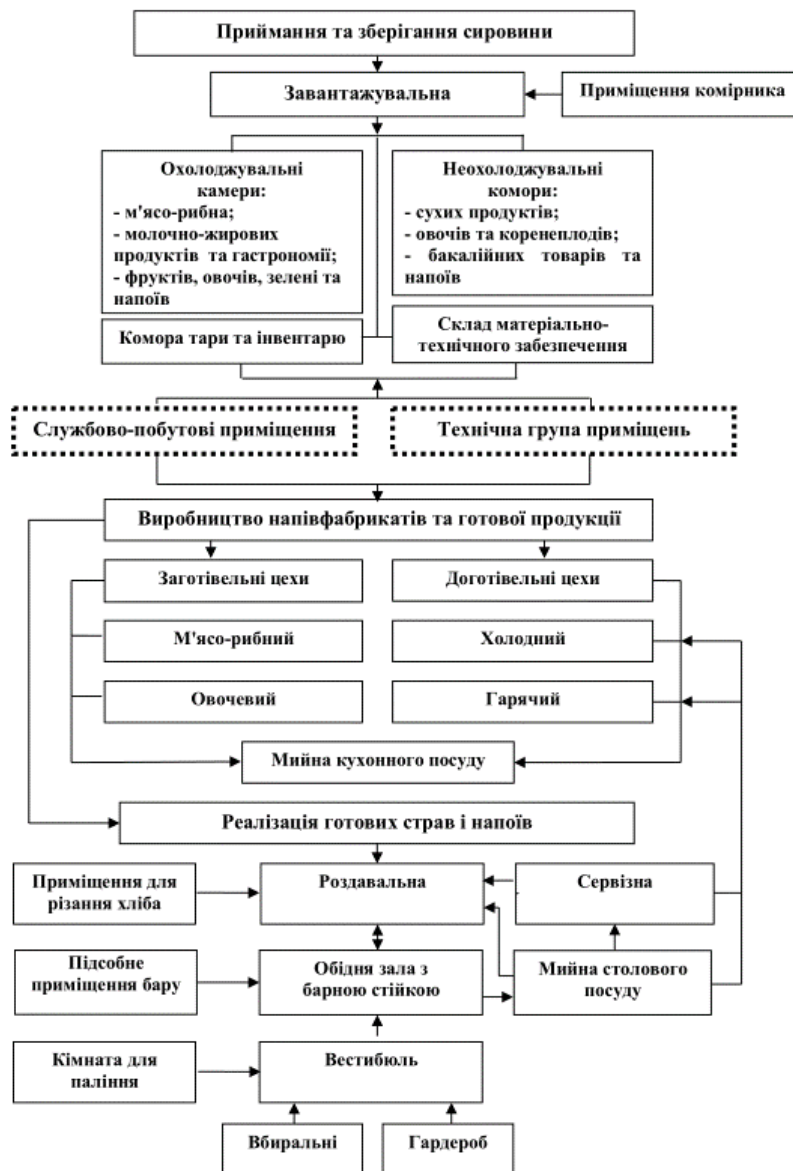


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі ділового призначення

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

Процес обслуговування в ресторані на 113 місць, з європейською кухнею складається з двох процесів, кожен з яких має своє призначення.

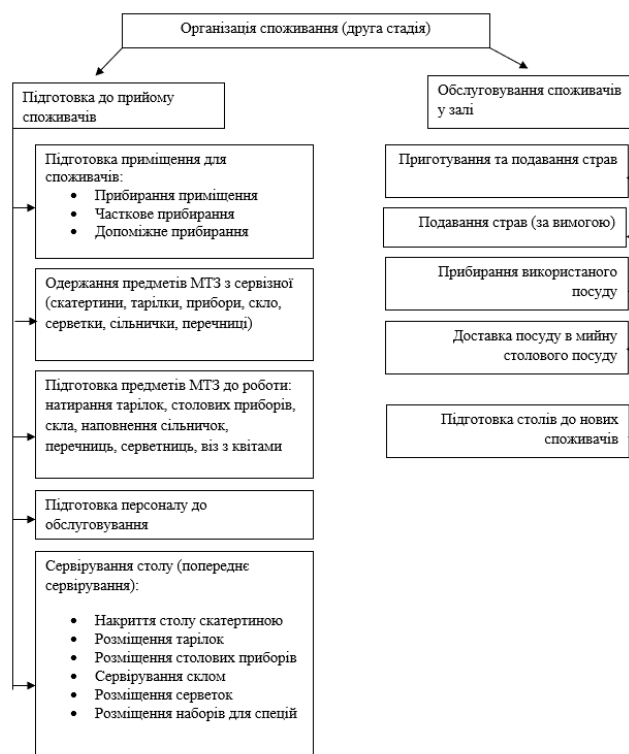


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані

Структура процесу обслуговування в ресторані готелю ділового призначення наведена в додатку Б та додатку В.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до обраної категорії, тобто готель категорії 4 зірки та місткості - 113 місць і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено мінімальний перелік приміщень необхідних для надання послуги харчування та обслуговування гостей [1].

Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень ресторану люкс класу на 113 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	348
Аванзал	8
Обідня зала	180
Зона музичних автоматів	6
Бенкетна зала	40
Вестибюль	30
Гардероб	20
Вбиральня чоловіча	17
Вбиральня жіноча	17
Туалети при вбиральні	12
Приміщення для надання додаткових послуг	8
Естрада	20
<i>Складські приміщення</i>	97
Приміщення комірника	10
Завантажувальна	20
М'ясо-рибна камера	9
Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	9
Камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9
Комора сухих продуктів	10
Комора овочів та коренеплодів	10
Комора бакалійних товарів та напоїв	10
Комора тари та інвентарю	10
<i>Виробничі приміщення</i>	174
Гарячий цех	39
Холодний цех	16
М'ясо-рибний цех	20
Овочевий цех	25
Приміщення для різання хліба	10
Мийна столового посуду	10
Мийна кухонного посуду	10
Сервізна	10

Приміщення завідуючого виробництвом	14
Буфет	10
Роздавальна	10
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	86
Кабінет директора	12
Бухгалтерія	10
Приміщення персоналу	14
Гардероб персоналу	20
Білизняна	7
Слюсаря-механіка	7
Радіовузол, диспетчерські	10
Комора прибирального інвентарю і обладнання	6
<i>Технічні приміщення</i>	56
Електрощитова	7
Теплопункт	12
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	6
Машинне відділення	7
Всього	S_{кор} = 785

Отже, корисна площа закладу ресторанного господарства при готелі - 785 м².

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Характеристику обраних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення представлено у вигляді табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру	15	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком
2	Тренажерний зал	49,6	Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом. Буде оснащений тренажерами для кардіо та силових навантажень
3	Кімната інструкторів	8	Кімната обладнана столом, кріслами, шафою
4	Масажні кабінети	2x12	Кабінети матимуть штучне освітлення, будуть оснащені 2 масажними столами,

			стелажами для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, рукомийником
5	Медпункт	14	Обладнаний столиком, стільцем, кушеткою, стелажами для медикаментів, шафою для документів
6	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	18	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками
7	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	18	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

<i>Необхідне устаткування</i>				<i>Площа обладнання, м²</i>
<i>Найменування обладнання</i>	<i>Марка</i>	<i>Кількість одиниць, шт.</i>	<i>Габаритні розміри, Мм</i>	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль оздоровчого центру</i>				
Стійка реєстрації	Domini	1	1100x2000x550	2,2
Стілець	Атрибут	2	1085x490x430	1,06
Журнальний стіл	DOUBLE PIRAMYD	1	1050x550x320	0,58
Диван	MERX Veron	1	1325x750x1120	1,04
<i>Всього</i>				4,88
<i>Тренажерний зал</i>				
Бігова доріжка	Energy FIT EF-5501B	2	2100x920x1370	3,87
Стійка для присідань	MaxxPro FS2050S	1	1430x1640x1730	2,35
Велотренажер	InterFit B3.1	2	680x500x1180	1,46
Лавка для горизонтального жиму	InterAtletika ST054	1	1420x1230x1200	1,74
Степер	Fitex A3100G	3	1190x830x1630	2,97
Лавка регулююча для пресу	Inter Atletik Gym ST311	2	1400x560x605	1,57
Стійка для штанг	InterAtletika	1	1000x900x1000	0,9

	LC309			
Стійка для гантель	InterAtletika LC500	2	620x600x1060	0,74
Тренажер для біцепсу	InterAtletika ST134	2	1360x820x2020	2,22
Тренажер для тріцепсу	InterAtletika ST955	2	1046x800x2004	2,32
Всього				20,14
<i>Кімната інструкторів</i>				
Шафа для одягу	MERX Belvedere	1	2100x665x2200	1,47
Тумбочка	MERX Belvedere	2	600x420x463	0,5
Диван	MERX Veron	1	1325x750x1120	1,04
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Стіл	Domini	1	700x1600x770	1,12
Всього				5,48
<i>Масажні кабінети</i>				
Масажний стіл	Ricardo MILANO	2	1850x700x870	2,59
Стелаж для косметичних засобів, рушників та білизни	DiPortes Bt-235	1	800x220x1610	0,17
Ширма для переодягання	DAGNY Рэйчел	2	2000x1200x2000	4,8
Рукомийник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Всього				9,42
<i>Медпункт</i>				
Письмовий стіл	MERX Franchesca	1	1150x650x780	0,75
Крісло	MERX Veron	2	900x750x1120	1,35
Рукомийник	COLOMBO Акцент 65	1	600x850x320	0,51
Кушетка	STATIX-1 BMC	1	1850x640x700	1,18
Стелаж для медикаментів	RT Y567 1	1	1500x600x1800	0,9
Всього				4,69
<i>Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами</i>				

Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	4	500x600x1800	1,2
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Дзеркало над умивальником	COLOMBO Акцент 60	1	650x800x20	-
Поличка для туалетних речей	PCO 6	1	600x150	-
Всього				2,12
<i>Жіночий гардероб з душовими та санвузлами</i>				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	4	500x600x1800	1,2
Душ	Radaway Classic	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	COLOMBO Basic	1	354x780x640	0,28
Дзеркало над умивальником	COLOMBO Акцент 60	1	650x800x20	-
Поличка для туалетних речей	PCO 6	1	600x150	-
Всього				2,12
Всього разом				S_{кор} =48,85

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.28

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль оздоровчого центру	15
Тренажерний зал	49,6
Кімната інструкторів	8
Масажні кабінети	2x12
Медпункт	14
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами	18
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами	18
Всього	146,6

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Характеристик обраних приміщень культурно-дозвільного призначення представлена у вигляді табл. 3.29

Таблиця 3.29 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

№	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Приміщення гідів та гίδα-перекладача	12	В даному приміщенні може розміщуватися 2 працівники. Приміщення обладнане двома кріслами для роботи та столами, комп'ютерами та шафами.
2	Конференц зали для проведення переговорів та нарад	230	Передбачена для проведення нарад і переговорів. В конференц залах є столи, інтерактивний екран, проектор інтерактивною технологією для проведення віртуальних зустрічей та виведення голографічних проекцій.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.30

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

<i>Необхідне устаткування</i>				<i>Площа обладнання, м²</i>
<i>Найменування обладнання</i>	<i>Марка</i>	<i>Кількість одиниць, шт.</i>	<i>Габаритні розміри, Мм</i>	
1	2	3	4	5
<i>Приміщення гідів та гίδα-перекладача</i>				
Стіл	Атрибут	1	1400x600x680	0,84
Стілець	Атрибут	2	1085x490x430	1,06
Шафа	Атрибут	1	1800x700x600	1,26
Стелаж	Атрибут	1	2000x860x900	1,72
Всього				4,88
<i>Конференц зали для проведення переговорів та нарад</i>				
Стіл для конферец залу	К-1 СК3-К-1	6	2700x1200x750	19, 44
Стілець офісний	Rondi Black	450	620x620x1130	180
Інтерактивний стіл	Interboard slyle 32	20	1400x600x600	16,8
Проектор	LedProjector E500	6	230x90x185	-
Шафа	«ЕНРАН»	6	1500x1200x1900	10,8
Всього				227,04

За допомогою формули 3.2 на основі корисної площі я можу визначити площу кожного приміщення. Склад и площі приміщень культурно-дозвільного призначення наводяться у вигляді табл. 3.31

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення гідів та гіда-перекладача	4,88
Конференц зали для проведення переговорів та нарад	227,04

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості

Приміщення готельного підприємства підібрані відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Площі обраних приміщень визначаються на основі та у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4 зірки на 138 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлові поверхи</u>	
<i>Група А/1 Житлові номери</i>	
- Апартамент	3 номер на 60 м ²
- Дюплекс (Люкс)	3 номер на 38 м ²
- Напівлюкс	5 номер на 22 м ²
- Номер І категорії одномісний	50 номерів на 20 м ²
- Номер II категорії двомісний	13 номерів на 24 м ²
- Номери для інвалідів	6 номери на 28 м ²
Разом:	2032
<i>Група А/2 Приміщення по поверхового обслуговування</i>	
Хол (вітальня)	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6
Комора притирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Кімната для зберігання візків покоївок	8
Санвузол персоналу	6

сума площ на поверх	86
Разом:	2138
<u>Група Б. Приміщення господарського призначення</u>	
<i>Група Б/1 Приймально-вестибюльна група приміщень</i>	
1	2
Вестибюль	90
Бюро прийому, реєстрації і бронювання	12
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімнати чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Відділення зв'язку	12
Пункт обміну валюти	6
Бюро обслуговування	15
Приміщення для багажних візків	8
Гардероб	15
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	14
Санвузол (роздільний)	8х2
Разом:	256
<i>Група Б/2 Заклади ресторанного господарства</i>	
Ресторан вищого класу	785
Разом:	785
<i>Група Б/3 Приміщення побутового обслуговування і торгівлі</i>	
Каса продажу и бронювання квитків	8,6
Кіоск продажу преси	6,8
Камера схову	19,8
Відділення банку	4,8
СПА-центр:	
<i>Масажний кабінет</i>	28,05
<i>Процедурний кабінет</i>	25,56
<i>Кімната відпочинку при масажному кабінеті</i>	11,6
<i>Санвузол чоловічий</i>	3,7
<i>Санвузол жіночий</i>	3,36
<i>Кімната прибирального інвентарю</i>	17,2
Магазин сувенірів	11,73
Пункт обміну валют	5,9

Ремонтна майстерня	15,33
Пральня:	
<i>Відділ чистої білизни</i>	11,46
<i>Відділ брудної білизни</i>	11,46
<i>Приміщення видачі та прийому замовлень</i>	11,46
Майстерня ремонту одягу	12,42
Разом:	235
<i>Група Б/4 Приміщення культурно-дозвільного призначення</i>	
Конференц-зал	230
Разом:	230
<i>Група Б/5 Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i>	
Зал тренажерів	42
зберігання і ремонт тренажерів	10
кімната інструктора	8
роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	16x2
господарська комора	4
Разом:	96
<u>Група В</u>	
<i>Група В/1 Адміністративно-побутові приміщення</i>	
кабінет директора	16
кабінет менеджерів служб	16
кімната головного інженера	12
відділ кадрів	12
бухгалтерія	12
кабінет начальників служб експлуатації	8
відділ матеріально – технічного постачання	8
Разом:	84
<i>Група В/2 Господарсько-виробничі приміщення</i>	
центральний диспетчерський пост, в тому числі:	25
а)пожежний пост	16
б)приміщення чергової пожежної зміни	9
вузол зв'язку, в тому числі:	35
а)радіовузол	8
б)ремонтна майстерня	7
в)склад техніки	10
г)кімната персоналу	10
центральна білизняна:	42
а)відділення чистої білизни	18
б)відділення брудної білизни	10
в)приміщення розбирання брудної	8

білизни	6
г)розвантажувальний майданчик	
служба прибирання території:	11
а)побутові приміщення	7
б)склад прибирального інвентарю	4
майстерня, в тому числі:	58
а)електротехнічна	10
б)слюсарна	23
в)столярна	15
г)малярна	10
д)сантехнічна	10
Разом	183
Група В/3 технічні приміщення	
Технічні приміщення	
Електрощитова	12
Теплопункт	15
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Машинне відділення	20
Разом	83
Всього, $S_{кор}$, m^2:	3,576

Корисна площа засобу розміщення визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

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

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.4)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа засобу розміщення, m^2 ; K_1 – коефіцієнт збільшення площі (1,25)

Отже, робоча площа підприємства :

$$S_{роб} = 3386 * 1,25 = 4232,5 \, m^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (3.5)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готелю, m^2 ; K_2 – коефіцієнт збільшення площі (1,15)

Отже, загальна площа засобу розміщення:

$$S_{заг} = 4232,5 * 1,15 = 4867 \text{ м}^2$$

Готель матиме 6 поверхів, 1 з яких напівцокольне приміщення, а 5 - житлові з двобічним розміщенням номерів, та прямокутну конфігурацію.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для будівництва 4* готелю на 80 номерів було обрано ділянку в м. Києві, провулок Новопечерський ба. При проектуванні готельно-ресторанного комплексу в місті була застосована централізована система забудови (громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі).

Площа одного поверху готелю складатиме приблизно 451 м² (площа ділянки 2812 м²), що дозволить без перешкод облаштувати під'їзні та пішохідні шляхи, автостоянки, озеленення території, дитячі майданчики .

Готель буде складатися з таких груп приміщень: приймально-вестибюльні, житлові, адміністративно-побутові, господарсько-виробничі, технічні, приміщення фізкультурного призначення, культурно – дозвілевого, побутового обслуговування, закладу ресторанного господарства.

Об'ємно-планувальні рішення будинку майбутнього готелю категорії 4 зірки є зручними як для відвідувачів так і для обслуговуючого персоналу. Приймально-вестибюльна зона розміщена поряд з адміністративними приміщеннями, тому таке рішення ефективне для вирішення питань відвідувачів. З вестибюлю можемо потрапити до гардеробу, камери схову, лобі бару і бізнес-центру. Приміщення для персоналу, адміністративні приміщення та вхід для них розташований окремим блоком. Санвузол гостьовий має прямий зв'язок з вестибюлем.

Заклад, що проектується, планується розташувати в окремо стоячій будівлі.

Рельєф самої ділянки є рівним, без насаджень та ухилів. При температурі -10 °С ґрунт примерзає на 50-60см. В даному районі розташування міськими будівлями переважають саме багатоповерхівки, тому нам необхідно вдало вписатися в архітектуру сучасного Печерського району.

Доріжки та тротуари будемо укладати бетонною плиткою, парковочні місця для автомобілів – асфальтобетоном. Місце під будівництво матиме: 40% ділянки зона озеленення, автостоянка на 30 місць для транспорту відвідувачів,

наявні пішохідні тротуари та покриття для проїжджої частини, біля входу в готель та ресторан розташовані два фонтани, та по периметру встановлені ліхтарі для освітлення в темний період часу.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Дане готельне підприємство буде обладнане різними інженерними системами: опалення, каналізація, водопостачання, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення.

Водопостачання.

Система водопостачання забезпечує готельне підприємство водою певної якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском згідно ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»; зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В. 1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Розрахунок витрат води.

$$V_{\text{заг}} = (q_{\text{гп}} \times N) / 1000 \times T + V_{\text{п}}, \quad (4.1)$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(добахмісце);

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м³.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 138 / 1000) \times 365 = 13,8 \times 365 = 5037 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 138 / 1000) \times 365 = 26,22 \times 365 = 9570,3 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, $V_{\text{п}}$, м³, визначають за формулою:

$$V_{\text{п}} = (B_{\text{к}} \times S_{\text{д}} \times \tau \times T_{\text{п}}) / 710, \quad (4.2)$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3175,2 \times 2 \times 187 / 710 = 1806 \text{ м}^3$$

Отже, загальні витрати води становлять:

$$V_{\text{заг}} = 5037 + 9570,3 + 1806 = 16416,3 \text{ м}^3.$$

Система водопостачання готелю поділятиметься на: протипожежну - з оцинкованих труб Ø 82 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову - з полівінілхлоридних труб Ø 102 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу - з поліпропіленових труб Ø 102 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для введів будуть використані пластмасові труби, прокладені з нахилом 0,003 0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками.

Каналізація.

Дана система призначена для відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, видалення сміття, очищення виробничих стоків. Каналізаційна система житлової частини готелю буде розміщена окремо із самостійними випусками, а приміщення громадського, господарського та виробничого призначень матимуть свою систему стоків.

Внутрішня каналізація будівлі буде виконана згідно вимогам ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Зовнішня каналізація буде спроектована відповідно до вимог ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та стояків.

Опалення.

Опалення в засобі розміщення організовується 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».

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

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_o * \Delta t * R_1$$

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

V_b – будівельний об’єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_b = S_{nov} * h_1 + \sum S_i * h_i$$

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

S_{nov} - площа під забудову, м²;

h_i - висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_1 дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_1=0,4...0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_1=1/2$ висоти технічного поверху ($h_1=0,8...0,9$ м); за наявності горіщного поверху - $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_1=1,7$ м));

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_b = 1470 * 0,9 + ((1470 * 2.6) * 10) = 39543 \text{ м}^3$$

R_1 - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3, с. 249];

T_o - тривалість опалювального періоду зарік, діб [3, с. 249];

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

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 39543 * 180 * 18,5 * 0,3 = 13,926 \text{ Гкал}$$

Енергозабезпечення.

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

Електропостачання та електрообладнання готельно-ресторанного підприємства буде відповідати вимогам ДБН В.2.5.-23:2010 «Проектування електрообладнання об’єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5.-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 239-96 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів.

У готельно-ресторанному підприємстві передбачається дві схеми електропостачання – від аварійного джерела (резервне) та від основного. Резервне джерело освітлення повинно працювати через стаціонарний генератор, що надаватиме безперервну роботу протягом дня ліфтів та громадських і житлових приміщень.

В готельному підприємстві електропостачання буде мати дві схеми розгалужень: основне та чергове. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення повинно застосовуватися реле часу та автоматичні фото вимикачі.

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства та прилеглої території будуть відповідати вимогам ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

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

$$P=(P_{жс}*N+P_{зрг}*N1+P_{фо}*S_{фо}+P_{ав}*N_{ав})*T$$

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

N - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

$N1$ - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² [3, с. 248];

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{ав}$ - питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

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

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P=(0,53*138+0,53*113+0,53*729+0,53*25)*365 = 194143,5 \text{ кВт}$$

Кондиціонування.

Найпоширенішими серед наших співвітчизників є пристрої настінного типу, які складаються з двох основних блоків, для з'єднання яких використовуються мідні трубопроводи. Внутрішній блок розташовується в приміщенні, а зовнішній - зовні, на балконі, фасаді або даху.

В останньому знаходиться і компресор, що дозволяє позбавлятися від шумів всередині приміщень. Системи відрізняються досить простою конструкцією, компактністю і високою ефективністю. Не викликає складності і їх монтаж.

Мультиспліт системи - це один зовнішній блок і декілька внутрішніх, які розташовуються в різних кімнатах, нагріваючи або охолоджуючи повітря в різних режимах температури. Популярними є і каналні спліт-системи, що не завдають шкоди інтер'єру.

Внутрішні блоки розташовують за підвісними або натяжними стелями, а тому їх не видно. Подача холодного повітря здійснюється через системи повітроводів, які також не видно, оскільки знаходяться в міжстельовому просторі. Таким чином, однієї системи досить, щоб охолоджувати декілька кімнат.

У будівлях, що складаються з великої кількості приміщень, застосовуються мультизональні варіанти. У них використовується багато внутрішніх блоків при одному зовнішньому, який встановлюється в підвалах або на дахах. Це забезпечує в приміщеннях повну відсутність шуму від працюючих кондиціонерів. Підключення блоків здійснюється до одного трубопроводу, що сприяє спрощенню монтажних робіт. Така структура при виникненні необхідності легко розширюється.



Рис. 4.1 Спліт-система кондиціонування

Вентиляція.

Вентиляція для засобу розміщення буде передбачена 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».

У процесі життєдіяльності організми поглинають кисень і виділяють вуглекислий газ, який накопичується в будівлі. Використання текстилю і килимів збільшує запиленість і в повітрі з'являються продукти життєдіяльності пилових кліщів. Якщо десь від вологості з'явилася цвіль, то її спори будуть у повітрі. Восени, в міжсезоння, в повітрі з'являються віруси грипу та інших простудних захворювань. Вологість, з показниками 55-65% забезпечить хорошу схоронність стін і труб водопроводу і опалення, відсутність плісняви та грибка, продовжить термін експлуатації будинку без капітального ремонту.

Класифікуючи системи, виділяють наступні види вентиляції:

- природна вентиляція; механічна
- вентиляція або примусова;

- припливна вентиляція і витяжна;
- канална та безканална вентиляція;
- локальна і спільно обмінна вентиляція.

Природним способом повітря надходить через вікна, двері, димоходи і невеликі щілини у дверних та віконних отворах. Примусову вентиляцію зазвичай забезпечують вентилятори, побутові рекуператори, інша кліматична техніка. Припливна вентиляція поставляє повітря в приміщення через припливні канали, а витяжна – видаляє забруднене. Щоб допомогти відтоку повітря, купують і встановлюють витяжний вентилятор. При закладанні будівлі обов'язково проектують і створюють канали, через які буде здійснюватися повітрообмін. Канальна вентиляція зазвичай буває припливно-витяжною. Безканална – це організація циркуляції повітряних мас з допомогою люстри-вентилятора, спеціальних клапанів або вентилятора, встановленого у вікні. Якщо ви організуєте повітрообмін в одному конкретному приміщенні або робочій зоні, то це локальна або місцева вентиляція. Вона особливо важлива для виробничих приміщень, де необхідно організувати виведення повітря з високим вмістом шкідливих речовин або знизити вологість.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Античній культурі простежуються велич і монументальність. Античність тісно пов'язана з древніми римлянами і греками, інтер'єри яких можна повторити і в даний час. Але справжній античний стиль буде вдалим лише для просторих приміщень з високими стелями. В маленькій кімнаті громіздкі деталі зроблять інтер'єр незатишним і ще тісніше.

Якщо є можливість, то можна облаштувати в будинку або квартирі подобу атріуму. Це — внутрішній дворик, провідний у всі приміщення будинку. У сучасному будинку атріумом може стати вітальня або хол. Для більшої схожості з атріумом стелю варто оформити зображенням вікна з видом на небо. По периметру бажано поставити колони — гіпсові або поліуретанові.

Орас Decor виробляє свої декоративні елементи з трьох видів поліуретану, які за якістю і довговічністю в рази перевершують гіпс.



Рис.4.2 Номер в античному стилі

Приміщення в античному стилі можна прикрасити фрескою. Тематика такий фрескового живопису може бути природної, історичної чи архітектурної. Інші стіни можуть бути покриті декоративною штукатуркою або матовою фарбою. Міжкімнатні двері можна штучно зістарити. Ванна і раковина можуть бути з імітацією мармуру або іншого каменю. Кесонні стелі з позолотою будуть розкішно виглядати в парадних приміщеннях – вітальнях і холах. Така стеля складається з поглиблень, які отримуються в результаті перетину балок. Ніші в стелі прикрашають розписом і ліпниною. Можна вибрати натяжна стеля з античним принтом.

На підлогу можна укласти плитку теплого відтінку, прикрашені декором. Також в кімнатах на підлозі припустимо ламінат, поверх якого лежить килим.

Меблі в античному стилі

Предмети меблів найчастіше виконані з дерева. Меблі в античному стилі повинна бути дорогою, але можна обійтися лише імітацією дорожнечу. В такому приміщенні буде відмінно виглядати антикварні меблі. Можна використовувати штучно зістарені меблі. Для античного інтер'єру будуть хороші шафи, столи і стільці з вигнутими ніжками.



Рис.4.3 Меблі античного стилі

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доходи – це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників). Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку. У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів. Розрахунок пропускної спроможності готелю, на рік представлено у вигляді табл.5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2021 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	3	9	365	3285
Дюплекс, люкс	3	9	365	3285
Напівлюкс	5	10	365	3650
Двомісний стандарт	13	26	365	9490
Одномісний стандарт	50	50	365	18250
Стандарт для маломобільної групи населення	6	12	365	4380
Разом	80	116	365	42340

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 2021 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номеру	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продаж у номерів, тис. грн.
Апартаменти	3285	0,75	2463,75	4500,00	11086,875
Люкс	3285	0,75	2463,75	3900,00	9608,625
Напівлюкс	3650	0,75	2737,9	3000,00	8213,7
Двомісний стандарт	9490	0,75	7117,5	2500,00	17793,75

Одномісний стандарт	18250	0.75	13687,5	2000,00	27375
Стандарт для маломобільної групи населення	4380	0.75	3285	1500,00	4927,5
Разом	42340	-	31755,4		79005,45

Продукцією власного виробництва ми називаємо всі харчові продукти та напівфабрикати, які виготовили та обробили на кухні закладу ресторанного господарства. Продукція владного виробництва – це основні страви, десерти, напої, які готуються у закладі ресторанного господарства, мучні вироби тощо.

Закупними товарами вважають ті товари, які заклад ресторанного господарства купує у постачальників для перепродажу гостям без кулінарної обробки в закладі. Закупні товари це алкогольні напої та безалкогольні (сік, вода мінеральна), хліб та хлібобулочні вироби, овочі, фрукти, морозиво тощо. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.3.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Середньо-роздрібна ціна, грн.	Сума тис.грн.	Кількість порцій	Сума тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					
1.1 холодні страви та закуски	1267	50	63,350	38010	1900,500
1.2 гарячі закуски	738	62	45,756	22140	1372,680
1.3 супи	858	65	55,770	25740	1673,100
1.4 інші страви	1030	85	87,550	30900	2626,500
1.5 Десерти	845	45	38,025	25350	1140,750
Всього			390,451		8713,53
2.Закупні товари					
2.1 Гарячі напої	60	65	3,9	1800	117

2.2 Холодні напої	121	45	5,445	3630	163,35
2.3 Хліб на хлібобулочні вироби	75	25	1,875	2250	56,25
2.4 Борошняні кондитерські вироби	38	40	1,520	1140	45,6
2.5 Фрукти	38	70	2,660	1140	79,8
2.6 Алкогольні напої, пиво	94	350	32,900	2820	987,000
Всього			48,3		1449
Разом			620,54		10162,53

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 2021 рік.

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць тис.грн.	Товарооборот за рік тис.грн.
1	Продукція власного виробництва	8713,53	104562,36
2	Закупні товари в тому числі алкогольні напої	1449	17388
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	10162,53	121950,36

Отже, плановий роздрібний товарооборот складе за рік 121950,36 тис. грн.

Обсяг виручки (доходу) і склад від продажу інших господарських підрозділів залежить від категорії та типу готелю. Виручка від додаткових послуг готельного підприємства приймається як 5-10% від загального доходу готелю, або розраховується окремо (табл.5.5).

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2021 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/діб	Ціна, грн.	Дохід плановий за рік, тис. грн.
Пральня та прасувальна	35	100	1260,000
Прокат автомобілів	13	3200	14976,000

Зустріч з аеропорту	10	600	2160,000
Спа- салон	15	700	3780,000
Замовлення екскурсій	6	450	972,000
Послуги перекладача	15	550	2970,000
Тренажерний зал	30	220	2376,000
Разом			28494,000

Отже, дохід від надання додаткових послуг за плановий рік складе 28494,000 тис. грн.

Дохід від надання інноваційних послуг розрахований в табл. 5.6, відповідно до інновації надання 3D - ефекту віртуальної присутності, LED-екрана та навушники для синхронного перекладу.

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання конференц залу з 3D-ефекту віртуальної присутності, LED-екрана та навушники для синхронного перекладу

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
3D-ефекту віртуальної присутності	35	850	10710,000
LED-екрана	35	450	5670,000
Навушники для синхронного перекладу	25	200	1800,000
Разом			18180

З таблиці видно, що дохід від надання 3D-ефекту віртуальної присутності, LED-екрана та навушники для синхронного перекладу складатиме за рік 18180 тис. грн

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

Таблиця 5.7. – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2021 рік.

Дохід (виручка готелю)	Плановий дохід тис. грн.
Від продажу номерів	79005,45
Ресторанного господарства	121950,36
Інших господарських підрозділів	28494,00
Дохід від надання інноваційних послуг	18180
Разом	247629,81

5.2 Планування операційних активів готелю.

На баланс проектованого готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю. Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.8.

Таблиця 5.8. – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	Готелю	Ресторанну	Інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі та споруди	110950,500	36400,000	9100,000	156450,5
2.Машини та обладнання				
2.1 Холодильне обладнання	267,300	700,200	31,500	999,000
2.2Механічне обладнання	2190,300	990,200	110,700	3291,2
2.3 Теплове обладнання	760,500	5350,700	580,000	6691,200
2.4 Вимірювальні пристрої	570,000	478,200	85,440	1133,640
3.Меблі та інше офісне обладнання	7385,750	9457,700	996,500	17839,950
4. Транспортні засоби	5780,000	1065,000	55,650	6900,65

5. Комп'ютери, електричні обчислювальні машини	1050,870	90,550	51,560	1192,98
6. Телефони	250,650	230,000	142,000	622,650
Разом	129205,87	54762,55	11153,35	195121,77

Таблиця 5.9. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			Термін використання, роки				Разом
	Готелю	Ресторану	Інших господарських підрозділів		Готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	
1.Будівлі та споруди	110950,500	36400,000	9100,000	30	3698,35	1213,33	303,33	5215,01
2.Машини та обладнання								
2.1 Холодильне обладнання	267,300	700,200	31,500	15	17,82	46,68	2,1	66,6
2.2Механічне обладнання	2190,300	990,200	110,700	15	146,02	66,01	7,38	219,41
2.3 Теплове обладнання	760,500	5350,700	580,000	11	69,13	486,42	52,72	608,27
2.4 Вимірювальні пристрої	570,000	478,200	85,440	17	33,52	28,12	5,02	66,66

Продовження табл. 5.9

3. Меблі та інше офісне обладнання	7385,750	9457,700	996,500	10	738,575	945,770	99,650	1783,995
4. Транспортні засоби	5780,000	1065,000	55,650	20	289,0	53,25	2,7	344,95
5. Комп'ютери, електричні обчислювальні і машини	1050,870	90,550	51,560	6	175,145	15,09	8,59	198,825
6. Телефони	250,650	230,000	142,000	4	62,662	57,5	35,6	155,762
Разом за рік	129205,87	54762,55	11153,35					8659,482

5.3 Розробка плану з праці готелю.

Чисельність персоналу готелю планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний. План з праці складається з планування: – чисельності персоналу та складання штатного розпису; – фонду оплати праці.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно – управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	5
Касир	4
Менеджер кадрової служби	5
Менеджер служби прийому та розміщення	5
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	5
Менеджер ресторанного господарства	3
Адміністратор залу	8
Адміністратор черговий / ресепшійоніст	8
Маркетологи	4
Разом	62
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф – кухар	1
Кухар V розряду	4
Кухар IV розряду	6
Кухар III розряду	6
Бармен	6
Офіціант	21
Хостес	5
Сомельє	3
Спеціаліст з бронювання номерів	5
Старша покоївка	4
Покоївки	12
Порт'є	6
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	3
Разом	86
Допоміжний персонал	
Швейцар	6
Мийник посуду	6
Прибиральниця залу	6
Працівник пральної	6

Начальник охорони	1
Охоронець	4
Гардеробник	9
Комірник	3
Перекладач	3
Водій	10
Разом	54
Разом по готелю	202

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2021 рік**

			Фонд оплати праці			
Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП
Адміністративно- управлінський персонал						
Генеральний директор	1	37000	37000	-	15000	52000
Виконавчий директор	1	30000	30000	-	13000	43000
Секретар керівника	2	21000	42000	-	18000	60000
Головний бухгалтер	1	27000	27000	-	15000	42000
Бухгалтер	5	22000	110000	-	25000	135000
Касир	4	17000	68000	-	-	68000
Менеджер кадрової служби	5	110000	83750	-	25000	108750
Менеджер служби прийому та розміщення	5	21500	107500	-	25000	132500
Менеджер служби	5	19540	97700	-	30000	127700

експлуатації номерного фонду						
Менеджер ресторанного господарства	5	19540	97700	-	30000	127700
Адміністратор залу	8	17650	141200	-	40000	181200
Адміністратор черговий / ресепшійоніст	8	17650	141200	-	40000	181200
Маркетологи	4	19300	77200	-	20000	97200
Разом	62	376180	1060250		296000	1356250
Виробничий (операційний) Персонал						
Завідувач виробництвом	1	35550	35550	-	15000	50550
Шеф – кухар	1	30500	30500	-	10000	40500
Кухар V розряду	4	25300	101200	-	20000	121200
Кухар IV розряду	6	25000	150000	-	30000	180000
Кухар III розряду	6	24600	147600	-	30000	177600
Бармен	6	19800	118800	-	30000	148800
Офіціант	21	19800	415800	-	105000	520800
Хостес	5	21000	105000	-	25000	130000
Сомельє	3	26500	79500	-	18000	97500
Спеціаліст з бронювання номерів	5	17800	89000	-	25000	114000
Старша покоївка	4	19500	78000	-	20000	98000
Покоївки	12	19000	228000	-	60000	288000

Портсьє	6	19000	114000	-	30000	144000
Майстер ремонту інженерних систем з	3	20500	61500	-	15000	76500
Майстер ремонту обладнання з	3	23500	70500	-	15000	85500
Разом	86	347350	1824950		414000	2272950
Допоміжний персонал						
Швейцар	6	16000	96000	-	30000	126000
Мийник посуду	6	15000	90000	-	30000	120000
Прибиральниця залу	6	15000	90000	-	30000	120000
Працівник пральної	6	15000	90000	-	30000	120000
Начальник охорони	1	26700	26700	-	6000	32700
Охоронець	4	21000	84000	-	20000	104000
Гардеробник	9	15000	135000	-	45000	180000
Комірник	3	14500	43500	-	15000	58500
Перекладач	3	23000	69000	-	15000	69000
Водій	10	26000	260000	-	30000	290000
Разом	54	187200	984200	-	251000	1106200
Разом місячний фонд основної заробітної плати	202	910,73	3869,400	-	961,000	4735,400
Разом річний фонд заробітної плати	202	10928,76	46432,800	-	11532,000	56824,8

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020 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	12723,0	15-20	3552,0
Виробничий (операційний) персонал	21899,0	10-20	4968,000
Допоміжний персонал	11810,4	10-15	3012,000
Разом	46432,0	-	11532,000

Отже, плановий річний розмір премій за рік складе 11532,000 тис. грн.

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

Таблиця 5.13 - План з праці готелю на 2021 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	202	202
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	62	62
Виробничий (операційний) персонал	осіб	86	86
Допоміжний персонал	осіб	54	54
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	Тис. грн.	3869,4	46432,8
Адміністративно-управлінський персонал	Тис. грн	1060,250	12723,00
Виробничий (операційний) персонал	Тис. грн	1824,950	21899,4
Допоміжний персонал	Тис. грн	984,200	11810,4
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	Тис. грн.	961,000	11532,0
Адміністративно-управлінський персонал	Тис. грн.	296,000	3552,0
Виробничий (операційний) персонал	Тис. грн.	414,000	4968,
Допоміжний персонал	Тис. грн.	251,000	3012
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	Тис. грн.	4830,4	57954,8
Адміністративно-управлінський персонал	Тис. грн.	1356,25	16275,0
Виробничий (операційний) персонал	Тис. грн.	2238,95	26867,4
Допоміжний персонал	Тис. грн.	1235,2	14822,4
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	Тис. грн.	15,342	184,109
Адміністративно-управлінський персонал	Тис. грн.	19,198	230,374
Виробничий (операційний) персонал	Тис. грн.	15,300	183,606
Допоміжний персонал	Тис. грн.	11,436	137,236

З таблиці видно, що усього фонд оплати праці становить 4830,4 тис.грн. в місяць, в рік – 57954,8 тис. грн.; фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого в місяць становить 15,342 тис. грн., в рік – 184,109 тис.грн.

5.4 Планування поточних витрат готелю

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупівельних товарів закладу ресторанного господарства.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства засобу розміщення, основне значення має собівартість продукції ресторанного господарства і товарів, склад яких визначається витратами на виробництво або придбання сировини і товарів.

Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані.

Для закладів ресторанного господарства найпридатніший метод розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції – ціни продажів. За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначають як різницю між продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою).

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.14 (використовуються дані табл. 5.3 та 5.4).

Таблиця 5.14. – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні страви та закуски	22806	40	0,4	16290
Гарячі закуски	16472,16	40	0,4	11765,82
Перші страви	20077,2	40	0,4	14340,85

Другі страви	31518	40	0,4	22512,85
Солодкі страви	13689	40	0,4	9777,85
Всього	104562,36	-	-	74687,37
Закупівельні товари				
Гарячі напої	1404	40	0,4	1002,85
Холодні напої	1960,2	40	0,4	1400,14
Хліб та хлібобулочні вироби	675	40	0,4	482,85
Борошняні кондитерські вироби	547,2	40	0,4	390,85
Фрукти	957,6	40	0,4	684
Алкогільні напої та пиво	11844	40	0,4	16581,6
Всього	17388	-	-	20542,29
Разом за рік	121950,36	-	-	95229,66

Отже, собівартість реалізованих товарів становить **95229,66** тис. грн.

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. 5.13.

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, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл. 5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії, кВт/год.	194143,5	1,68	326,161
Опалення, Г/ккал	13,926	1468,11	20,44

Води, в тому числі:	16416,3	-	
холодної, м ³	5037	21	105,979
гарячої, м ³	9570,3	97,89	936,867
Разом	-	-	1389,447

Отже, поточні річні витрати на експлуатацію готелю складають 1389,447 тис. грн.

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 подано у табл. 5.16.

Таблиця 5.16 Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	62	2	4150	514,600
Виробничий персонал	86	4	3700	1272,800
Допоміжний персонал	54	4	3200	691,200
Разом	202	-	-	2478,6

Отже, сума зносу спеціального одягу в готелі становить 2478,6 тис. грн. на рік.

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначимо у табл. 5.17.

**Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до
малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2021 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, штук	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	113	3	339	760	247,470
2.Столові набори	113	3	339	650	220,350
3.Скляний посуд	113	3	339	445	150,855
4.Кухонний посуд	113	2	226	600	135,600
5.Столова білизна	113	2	226	500	113,000
Разом	-	-	-	-	867,275

З таблиці можна побачити, що сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю становить 867,275 тис.грн.

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

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

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

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

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 17 % доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін..

Таблиця 5.18 - Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	95229,66
2.Витрати на оплату праці	57954,8
3.Єдиний соціальний внесок	12750,056
4.Амортизаційні відрахування	8659,482
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1389,447
6.Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	3345,875
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	275,504
8.Витрати на охорону	74,28
9.Інші поточні витрати діяльності	41771,146
Разом витрати готелю	221450,25

Отже, витрати готелю на рік становлять 221450,25 тис. грн.

5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

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

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

Таблиця 5.19 - Планування цільового прибутку готелю на 2021 рік

№ п/п	Показник	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	247629,81
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	8
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	19810,38

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

Таблиця 5.20 - Планування основних результатів діяльності готелю на 2021 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	247629,81
2	Поточні витрати	221450,25
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	26179,56
4	Податок на прибуток	4543,56
5	Чистий прибуток можливий	21467,24
6	Рентабельність операційної діяльності, %	8,6
7	Цільовий необхідний прибуток	19810,38
8	Чистий прибуток плановий	21467,24
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	9

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Для визначення ефективності від впровадженої інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних

впровадженнь (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
LED – екран	Samsung	6	480
Проектор	Loprew	6	390
Навушники для синхронного перекладу	SENNHEISER HDE 2020-D	80	400
Поясний передавач	SENNHEISER SK 2020D	50	30
Інтерактивний стіл	Interboard Style 32	20	1153.5
Розробка системи 3D-ефект віртуальної присутності	-	4	400
Разом		-	2853.5
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			231,000
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			3084,5

Визначення ефективності впровадження інновації зазначено в табл.5.22.

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2021 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	18180
Витрати на впровадження інновації	3084,5
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	15095,5
Податок на прибуток	2619,88
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	12475,61
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	68,6
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	$(2853/12600,41)=0,22$

Отже, ми розрахували що на другий рік існування готелю,

запропонована інновація принесе чистий прибуток у розмірі 1206,03 тис. грн., рентабельність від впровадження інновації становитиме 68,6 % Термін окупності складає 0,22 років:

Проаналізувавши дану таблицю можна зробити такі висновки:

1. можливий прибуток (21467,24 грн.) перевищує цільовий (19810,38 тис.грн.). Це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки..
2. У науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15% [37, с.254]. Рентабельності операційної діяльності проєктованого готелю становить 8,6 %, що вважається нормальним рівнем рентабельності для перших років діяльності.
3. Період окупності становить 9 років. Це означає, що у розробленому проєкті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проєкту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проєкт дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації [37, с.261].

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Місто володіє гарною інфраструктурою. Тому не дивно, що в такому місті дуже широко і багатосферно розвинена сфера туризму, яка в свою чергу чинить культурний, економічний, технічний та технологічний розвиток міста, області, країни, Європи та світу. Зважаючи на ці фактори, досліджуючи інфраструктуру біля великого транспортного осередку – було виявлено, що у близько розташованій зоні недостатня кількість готелей, яка задовольнить попит ділових людей, тому було вирішено спроектувати готель для покращення інфраструктури і умов для ведення туризму.

У курсовому проекті досліджене місце розташування майбутнього готелю на рахунок конкурентів, оточуючого середовища, а також описані інженерні системи та можливість підключення до них.

При проектуванні майбутнього готельного підприємства були визначені склад приміщень і їх площа, розрахована кожна група приміщень, детально розраховані приміщення побутового обслуговування і торгівлі.

На сьогоднішній момент немає країни, де економічне змагання за лідерство на світових ринках не було пов'язано з інноваціями. Ще більшою мірою це стосується нашої держави, адже створити і особливо утримати національні конкурентні переваги, реалізувати їх в економіці глобального ринку можна лише шляхом інноваційного розвитку. Таким чином, основою нового стратегічного курсу, його визначальним пріоритетом для нашої країни мають стати розроблення та реалізація програми, спрямованої на інноваційний розвиток. Необхідно змінити пріоритети промислової політики України та здійснити переорієнтування промислового комплексу на переважний розвиток високотехнологічних галузей. Інноваційний розвиток дозволить досягти необхідного рівня конкурентоспроможності продукції з метою вільного конкурування на світових ринках.

Рентабельності операційної діяльності проектованого готелю становить 7.1%, що вважається нормальним рівнем рентабельності для перших років діяльності.

Період окупності становить майже 8 років. Це означає, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

У курсовій роботі досліджене місце розташування майбутнього готелю на рахунок конкурентів, оточуючого середовища, а також описані інженерні системи та можливість підключення до них.

При проектуванні майбутнього готельного підприємства були визначені склад приміщень і їх площа, розрахована кожна група приміщень, детально розраховані приміщення побутового обслуговування і торгівлі.

Запропоновані шляхи оптимізації інвестиційного проекту готелю включають розширення переліку та підвищення якості інтерактивних ресторанних послуг, використовуючи успішний досвід їх надання із практики європейських країн через постійне підвищення кваліфікації персоналу та модернізації обладнання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

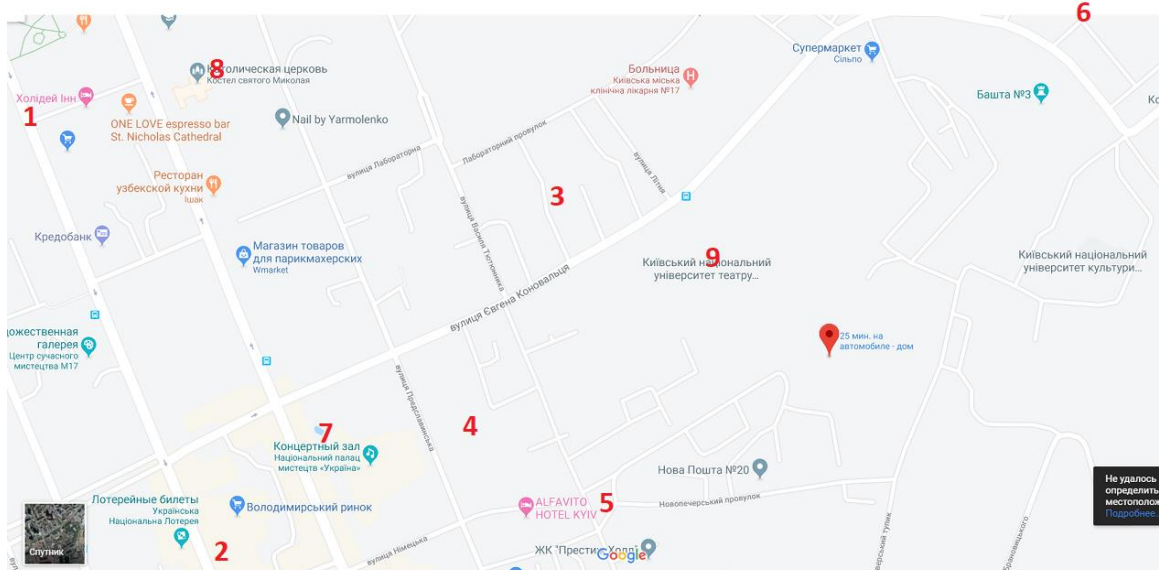
1. Біометричні технології XXI століття та їх використання [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://lektsii.org/6-63744.html>
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25-2009. - [Чинний від 2010-09-01].
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. - [Чинний від 2010-10-01]. - К. : Мінрегіонбуд України, 2010. - 68 с. - (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. - [Чинний від 2006-04-01]. - К. : Держбуд України, 2005. - 65 с. - (Державні будівельні норми України).
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. - [Чинний від 2006-10-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2006. - 10 с. - (Національні стандарти України).
6. В. П. ЗАХАРОВ, В. І. РУДЕШКО – Біометричні технології в XXI столітті та їх використання правоохоронними органами [Посібник]
7. Охоронні системи як перевага готельного бізнесу[Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://worldvision.com.ua/ua/articles/4-resheniya-dlya-obespecheniya-bezopasnosti-oteley-ot-5-vedushchih-postavshchikov>
8. Система електронного меню [електронний ресурс] // . — Режим доступу: <http://emenu.su/>.
9. Амбросій О. І. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту.2010. — Випуск 1. — С. 195–199
- 10.Портал гостиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>
- 11.Бжуска Я. Інноваційні моделі бізнесу // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». – 2008. – № 628. – С.29-35.
- 12.Інновації в ресторанному світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: https://reston.ua/ukr/kyiv_topics/innovatsii-v-restorannom-mire

13. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>
14. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : Навч. посібник - К.: Кондор-Видавництво, 2012. - 346 с.
15. Кобел К. Мотивація в стилі ЕКШН: захват заразливий - М: Альпіна Паблішерз, 2011. - 189 с.
16. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/>
17. Смарт-стекло: сенсорные технологии [Електронний ресурс]. — Режим доступу до ресурсу: <http://abava.net/smartglass/sensor/>.
18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2004. – 656 с.
20. Grand Hyatt Singapore [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.hyatt.com/en-US/hotel/singapore/grand-hyatt-singapore/sinrs/special-events>
21. Hilton Kyiv [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.hilton.ru/hotels/hilton-kyiv/#services-and-amenities>
22. Президент готель [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://presidenthotel.com.ua/>
23. Premier hotel and resort Kyiv [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://presidenthotel.com.ua/>

ДОДАТКИ

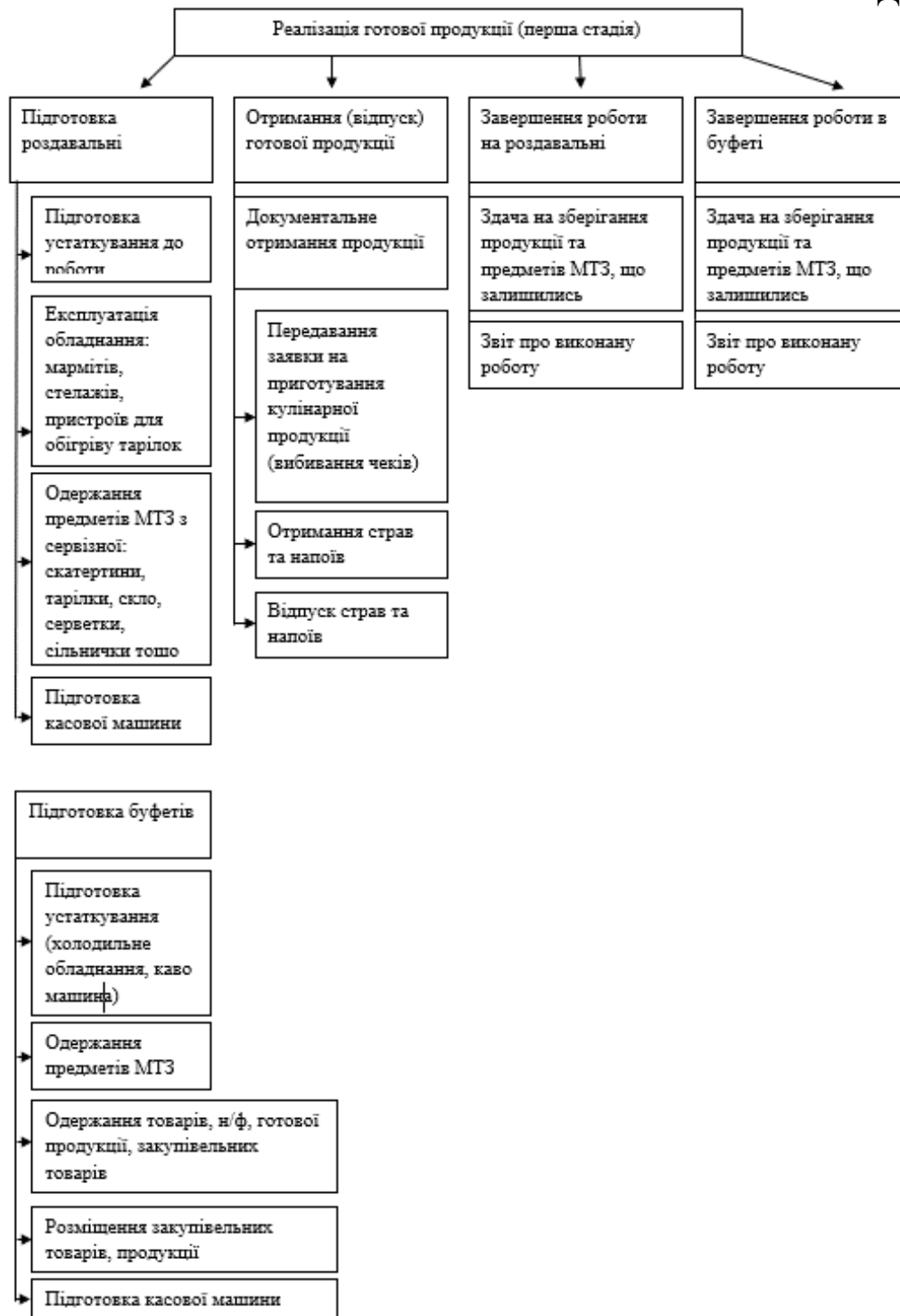
Додатки Ситуаційний план

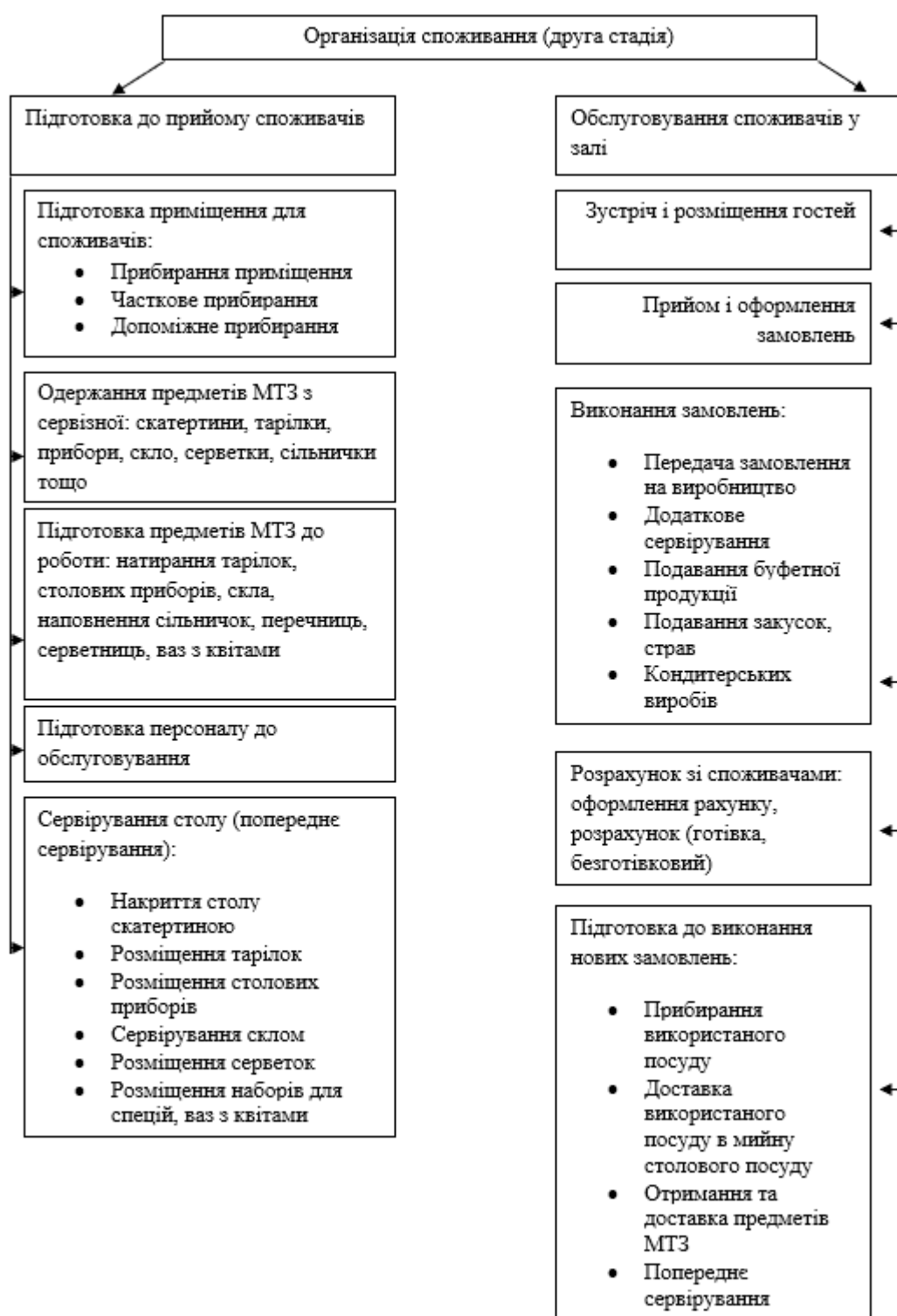
Додаток А



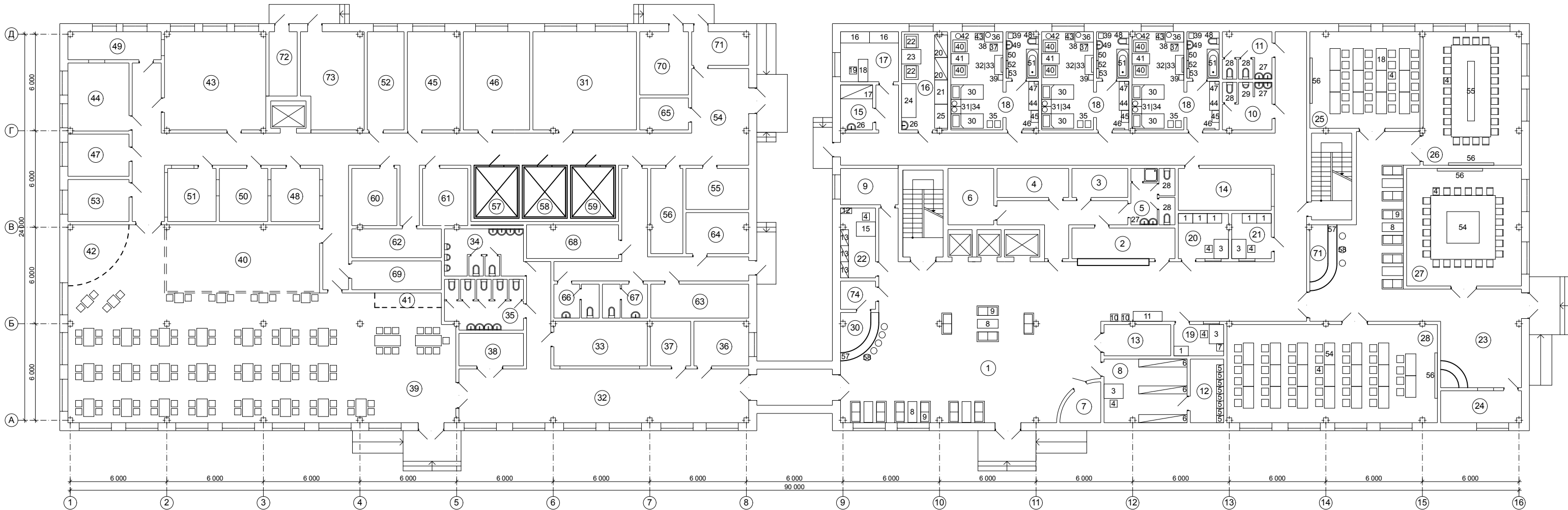
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад що проектується	80 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Holiday Inn Kiev	289 номерів – 4 зірки
2.	YourHostel Kiev	Хостел - 12 номерів
3.	Rock'n'roll Comfort City	Хостел -9 номерів
4.	Готель «Преслава Київ»	451 номер -3 зірки
5.	Готель «Alfavito»	550 номерів – 4 зірки
6.	Готель «Asteri»	150 номерів -3 зірки
7.	Концертний зал Національний палац мистецтв «Україна»	
8.	Католицька церква «Костел святого Миколи»	
9.	Київський національний університет культури і мистецтв	





Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	90
2	Бюро прийому, реєстрації і бронювання	12
3	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
4	Кімнати чергового персоналу	8
5	Службовий санітарно-технічний блок	6
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Швейцарська і приміщення носильників	6
8	Камера схову	19,8
9	Приміщення охорони	8
10	Санвузол чоловічий	8
11	Санвузол жіночий	8
12	Сейфова	6
13	Приміщення для багажних візків	8
14	Гардероб	15
15	Комора прибирального інвентарю	4
16	Медпункт	14
17	Приміщення видачі та прийому замовлень	11,46
18	Номери для інвалідів	32
19	Пункт обміну валют	5,9
20	Каса продажу и бронювання квитків	8,6
21	Кіоск продажу преси	6,8
22	Магазин сувенірів	11,73
23	Зала очікування з рецепцією	30
24	Гардероб	10
25	Конференц-зал	40
26	Конференц-зал	50
27	Конференц-зал	60
28	Конференц-зал	80
29	Бар при конференц-залі (5 місця)	8
30	Лобі-бар (5 місць)	20
31	Ідальня для персоналу (20 місць)	40
32	Вестибюль	30
33	Гардероб	20
34	Санвузол чоловічий	17
35	Санвузол жіночий	17
36	Приміщення для паління	10
37	Приміщення для надання додаткових послуг	8
38	Аванзал	12

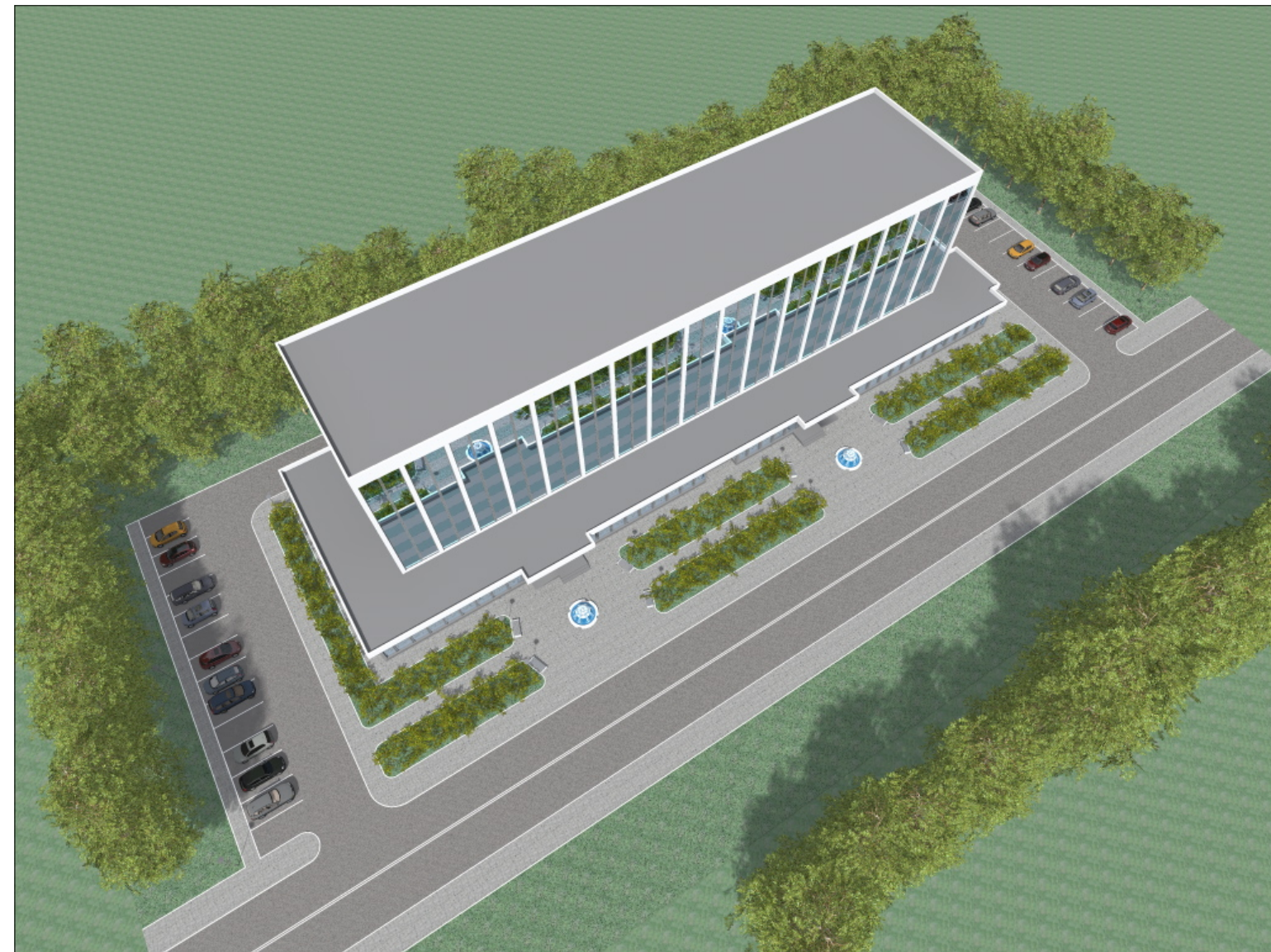
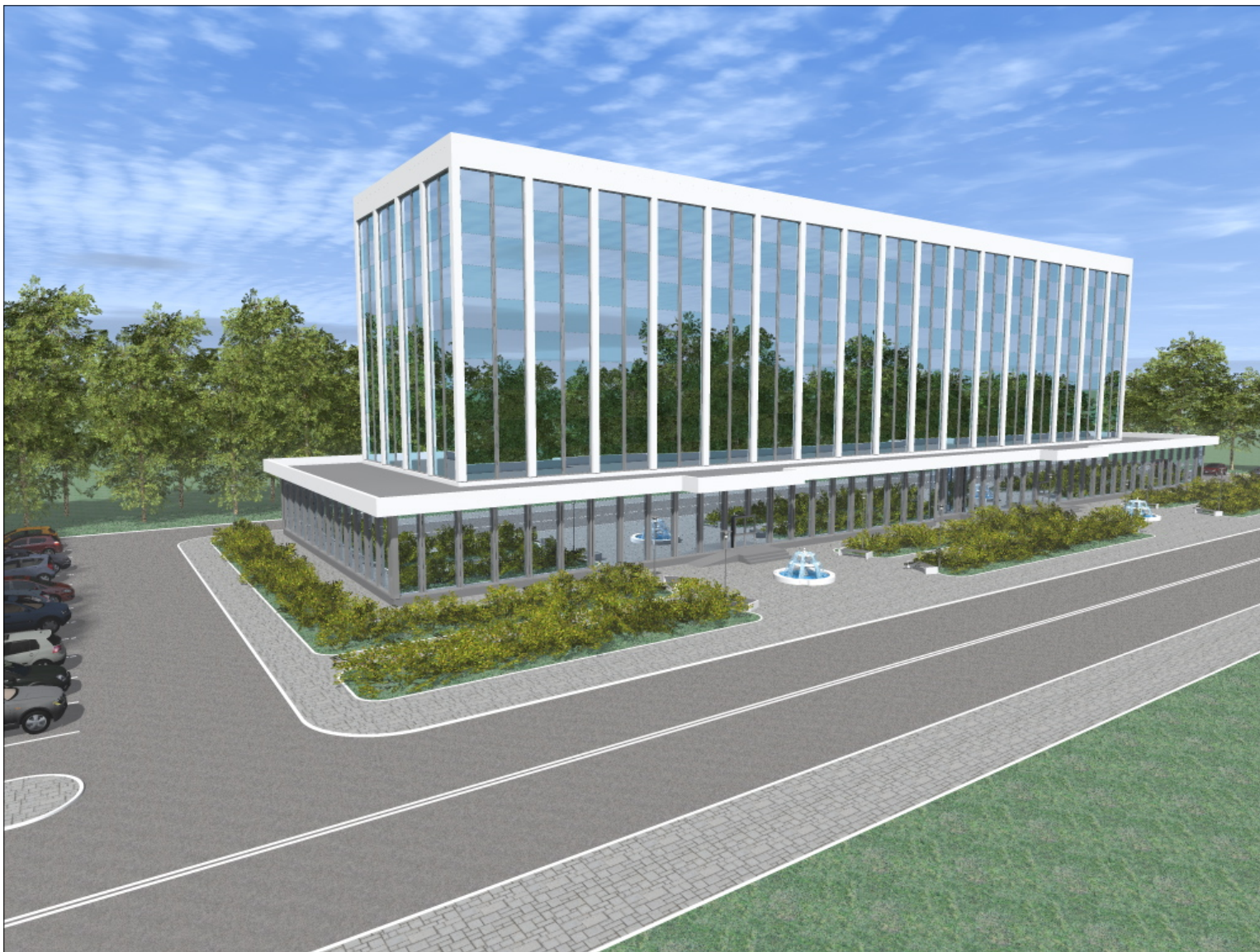
поз.	Назва приміщення	Площа, м ²
39	Обідня зала (113 місць)	180
40	Банкетна зала	40
41	Зона музичних автоматів	6
42	Естрада	20
43	Гарячий цех	39
44	Холодний цех	16
45	М'ясо-рибний цех	20
46	Овочевий цех	25
47	Приміщення для різання хліба	10
48	Мийна столового посуду	10
49	Мийна кухонного посуду	10
50	Сервізна	10
51	Роздавальна	10
52	Приміщення завідуючого виробництвом	14
53	Буфет	10
54	Завантажувальна	20
55	Приміщення комірника	10
56	Комора тари та інвентарю	10
57	М'ясо-рибна камера	9
58	Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	9
59	Камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	9
60	Комора сухих продуктів	10
61	Комора овочів та коренеплодів	10
62	Комора бакалійних товарів та напоїв	10
63	Кабінет директора	12
64	Бухгалтерія	10
65	Комора прибирального інвентарю і обладнання	6
66	Санвузол чоловічий	4
67	Санвузол жіночий	4
68	Приміщення персоналу	14
69	Приміщення для офіціантів	10
70	Теплопункт	12
71	Електрощитова	7
72	Венткамера витяжна	6
73	Венткамера припливна	24
74	Підсобне приміщення лоббі-бару	6

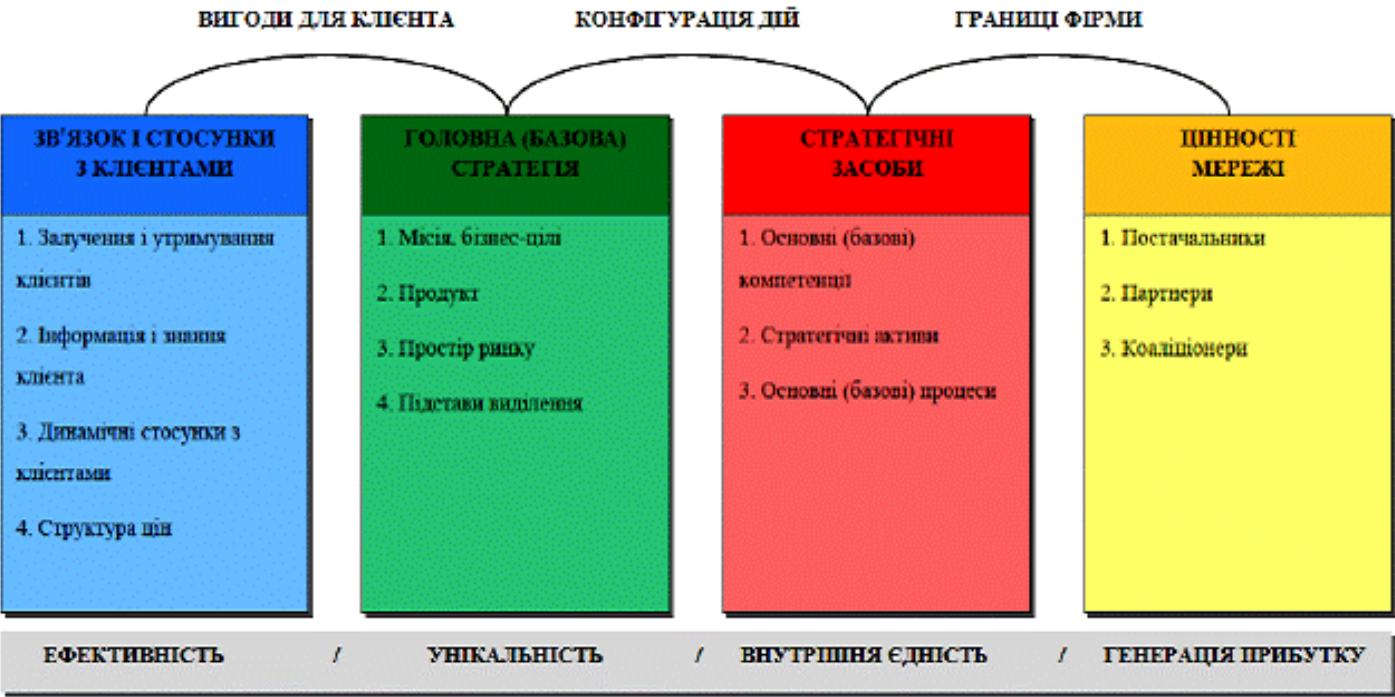
Специфікація обладнання

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Шафа для документів	Лорш	600x900x2500	2
2	Крісло офісне	ATLANT	430x490x930	4
3	Стіл	Omega	1200x900x755	2
4	Стілець	Goо	430x490x930	2
5	Сейф	ШМ 44-1М	440x440x670	2
6	Стелажі	ДЕНДІ	3000x500x2000	3
7	Сейф	ШМ 44-1М	440x440x670	1
8	Стіл	Iols	1300x550x700	1
9	Диван	Iols	1330x600x700	4
10	Стілець	Iols	400x400x1000	2
11	Шафа	Iols	1800x620x1800	1
12	Стелаж	Респект	350x700x2155	3
13	Стілець	Атрибут	1085x490x430	1
14	Стіл	Атрибут	1400x600x680	1
15	Розподільчі напільні секції	Univers N	2000x860x900	2
16	Шафа господарська	Атрибут	1800x700x600	1
17	Стелаж	Атрибут	2000x860x900	1
18	Стіл	Атрибут	1400x600x680	1
19	Стілець	Атрибут	1085x490x430	1
20	Стелажі	«ЕНРАН»	1200x1400x1800	2
21	Шафа	«ЕНРАН»	1500x1200x1900	1
22	Крісло	«ЕНРАН»	960x990x850	2
23	Стіл	«ЕНРАН»	660x900x770	1
24	Кушетка	«Lojer»	900x2100x640	1
25	Шафа	«ЕНРАН»	1500x1200x1900	1
26	Умивальник	«Kolo»	720x300x1020	1
27	Тумба з умивальником	Duravit	970 x940 x200	1
28	Унітаз	Duravit	300 x360 x640	1
29	Пісуар	Duravit	300 x 360 x200	2
30	Ліжко односпальне	MERX Belvedere	900x2000x450	2
31	Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	600x420x463	2

поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
31	Тумбочка біля спального місця	MERX Belvedere	600x420x463	2
32	Тумбочка під телевизор	MERX Belvedere	1200x520x766	1
33	Телевізор	Samsung UE40	604x917x250	1
34	Світильник	Lampa MAYTONI 58476	320x560	2
35	Банкетка	MERX Franchesca	350x420x440	2
36	Письмовий стіл	MERX Franchesca	1150x650x780	1
37	Стілець	MERX Prestige	540x420x1030	1
38	Лампа настільна	Lampa EGLO 35905	200x820	1
39	Кошик для сміття	BuroMax	295x345	1
40	Крісло	MERX Veron	900x750x1120	2
41	Журнальний столик	MERX bianco oro	1130x660x450	1
42	Світильник напольний	Lampa MAYTONI 58488	380x1650	1
43	Міні-бар	Smeg ABM32	490x400x420	1
44	Шафа для одягу	MERX Belvedere	1796x620x2200	1
45	Полка для багажу	COSMI	750x450x450	2
46	Дзеркало	MERX Franchesca	698x470x1680	1
47	Міні-сейф	AIKO T-17 EL	171x260x230	1
48	Унітаз	COLOMBO Basic	354x780x640	1
49	Умивальник	COLOMBO Акцент 65	600x850x320	1
50	Дзеркало умивальником	над COLOMBO Акцент 60	650x800x20	1
51	Ванна	COLOMBO Акцент	1700x700x440	1
52	Рушникосушитель	Ларіс Вікторія П-9	500x900	1
53	Полка для туалетних речей	ПСО 6	600x150	1
54	Інтерактивний стіл	Interboard Style 32	1400x600x600	20

План благоустрою в 3D-проекції





Елементи інноваційної бізнес моделі



Сфера інноваційної діяльності

Впровадження інноваційних рішень, в готелі, що проектується

Найменування інновації	Характеристика	Зображення
Система синхронного перекладу Bosch Integrus	Синхронний переклад «на слух»: синхронний перекладач сприймає через навушники промову оратора без пауз і здійснює переклад блоками, у міру надходження інформації. Це найпоширеніший і найскладніший різновид.	
Інтерактивний стіл	Інноваційний винахід нового покоління. Стіл підходить для створення інтерактивного простору в конференц-залах, переговорних кімнатах та приміщеннях для тренінгів.	
LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності	Рішення не має аналогів у світі, воно поєднує у собі мультимедійні можливості LED-екрана та 3D-ефект віртуальної присутності.	



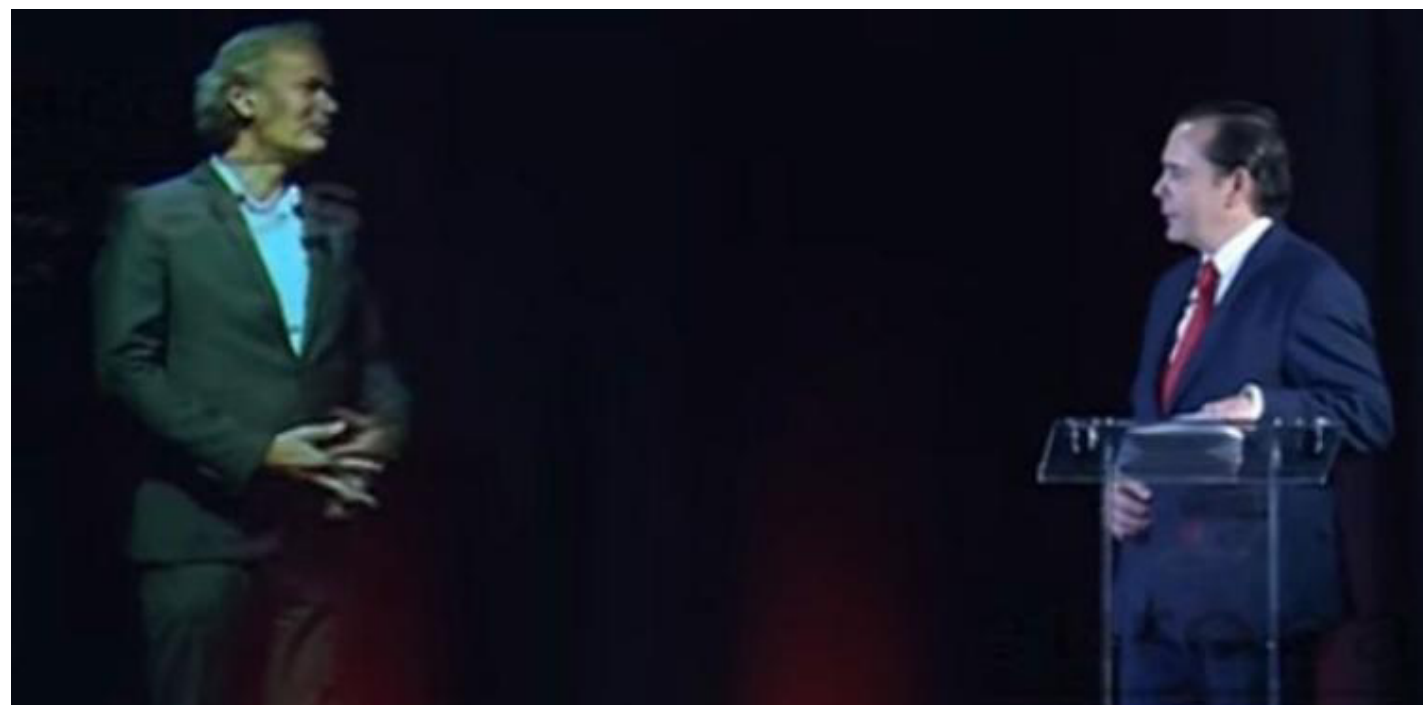
Інтерактивний стіл



3D зображення в конференц залі NH Hotel



Лобі готелю NH Collection Eurobuilding у Мадриді



3D-ефект віртуальної присутності в бізнес-готелі Іспанської готельної мережі NH Hotel Group



Конференц зал Ribas Hotels Group