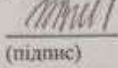


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я та прізвище)

«14»

02

2023 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



(підпис)

Лариса ШАРАН

(ім'я та прізвище)

«14»

лютого

2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Туристичний готель з новітніми еко-технологіями в м. Ужгород Закарпатської області категорії 3\*»

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

Кім Анна Андріївна

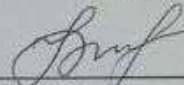
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Ольга КОВАЛЬ

(ім'я та прізвище)



(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(ім'я та прізвище)



(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент Андрій ГАВРИШ

(ім'я та прізвище)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

Київ - 2023р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“26” грудня 2022 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кім Анни Андріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Туристичний готель з новітніми еко-технологіями в м.Ужгород  
Закарпатської області категорії 3\*»

керівник роботи Коваль Ольга Володимирівна, к.т.н., доцент,

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м.Ужгород, Закарпатська область; тип  
засобу розміщення – еко-готель; категорія - 3\*; інновація – новітні еко-технології в готелі

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

Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3  
«Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5  
«Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та  
інтернет-ресурсів

5. Перелік графічного матеріалу

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

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

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

- матеріали інноваційних досліджень

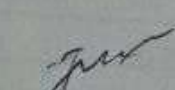
6. Консультанти розділів роботи		Підпис, дата	
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Коваль О.В. доцент	26.12.22 р.	28.12.22 р.
Розділ 2	Коваль О.В., доцент	26.12.22 р.	19.01.23 р.
Розділ 3	Коваль О.В., доцент	26.12.22 р.	23.01.23 р.
Розділ 4	Коваль О.В., доцент	26.12.22 р.	26.01.23 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	26.12.22 р.	30.01.23 р.

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року


### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Прим.
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 Інноваційний	26.12-28.12.2022	Викон.
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-19.01.2023	Викон.
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	19.01-23.01.2023	Викон.
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	23.01-26.01.2023	Викон.
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	26.01-30.01.2023	Викон.
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	30.01-31.01.2023	Викон.
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	31.01.2023	Викон.
8	Графічні додатки		
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	31.01-02.02.2023	Викон.
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02-03.02.2023	Викон.
		03.02.2023	Викон.

Здобувач

  
(підпис) Анна Кім

Керівник роботи

  
(підпис) Ольга Коваль

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувача: Кім Анна Андріївна

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

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

**Тема роботи: «Туристичний готель з новітніми еко-технологіями в м.Ужгород  
Закарпатської області категорії 3\*»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Коваль О.В.

Дата захисту “16” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Ужгород Закарпатської області. На підставі отриманих даних та аналізу ринку було обгрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційно-технологічні, маркетингові структури та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

В результаті аналізу було організовано готель з новітніми еко-технологіями.

Досліджено та використано інноваційний потенціал еко-готелю, економічні розрахунки засобу розміщення. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 93 сторінках комп’ютерного тексту та містить 57 таблиць, 20 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

*Ключові слова:* готельне підприємство, інновації, технології, екологія.

## Abstract

A study of the market of hotel services in the city of Uzhgorod, Carpathion region, was conducted. On the basis of the obtained data and market analysis, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

Organizational-technological, marketing structures and volume-planning solution of the means of accommodation were developed, engineering and construction solutions were selected, and a design corresponding to the concept was selected.

As a result of the analysis, a hotel with the latest eco-technologies was organized.

The innovative potential of the eco-hotel, economic calculations of the means of accommodation were studied and used. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is laid out on 93 pages of computer text and contains 57 tables, 20 figures, 1 appendix. The graphic material contains 5 sheets.

*Keywords:* hotel enterprise, innovations, technologies, ecology.

# ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>8</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	<b>11</b>
1.1 Характеристика еко-інновацій в готелі.....	11
1.2 Зарубіжний досвід впровадження еко-інновацій в готелі .....	16
1.3 Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України.....	20
1.4 Впровадження еко-інновацій в готелі .....	22
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	<b>29</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та.....	29
обґрунтування вибору місця будівництва .....	29
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення .....	34
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	<b>35</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства .....	35
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	36
3.3 Характеристика житлової групи приміщення .....	39
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства	
засобу розміщення .....	44
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	44
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	45
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	55
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах	
ресторанного господарства засобу розміщення.....	59
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування .....	62
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення .....	64
3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговування .....	64
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	65
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b> .....	<b>67</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	67
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення .....	67
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	73
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b> .....	<b>75</b>
5.1.Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	75

5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення .....	78
5.3	Розробка плану з праці .....	79
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства .....	83
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку .....	85
5.6.	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	86
<i><b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b></i>		<b>88</b>
<i><b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b></i>		<b>90</b>
<i><b>ДОДАТКИ.....</b></i>		<b>93</b>
<i><b>ДОДАТОК А .....</b></i>		<b>94</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Сьогоднішня економічна ситуація, що склалась на тлі кризи останніх 4 років, змушує підприємства готельної індустрії шукати нові підходи до продуктивного розвитку. Конкуренція в даній сфері бізнесу значно загострилася, зі зменшенням туристів у всьому світі, і успіх сучасних готелів все більше починає залежати від того, який вони обрали інноваційний шлях, адже інноваційність – одна з найважливіших факторів конкурентоспроможності будь-якого підприємства.

Піклуючись про екологічну рівновагу, люди все частіше змінюють свої звички і уподобання. Підприємства індустрії гостинності теж активно залучаються до цього процесу, де останнім часом все більшої популярності набирають екологічні інновації в індустрії гостинності.

Як ми знаємо, основні витрати готелів – це комунальні платежі, проблема енергозбереження в цій сфері особливо актуальна. Підраховано, що на забезпечення будівлі готелю електрикою, теплом і водою необхідно не менше 30-40% всіх експлуатаційних витрат. До того ж більшість українських готелів побудовані з урахуванням старих, часто, радянських норм і не відповідають сучасним вимогам енергозбереження та мінімізації ресурсних витрат. Тому, для готелів необхідно використовувати починаючи при будівництві екологічні чисті матеріали і закінчувати сортуванням побутового сміття.

В Сполучених Штатах Амеики існує організація United States Green Building Council (USGBC – Рада з екологічного будівництва США), яка сертифікує «екологічність» готелів, привласнюючи їм зірковість (найбільш поширена оцінка – бронза). Найбільшу увагу американські експерти приділяють аналізу токсичності будівельних матеріалів, з яких складається будівля. Саме цій організації належить розробка і впровадження сертифікації LEED (Leadership in Energy and Environmental Design). [1]

Що стосується України у нас екологізація готельних послуг значно відстає від країн з розвинутою економікою Так у 2011 р. перший екологічний сертифікат за міжнародною програмою екологічної сертифікації готелів та курортів Green Key отримав готель Radisson Blu Hotel (м. Київ).

Для запровадження екологічних інновацій у роботу закладів розміщення України як показує досвід зарубіжних країн і частково досвід українських готелів є цілком досяжні й ефективні. Але сучасне українське готельне підприємство повинно навчитися вміло регулювати свою діяльність за допомогою екологічних інновацій, що дозволить йому істотно знизити ризики, пов'язані з впровадженням нововведень, залишивши можливість для маневру ресурсами в умовах економічної кризи і посилення конкурентної боротьби на ринках. Тому була розроблена низка інноваційних рішень, які допоможуть зробити готельне підприємство екологічніше та підвищити його конкурентну спроможність. [2]

Мета роботи створення туристичного готелю з новітніми еко-технологіями в м. Ужгород Закарпатської області.

Готель, що проектується, направлений на:

- Використання екологічних косметичних та хімічних засобів;  
В готелі, що проектується, всі косметичні засоби будуть фірми «Ukrainian rose». Ukrainian Rose - український бренд, який створює косметику для обличчя, волосся, всього тіла з дамаських троянд, вирощених у власному органічному саду поблизу Карпат.
- Відповідальне ставлення до їжі та її відповідну утилізацію (ферма хробаків);  
Компостування не є поширеним в Україні, проте в готелях та ресторанах – це одне з найкращих вкладень в переробку органічного сміття.
- Енергозберігаючі технології;  
В якості енергозберігаючих технологій, готель використовуватиме малу вітрову електростанцію, на криші готелю, американської компанії Flower Turbines.
- Еко-інновації в номерах готелю: одноразові зубні щітки з паперу та жалюзі з сонячними панелями;
- Робот-прибиральник – dustbot, що прибирає сміття та моніторить рівень забруднення повітря; Також на території готелю використовуватиметься робот-прибиральник.

Ні для кого не секрет, що туризм вважають однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, а концепція стійкого туризму вже давно є не просто галузевим трендом. Проте досі згідно із дослідженнями вчених, туризм виробляє

5% світового діоксиду вуглецю щорічно. Наразі принципи стійкого розвитку та основи збереження довкілля є пріоритетом розвитку туристичної індустрії, тому ми щодня бачимо статті та матеріали про готелі та різноманітні підприємства, що дивують результатами впровадження концепції zero waste, пропагують відповідальне ставлення до довкілля серед відпочиваючих, відновлюють екосистеми та використовують перероблені матеріали.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Однією з інноваційних тенденцій розвитку готельного господарства як в Україні, так і в усьому світі є орієнтація на екологічність. Сьогодні дедалі більшої популярності набуває рух за охорону навколишнього середовища. Піклуючись про екологічну рівновагу, люди дедалі частіше змінюють свої звички й уподобання. Готелі теж залучені в цей процес і намагаються в міру можливостей відповідати поняттю «еко-готель». Еко-готелі – заклади гостинності, які функціонують за принципом гармонійного сусідства з природою, не забруднюючи навколишнього середовища. Упровадження в готелях інноваційних екологічних технологій має на меті збереження часу, грошей та енергії. Не дивно, що шлях до них лежить через використання природної енергії.

Програма «екологія в готелі» не завжди потребує прийняття радикальних рішень – важливі будь-які дрібниці: автоматична сантехніка на інфрачервоних променях, електричні мильниці. При цьому «екологічна програма» не досягне своєї мети, якщо не буде організоване письмове «виховання» гостей. Наприклад, заклик до клієнтів «не кидати на підлогу рушник, якщо він ще використовувався» допомагає заощадити не тільки воду й електроенергію, а й третину рушників, які перуть щодня, продовжуючи термін їхнього «життя» [3].

Сьогодні у світі нараховується близько 14 тис. готелів, які в той чи інший спосіб намагаються знизити рівень шкоди довкіллю. Для деяких готелів екологія перетворилася на концепцію їх діяльності. Останні кілька років готельний ринок України активно розвивається. Багато готелів було побудовано та відреставровано, але незважаючи на це, еко-готелів в Україні не вистачає. Проте, на жаль, в Україні недостатньо готелів, побудованих за екологічними стандартами. Навіть серед номінантів першої національної професійної премії у сфері гостинності України Hospitality Awards не було жодного, хто будував свої об'єкти повністю за екологічними стандартами.

### 1.1 Характеристика еко-інновацій в готелі

Екологічні інновації – це нові продукти, технології, а також способи організації виробництва та соціальні програми, що складаються з нових або

змінених процесів, методів, систем, при використанні яких в різних галузях та сферах діяльності виходять покращення стану навколишнього середовища, зниження екологічних ризиків, забруднень або інших негативних екологічних наслідків [4].

Існує спеціальна методика, за якої визначається інноваційний потенціал готелю. За основу береться поточний стан підприємства, та оцінюються його потенційні можливості генерувати будь-які інновації з тих ресурсів, якими готель володіє: кадровими, фінансовими, інформаційними та ін. Далі необхідно представити майбутнє готелю – потенційний ефект, який власник може отримати від запровадження інновацій, тобто деяку частку доходів від інноваційних проєктів у майбутньому. Ця різниця між сьогоднішнім та майбутнім і є її інноваційним потенціалом.

До основних показників, які характеризують екологічність підприємств готельного господарства, відносять:

- споживання води;
- споживання енергії;
- атмосферні викиди, спричинені споживанням енергії;
- використання природних ресурсів (вплив на довкілля, спричинений обсягом спожитого паперу, канцелярського приладдя, мийних засобів, обладнання та інших матеріалів; структура використання відновлюваних/невідновлюваних ресурсів, використанням сировини);
- вплив хімічних засобів на довкілля та здоров'я;
- викиди до атмосфери;
- викиди у воду;
- обсяг відходів;
- пожежі, аварії та інші надзвичайні ситуації;
- вплив транспорту на довкілля.

За кордоном існують й додаткові показники екологізації засобів розміщення:

- використання нетоксичних мийних засобів та прального порошку;
- виготовлення на 100 % з бавовни рушників і напірників;
- обмеження паління на території підприємства готельного господарства;

- використання відновлюваних джерел енергії;
- устаткування із перероблення відходів;
- можливість гостей відмовитись від заміни використаних рушників для економії споживання води;
- енергоощадне освітлення;
- надання еко-автомобілів для перевезення гостей з місця прибуття чи в інших цілях;
- використання власне вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів;
- можливість використання одноразового посуду;
- повторне використання води з кухонь, номерів та інших приміщень для саду та ландшафтного дизайну.

А. Вайсман, президент та генеральний директор корпорації Green Seal Inc, розбив ряд основних напрямів впровадження екологічних інновацій на підприємстві, у яких менеджери та персонал готелю, а також проживаючі можуть значно знизити вплив на навколишню середу (рис. 1.1).

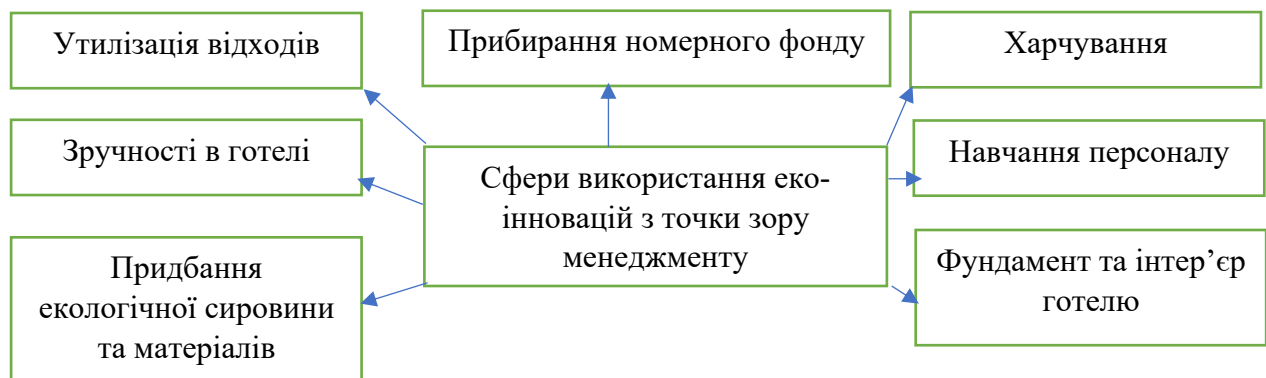


Рис.1.1 – Області застосування еко-інновацій в готелі [5]

Для покращення екологічної ситуації впроваджуються екологічні інновації, спрямовані на прибирання та обслуговування номерного фонду, а також коридорів та холів готелю. Це допомагає звести до мінімуму вплив шкідливих хімічних речовин на гостей та персонал, зменшити кількість відходів, а також скорочує витрати електроенергії та води.

Інша область – це навчання персоналу. Закупівля хімічно-безпечних миючих матеріалів та обладнання ще не гарантує, що вони будуть використані належним

чином. Отже, тому на підприємстві необхідні навчання та підготовка відповідних співробітників. Наявність динамічної та екологічно грамотної, відповідальної команди співробітників також може покращити думку клієнтів про готель.

Найпоширеніші методи підвищення екологічної відповідальності в різних галузях управління готельним бізнесом (табл. 1.1).

**Таблиця 1.1 – Запровадження еко-інновацій в готельному бізнесі [5]**

<b>Область застосування</b>	<b>Область використання інновацій</b>	<b>Відповідальні за реалізацію</b>
Зручності в готелі	Контроль за економією електроенергії Ефективне використання водопостачання Профілактичні заходи по технічному обслуговуванню Зниження кількості відходів виробництва та споживання	Технічний відділ Покоївки, сантехнік Технічний відділ Всі співробітники готелю
Придбання екологічної сировини та матеріалів	Мінімізація пакувальних матеріалів Придбання екологічно безпечних матеріалів	Відділ постачання Відділ постачання
Прибирання номерного фонду	Правильне використання миючих засобів Контроль за використанням чистячих засобів Використання екологічно безпечних миючих засобів	Покоївки Головна покоївка Відділ постачання
Харчування	Придбання сезонних продуктів Придбання витратних матеріалів в натуральній, а не синтетичній упаковці Реалізація на кухні процедур, які зводять до мінімуму вплив хімічних речовин на продукти, зменшення використання води та об'єму харчових відходів Придбання для ресторану багаторазового або легко перероблюваного посуду, замість одноразового	Відділ закупівлі ресторану Відділ постачання Менеджер відділу харчування Відділ закупки ресторану
Навчання персоналу	Проведення нарад з питань екологічних інновацій, обговорення способів успішного освоєння персоналом прийнятих інновацій Розуміння співробітниками готелю екологічної політики підприємства Створення системи мотивації за дотримання екологічної політики підприємства Підтримка співробітників в питаннях взаємодії з навколишнім середовищем	Відділ кадрів Топ-менеджмент Топ-менеджмент Керівники відділів
Поводження з відходами	Використання відходів, що піддаються повторній переробці	Відділ постачання
Фундамент готелю	Використання нетоксичних будівельних матеріалів при будівництві будівлі	Підрядник будівництва готелю
Інтер'єр готелю	Використання екологічних матеріалів для створення інтер'єра готелю	Топ-менеджмент, відділ постачання, декоратор дизайнер на аутсорсингу

Поділ готельного бізнесу на низку взаємопов'язаних областей дає загальне уявлення про сфери застосування та впровадження екологічних інновацій на підприємстві, що полегшує прийняття управлінських рішень щодо вибору та оцінки тієї чи іншої інноваційної діяльності у готелі, а також є основою для аналізу можливості впровадження екологічних інновацій на конкретному підприємстві цього сектора.

Готельний бізнес, як і будь-який інший вид підприємницької діяльності, спрямований на отримання прибутку. Будь-яке інноваційне рішення, яке застосовується в готелі, має нести в собі певні переваги, що сприяють досягненню цілей організації. Проте впровадження екологічних інновацій (як і будь-яких інших інноваційних рішень) пов'язане з певними ризиками для топ-менеджменту підприємства. Для визначення потреби впровадження еко-інновацій у матеріальну базу готелю необхідно оцінити можливі переваги та недоліки, пов'язані з цим типом нововведень (табл. 1.2).

**Таблиця 1.2 -Конкурентні переваги та недоліки еко-готелів [6]**

<b>Показники</b>	<b>Фінансові аспекти</b>	<b>Клієнтська база</b>	<b>Маркетинг</b>
Переваги еко-готелів	<i>Економія на ресурсах:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зниження водоспоживання</li> <li>- зниження електроенергії</li> <li>- зниження витрат на паливо</li> <li>- економія на матеріалах, що піддаються повторній переробці</li> </ul>	<i>Залучення нових клієнтів:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>за рахунок сприятливої екологічної ситуації</li> <li>- за рахунок зниження загального навантаження на здоров'я клієнтів</li> </ul>	<i>Позитивне позиціонування:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>PR та додаткові можливості для реклами готелю</li> <li>- створення для готелю репутації соціально відповідальної компанії</li> </ul>
Недоліки еко-готелів	<i>Додаткові витрати:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Запровадження деяких екологічних інновацій передбачає значні фінансові витрати</li> </ul>	<i>Відтік клієнтів:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Відмовлення від деяких видів послуг, товарів, предметів інтересу, матеріалів, може негативно позначитися на попит на послуги</li> </ul>	<i>Антиреклама:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Позиціонування в якості еко-готелю може негативно позначитися на репутації підприємства, якщо фактично не дотримуватися умов еко-сертифікації, або у випадку, якщо реальний вклад в захист навколишнього середовища від еко-інновацій менший, ніж</li> </ul>

			шкода, що наноситься підприємством
--	--	--	------------------------------------

На підставі аналізу можливих переваг та недоліків, що спостерігаються при впровадженні екологічних інновацій, топ-менеджмент готелю приймає рішення про обґрунтованість проведення заходів щодо впровадження еко-інновацій.

В даний час екологічні інновації найбільш популярні в готелях сегмента «люкс», які закликають зберігати довкілля за допомогою впровадження еко-технологій у сферу готельний бізнес. На підставі останніх досліджень, проведених Міжнародним екологічним аудиторським співтовариством, можна стверджувати, що, наприклад, понад 60 % американських та європейських туристів можуть собі дозволити оплатити високу вартість розміщення в готелях, якщо ті беруть участь у програмах, що сприяють охороні навколишнього середовища.

### 1.2 Зарубіжний досвід впровадження еко-інновацій в готелі

На початку XXI століття, зі зростанням забрудненості навколишнього середовища, людство почало все частіше замислюватися про свою екологічну безпеку. Під цим поняттям мається на увазі все, що відноситься до сфери взаємодії людини з природою – збереження природних ландшафтів, флори та фауни, якість продуктів харчування, а також екологічний статус конкретних територій, населених пунктів та штучних споруд. На зміну небезпечним для екології способам господарювання приходять екологічні інновації.

**Таблиця 1.3 – Міжнародний досвід впровадження екологічних інновацій готельними мережами [7]**

Готельна мережа	Готель	Місце знаходження	Опис інновацій	Ціль
Le Meridien	Вся мережа (100 готелів)	50 країн світу	Починаючи з 2008 року і до 2020 року мережа знизила витрати електроенергії на 30% та води на 20%	Мінімізація витрат ресурсів
	Le Meridien Bora Bora	Французька Полінезія, о. Бора-Бора	Проведення спеціальних тренінгів та курсів для гостей по захисту рідкісного виду морських черепах, що розташовуються в зоні готелю	Збереження популяції звірів

## Продовження таблиці 1.3

	Le Meridien Tahiti	Французька Полінезія, о. Таїті	В оформленні номерів використовуються екологічні природні матеріали. Проживання в бунгало на волі	Створення екологічно-рекреаційної зони
Hyatt	Hyatt Key West Resort & Marina	США, Флорида	Встановлення систем переробки відходів. Експлуатація екологічного обладнання, що застосовується в готелі. Енергозберігаючі установки	Зниження негативного впливу на навколишнє середовище
	Park Hyatt Maldives	США, о. Хадахаа	Фундамент та інтер'єр готелю зроблено з натуральних матеріалів. Спа-салон готелю використовує тільки натуральні екологічні матеріали. Готель сертифікований згідно міжнародних стандартів екологічної програми Earth Check	Створення екологічної рекреаційної зони
Rosewood	Little Dix Bay	США, о. Верджин-Горда	Проведення інтерактивних семінарів з професійними біологами. У програму семінарів входить вивчення коралових рифів, флори та фауни, основ правильних взаємин людини та природи	Збереження довкілля
Marriott International	Вся мережа	70 країн світу	Розміщення в готелях табличок, як і закликають постояльців використовувати рушники та постільну білизну повторно. Розміщення у номерах дозаторів для мила та шампуню. Установка перемикачів для зливних бачків	Економія води та електроенергії. Зменшення об'ємів вироблених готелем викидів окису вуглецю
	The Ritz-Carlton	США, Північна Кароліна	Отримано сертифікат LEED Gold	Енергозбереження
	The Ritz-Carlton, Lake Tahoe	США, Траки	Отримано сертифікат LEED Silver	Енергозбереження
	The Ritz-Carlton	США, Лос-Анджелес	Отримано сертифікат LEED Silver	Енергозбереження

Four Seasons	Вся мережа	Більше 70 готелів та курортів	Щорічно займається посадкою мільйонів дерев у 34 країнах світу	Збереження довкілля
	Four Seasons Resort at Landaa Giraavaru	Мальдіви, атол Баа	Будівлі з перероблених коралів	Створення екологічної рекреаційної зони

Порівняно з недавнім минулим зросло розуміння важливості економії витрати енергії. Сьогодні багато готелів розміщують у своїх номерах невеликі картки із закликом до постояльців використовувати постільну білизну та рушники повторно, а не віддавати текстиль у прання відразу після першого застосування. Експерти вважають, що повсюдне використання подібних карт здатне суттєво зменшити витрати води та скоротити кількість відходів. За підрахунками фахівців, готель із номерним фондом у 150 од. зможе щомісяця заощадити 72 тис. л води та 480 л мила, якщо в номерах розміщуватимуться таблички, які закликають постояльців використовувати рушники та постільну білизну повторно. Завдяки цій програмі, наприклад, готельна мережа «Marriott» змогла на 17% скоротити витрати гарячої води та каналізації.

Найуспішнішими в отриманні сертифікатів екологічної відповідності є міжнародні готельні оператори Marriott, Starwood, Rezidor та ін. Це пояснюється тим, що мережа приносить значні доходи, тому її власники можуть дозволити собі великі витрати на переробку будь-яких видів відходів, зниження, електроспоживання, зменшення забруднення природи, закупівлю екологічного обладнання без особливих збитків для бізнесу. Однак не варто недооцінювати і внесок окремих готелів у захист довкілля (табл. 1.4).

**Таблиця 1.4 – Міжнародний досвід впровадження екологічних інновацій в не мережевих готелях [7]**

Готель	Місце знаходження	Опис інновацій	Ціль
Campo dei Fiori	Мюнхен	Мінімальні витрати енергії забезпечується завдяки спеціально розробленій системі енергопостачання, застосування світлодіодних технологій освітлення готельних номерів та приміщень. Передбачено індивідуальний підігрів води для номерів.	Енерго збереження

		Використовуються великі буферні накопичувачі збереження отриманої енергії	
Cafe Fleuri at Langham Hotel	США, Бостон	Використання миючих засобів, що не містять хлору та полістиролу. Монтаж низьких стель із водяними клапанами. Встановлено систему переробки картону та пластикових пляшок	Мінімізація забруднень довкілля, економія води
Three Camel Lodge	Монголія, Улан-Батор	Забезпечення всього готелю електрикою з відновлюваних джерел, включаючи вітряні електростанції та сонячну енергію	Енерго збереження
Mount Nelson Hotel	ЮАР, Кейптаун	Створено спеціалізовану ферму земляних хробаків, що беруть участь у переробці органічних залишків у високоякісне добриво для ґрунту	Економія за рахунок використання природних джерел
Mosaic House	Прага	Установка у всіх номерах готелю клімат-контролю, а також датчиків економії води у ванних кімнатах. Практично всі прилади працюють на сонячній енергії, відходи відправляються на вторинну переробку Автобуси що обслуговують готель використовують біопаливо	Мінімізація впливу на навколишнє середовище, енерго збереження
Berghotel Muottas Muragl	Швейцарія, регіон св. Моріс	Зниження споживання енергії на 64% завдяки використанню таких відновлюваних джерел, як сонячні батареї, фотогальванічні панелі	Енерго збереження
The White Barn Inn	США, Кеннебунг	Надання електромобілів для переміщення гостей на невеликі відстані та по території готелю	Мінімізація забруднення навколишнього середовища та шуму на території, що розташовані поблизу
Adreere Amellal	Єгипет, пустиня Сахара	Відмова від електрики. Освітлення за рахунок свічок та денного світла	Енерго збереження

В даний час «зелені» технології активно впроваджуються в багато секторів як зарубіжної так і української економіки, зокрема й у готельному бізнесі. У зв'язку з цим експерти вважають, що бути власником екоготелю не тільки сучасно, але й вигідно, оскільки завдяки новим технологіям можна значно знизити витрати на роботі. Крім цього, у еко-готелів є можливість залучити додаткових клієнтів.

Слово «екологічний» у всьому світі міцно увійшло до повсякденного лексикону. Екологічні товари чи продукція цінуються набагато вище, не є

винятком і готельні послуги. У всьому світі еко-готелі стали більш престижними та привабливими для туристів у порівнянні з традиційними. Наприклад, в Європі екологічне маркування мають вже понад 2000 готелів, та їх кількість постійно зростає.

Позиціонування готелю як еко- готелю дає її власнику цілу низку конкурентних переваг, серед яких насамперед можна відзначити можливість використання нового статусу в рекламних цілях, формування сприятливого для персоналу та гостей мікроклімату, підвищення показників завантаження номерного фонду.

### 1.3 Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України

15 березня 2011 р. відбулася презентація міжнародної програми екологічної сертифікації готелів і курортів Green Key («Зелений Ключ»), під час якої нагородили перший в Україні еко-сертифікований готель – Radisson Blu у Києві. Програма Green Key є одним із п'яти проектів міжнародної недержавної, незалежної організації Foundation for Environmental Education, яка розміщена в Данії. Сьогодні саме Green Key займається найактивніше екологічною сертифікацією підприємств готельного господарства в Україні.

Світове господарство налічує понад 120 готелі, відзначених сертифікацією програми Green Key, еко-готелі України становлять майже 11 % від загальної кількості таких готелів. Україна є на четвертому місці за кількістю «зелених» готелів світу (табл.1.5).

**Таблиця 1.5 - Засоби розміщення України, які отримали еко-сертифікат Green Key [8]**

Місто	Підприємство готельного господарства
Київ	Radisson Blu Hotel; Maison Blanche; Maison Blanche (Mytnitsa); Rus Accord Hotel; Баккара Арт-готель, Воздвиженський
Львів	Reikartz Dworzec Lviv; Reikartz Medievale Lviv; Дністер Прем'єр Готель, Три копиці
Миколаїв	Reikartz Рівер Миколаїв
Запоріжжя	Reikartz Запоріжжя
Дніпро, Дніпровська обл.	Reikartz Дніпро, FriendHouse
Харків	Reikartz Харків

Проаналізувавши табл., бачимо, що рівно половина із сертифікованих еко-готелів належить українській мережі REIKARTZ HOTEL GROUP, з чого можемо зробити висновок, що готельна мережа використовує інноваційні підходи ведення бізнесу.

Еко-готель «FriendHouse» – Дніпропетровська обл., 30 км від м. Дніпро, зона річки Орель. Цей унікальний об'єкт можна назвати зразком екологічної архітектури. Частина приміщень, як і глинобитні «кокони», мають досить своєрідні нерегулярні стіни з безліччю віконць.

Такі ж стіни використані як декоративні елементи на ділянці. Ще однією самобутньою деталлю цього «дружнього» готелю є молодий яблуневий сад. Незважаючи на те, що «Friend House» маловідомий серед жителів України, незвичайний еко-готель отримав Гранпрі Міжнародного фестивалю архітектури та дизайну.

Інтер'єри готелю у Києві «Воздвиженський» прикрашає колекція унікального українського антикварного льону ручної роботи, у поєднанні зі сучасним українським житомирським льоном, і сучасними французькими колекціями від Pierre Frey. Готель особливу увагу в декорі просторів приділяє фітодизайну, зокрема тематичному і святковому, в готелі багато живих багаторічних рослин і дерев. Їжа в еко-стилі. Це не тільки найсвіжіші фермерські продукти, але й «екологічність» у приготуванні страв.

Еко-готель «Три копиці», автором якого є львів'янин Левко Давидюк, переміг у номінації «Дизайн середовища» у Всеукраїнському конкурсі дизайнерів «Ukrainian Design: The Very Best Of». Ця ж робота потрапила до китайської книги «Біонічні будівлі світу». Над проектом готельно-ресторанного комплексу «Три копиці» автор працював близько року. За його задумом, житлові будівлі мають чотири поверхи. Перший рівень – дерев'яний, три наступні – з очерету, викладеного за голландською технологією.

Розвиток еко-готельного бізнесу є перспективним напрямом для України, адже у регіоні є значна кількість територій, придатних для розбудови еко-готелів, порівняно низький рівень індустріалізації території, відзначається зростання інвестиції з-за кордону в готельну індустрію, наявний попит на послуги еко-готелів

як серед внутрішніх, так і іноземних туристів. Однак ці конкурентні переваги не використовуються повною мірою.

На сьогодні актуальним завданням для науковців у галузі еко-готельного господарства залишається розроблення універсальної схеми їх екологічної сертифікації, а також створення механізму впровадження зелених ініціатив на рівні дрібних, середніх та великих підприємств сфери гостинності.

#### **1.4 Впровадження еко-інновацій в готелі**

Готель, що проектується, направлений на:

- використання екологічних косметичних та хімічних засобів;

В готелі, що проектується, всі косметичні засоби будуть фірми «Ukrainen rose».

Ukrainian Rose - український бренд, який створює косметику для обличчя, волосся, всього тіла з дамаських троянд, вирощених у власному органічному саду поблизу Карпат. Набір косметики на основі троянд - це краса та здоров'я шкіри. Трояндові пелюстки переробляються вручну у крафтовій лабораторії. Жодної хімії та агресивних речовин у складі, лише ніжність, користь та аромат королеви квітів - троянди. Завдяки 100% натуральному складу на основі екстракту трояндових пелюсток та комплексу олій, косметика підходить для дорослих та дітей [9].

- відповідальне ставлення до їжі та її відповідну утилізацію (ферма хробаків);

Компостування не є поширеним в Україні, проте в готелях та ресторанах – це одне з найкращих вкладень в переробку органічного сміття [10].

Поблизу готелю, планується розташувати ферму хробаків, рис.1.2. Відділення харчових відходів від решти сміття не тільки скорочує розміри звалищ, а й вирішує ще одне важливе завдання — інші фракції залишаються чистими та сухими, у такому вигляді їх простіше сортувати та переробляти у вторинну сировину.

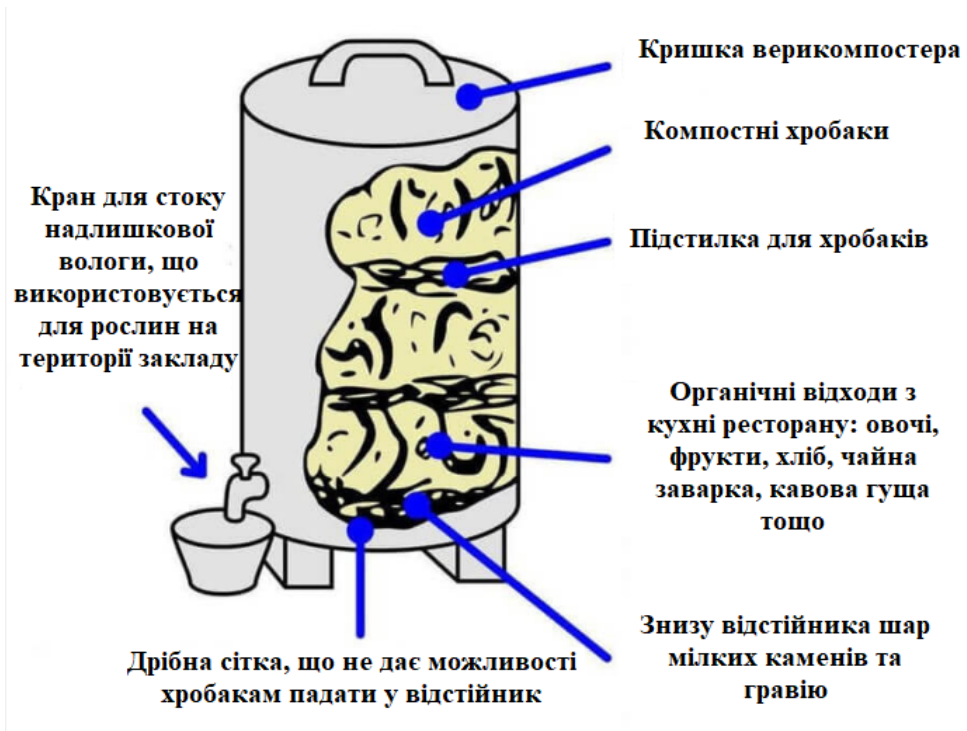


Рис.1.2 – Ферма хробаків

Компостер складається з кількох контейнерів, пластик має бути непрозорий – оскільки хробаки, люблять темряву. За хробаками не потрібен особливий догляд, вони цілком самодостатні і клопоту не приносять, важливо стежити за рівнем вологості і не перегодовувати. Щоб відправити органічні відходи на поїдання, потрібно спочатку створити для хробаків субстрат, а потім складати туди залишки їжі.

Не варто боятися, що черв'яки розплодяться, вони здатні самі регулювати свою популяцію, але через неправильний кліматичний режим у контейнерах у компості може з'явитися пліснява, кліщики, ногохвостки, мушки-дрозофіли. Тим не менш, черв'яки виробляють дуже якісний компост, який вкрай корисний для рослин, неприємних запахів при такому способі компостування немає, а при правильному поводженні така ферма буде найпростішим, ефективнішим і дешевим способом утилізації органічних відходів.

- енергозберігаючі технології;

В якості енергозберігаючих технологій, готель використовуватиме малу вітрову електростанцію, на криші готелю, американської компанії Flower Turbines.

У компанії стверджують, що турбіни їх розробки в кращий бік відрізняються від традиційних вітряків: вони не становлять небезпеки для птахів та інших диких

тварин, особливо в міських умовах. Крім того, вони створюють шум на низькій частоті, непомітний для людей.



Рис.1.3 – Мала вітрова електростанція компанії Flower Turbines [11]

Представники «Flower Turbines» наводять такий перелік переваг вітрових турбін власної розробки:

- ✓ для початку роботи достатньо вітру швидкістю 1,2 м/с, тоді як інші малі вітрові турбіни починають працювати зі швидкістю вітру 3 м/с;
- ✓ птахи бачать турбіни, які виконані у формі квітки та легко уникають зіткнення;
- ✓ «квіткові» турбіни створюють шуму не більше, ніж вітер;
- ✓ коли поруч розташовані кілька турбін, продуктивність зростає на 20-50%.
- еко-інновації в номерах готелю: одноразові зубні щітки з паперу та жалюзі з сонячними панелями;

Щодня готелі й авіакомпанії викидають близько 6 тонн одноразових пластикових зубних щіток. І це лише частина пластикових відходів, які забруднюють природу.

Effa представляє екологічно безпечну альтернативу пластиковим щіткам — зубну щітку з паперу. На її створення надихнув той факт, що люди багато подорожують і, звичайно ж, «завжди забувають взяти із собою зубну щітку».



Рис.1.4 – Зубна щітка з паперу [12]

Еко-щітка виготовлена із переробленого паперу і вкрита тонким шаром ламінації на основі органічного пластика, що захищає її від передчасного розмокання. Навіть якщо щітку не утилізувати, а викинути, вона стане корисним добривом для ґрунту. Щетина зроблена з нейлону, адже за рекомендаціями Асоціації стоматологів, інші матеріали в щітках не можна використовувати. Однак щетинки будуть відділятися і утилізуватися. А використовуваний у екологічній щітці нейлон розкладається швидше за інші види пластику. Упаковка Effa теж екологічна – вона зроблена з тонкого шару переробленого паперу і розчиняється в воді.

Українські спеціалісти розробили перші у світі жалюзі, що не лише захищають від сонця, але і перетворюють енергію його променів на електроенергію будівлі [13].

Включені прилади будуть споживати в першу чергу енергію від жалюзів, скорочуючи споживання від мережі.

Якщо вікна виходять на південь, жалюзі здатні виробляти до 600 Вт на годину або близько 4 кВт в день, а це 100 кВт на місяць.

Система жалюзів SolarGaps складається з наступних компонентів:

- ✓ Панелі з вбудованими фотоелектричними елементами, кількість яких залежить від розміру жалюзів;
- ✓ Раф - штора з двигуном, на якій розміщуються «сонячні панелі»;

- ✓ Направляючі раф - штори, які забезпечують стійкість «сонячних» панелей та запобігають їх хитанню від вітру;
- ✓ Електронний блок управління, який забезпечує керування жалюзіями через смартфон чи систему керування «розумним» будинком а також можливе ручне управління пристроєм.



Рис.1.5 – Жалюзі з сонячними панелями Solar Gaps [13]

- еко-інновації на території готелю:
  - ✓ використання «синтетичних дерев», що очищають повітря від вуглекислого газу;

На території готелю будуть встановлені «синтетичні дерева», рис.1.6.



Рис.1.6 – «Синтетичні дерева»

Дослідники з Університету Колумбії розробили цікаву технологію, метою якої є утилізація  $\text{CO}_2$ , що знаходиться в атмосфері. Таким чином, такі штучні «синтетичні дерева», встановлені в місцях скупчення вуглекислого газу, допоможуть зробити атмосферу чистішою. При цьому вони поглинають вуглекислий газ у 1000 разів ефективніше, ніж звичайні живі дерева.

Основою нової технології є «листя» виготовлені із спеціального полімеру, який захоплює (сорбує) вуглекислий газ. Після цього зібраний вуглекислий газ перетворюється на рідку форму для зручності зберігання та транспортування.

Додатковою функцією цієї установки є вироблення електроенергії від енергії вітру, адже площини, що вловлюють вуглекислий газ, є не що інше, як лопасті вітрогенератора, одержувана електроенергія йде на власні потреби установки та готелю, а надлишки можуть передаватися в загальну енергетичну систему або використовуватися для отримання метану з вуглекислого газу електрохімічним шляхом.

Установка «синтетичного дерева» здатна за добу переробити 1000 кг вуглекислого газу, при цьому втрати становитимуть близько 200 кг, що означає повну утилізацію близько 800 кг вуглекислого газу на добу.

- ✓ робот-прибиральник – dustbot, що прибирає сміття та моніторить рівень забруднення повітря;

Також на території готелю використовуватиметься робот-прибиральник – dustbot, рис.1.7.



Рис.1.7 - Робот-прибиральник – dustbot [14]

Це робот, який може збирати сміття. Сміттєвий бак робота Dustcart може вмістити 40 кг.

DustBot адаптується до місцевості та використовує GPS-навігації у поєднанні з попередньо завантаженими картами. Він використовує гіроскоп, щоб триматися у вертикальному положенні, і має ультразвукові, інфрачервоні та лазерні датчики, щоб уникати зіткнення зі статичними та динамічними перешкодами. Він може стежити за забрудненням з допомогою низки датчиків якості повітря, і може попередити, якщо рівень забруднення занадто високий.

- еко-інновації в ресторані:
  - ✓ біорозкладувальне та їстівне пакування (take away) [15]

Пакування замовленої їжі в ресторані відбуватиметься за допомогою біорозкладувального та їстівного пакування, української компанії FoodBIOPack. Розробники кажуть: основою всіх виробів є натуральні харчові компоненти, які містять білки, полісахариди та жири.

Отже, ні для кого не секрет, що туризм вважають однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, а концепція стійкого туризму вже давно є не просто галузевим трендом. Проте досі згідно із дослідженнями вчених, туризм виробляє 5% світового діоксиду вуглецю щорічно. Наразі принципи стійкого розвитку та основи збереження довкілля є пріоритетом розвитку туристичної індустрії, тому ми щодня бачимо статті та матеріали про готелі та різноманітні підприємства, що дивують результатами впровадження концепції zero waste, пропагують відповідальне ставлення до довкілля серед відпочиваючих, відновлюють екосистеми та використовують перероблені матеріали.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Ужгород - столиця Закарпаття і найменший обласний центр України. Самобутнє місто, що увібрало в себе елементи багатьох культур - угорської, австрійської, чеської, а в останні роки ще й української. В Ужгороді цікавий середньовічний замок, закарпатський музей народної архітектури та побуту, загадкова Горянська ротонда з унікальними фресками XIV століття і величезний пласт міжвоєнної чехословацької архітектури, якої тут більше ніж де-небудь ще за межами Чехії та Словаччини. Відвідавши Ужгород, не можна скласти повне уявлення про Закарпаття, але, безумовно, він стане відмінним вступом до цього самобутнього регіону [16].

Ужгород — адміністративний центр наймолодшої області України — Закарпатської. Закарпаття було приєднано до Української РСР 1945 року. До цього часу воно входило до складу Чехословаччини, а до 1919 року належало Австро-Угорщині. Населення Ужгороду багатонаціональне — більшість складають українці, але також живе багато росіян, угорців, словаків, німців, євреїв, циган. Іноземцю потрібно проявляти багато терпіння в спілкуванні з місцевими жителями. Проте, Ужгород заслуговує на увагу як перехрестя культур. Часто місцеві жителі зможуть допомогти або вказати дорогу українською, угорською чи російською мовами [16].

Центр міста — дуже цікаве і приємне місце, де є магазини, ресторани і готелі.

Ужгород є найбільшим транспортним вузлом Закарпатської області, через який проходить низка європейських автошляхів - E50, E58, E573, а також міжнародні автошляхи M06, M08 та автомобільний шлях національного значення M13.

Парки та сквери міста Ужгород:

- Альпінарій;
- Парк Лаудона;
- Боздошський парк;
- Парк Підзамковий;
- Ботанічний сад УжН;

- Малий Галагов;
- Святої Тетяни.

Дозвілля в місті Ужгород

- Кінотеатри
- Театри. В Ужгороді розташований драматичний та ляльковий театр.
- Галереї та художні салони
- Спорт. На території міста працюють фітнес зали, секції з найбільш популярних видів спорту: плавання, футбол, гімнастика, баскетбол, петанк.

Освіта в Ужгороді. Найвідомішими та найпопулярнішими освітніми закладами міста Ужгород є Ужгородський Національний Університет (20 факультетів) та Закарпатська академія мистецтв, також працюють інші заклади з професійної та технічної підготовки фахівців.

Діловим людям Ужгород є надзвичайно зручним. Саме тому, тут щорічно проводять сотні заходів, конференції, семінари, тренінги чи просто зустрічі між партнерами. Тут можна не лише ефективно попрацювати, але й культурно та пізнавально провести час.

Для проектування було обрано місцевість по вул. Закарпатська, 51А.

## **2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг**

Особливість ринку готельних послуг полягає в тому, що тут створюють нову форму споживчого попиту – попит гостей, які приїздять в готель, і на різноманітні товари та послуги, запропонувати які покликана промисловість регіону. Розширення ринків збуту веде до зростання продажу продукції регіональної промисловості і природнім чином збільшує доходи регіонів. Значно зростає попит на сувенірну продукцію. Крім додаткового доходу, її продаж може стати рекламою регіону, де розміщуються відвідувачі.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями в м. Ужгород

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Дует» [17]	вул. Кошицька, 6	готель	4*	22 номери люкс – 550 грн, твін – 550 грн, напівлюкс – 500 грн.	Інфраструктура ресторан, паркінг, басейн та сауна з джакузі Послуги проживання, харчування, замовлення авіа та залізничних квитків, замовлення театральних екскурсій, прання, прасування одягу	70
Арт-готель «Емігранд» [18]	вул. Митна, 31	готель	4*	60 номерів комфорт – 1150 грн, суперіор – 1350 грн., люкс – 2000 грн.	Інфраструктура ресторан, паркінг, басейн Послуги проживання в арт-просторі, харчування, проведення екскурсій, оренда транспорту, трансфер	75
Апарт-хостел «Green Islands» [19]	вул. Університетська, 25	хостел	-	70 номерів 2-о місний – 550 грн, тримісний – 500 грн, 4-и місний – 450 грн, 6-ти місний – 400 грн, апартаменти – 1100 грн.	Інфраструктура 2 кухні, 8 санвузлів, робочі зони Послуги проживання, безкоштовно кава, чай, інтернет	68
Хостел «Freedom» [20]	вул. Собранецька, 7	хостел	-	10 номерів по 4 місця – 580 грн.	Інфраструктура кухня, санвузол, паркінг Послуги проживання, інтернет	50
Апарт-готель «Галаговь» [21]	вул. Довженка, 5	готель	3*	80 номерів люкс – 2500, делюкс – 2000, апартаменти – 3000, бюджетний номер – 890	Інфраструктура ресторан, паркінг, сауна Послуги проживання, харчування, виклик невідкладної допомоги, трансфер, інтернет	69

				грн, апартаменти люкс – 3500 грн.		
--	--	--	--	--	--	--

Проаналізувавши готелі поруч з місцем проектування, в м. Ужгород, дійшли висновку, що переважають апарт-готелі та хостели. Всі готелі є досить гарними, з власною «родзинкою», виконані в стилі арт, але напри великий жаль вони майже не мають додаткових послуг.

Для проектування було обрано 3\* еко-готель, з інноваційними системами.

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Ужгород – місто мультикультур, ароматної кави, старовинної архітектури та дивовижних милих міні-пам'ятників. Це місто натхнення, любові, радості, щирості, відчуттів і толерантності. Місто, яке захоує – саме так кажуть про давній тисячолітній Ужгород і туристи, і самі його жителі. Таких, як Ужгород, не існує. Його унікальність в інтернаціональності, його єдність – в особливих ідеях, поглядах і прагненнях людей, його багатогранність – в різноманітті стилів, конфесій, смаків, ароматів, його шарм – в кожній старовинній вуличці. Ужгород – місто, відкрите для кожного: в цьому його головна родзинка.

Що стосується туристів, то якщо не розглядати 2022 рік, коли в країні йде війна, то місто є досить привабливим з точки туризму.

За результатами моніторингу спостерігалось значне збільшення кількості відпочиваючих у порівнянні з попереднім роком.

Так, за 2021 рік місто відвідало 270,0 тис. туристів проти 190,2 тис. чол. у 2020 році. Зріс обсяг наданих туристичних послуг на 50,1 % і складає 85,4 млн. грн. Суб'єктами туристичної діяльності до бюджетів всіх рівнів надійшло 9,0 млн. грн. проти 7,7 млн. грн., що надійшли у 2020 році.

З метою популяризації туристичного потенціалу район приймає участь у виставково-ярмаркових заходах, семінарах, конференціях[22].

Щороку відбувається найбільша в області Міжнародна туристична виставка-ярмарка «Тур'євроцентр – Закарпаття», де район представляє наявний туристичний потенціал та можливості розвитку туристичної індустрії.

Сьогодні Ужгород один із найпопулярніших серед туристів міст. Головні його атракції переважно знаходяться як в самому його серці – Старому Місті, так і на його околицях:

- «Совине гніздо» – легендарна комора і винний льох Ужгорода, побудований ще в 1781 році. Сьогодні це відреставрована унікальна архітектурна пам’ятка міста, яка розмістилася навпроти мерії, на підніжжі комітатські гірки. Колись в тутешніх пагорбах зберігали вино, пиво, зерно, сало, овечу вовну, а з недавніх пір в «Совине гніздо» вдихнули нове життя.
- «Білий дім» – одна з родзинок чеського кварталу Галагов, спроектована відомим чеським архітектором Антоном Крупко в стилі конструктивізму. Сьогодні тут працює облдержадміністрація.
- У ботанічному саду Ужгорода можна сповна насолодитися більш ніж 5 тисячами рослин і 800 видів дерев і кущів. Тут ростуть банан, папайя, евкالیпт, лавр. Неподалік розташований Підзамковий парк, де можна побачити найстаріше дерево Ужгорода – 500-річний платан, який посадили ще графи Другети.
- Пагорб Слави – масивний меморіальний комплекс, який відкрили в пам’ять про героїв Другої світової війни. Тут, в 217 братських та одиночних могилах, покоїться близько тисячі воїнів-визволителів.

Отже, для проектування було обрано 3\* готель на 110 номерів. Ситуаційний план зазначено на рис.2.1.

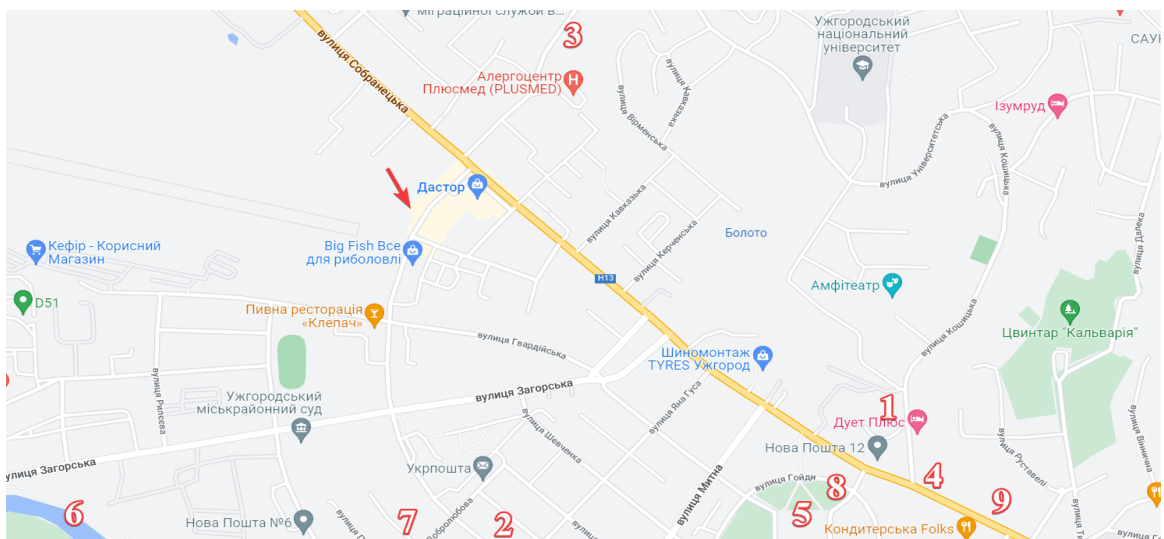


Рис.2.1-Ситуаційний план

## Характеристика готелів та місць зосередження туристів

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	Готель	110 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Дует»	22 номери
2	Арт-готель «Емігранд»	60 номерів
3	Апарт-хостел «Green Islands»	70 номерів
4	Хостел «Freedom»	10 номерів
5	Апарт-готель «Галаговь»	80 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	р. Уж	
7	Стадіон «Авангард»	
8	Парк Св. Тетяни	
9	Совине Гніздо	

### 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Готель, що проектується має концепцію еко-готелю, тобто заклад намагається працювати за принципом гармонійного сусідства з природою, не забруднюючи навколишнього середовища. Упровадження в готелях інноваційних екологічних технології має на меті збереження часу, грошей та енергії.

**Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	еко-готель
Категорія	3*
Кількість номерів	110
Місце знаходження:	
фактичне	м. Ужгород, вул. Закарпатська, 51А
знакове	Совине Гніздо
Стиль дизайну	сучасна класика
Контингент споживачів	відпочиваючі
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	Використання екологічних косметичних засобів фірми «Ukrainen rose», зубні щітки з паперу, жалюзі з сонячними панелями Solar Gaps, робот-прибиральник, трансфер, прибирання номерів, виклик таксі / невідкладної допомоги, послуга «будіння»
Інфраструктура	Ферма хробаків, мала вітрова електростанція американської компанії Flower Turbines, «синтетичні дерева», ресторан, бар, паркінг, альтанки, боулінг, більярд
Режим роботи	цілорічний/ цілодобовий
Площа земельної ділянки	6600 м <sup>2</sup>

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організаційна структура управління готелем – це система зв'язків, які діють між підрозділами готелю, а також між його працівниками. Іншими словами, це сукупність управлінських ланок, які розташовані у чіткій підпорядкованості і взаємозалежності та які забезпечують взаємодію системи управління і керованих систем.

Від організаційної структури управління готелем залежить порядок та способи реалізації всіх функцій готельного менеджменту – планування, організація, мотивація і контроль. Таким чином, організаційна структура управління готелем визначає сутність готелю та дає основу для реалізації його діяльності.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба експлуатації номерного фонду	Служба, що займається генеральним прибиранням номерів, холів	стюарт, покоївки, головна покоївка, прибиральники
Служба прийому та розміщення	Служба, що забезпечує максимальне завантаження номерів. Відповідає: - за реєстрацію - бронювання місць - оформлення розрахунків	касир, швейцар, адміністратор, портье
Служба ресторанного господарства	Служба, що відповідає за успішну роботу кухні ресторану: - організація свят, вечірок, тощо - складання меню - розрахунок добової потреби	кухарі, мийники, офіціанти, адміністратор, завідувач, комірник, вантажник
Служба безпеки	Служба, що забезпечує охорону всього комплексу	охоронники, начальник
Адміністративна служба	Служба, що організовує роботу всіх інших служб. Вирішує: - кадрові питання - фінансові питання - умови праці персоналу	директор, секретар директора, кадровик, робітники
Фінансова служба	Служба, що забезпечує облік фінансів на підприємстві. Займається: - контролем фінансів - обігом фінансових ресурсів	касир, бухгалтери, головний бухгалтер
Інженерна служба	Служба, що забезпечує функціонування номерного та підсобного фонду комплексу	інженер, головний інженер

Мета формування організаційної структури готелю полягає у такому:

- забезпеченні раціонального розподілу і внутрішньої кооперації праці у готелі;
- визначенні завдань та призначенні відповідальних за їх вирішення;
- розподілі функціональних обов'язків серед працівників;
- встановленні зв'язків між ними, визначенні каналів комунікації.



Рис.3.1 – Функціональна схема готелю

Основною об'єднувальною ланкою всіх груп приміщень готелю є блок приймально-допоміжних приміщень із вестибулем.

Він створює перше враження про готель. У цих приміщеннях здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджих, розрахунки з ними, надання інформації щодо діяльності готельних служб, різноманітних заходів, подій, визначних місць, екскурсій, зберігання і транспортування багажу тощо.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Навколо вестибюля або поблизу його розташовують основні приміщення вестибюльної групи. Прийоми їх взаємного розташування різні: вони можуть розміщатися уздовж однієї, двох або трьох сторін вестибюля. У всіх випадках розміщення приміщень повинне бути таким, щоб максимально скоротити переміщення потоків руху клієнтів і персоналу по вестибюлі.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	DecArt	6	1890x660x760	7,48
Крісло	DecArt	4	466x466x760	0,86
Журнальний столик	DecArt	4	567x560x500	1,27
Комод	DecArt	4	1300x540x900	2,8
<b>Всього</b>				<b>12,41</b>
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	-	1	2600x680x700	1,76
Крісло	DecArt	2	466x466x760	0,43
Комод	DecArt	1	1300x540x900	0,7
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
<b>Всього</b>				<b>4,15</b>
Гардероб				
Вішаки	-	6	500x500x1800	1,5
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
<b>Всього</b>				<b>2,76</b>
Сейфова				
Сейфові шафи	FEROCON	4	600x650x900	1,56
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
<b>Всього</b>				<b>2,34</b>
Швейцарська зона				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	4	380x460x560	0,69
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
<b>Всього</b>				<b>2,73</b>
Місце для багажних візків				
Багажні візки	-	6	1000x558x680	3,34
<b>Всього</b>				<b>3,34</b>
Камера схову				
Стелажі	DecArt	6	1250x550x1700	4,12
Стілець	DecArt	2	380x460x560	0,34
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
<b>Всього</b>				<b>5,24</b>
Пост охорони				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	4	380x460x560	0,69
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
<b>Всього</b>				<b>2,73</b>
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз	Cersanit	2	665x560x500	0,74
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
<b>Всього</b>				<b>0,98 + 20% = 1,17</b>
Санвузол чоловічий				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37

## Продовження таблиці 3.2

Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Пісуар	Cersanit	2	360x420x400	0,3
<b>Всього</b>				<b>0,91</b>
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit	2	665x560x500	0,74
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
<b>Всього</b>				<b>0,98</b>
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	4	380x460x560	0,69
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
Стелажі	DecArt	1	1250x550x1700	0,68
<b>Всього</b>				<b>3,41</b>
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	Cersanit	2	665x560x500	0,74
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
<b>Всього</b>				<b>0,98</b>

Розробивши розрахунки всіх площ приймально-вестибюльної групи приміщень, порівнюємо їх площу з стандартною, табл.3.3.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	41,3	110
Бюро прийому і реєстрації	13,8	12
Гардероб	9,2	9
Сейфова	7,8	7
Швейцарська зона	9,1	6
Місце для багажних візків	11,1	7
Камера схову	17,4	10
Пост охорони	9,1	2
Санвузол для маломобільних груп населення	3,9	5
Санвузол чоловічий	3	5
Санвузол жіночий	3,2	5
Кімната чергового адміністратора	11,3	12
Службовий санітарно-технічний блок	3,2	5
<b>Всього</b>	<b>143,4</b>	<b>195</b>

Розрахована вестибюльна група приміщень відрізняється деякими площами від стандартів, тому складаємо табл.3.4, згідно стандартів.

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

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	110
Бюро прийому і реєстрації	13,8

Гардероб	9,2
Сейфова	7,8
Швейцарська зона	9,1
Місце для багажних візків	11,1
Камера схову	17,4
Пост охорони	9,1
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	5
Санвузол жіночий	5
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний блок	5
<b>Всього</b>	<b>219,5</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Готель, що проектується – це тризірковий готель на 110 номерів, розрахунок номерного фонду закладу наведено в табл.3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3\* на 110 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	3	6
Номер I категорії (1)	1	1	23	23
Номер I категорії (2)	1	2	69	138
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	13	26
<b>Всього</b>			<b>110</b>	<b>197</b>

Визначившись з номерним фондом готелю, підбираємо меблі та розраховуємо загальну площу номерів, табл.3.6.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Апартаменти</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двоспальне (king size)	DecArt	1	2100x2200x665	4,62
Тумбочка	DecArt	2	358x357x450	0,25
Шафа	DecArt	1	900x700x1700	0,63
Комод	DecArt	1	1300x540x900	0,7
Телевізор	Panasonic	1	550x122	0
Міні-сейф	-	1	215x225	0

## Продовження таблиці 3.6

Міні-бар	-	1	680x660x665	0,44
Крісло	DecArt	2	466x466x760	0,43
				<b>7,07</b>
<b>Вітальня</b>				
Крісло	DecArt	2	466x466x760	0,43
Диван	DecArt	1	1890x660x760	1,24
Журнальний столик	DecArt	1	567x560x500	0,31
Стелажі	DecArt	1	1250x550x1700	0,68
Стіл письмовий	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	2	380x460x560	0,34
				<b>3,78</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
Ванна-джакузі	Cersanit	1	1360x500x560	0,68
				<b>2,19</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
				<b>0,61</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішаки	-	2	500x500x1800	0,5
Підставка під багаж	DecArt	1	680x500x500	0,34
				<b>0,84</b>
				<b>14,49</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двоспальне (king size)	DecArt	1	2100x2200x665	4,62
Тумбочка	DecArt	2	358x357x450	0,25
Шафа	DecArt	1	900x700x1700	0,63
Телевізор	Panasonic	1	550x122	0
Міні-сейф	-	1	215x225	0
Міні-бар	-	1	680x660x665	0,44
				<b>5,94</b>
<b>Вітальня</b>				
Крісло	DecArt	2	466x466x760	0,43
Диван	DecArt	1	1890x660x760	1,24
Журнальний столик	DecArt	1	567x560x500	0,31
Стелажі	DecArt	1	1250x550x1700	0,68
				<b>2,66</b>
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
				<b>1,51</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24

<b>Передпокій</b>				
Вішаки	-	2	500x500x1800	0,5
Підставка під багаж	DecArt	1	680x500x500	0,34
				<b>0,84</b>
				<b>11,56</b>
<b>Номери I категорії (одномісний)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	DecArt	1	1000x2000x665	2
Тумбочка	DecArt	1	358x357x450	0,12
Шафа	DecArt	1	900x700x1700	0,63
Телевізор	Panasonic	1	550x122	0
Стіл письмовий	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	2	380x460x560	0,34
				<b>3,87</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
				<b>1,51</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішаки	-	2	500x500x1800	0,5
Підставка під багаж	DecArt	1	680x500x500	0,34
				<b>0,84</b>
				<b>6,22</b>
<b>Номери I категорії (двомісні)</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко двоспальне (king size)	DecArt	1	2100x2200x665	4,62
Тумбочка	DecArt	2	358x357x450	0,25
Шафа	DecArt	1	900x700x1700	0,63
Телевізор	Panasonic	1	550x122	0
Стіл письмовий	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	2	380x460x560	0,34
				<b>6,62</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
				<b>1,51</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішаки	-	2	500x500x1800	0,5
Підставка під багаж	DecArt	1	680x500x500	0,34
				<b>0,84</b>
				<b>8,97</b>
<b>Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко односпальне	DecArt	2	1000x2000x665	4
Тумбочка	DecArt	2	358x357x450	0,25
Шафа	DecArt	1	900x700x1700	0,63
Телевізор	Panasonic	1	550x122	0
Стіл письмовий	DecArt	1	1200x650x670	0,78

Стілець	DecArt	2	380x460x560	0,34
				<b>6</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
				<b>1,51</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішаки	-	2	500x500x1800	0,5
Підставка під багаж	DecArt	1	680x500x500	0,34
				<b>0,84</b>
				<b>8,35</b>

Визначившись з меблями в номерах готелю, розписуємо їх площу в табл.3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3\* на 110 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	36,2	7,3	2	2,8	48,3
Люкс	28,7	5	2	2,8	38,5
Номер I категорії (одномісний)	12,9	5	-	2,8	20,7
Номер I категорії (двомісний)	22,1	5	-	2,8	29,9
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	20	5	-	2,8	27,8+20% = 33,3

У приміщенні житлових поверхів використовуються спеціальні готельні меблі: убудована, що трансформується, блочна, навісна. У результаті такого меблювання зменшується площа, займана меблями, і кількість предметів, полегшується збирання приміщень і їх естетичне сприйняття.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Диван	DecArt	4	1890x660x760	4,98
Крісло	DecArt	2	466x466x760	0,43
Журнальний столик	DecArt	2	567x560x500	0,63
				<b>6,04</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стілець	DecArt	4	380x460x560	0,69
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26

Стелажі	DecArt	1	1250x550x1700	0,68
<b>Всього</b>				<b>3,41</b>
<b>Комора брудної білизни</b>				
Білизнопровід	-	1	568x568	0,32
				<b>0,32</b>
<b>Комора прибирального інвентаря</b>				
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
Пилосос	Panasonic	4	400x250x200	0,4
Стелажі для миючих засобів	DecArt	2	1250x550x1700	1,37
				<b>3,03</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Візки	-	6	1000x558x680	3,34
				<b>3,34</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	Cersanit	1	665x560x500	0,37
Умивальник	Cersanit	1	540x450x700	0,24
Душова кабіна	Cersanit	1	950x950x2500	0,9
				<b>1,51</b>
<b>Сервізна</b>				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Стелажі	DecArt	2	1250x550x1700	1,37
				<b>2,15</b>
<b>Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі</b>				
Стіл	DecArt	1	1200x650x670	0,78
Шафа	DecArt	2	900x700x1700	1,26
				<b>2,04</b>

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	20,1	30
Кімната чергового персоналу	11,3	12
Комора брудної білизни	1	6
Комора прибирального інвентаря	10,1	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	11,1	12
Санвузол для персоналу	5	8
Сервізна	7,1	8
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	6,8	4

Визначивши приміщення поповерхового обслуговування 3\* готелю та розрахувавши їх площу, складаємо табл.3.10.

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	10,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	8
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	6,8

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

#### 3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан готелю категорії 3\*, представлено залом на 148 місць. Заклад надає сніданки за типом «шведський стіл» до 11 години, після заклад пропонує меню «а ля карт». Кухня закладу – українська та європейська. Обслуговування здійснюється офіціантами (під час сніданку – часткове).

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	148	мешканці готелю і гості м. Ужгород	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «а la carte»	офіціантами, часткове, повне	українська європейська	8.00-22.00
Лобі - бар	Перший	20	мешканці готелю і гості м. Ужгород	«а la carte»	повна	-	24 години (цілодобово)
Їдальня для персоналу	-	30	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	8.00-22.00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Ранні за часом сніданки доцільно організовувати із застосуванням прискорених форм та комбінованих методів обслуговування. В закладах ресторанного господарства при готелі таким вимогам відповідає «шведський стіл» чи «шведська лінія». Також ранні сніданки (до 7.00) можна подати (за бажанням мешканців) у номер готелю, здійснюючи послугу «Room Service» (обслуговування у кімнатах).

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Авокадо тост з тунцем конфі та сиром страчателла	20/10/10
згідно ТК	Канapé із сиром і виноградом	25/10/10
згідно ТК	Панкейки з цукіні та лососем	55
згідно ТК	Салат зелений (мікс салату, цукіні, огірок, авокадо, гарбузове насіння, горохово-мятне пюре, лимон, оливкова олія)	70
згідно ТК	Салат томатний (томати, смажений халумі, мікс салату, хлібний кранч, соус бабагануш)	80
згідно ТК	М'ясний ряд (салями, бекон, балик)	20/20/20
згідно ТК	Вершкове масло «Valio 82%»	20
<b>Гарячі страви</b>		
згідно ТК	Восьминіг в соєвій карамелі з картопляними скибками	110
згідно ТК	М'ясний террін з фісташками	90
згідно ТК	Ранкова вівсянка (вівсянка, шпинатний крем, масло вершкове, крем-сир буко, авокадо, в'ялені томати)	80
згідно ТК	Сирний булгур з ерінгами	80
згідно ТК	Каша з нута, з авокадо та артишоком	90
згідно ТК	Баклажани світ-чілі	80/5
згідно ТК	Білковий омлет зі свіжими овочами	75
згідно ТК	Яйця Бенедикт зі смаженим беконом під соусом «Голандез»	75
згідно ТК	Рулетки з омлета в часниковій заливці	80
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Гаазька вафля з фруктами	60
згідно ТК	М'ятний чізкейк	65
згідно ТК	Сирники з чорничним кремом	70/10
<b>Напої</b>		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («ніжний хайсан») зелений чай Омі Токуджо з освіжаючим смаком чорний класичний чай (асам дайріал) чорний чай Яме Коуча з тонким фруктовим смаком крафтовий чай (смородина-базилік)	200
згідно ТК	Кава: рістретто еспreso допіо американо	15 30 60 60

## Продовження таблиці 3.12

	капучино	120
	лате	150
	капуоранж	150
згідно ТК	Какао	250
згідно ТК	Грейфрутовий фреш	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Паляниця	20
	Житній хліб (журавлина-курага)	20
	Шифоновий бісквіт	40
	Круасан татен з печеним яблуком	45

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г/ (мл)
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Креветковий масл-хев на хлібі сордо	120/40
згідно ТК	Фермерський сом з шпинатно-кокосовим бер бланом та рисом	120/120
згідно ТК	Філе міньйон з кремом із лисичок	200/20
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Сморреброд з рієтом із скумбрії	150
згідно ТК	Нісуаз з лососем гравлакс (салат ромен, мікс салату, картопля, лосось с/с, яйце, томати, квасоля стручкова, соус Нісуаз)	170
згідно ТК	Картопляний салат з ростбіфом (рукола, огірок, сир фета, в'ялені томати, печена картопля, ростбіф, томатний айолі)	170
згідно ТК	Теплий салат з телячим язиком (кабачок, баклажан, томати, мікс салат, пряний соус)	175
згідно ТК	Салат з маринованим гарбузом (рукола, гарбуз, буряковий крем, брюссельська капуста, імбирно-арахісова заправка)	150
згідно ТК	Асорті із сала (сало в спеціях, сало генеральське, грінки, хрін)	50/50/50/20/10
згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (ковбаска домашня, окорок фарширований, буженина, соус гірчиця)	50/50/50/20
згідно ТК	Вишуканий набір до вина (сир пармезан, сир дор блю, сир камамбер, мед, крекер)	50/50/50/10/20
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Мізки телячі смажені в сухарях	75
згідно ТК	Запечений камамбер з грінками і малиновим соусом	70/5
згідно ТК	Печериці фрі з соусом	70/5
<b>Перші страви</b>		
згідно ТК	Суп з яловичиною і овочами	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	250
згідно ТК	Крем-суп із брокколі	250
<b>Другі страви</b>		
згідно ТК	Лосось з паровими овочами (морква, спаржа, брокколі)	200/30/30/30
згідно ТК	Короп смажений з цибулею	250
згідно ТК	Фішболли із судака з трьома видами капусти (савойська, брокколі, цвітна)	150/50/50/50
згідно ТК	Курка карі на кокосовому молоці з рисом	150/100
згідно ТК	Котлета по-київські з картопляним пюре	120/120
згідно ТК	Стейк-рібай з томатним соусом і картоплею	120/10/120
згідно ТК	Телятина з овочами під соусом теріякі та вершками	250

згідно ТК	Яловичий язик у глазури	300
згідно ТК	Свинячі ребра у глазури з полентою	200/150
згідно ТК	Цільнозернові спагетті з томатним маслом і севиче з креветок	200
<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Ягідне желе з кокосовими крекерами	110
згідно ТК	Еклер ожина-лаванда	80
згідно ТК	Віденський штрудель з яблуками, вишнями та морозивом	120/25
<b>Гарячі напої</b>		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай (зелений порошок) гречаний чай чай шипшина-барбарис з лимоном чорний класичний чай (золоті голки)	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто капучино флет вайт фільтр-кава лате фрапе-карамель	15 60 120 120 150 150
<b>Холодні напої</b>		
згідно ТК	Лассі з дині та полуниці	250
згідно ТК	Морс із журавлини	250
згідно ТК	Хлібний квас	250
згідно ТК	Смузі з авокадо та банана	250
згідно ТК	Смузі з яблука та мікро-гріну	250
згідно ТК	Смузі з персиків та малини	250
згідно ТК	Смузі на банановому молоці з висівками	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Надгречаний багет	40
	Цільнозерновий житній	45
	Булка з кардамоном	65
	Круасан персик-троянда	80

Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, покупних товарів і тютюнових виробів існує своя послідовність розташування у бланку меню. Спочатку вказують горілку і горілчані вироби, потім виноградні вина — кріплені, столові білі, столові червоні, потім вказують десертні вина, далі шампанське та інше ігристе, потім коньяки і бренді, потім лікери. Завершують список мінеральні і фруктові води, соки, пиво і тютюнові вироби.

**Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу**

Назва напою	Ємність пляшки, величина порції, л
<b>Горілка</b>	
Горілка «Nemiroff Делікат м'яка», 40% об. Україна	0,75/0,05
Горілка «President Platinum», 40% об. Україна	0,75/0,05
Горілка «Хортиця срібна», 40% об. Україна	0,75/0,05

<b>Вино-горілчані вироби</b>	
Вино Donini Soave, біле, сухе, Італія, 10,6% об.	0,75/0,15
Вино Folonari Chardonnay, біле сухе, Італія, 10,6% об.	0,75/0,15
Вино Prince Louis Blanc Sweet, біле напівсолодке, Франція, 12,9% об.	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay Troyanda Karpat, біле солодке, Україна, 15,1% об.	0,75/0,15
Вино сухе червоне Maison Bouey Lettres de France Rouge , 11% об.	0,75/0,15
Вино сухе червоне Cantina di Soave Valpolicella Le Poesie, Італія, 12% об.	0,75/0,15
Вино напівсухе червоне Farnese Zolla Malvasia Nera, Італія, 13,5 % об.	0,75/0,15
Вино напівсолодке червоне Ebony Vale Cabernet Sauvignon, Німеччина	0,75/0,15
Вино напівсолодке біле Марсала Cantine Pellegrino Marsala Fine, Італія, 17% об.	0,75/0,15
<b>Ігристі вина</b>	
Вино ігристе Крим біле напівсухе, Україна	0,75
Вино ігристе Артемівське біле брют , 10% об. Україна	0,75
Вино ігристе Astoria Prosecco Spumante DOC Rose Millesimato рожеве екстра-сухе, Італія	0,75
<b>Ром</b>	
Ром Barbadoza White, 37,5% об. Куба	0,75/0,05
Ром Botafogo Spiced, 40% Німеччина	0,75/0,05
Ром Dead Man's Fingers (DMF) Coffee, 37,5% об. Великобританія	0,75/0,05
<b>Віскі</b>	
Віскі Grant's Triple Wood, 40% об. Глазго	0,75/0,05
Віскі William Peel, 40% об.	0,75/0,05
Віскі The Pogues Irish Whiskey, 40% об.	0,75/0,05
<b>Мінеральні і фруктові води</b>	
Вода мінеральна «Моршинська» газована / не газована	0,3
Вода мінеральна «Карпатська джерельна» газована / не газована	0,3
Напій «Royal club» імбирний	0,3
Напій «Geo Natura» тархун	0,3
<b>Пиво</b>	
Пиво «Чернігівське», світле	0,5
Пиво «Рогань», світле	0,5
Пиво «Сармат», темне	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3\*

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва напою, страви</b>	<b>Вихід страви, г, величина порції, мл</b>
<b>Вино-горілчані вироби</b>		
	Горілка «Nemiroff Делікат м'яка», 40% об. Україна	0,75/0,05
	Горілка «President Platinum», 40% об. Україна	0,75/0,05
	Горілка «Хортиця срібна», 40% об. Україна	0,75/0,05
	Вино Donini Soave, біле, сухе, Італія, 10,6% об.	0,75/0,15
	Вино Folonari Chardonnay, біле сухе, Італія, 10,6% об.	0,75/0,15
	Вино Prince Louis Blanc Sweet, біле напівсолодке, Франція, 12,9% об.	0,75/0,15
	Вино Chateau Chizay Troyanda Karpat, біле солодке, Україна, 15,1% об.	0,75/0,15

	Вино сухе червоне Maison Bouey Lettres de France Rouge , 11% об.	0,75/0,15
	Вино сухе червоне Cantina di Soave Valpolicella Le Poesie, Італія, 12% об.	0,75/0,15
	Вино напівсухе червоне Farnese Zolla Malvasia Nera, Італія, 13,5 % об.	0,75/0,15
	Вино напівсолодке червоне Ebony Vale Cabernet Sauvignon, Німеччина	0,75/0,15
	Вино напівсолодке біле Марсала Cantine Pellegrino Marsala Fine, Італія, 17% об.	0,75/0,15
	Вино ігристе Крим біле напівсухе, Україна	0,75
	Ром Dead Man's Fingers (DMF) Coffee, 37,5% об. Великобританія	0,75/0,05
	Віскі Grant's Triple Wood, 40% об. Глазго	0,75/0,05
	Віскі William Peel, 40% об.	0,75/0,05
	Віскі The Pogues Irish Whiskey, 40% об.	0,75/0,05
<b>Мінеральні і фруктові води</b>		
	Вода мінеральна «Моршинська» газована / не газована	0,3
	Вода мінеральна «Карпатська джерельна» газована / не газована	0,3
	Напій «Royal club» імбирний	0,3
	Напій «Geo Natura» тархун	0,3
<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай (зелений порошок) гречаний чай чай шипшина-барбарис з лимоном чорний класичний чай (золоті голки)	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто капучино флет вайт фільтр-кава лате фрапе-карамель	15 60 120 120 150 150
<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Лассі з дині та полуниці	250
згідно ТК	Морс із журавлини	250
згідно ТК	Хлібний квас	250
<b>Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
	Гаазька вафля з фруктами	120
	Шифоновий бісквіт	120
	Круасан татен з печеним яблуком	90
	Булка з кардамоном	90
	Круасан персик-троянда	90

Ресторан першого класу на сніданок приймає всіх хто проживає в готелі, а тобто, 197 чоловік. Після сніданку заклад розрахований на 148 місць та обслуговування відвідувачів як «з вулиці», так і тих хто проживає в готелі.

**Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 148 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	сніданок для мешканців готелю		197
10 <sup>00</sup> – 11 <sup>00</sup>	перерва		
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	30	67
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,5	40	89
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	60	133
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	50	111
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,5	40	89
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	1,5	20	44
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	1,5	30	67
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,6	60	53
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,6	80	71
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	0,6	70	62
<b>Всього відвідувачів за день</b>			<b>786</b>
<b>Денна оборотність місця, раз</b>			<b>5,3</b>

$$N_{\text{стр}} = 197 \times 7 + 786 \times 3,5 = 1379 + 2751 = 4130 \text{ шт.}$$

Далі розбиваємо кількість страв на групи, табл.3.17 – 3.20.

**Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви і закуски	30		414
рибні		25	104
м'ясні		30	124
овочеві		25	104
молоко та кисломолочні продукти		20	82
Гарячі страви	50		690
м'ясні, рибні		20	138
круп'яні, овочеві		25	173
яєчні, сирні		55	379
Солодкі страви	20		275
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1379</b>

**Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	413
Холодні страви і закуски	30		825

рибні		25	206
м'ясні		30	248
салати		35	289
кисломолочні продукти		10	82
Гарячі закуски	5	100	138
Супи	10	100	275
Другі гарячі страви	30		825
рибні		15	123
м'ясні		65	536
круп'яні		20	166
Солодкі страви	10	100	275
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>2751</b>

Розрахунок напоїв здійснюється так само як і страв, згідно розподілу, табл.3.19 – 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 197 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>49</b>
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	<b>49</b>
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	<b>20</b>
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	<b>138</b>

**Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 786 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	0,05	39
<b>Холодні напої:</b>	л		
фруктова вода		0,05	39
мінеральна вода		0,08	63
власного виробництва		0,1	79
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		
Надгречаний багет		0,05	39
Цільнозерновий житній		0,05	39
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	0,5	393
<b>Вино-горілчані вироби</b>	л	0,1	79
<b>Пиво</b>	л	0,025	20

Розбивши продукцію за групами складаємо меню сніданку, а ля карт та карти напоїв, з порціями, табл.3.21 – 3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г/ (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Авокадо тост з тунцем конфі та сиром страчателла	54	20/10/10
згідно ТК	Канapé із сиром і виноградом	40	25/10/10
згідно ТК	Панкейки з цукіні та лососем	50	55
згідно ТК	Салат зелений (мікс салату, цукіні, огірок, авокадо, гарбузове насіння, горохово-мятне пюре, лимон, оливкова олія)	53	70
згідно ТК	Салат томатний (томати, смажений халумі, мікс салату, хлібний кранч, соус бабагануш)	51	80
згідно ТК	М'ясний ряд (саямі, бекон, балик)	124	20/20/20
згідно ТК	Вершкове масло «Valio 82%»	42	20
<b>Гарячі страви</b>			
згідно ТК	Восьминіг в соєвій карамелі з картопляними скибками	65	110
згідно ТК	М'ясний террін з фісташками	73	90
згідно ТК	Ранкова вівсянка (вівсянка, шпинатний крем, масло вершкове, крем-сир буко, авокадо, в'ялені томати)	34	80
згідно ТК	Сирний булгур з ерінгами	49	80
згідно ТК	Каша з нута, з авокадо та артишоком	50	90
згідно ТК	Баклажани світ-чілі	40	80/5
згідно ТК	Білковий омлет зі свіжими овочами	179	75
згідно ТК	Яйця Бенедикт зі смаженим беконом під соусом «Голандез»	101	75
згідно ТК	Рулетики з омлета в часниковій заливці	99	80
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Гаазька вафля з фруктами	75	60
згідно ТК	М'ятний чізкейк	102	65
згідно ТК	Сирники з чорничним кремом	98	70/10
<b>Напої</b>			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («ніжний хайсан») зелений чай Омі Токуджо з освіжаючим смаком чорний класичний чай (асам дайріал) чорний чай Яме Коуча з тонким фруктовим смаком крафтовий чай (смородина-базилік)	19	200
згідно ТК	Кава: рістретто еспресо допіо американо капучино лате капуоранж	20	15 30 60 60 120 150 150
згідно ТК	Какао	10	250
згідно ТК	Грейпфрутовий фреш	49	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			

	Паляниця	11	20
	Житній хліб (журавлина-курага)	9	20
	Шифоновий бісквіт	59	40
	Круасан татен з печеним яблуком	79	45

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148 місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г/ (мл)
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Креветковий масл-хев на хлібі сордо	150	120/40
згідно ТК	Фермерський сом з шпинатно-кокосовим бер бланом та рисом	163	120/120
згідно ТК	Філе міньйон з кремом із лисичок	100	200/20
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Сморреброд з рістом із скумбрії	206	150
згідно ТК	Нісуаз з лососем гравлакс (салат ромен, мікс салату, картопля, лосось с/с, яйце, томати, квасоля стручкова, соус Нісуаз)	77	170
згідно ТК	Картопляний салат з ростбіфом (рукола, огірок, сир фета, в'ялені томати, печена картопля, ростбіф, томатний айолі)	75	170
згідно ТК	Теплий салат з телячим язиком (кабачок, баклажан, томати, мікс салат, пряний соус)	70	175
згідно ТК	Салат з маринованим гарбузом (рукола, гарбуз, буряковий крем, брюссельська капуста, імбирно-арахісова заправка)	67	150
згідно ТК	Асорті із сала (сало в спеціях, сало генеральське, грінки, хрін)	149	50/50/50/20/10
згідно ТК	Асорті м'ясне домашнє (ковбаска домашня, окорок фарширований, буженина, соус гірчиця)	99	50/50/50/20
згідно ТК	Вишуканий набір до вина (сир пармезан, сир дор блю, сир камамбер, мед, крекер)	82	50/50/50/10/20
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Мізки телячі смажені в сухарях	38	75
згідно ТК	Запечений камамбер з грінками і малиновим соусом	45	70/5
згідно ТК	Печериці фрі з соусом	55	70/5
<b>Перші страви</b>			
згідно ТК	Суп з яловичиною і овочами	99	250
згідно ТК	Солянка збірна м'ясна	78	250
згідно ТК	Крем-суп із брокколі	98	250
<b>Другі страви</b>			
згідно ТК	Лосось з паровими овочами (морква, спаржа, брокколі)	54	200/30/30/30
згідно ТК	Короп смажений з цибулею	39	250
згідно ТК	Фішболли із судака з трьома видами капусти (савойська, брокколі, цвітна)	30	150/50/50/50

згідно ТК	Курка карі на кокосовому молоці з рисом	136	150/100
згідно ТК	Котлета по-київські з картопляним пюре	101	120/120
згідно ТК	Стейк-рібай з томатним соусом і картоплею	120	120/10/120
згідно ТК	Телятина з овочами під соусом теріякі та вершками	79	250
згідно ТК	Яловичий язик у глазурі	55	300
згідно ТК	Свинячі ребра у глазурі з полентою	45	200/150
згідно ТК	Цільнозернові спагетті з томатним маслом і севиче з креветок	166	200
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Ягідне желе з кокосовими крекерами	75	110
згідно ТК	Еклер ожина-лаванда	82	80
згідно ТК	Віденський штрудель з яблуками, вишнями та морозивом	118	120/25
<b>Гарячі напої</b>			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай (зелений порошок) гречаний чай чай шипшина-барбарис з лимоном чорний класичний чай (золоті голки)	19	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто капучино флет вайт фільтр-кава лате фрапе-карамель	20	15 60 120 120 150 150
<b>Холодні напої</b>			
згідно ТК	Лассі з дині та полуниці	9	250
згідно ТК	Морс із журавлини	7	250
згідно ТК	Хлібний квас	15	250
згідно ТК	Смузі з авокадо та банана	10	250
згідно ТК	Смузі з яблука та мікро-гріню	19	250
згідно ТК	Смузі з персиків та малини	9	250
згідно ТК	Смузі на банановому молоці з висівками	10	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
	Надгречаний багет	39	40
	Цільнозерновий житній	39	45
	Булка з кардамоном	193	65
	Круасан персик-троянда	200	80

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148 місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки, величина порції, л
<b>Горілка</b>		
Горілка «Nemiroff Делікат м'яка», 40% об. Україна	7	0,75/0,05

Горілка «President Platinum», 40% об. Україна	6	0,75/0,05
Горілка «Хортиця срібна», 40% об. Україна	8	0,75/0,05
<b>Вино-горілчані вироби</b>		
Вино Donini Soave, біле, сухе, Італія, 10,6% об.	5	0,75/0,15
Вино Folonari Chardonnay, біле сухе, Італія, 10,6% об.	2	0,75/0,15
Вино Prince Louis Blanc Sweet, біле напівсолодке, Франція, 12,9% об.	4	0,75/0,15
Вино Chateau Chizay Troyanda Karpat, біле солодке, Україна, 15,1% об.	7	0,75/0,15
Вино сухе червоне Maison Vouey Lettres de France Rouge , 11% об.	3	0,75/0,15
Вино сухе червоне Cantina di Soave Valpolicella Le Poesie, Італія, 12% об.	6	0,75/0,15
Вино напівсухе червоне Farnese Zolla Malvasia Nera, Італія, 13,5 % об.	7	0,75/0,15
Вино напівсолодке червоне Ebony Vale Cabernet Sauvignon, Німеччина	5	0,75/0,15
Вино напівсолодке біле Марсала Cantine Pellegrino Marsala Fine, Італія, 17% об.	4	0,75/0,15
<b>Ігристі вина</b>		
Вино ігристе Крим біле напівсухе, Україна	1	0,75
Вино ігристе Артемівське біле брют , 10% об. Україна	1	0,75
Вино ігристе Astoria Prosecco Spumante DOC Rose Millesimato рожеве екстра-сухе, Італія	1	0,75
<b>Ром</b>		
Ром Barbadoza White, 37,5% об. Куба	3	0,75/0,05
Ром Botafogo Spiced, 40% Німеччина	2	0,75/0,05
Ром Dead Man's Fingers (DMF) Coffee, 37,5% об. Великобританія	3	0,75/0,05
<b>Віскі</b>		
Віскі Grant's Triple Wood, 40% об. Глазго	1	0,75/0,05
Віскі William Peel, 40% об.	2	0,75/0,05
Віскі The Pogues Irish Whiskey, 40% об.	1	0,75/0,05
<b>Мінеральні і фруктові води</b>		
Вода мінеральна «Моршинська» газована / не газована	33	0,3
Вода мінеральна «Карпатська джерельна» газована / не газована	30	0,3
Напій «Royal club» імбирний	19	0,3
Напій «Geo Natura» тархун	20	0,3
<b>Пиво</b>		
Пиво «Чернігівське», світле	8	0,5
Пиво «Рогань», світле	7	0,5
Пиво «Сармат», темне	5	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Основою ритмічної роботи закладу є регулярне постачання його сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами та предметами матеріально-технічного оснащення.

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

<b>Товарна група</b>	<b>Найменування сировини, продукту, н/ф</b>	<b>Гатунок, термічний стан, пакування</b>	
М'ясо, птиця, субпродукти	телятина	охолоджена	
	телячий язик	охолоджений	
	мозки телячі	охолоджені	
	філе куряче	охолоджене	
	свинячі ребра	охолоджені	
Риба та морепродукти	восьминіг	охолоджений	
	креветки	охолоджені	
	сом	охолоджений	
	лосось	охолоджений	
	короп	охолоджений	
	судак	охолоджений	
М'ясна та рибна гастрономія	лосось с/с	вакуумований	
	салямі	вакуумоване	
	бекон	вакуумований	
	скумбрія	вакуумована	
	сало в спеціях	вакуумоване	
	ковбаска домашня	вакуумована	
	окорок	вакуумований	
	буженина	вакуумована	
	сало генеральське	вакуумоване	
	балик	вакуумований	
	Молоко, молочні та жирові продукти	сир «Стратачелла»	вакуумований
		яйця	с/о, охолоджені
сир «Халумі»		вакуумований	
вершкове масло «Valio»		охолоджене	
крем-сир буко		вакуумоване	
сир к/м		15% жирності	
сир «Фета»		вакуумований	
сир «Пармезан»		вакуумований	
сир «Дор Блю»		вакуумований	
сир «Камамбер»		вакуумований	
вершки		15% жирності	
морозиво		заморожене	
Овочі та зелень		авокадо	свіже
	цукіні	свіже	
	мікс салату	свіжий	
	огірок	свіжий	
	м'ята	свіжа	
	горох	свіжий	
	томати	свіжі	
	картопля	свіжа	
	шпинат	свіжий	
	ерінги	свіжі	
	баклажани	свіжі	

	часник	свіжий
	лисички	свіжі
	салат ромен	свіжий
	квасоля стручкова	свіжа
	руккола	свіжа
	гарбуз	свіжий
	буряк	свіжий
	брюсельська капуста	свіжа
	печериці	свіжі
	морква	свіжа
	спаржа	свіжа
	цибуля	свіжа
	савойська капуста	свіжа
	цвітна капуста	свіжа
Фрукти та ягоди	виноград	свіжий
	лимон	свіжий
	яблука	свіжі
	вишня	заморожена
Бакалійні товари	тунець	консервований
	оливкова олія	в пляшці
	соус бабагануш	в пляшці
	соєва карамель	в пляшці
	в'ялені томати	консервовані
	артишоки	консервовані
	соус «Голландез»	в пляшці
	чорничний крем	в пляшці
	соус «Нісуаз»	в пляшці
	томатний айолі	в пляшці
	імбирно-арахісова заправка	в пляшці
	хрін	в пляшці
	гірчиця	в пляшці
	мед	в пляшці
	малиновий соус	в пляшці
	кокосове молоко	в пляшці
	соус теріякі	в пляшці
Сипучі продукти	борошно	фасоване
	гарбузове насіння	фасоване
	фісташки	фасовані
	вівсяна крупа	фасована
	булгур	фасований
	нут	фасований
	рис	фасований
	панірувальні сухарі	фасовані
	спагетті	фасоване
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб сордо	фасований
	грінки	фасовані
	крекер	фасований

Приймання товарів у закладі ресторанного господарства є важливою складовою технологічного процесу. Приймання проводять у два етапи.

Схема закладу зазначена на рис.3.2.

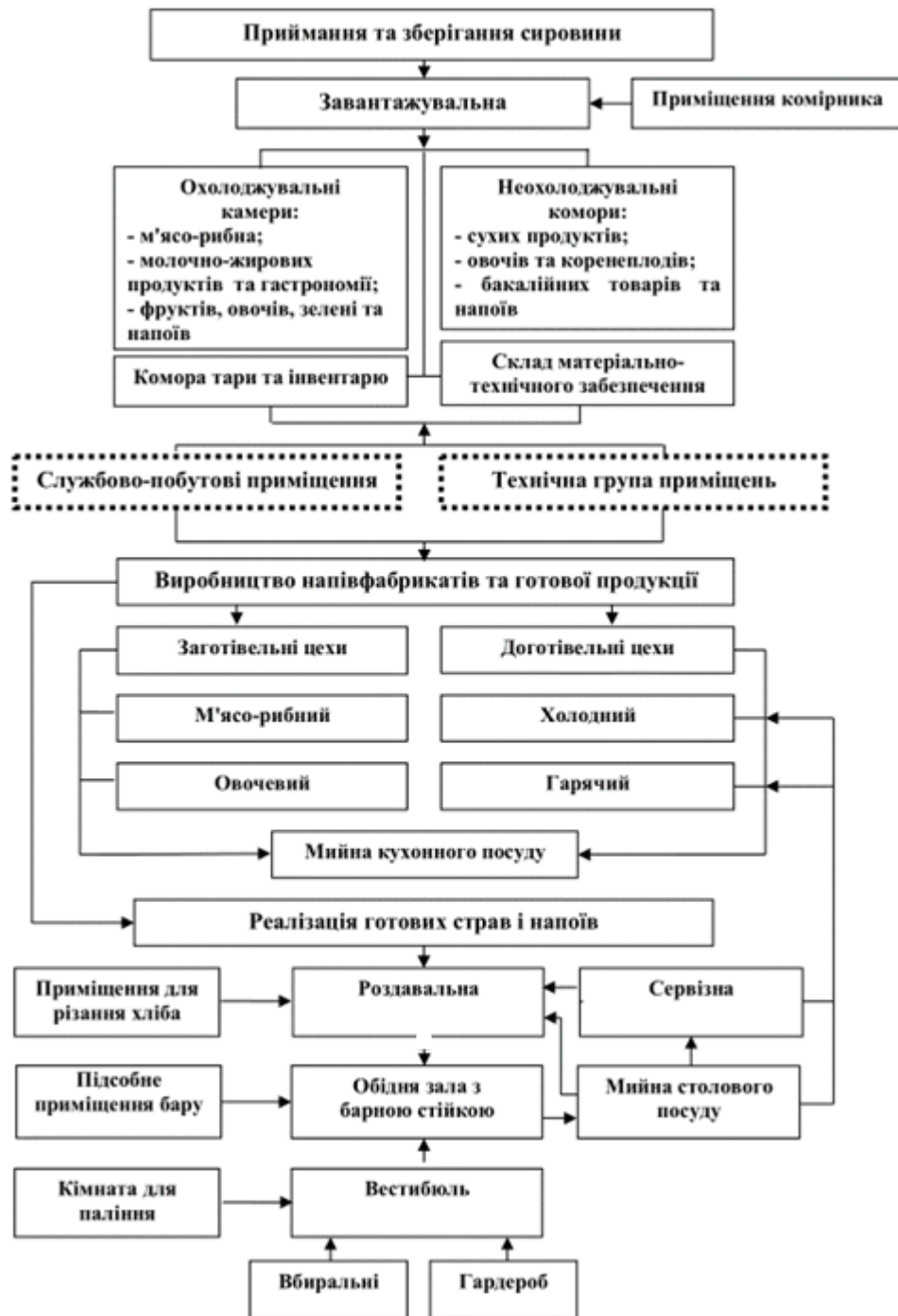


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Продукти отримують за кількістю та за якістю. Перший етап – попередній. Другий етап – остаточне приймання.

При виявленні нестачі складається односторонній акт про виявлену нестачу, цей товар зберігається окремо, забезпечується його збереження та викликається постачальником. Після остаточної приймання складає акт у 3 примірниках.

Одночасно із прийманням товарів за кількістю товар приймається також і за якістю.

Приймання товарів за якістю проводиться органолептичним (за виглядом, кольором, запахом, смаком). У цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати або посвідчення якості.

Задля більшої безперебійної роботи виробництв реалізації продукції залишковому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

В закладі ресторанного господарства, для зберігання продукції виділено охолоджені та неохолоджувальні камери, а також комори.

Для подальшої обробки сировини, заклад матиме овочевий цех, м'ясний, гарячий та холодний.

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

Ресторан при еко-готелі матиме кілька стадій обслуговування. Обслуговування поділяється на ранкове та після обіднє. Під час «шведського столу», обслуговування відбуватиметься змішане та складатиметься з таких стадій, рис.3.3.

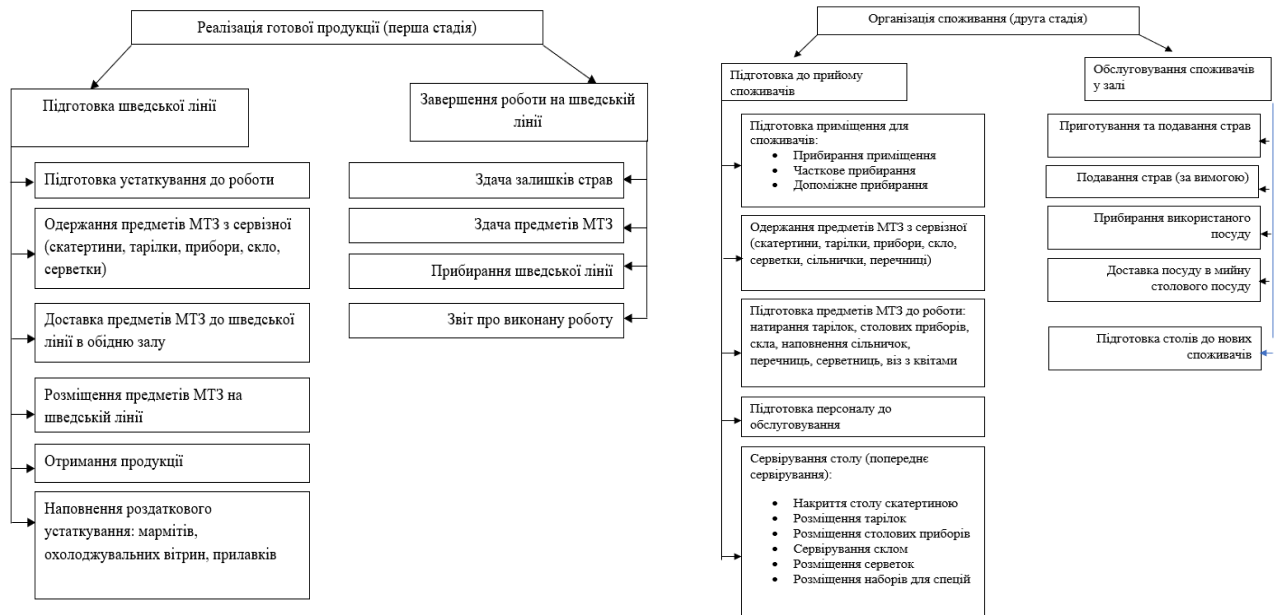
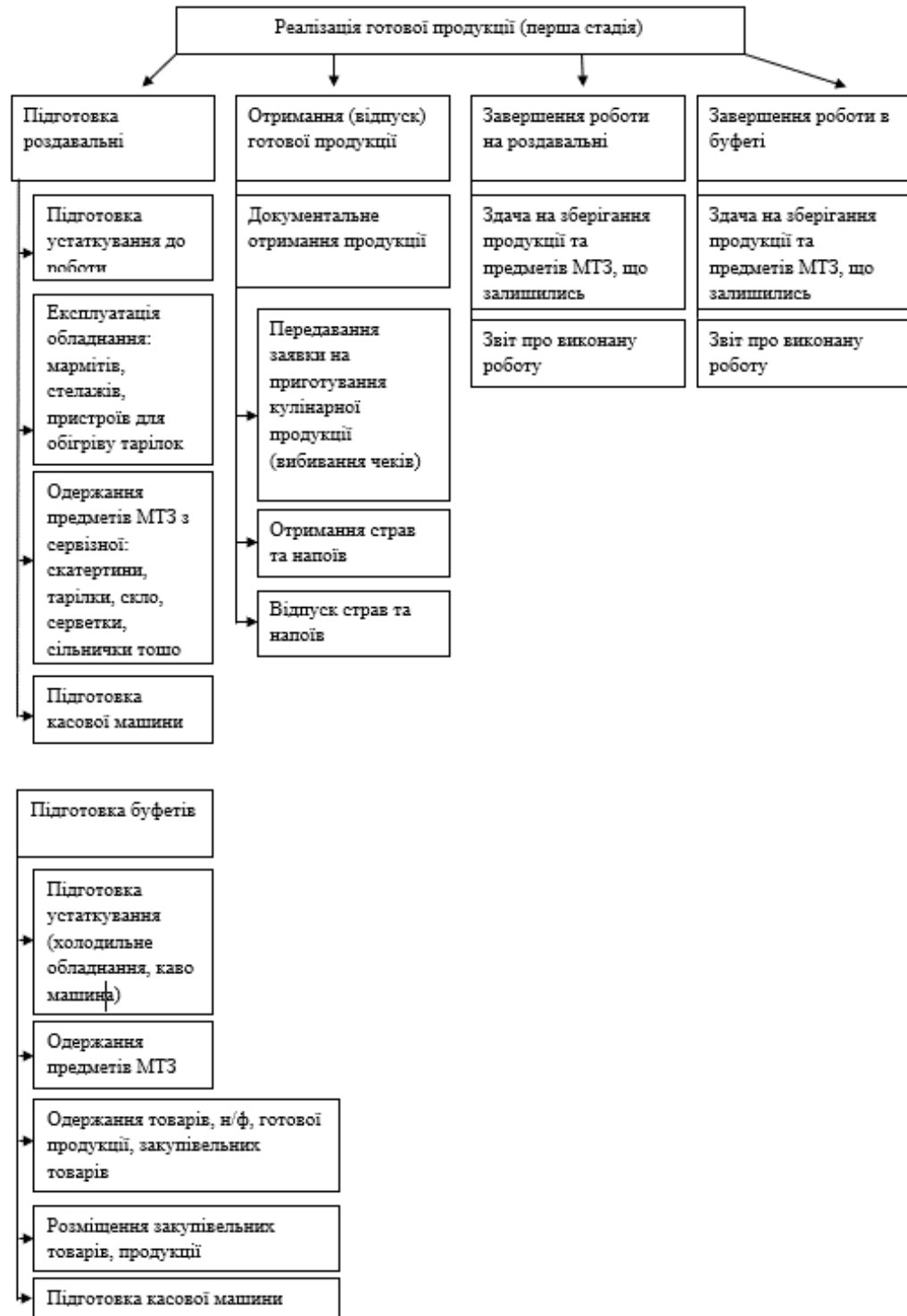


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час «шведського столу», зранку

Наступним етапом обслуговування є після ранкове обслуговування, коли ресторан пропонує меню «а ля карт», рис.3.4.



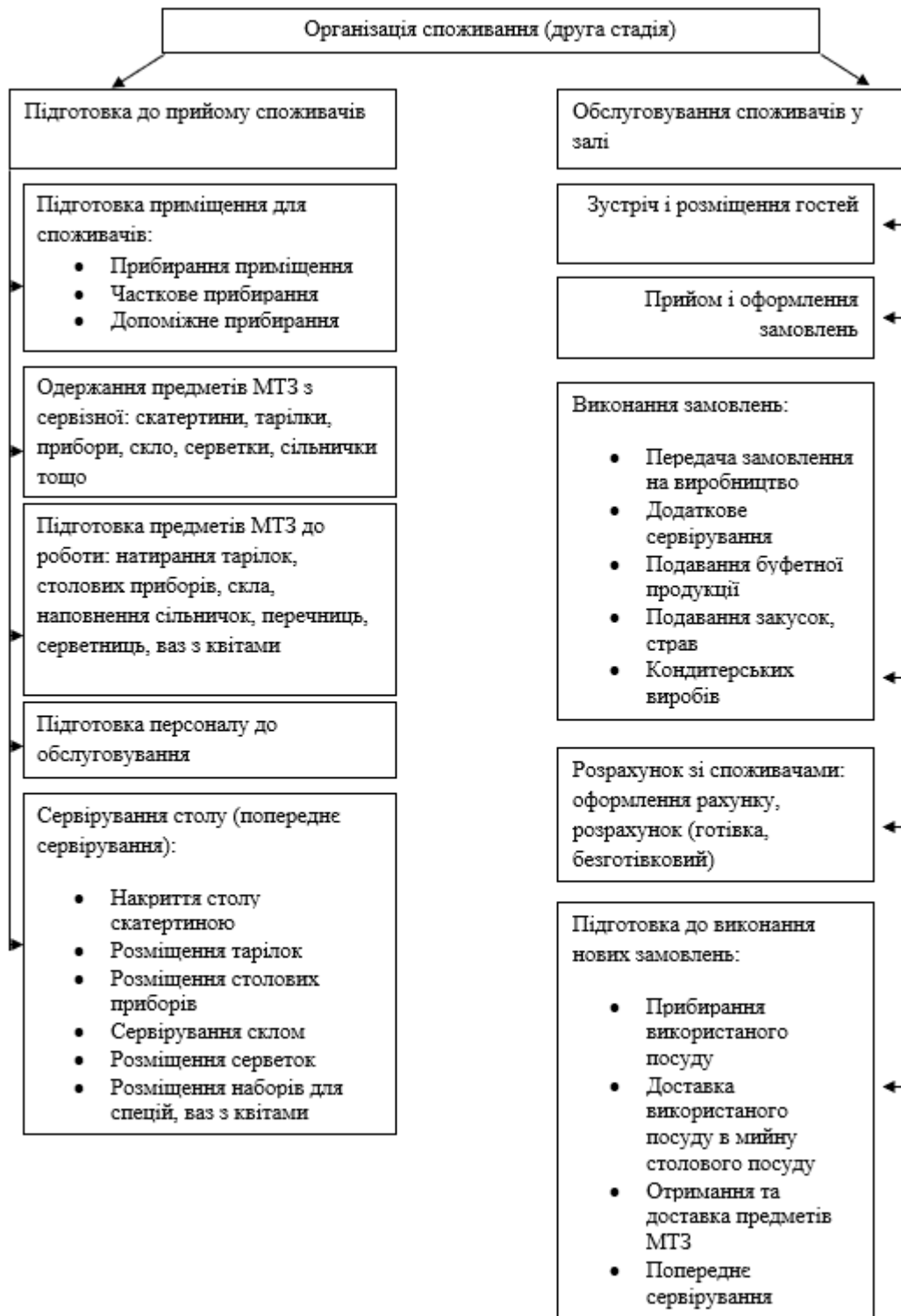


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан при еко-готелі розрахований на 148 місць та включає в себе ряд приміщень для забезпечення максимального комфорту відвідувачів, табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 148 місць

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів:</b>	
Вестибюль, в т.ч.:	77
гардероб	10
жіноча вбиральня	8
чоловіча вбиральня	8
вбиральня для людей з обмеженими можливостями	10
Кімната для паління	16
Обідня зала з баром	266,4
<b>Всього</b>	<b>359,4</b>
<b>Виробничі:</b>	
Гарячий цех	20
Холодний цех	18
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	12
Овочевий цех	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	11
Мийна столового посуду	12
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	10
Підсобне приміщення бару	8
<b>Всього</b>	<b>141</b>
<b>Складські приміщення:</b>	
Завантажувальня	15
Приміщення комірника	10
Охолоджувальня м'ясо – рибна камера	6
Охолоджувальня камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальня камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
Комора сухих продуктів	4
Комора бакалійних товарів та напоїв	4
Комора тари та інвентарю	4
Комора овочів та коренеплодів	4
<b>Всього</b>	<b>59</b>
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	20
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	15
Гардероб жіночий з душовою	6
Гардероб чоловічий з душовою	6
Вбиральня жіноча	10
Вбиральня чоловіча	10
Білизняна	8
<b>Всього</b>	<b>85</b>
<b>Всього</b>	<b>644,4</b>

### 3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До приміщень культурно-дозвільного призначення в готелі відносяться приміщення боулінгу та більярду, табл.3.26.

**Таблиця 3.26 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
боулінг	67	Приміщення складається з доріжок для гри, шарів, кегелей, столів з кріслами та зони для переодягання взуття
більярд	43	Приміщення складається з столів для більярду, підставки для кю

### 3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговування

До приміщень побутового обслуговування в еко-готелі належатимуть пральня, хімчистка та перукарня. Їх характеристика зазначена в табл.3.27.

**Таблиця 3.27 – Приміщення побутового обслуговування**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Характеристика
перукарня	25	Надання перукарських послуг: стрижка, окраска, моделювання зачісок тощо.
пральня	22	Приймання брудної білизни та надання їй чистого вигляду
хімчистка	22	Приймання брудної білизни та надання їй чистого вигляду

### 3.6. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Службові та побутові приміщення готельного комплексу забезпечують умови роботи, побуту, харчування персоналу, включаючи господарські та підсобні потреби. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни; приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень: санвузол, сміттепровід, сервізна з вантажним ліфтом. У технічних приміщеннях розташовуються служби, що контролюють роботу систем кондиціонування, централізованого сміттєвидалення, зв'язку, сигналізації та інших систем життєзабезпечення готельного комплексу.

### 3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Розрахувавши окремі групи приміщень та визначившись з конфігурацією та концепцією закладу, складаємо остаточну таблицю готелю, табл.3.28.

**Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень готелю на 110 номерів**

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Група А – Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А1 – житлові номери</b>	
Апартамент	48,3 x 2 = 96,6
Люкс	38,5 x 3 = 115,5
Номер І категорії (одномісні)	20,7 x 23 = 476,1
Номер І категорії (двомісні)	29,9 x 69 = 2063,1
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	33,3 x 13 = 432,9
<b>Всього</b>	<b>3184,2</b>
<b>Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	10,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	8
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	6,8
<b>Всього на поверхах</b>	<b>92,9</b>
<b>Всього на 6-ох поверхах</b>	<b>557,4</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>3741,6</b>
<b>Група Б - приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	110
Бюро прийому і реєстрації	13,8
Гардероб	9,2
Сейфова	7,8
Швейцарська зона	9,1
Місце для багажних візків	11,1
Камера схову	17,4
Пост охорони	9,1
Санвузол для маломобільних груп населення	5
Санвузол чоловічий	5
Санвузол жіночий	5
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний блок	5
<b>Всього</b>	<b>219,5</b>
<b>Група Б2 – заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	644,4
Бар при вестибюлі	52
Їдальня для персоналу	50
<b>Всього</b>	<b>746,4</b>
<b>Група Б3 – приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Перукарня	25

Пральня	22
Хімчистка	22
<b>Всього</b>	<b>69</b>
<b>Група Б4 – приміщення побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Більярд	43
Боулінг	67
<b>Всього</b>	<b>110</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1144,9</b>
<b>Група В</b>	
<b>Група В1 – службово – побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	15
Приймальна	26
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	15
Робочі кабінети	40
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	13
<b>Всього</b>	<b>133</b>
<b>Група В2 – господарські приміщення</b>	
Білизняна	11
Склад прибирального інвентарю	12
Склад видаткових засобів	15
Складські приміщення	26
Санвузли та душові	12
<b>Всього</b>	<b>76</b>
<b>Група В3 – технічні приміщення</b>	
Теплопункт	12
Електрощитова	12
Вентиляція припливна	14
Вентиляція витяжна	14
<b>Всього</b>	<b>52</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>261</b>
<b>Корисна площа приміщень готельного підприємства</b>	<b>5023,5</b>

Площа робочої зони готельного підприємства складає:

$$S_{\text{роб.}} = 5023,5 \times 1,18 = 5927 \text{ м}^2$$

Площа загальна готельного підприємства складає:

$$S_{\text{заг.}} = 5927 \times 1,03 = 6104 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Еко-готель, що проектується розташовуватиметься в м. Ужгород, по вул. Закарпатська, 51А.

Для даної місцевості характерні важкі ґрунти з переважанням дернового типу. Для цього типу ґрунтів характерний невеликий уміст гумусу та білий горизонт вимивання.

Ділянка під забудову є спокійної, ухил невеликий, близько 3% в бік вулиці Гвардійська.

Глибина промерзання ґрунту – 1,2 м.

Для ландшафтного дизайну еко-готелю, обираємо грецький стиль. В проекті екстер'єру буде грецький сад, де гармонійно поєднуюватимуться рослинництво та навколишня природа з архітектурою, будівництвом та проектуванням.

Розробляючи проект ландшафту і саду, використовуємо все багатство кольорів Греції. Навіть бруковані садові доріжки та місця для парковки прикрашаємо і додаємо їм вишуканого вигляду. Для цього використовуватимуться декоративні елементи, наприклад, глиняні вази та амфори, вазони та кашпо, садові аксесуари. Грецькі сади цілий рік прикрашені квітучими деревами та рослинами.

Зона озеленення еко-готелю складатиме  $0,63 \times 6104 = 3845 \text{ м}^2$ .

На території закладу також розташуватиметься ферма хробаків. Відділення харчових відходів від решти сміття не тільки скорочує розміри звалищ, а й вирішує ще одне важливе завдання — інші фракції залишаються чистими та сухими, у такому вигляді їх простіше сортувати та переробляти у вторинну сировину.

Паркінгова зона еко-готелю розрахована на 10 місць для персоналу та 20 місць для туристів. Також передбачено 5 місць, для короткочасної парковки.

### 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Еко-готель, що проектується в м. Ужгород налічує ряд інженерних систем, що представлені нижче.

**Водопостачання.** Еко-готель використовуватиме труби з ПВХ для внутрішнього та зовнішнього водовідведення.

ПВХ-труби відрізняються наступними позитивними характеристиками [23]:

- стійкість до впливу агресивного середовища, заростання і корозії;
- пожежостійкість;
- невелика вага;
- довговічність - до 50 років;
- відмінна герметичність з'єднань;
- простий монтаж.

Для водовідведення використовуватимуться труби марки NIBCO. Їх характеристика:

- максимальна температура – 90С;
- країна виробник – США;
- діаметр – ½ дюйма;
- внутрішній діаметр – 15,26 мм;
- зовнішній діаметр – 21,23 мм.

Витрати води в еко-готелі розраховуються за формулами, їх остаточний результат наведено нижче:

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 197 / 1000) \times 365 = 7190,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 197 / 1000) \times 365 = 13661,95 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3845 \times 3 \times 187 / 710 = 3281,138 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 7190,5 + 13661,95 + 3281,138 = 24133,588 \text{ м}^3.$$

**Каналізація.** Для каналізації еко-готель використовуватиме труби марки Magnaplast kg, рис.4.1.



Рис.4.1 - Труби марки Magnaplast kg [24]

Серед зовнішніх каналізаційних систем до найбільш надійним і довговічним відносяться трубопроводи та з'єднувальні елементи (фасонні частини) серії kg компанії Magnaplast, які забезпечують надійний збір і подальше транспортування стічних і дощових вод, а також різних рідких відходів. Термін служби змонтованих трубопроводів перевищує 50 років.

Труби і фітинги виготовляються зі спеціального матеріалу pvc-u - непластифіцированого поліхлорвінілхлоріда оранжево-коричневого кольору з діаметрами від 110 до 500 мм. Пропонуються труби 3 класів кругової жорсткості (sn2, sn4 і sn8) зі стінками двох типів: монолітної (литий) і зі спіненим внутрішнім шаром.

Особливості каналізаційних систем кг-пвх;

- Висока герметичність і щільність з'єднань трубопроводів забезпечують ідеально гладку поверхню і високу хімічну стійкість, гарантуючи надійність всієї системи;
- Завдяки малій вазі труб і фасонних частин спрощується прокладка і забезпечується зручність монтажу;
- Трубопроводи мають практично повну стійкість до корозії і впливу блукаючих струмів, а також до осідання шламів на внутрішніх поверхнях, і, як наслідок, - запобігають засмічення.
- Системи володіють стійкістю до коливань температур і по фортеці і опору деформації порівнянні з металевими трубами, але мають більш низьку ціну.

**Опалення** еко-готелю відбуватиметься через біметалеві радіатори Royal Thermo 500/Noir Sable 12, рис.4.2.



Рис.4.2 - Біметалеві радіатори Royal Thermo 500/Noir Sable 12 [25]

Характеристика:

- міжосьова відстань – 50 см;
- теплова потужність – 2340 Вт;
- робочий тиск – 30 атм;
- об'єм води в радіаторі – 2,46 л;
- ширина – 80 см;
- висота – 59,1 см;
- глибина – 10 см;
- вага – 22 кг.

Розрахунок опалення еко-готелю представлено нижче:

$$V = 644,4 \times 3 + 602,4 \times 3 \times 6 = 1933,2 + 10843,2 = 12776,4 \text{ м}^3.$$

**Вентиляція.** Еко-готель, що проектується використовуватиме вентиляційні системи марки POOLSTAR, рис.4.3.

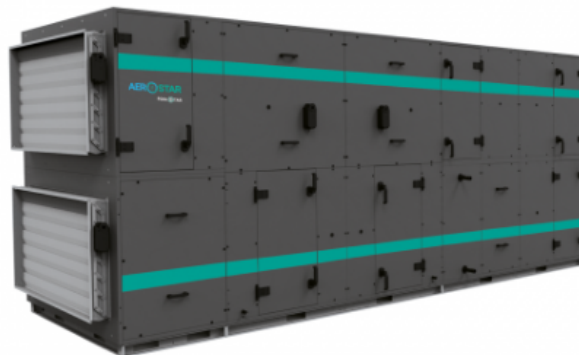


Рис.4.3 - Вентиляційні системи марки POOLSTAR [26]

Особливості системи:

- Дане рішення запобігає виникненню конденсату, корозії, цвілі і грибка, перешкоджає руйнуванню несучих споруд
- Подвійна енергоефективність забезпечується спільною роботою пластинчастого рекуператора і теплового насоса.
- Для додаткового захисту від корозії, всі внутрішні панелі виготовлені з високоякісної сталі, покритої антикорозійною порошковою фарбою.
- Установки PoolStar оснащені комплектом автоматики, яка може з легкістю інтегруватися в єдину систему управління і диспетчеризації об'єкта. Залежно від теплофізичних характеристик приміщення, автоматика підбирає

оптимальний режим економії експлуатації обладнання для забезпечення вентиляції і вологовидалення.

**Кондиціонування.** Еко-готель, що проектується для кондиціонування використовуватиме кондиціонери марки Hitachi RAK-25PSEW-RAC-25WSE, рис.4.4.



Рис.4.4 - Кондиціонери марки Hitachi RAK-25PSEW-RAC-25WSE [27]

Побутова настінна інверторна спліт-система серії Premium японського бренду Hitachi, що працює на холодоагенті R32. Кондиціонер відрізняється високою сезонною енергоефективністю (SEER = A +++ / SCOP = A +++). Має стильний дизайн і матовий корпус білого кольору.

Тиха робота пристрою гарантує спокійний сон — для цього потрібно обрати режим з мінімальною швидкістю обертання вентилятора. 12-годинний таймер активується з пульта дистанційного керування, даючи можливість програмувати роботу системи в залежності від планів на день.

Прилад має цифровий дисплей на передній панелі.

Жалюзі та сітчастий фільтр зроблені з нержавіючої сталі.

Обладнана датчиками присутності для максимального комфорту, щоб уникнути протягів у приміщенні з людьми. Чотиристороння подача повітря забезпечує рівномірну температуру.

Серія Premium — гордість бренду Hitachi, загально визнана не лише споживачами, але й експертами. Зокрема, лінійка у 2018 році отримала премію Good Design.

Типорозміри: 2.5, 3.5 та 5.0kW

**Енергозабезпечення.** В якості енергозберігаючих технологій, готель використовуватиме малу вітрову електростанцію, на криші готелю, американської компанії Flower Turbines.

У компанії стверджують, що турбіни їх розробки в кращий бік відрізняються від традиційних вітряків: вони не становлять небезпеки для птахів та інших диких тварин, особливо в міських умовах. Крім того, вони створюють шум на низькій частоті, непомітний для людей.

Представники «Flower Turbines» наводять такий перелік переваг вітрових турбін власної розробки:

- ✓ для початку роботи достатньо вітру швидкістю 1,2 м/с, тоді як інші малі вітрові турбіни починають працювати зі швидкістю вітру 3 м/с;
- ✓ птахи бачать турбіни, які виконані у формі квітки та легко уникають зіткнення;
- ✓ «квіткові» турбіни створюють шуму не більше, ніж вітер;
- ✓ коли поруч розташовані кілька турбін, продуктивність зростає на 20-50%.
- еко-інновації в номерах готелю: одноразові зубні щітки з паперу та жалюзі з сонячними панелями;

Розрахунок енергії еко-готелю наведено нижче:

$$P = (0,53 \times 197 + 1,03 \times 148 + 0,15 \times 110 + 35 \times 0,05) \times 365 = 104,41 + 152,44 + 16,5 + 1,75 = 275,1 \times 365 = 100411,5 \text{ кВт}$$

**Система безпеки та зв'язку.** В еко-готелі використовуватиметься контролер доступу марки U-Prox IP400 мережевий в корпусі з блоком живлення, рис.4.5.

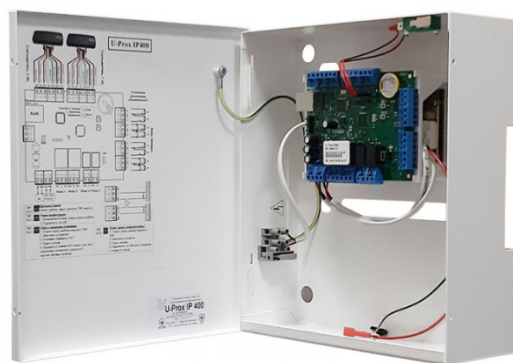


Рис.4.5 - Контролер доступу марки U-Prox IP400 мережевий в корпусі з блоком живлення [28]

Контролер U-Prox IP400 призначений для управління доступом до виробничих та житлових приміщень, обліку проходу та подій. Поставляється в корпусі з блоком живлення (є також варіант у корпусі без блоку живлення - виконання PoE).

Підтримує роботу з двома зчитувачами, що підключаються до контролера Wiegand. Обробляє інформацію, що надходить зі зчитувача (зчитувачів), та за допомогою чотирьох реле здійснює комутацію виконавчих пристроїв (наприклад, замків, турнікетів, сирен тощо). Наявність 8 додаткових входів з різними варіантами програмування дозволяє контролювати 8 охоронних зон (з контролем за струмом).

Контролер може працювати як автономно, і у складі мережі. Для об'єднання в мережу СКУД використовуються інтерфейси Ethernet (провідна комп'ютерна мережа) або Wi-Fi (бездротова комп'ютерна мережа). У контролері передбачена можливість програмування мережевих налаштувань та оновлення мікропрограми контролера через стандартний USB-порт (micro USB B).

Живиться контролер від вбудованого джерела живлення 12В (можливий варіант поставки з живленням PoE), що значно спрощує встановлення приладів. У разі використання PoE на платі контролера активується вихід для живлення виконавчих пристроїв (замка).

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Еко-готель, що проектується виконаний в стилі сучасної класики. Сучасна класика – це перехідний стиль, що поєднує у собі основи традиційного оформлення інтер'єрів та новітні розробки у цій сфері. Характерні риси [29]:

1. Кольори. Сучасна класика – це дизайн природних спокійних пастельних кольорів. Для створення інтер'єру в такому стилі використовують переважно нейтральні відтінки, серед яких найчастіше бувають відтінки сірого, коричневого, синього та зеленого. Особливої вишуканості оформленому приміщенню додає використання контрастних елементів у кольорі бордо, гіркового шоколаду тощо.

2. Стіни. Шпалери для сучасної класики – велика рідкість. Для оформлення стін використовується лише інтер'єрна фарба. Орнаментовані шпалери обирають переважно для того, щоб зробити акцент на певній частині приміщення чи для того, щоб приховати дефекти.
3. Вбудовані меблі. Вони роблять інтер'єр ергономічним та комфортним для користувачів. Вбудовані у стіни чи ніші шафи або стелажі дозволяють зберегти більше простору, додати класичному плануванню оригінальності та створити вдосталь місця для зберігання речей. Особливість вбудованих меблів у стилі сучасної класики у дверцятах. Вони мають бути двостулковими, розсувні системи чи системи дверцят-купе не вітаються у цьому варіанті.
4. Деталі. Саме завдяки дрібницям можна зробити інтер'єр повноцінним. Дизайн сучасної класики прийнято доповнювати дверними ручками різного виду. Навіть в одному меблевому комплекті можуть використовуватись різні за розміром, формою та кольором ручки.



Рис.4.6 – Приклад номеру в стилі сучасна класика

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Еко-готель, що проектується в м. Ужгород нараховує 110 номерів, їх пропускна спроможність зазначена в табл.5.1.

**Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс, дуплекс	3	6	365	2190
Номер I категорії одномісні	23	23	365	8395
Номер I категорії двомісні	69	138	365	50370
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	13	26	365	9490
<b>Всього</b>	<b>110</b>	<b>197</b>	<b>-</b>	<b>71905</b>

Плановий розмір отримання доходів має бути достатнім для:

- формування фонду грошових коштів, необхідних для розрахунків із бюджетом із сплатою ПДВ та податку на прибуток;
- покриття постійних та змінних поточних витрат;
- отримання потрібної суми чистого прибутку;

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,64	934,4	1762	1646,412
Люкс, дуплекс	2190	0,64	1401,6	1480	2074,368
Номер I категорії одномісні	8395	0,64	5372,8	750	4029,6
Номер I категорії двомісні	50370	0,64	32236,8	1120	36105,216
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	9490	0,64	6073,6	1250	7592
<b>Всього</b>	<b>71905</b>	<b>-</b>	<b>46019,2</b>	<b>-</b>	<b>51447,596</b>

Розробка завдань щодо випуску виробів у натуральному вираженні є найважливішою частиною роботи при складанні виробничої програми, її

важливість визначається тим, що споживачам потрібна продукція певного асортименту, здатна задовольнити наявні потреби. На основі виявлення цих потреб формується програма виготовлення конкретних виробів.

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік закладу ресторанного господарства готелю**

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	413	174	71,86	12390	2155,8
Холодні закуски	825	156	128,7	24750	3861
Гарячі закуски	138	115	15,87	4140	476,1
Супи	275	85	23,38	8250	701,4
Другі страви	825	186	153,45	24750	4603,5
Солодкі страви	275	98	26,95	8250	808,5
Гарячі напої	39	56	2,18	1170	65,4
Холодні напої	79	55	4,35	2370	130,5
<b>Всього</b>	<b>2869</b>	<b>-</b>	<b>426,74</b>	<b>86070</b>	<b>12802,2</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Холодні напої	102	48	4,9	3060	147
Хліб та хлібобулочні вироби	78	26	2,03	2340	60,9
Борошняні кондитерські вироби	393	56	22,01	11790	660,3
Вино-горілчані вироби	79	89	7,03	2370	210,9
Пиво	20	63	1,26	600	37,8
<b>Всього</b>	<b>672</b>	<b>-</b>	<b>37,23</b>	<b>20160</b>	<b>1116,9</b>
<b>Разом</b>	<b>3541</b>	<b>-</b>	<b>463,97</b>	<b>106230</b>	<b>13919,1</b>

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	12802,2	153626,4
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1116,9	13402,8
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>13919,1</b>	<b>167029,2</b>

В еко-готелі, що проектується до додаткових послуг належать: послуги перукарні, пральні та хімчистки, послуги боулінгу та більярду, табл.5.5.

**Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Перукарня			
- манікюр	250	500	125
- педикюр	360	650	234
- зачіски	500	700	350
Послуги пральні та хімчистки	420	400	168
Боулінг	445	450	200,25
Більярд	460	500	230
<b>Разом</b>	<b>2435</b>	<b>-</b>	<b>1307,25</b>

Позиціонування готелю як еко- готелю дає її власнику цілу низку конкурентних переваг, серед яких насамперед можна відзначити можливість використання нового статусу в рекламних цілях, формування сприятливого для персоналу та гостей мікроклімату, підвищення показників завантаження номерного фонду.

В якості інновації ми пропонуємо своїм гостям – використання екологічної (натуральної) косметики українського бренду, екскурсії на ферму хробаків, екологічні щітки з паперу та використання біорозкладного та їстівного пакування в разі take away, табл.5.6.

**Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Екологічна косметика українського бренду Ukrainian Rose	650	560	364
Екскурсії на ферму хробаків	520	230	119,6
Екологічні щітки з паперу	690	140	96,6
Біорозкладальне та їстівне пакування	580	55	31,9
<b>Разом</b>	<b>2440</b>	<b>-</b>	<b>612,1</b>

Отже, визначившись з доходами еко-готелю складаємо табл.5.7.

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік**

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	51447,596
Ресторанного господарства	167029,2

Інших господарських підрозділів	1307,25
Доходи від надання інноваційних послуг	612,1
<b>Разом</b>	<b>220396,146</b>

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Первісна вартість дорівнює сумі грошових коштів або справедливої вартості інших активів, сплачених (переданих), витрачених для придбання (створення) необоротних активів.

**Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			Разом
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	
Будівлі, споруди	112478	77321	32456	222255
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1336	1245	310	2891
- Механічне обладнання	1245	643	234	2122
- Теплове обладнання	1325	778	165	2268
- Торговельне обладнання	778	546	132	1456
- Вимірювальні прилади	321	246	156	723
Меблі, інше офісне обладнання	3879	2256	546	6681
Транспортні засоби	1487	554	187	2228
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	278	109	1711
Телефони	44	40	34	118
<b>Разом</b>	<b>124217</b>	<b>83907</b>	<b>34329</b>	<b>242453</b>

Залежно від виду об'єкта, який обліковують на субрахунку 1010 «Інвестиційна нерухомість», метод амортизації різниться. Амортизація основних засобів, які обліковують на інших субрахунках, обчислюється за прямолінійним методом.

Особливістю цього методу є обчислення спершу річної суми амортизації.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готелю на 2023 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	112478	77321	32456	20	5623,9	3866,05	1622,8	11112,75
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1336	1245	310	5	267,2	249	62	578,2
- Механічне обладнання	1245	643	234	5	249	128,6	46,8	424,4
- Теплове обладнання	1325	778	165	5	265	155,6	33	453,6
- Торговельне обладнання	778	546	132	5	155,6	109,2	26,4	291,2
- Вимірювальні прилади	321	246	156	2	160,5	123	78	361,5
Меблі, інше офісне обладнання	3879	2256	546	4	969,75	564	136,5	1670,25
Транспортні засоби	1487	554	187	5	297,4	110,8	37,4	445,6
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	278	109	2	662	139	54,5	855,5
Телефони	44	40	34	2	22	20	17	59
<b>Всього</b>								<b>16252</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

Штатний розпис — документ, що визначає структуру штатного складу працівників підприємства (установи, організації), найменування професій (посад), чисельність персоналу й оклади для кожної професії (посади).

**Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Директор	1
Секретар директора	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1

Продовження таблиці 5.10

Менеджер з підбору кадрів	3
Бухгалтер	5
Касир	4
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Інженер	3
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>20</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Адміністратор служби прийому та розміщення	4
Швейцар	4
Покоївки	10
Стюарт	2
Порт'є	4
Шеф-кухар	1
Кухар	8
Бармен	2
Комірник	1
Завідувач складом	1
Офіціанти	10
Працівники ферми хробаків	4
Працівники, що відповідають за еко-інновації	5
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>56</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Прибиральниці	5
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	5
Мийники	5
Працівники охорони	4
Робітники інженерної служби	5
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>26</b>
<b>Всього</b>	<b>102</b>

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Директор	1	27,5	27,5	-	-	27,5
Секретар директора	1	21,4	21,4	-	-	21,4
Менеджер служби прийому та розміщення	1	15,6	15,6	-	-	15,6
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	15,8	15,8	-	-	15,8

## Продовження таблиці 5.11

Менеджер з підбору кадрів	3	15,7	47,1	-	-	47,1
Бухгалтер	5	16,2	81	-	-	81
Касир	4	12,7	50,8	-	-	50,8
Менеджер служби ресторанного господарства	1	15,6	15,6	-	-	15,6
Інженер	3	18,1	54,3	-	-	54,3
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>20</b>	-	<b>329,1</b>	-	-	<b>329,1</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Адміністратор служби прийому та розміщення	4	14,7	58,8	-	-	58,8
Швейцар	4	12,6	50,4	-	-	50,4
Покоївки	10	11,8	118	-	-	118
Стюарт	2	12,4	24,8	-	-	24,8
Порт'є	4	13,7	54,8	-	-	54,8
Шеф-кухар	1	18,9	18,9	-	-	18,9
Кухар	8	16,8	134,4	-	-	134,4
Бармен	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Комірник	1	12,6	12,6	-	-	12,6
Завідувач складом	1	12,7	12,7	-	-	12,7
Офіціанти	10	8,2	82	-	-	82
Працівники ферми хробаків	4	14,6	58,4	-	-	58,4
Працівники, що відповідають за еко-інновації	5	15,2	76	-	-	76
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>56</b>	-	<b>731,2</b>	-	-	<b>731,2</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Прибиральниці	5	7,2	36	-	-	36
Вантажник	2	8	16	-	-	16
Персонал для благоустрою території	5	12,4	62	-	-	62
Мийники	5	8,2	41	-	-	41
Працівники охорони	4	16,8	67,2	-	-	67,2
Робітники інженерної служби	5	15,5	77,5	-	-	77,5
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>26</b>	-	<b>299,7</b>	-	-	<b>299,7</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>102</b>	-	<b>1360</b>	-	-	<b>1360</b>

Разом річний фонд основної заробітної плати	102	-	16320	-	-	16320
---	-----	---	-------	---	---	-------

Окрім заробітної плати, еко-готель також нараховуватиме премії своїм співробітникам, за кращу роботу, табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 рік

Група працівників	Плановий річний розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	329,1 x 12 = 3949,2	40	1579,68
Виробничий (операційний) персонал	731,2 x 12 = 8774,4	30	2632,32
Допоміжний персонал	299,7 x 12 = 3596,4	25	899,1
<b>Разом</b>	<b>1360 x 12 = 16320</b>	-	<b>5111,1</b>

Таблиця 5.14 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, всього</b>	<b>осіб</b>	<b>102</b>	<b>102</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	56	56
Допоміжний персонал	осіб	26	26
<b>Фонд основної заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1360</b>	<b>16320</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	329,1	3949,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	731,2	8774,4
Допоміжний персонал	тис. грн.	299,7	3596,4
<b>Фонд додаткової заробітної плати, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>425,925</b>	<b>5111,1</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	131,64	1579,68
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	219,36	2632,32
Допоміжний персонал	тис. грн.	74,925	899,1
<b>Фонд оплати праці, усього, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>1785,925</b>	<b>21431,1</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	460,74	5528,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	950,56	11406,72
Допоміжний персонал	тис. грн.	374,625	4495,5
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>17,509</b>	<b>210,108</b>
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,037	276,444
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16,974	203,691
Допоміжний персонал	тис. грн.	14,408	172,903

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

В основі будь-якого виробничого процесу лежать витрати різноманітних ресурсів. По рівню витрат судять про ступінь економічної ефективності як цілих підприємств, так і окремих виробів. Витрати можуть класифікуватись за різною ознакою, можуть по різному групуватись, можуть мати різну назву, нести різне змістовне та економічне навантаження.

**Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік**

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	25869,6	50	0,5	17246,4
Холодні закуски	46332	50	0,5	30888
Гарячі закуски	5713,2	50	0,5	3808,8
Супи	8416,8	50	0,5	5611,2
Другі страви	55242	50	0,5	36828
Солодкі страви	9702	50	0,5	6468
Гарячі напої	784,8	50	0,5	523,2
Холодні напої	1566	50	0,5	1044
<b>Всього</b>	<b>153626,4</b>	-	-	<b>102417,6</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	1764	40	0,4	1260
Хліб та хлібобулочні вироби	730,8	40	0,4	522
Борошняні кондитерські вироби	7923,6	40	0,4	5659,714
Вино-горілчані вироби	2530,8	40	0,4	1807,714
Пиво	453,6	40	0,4	324
<b>Всього</b>	<b>13402,8</b>	-	-	<b>9573,428</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>167029,2</b>	-	-	<b>111991,028</b>

Поточні витрати еко-готелю були взяті з 4 розділу роботи, де вони були прораховані та обґрунтовані, табл.5.15.

**Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	100411,5	1,44	144,59
Опалення, Г/ккал	12776,4	1654,41	21137,4

Вода, м <sup>3</sup> в тому числі:			
гаряча, м <sup>3</sup>	13661,95	99,79	1363,33
холодна, м <sup>3</sup>	7190,5	22,99	165,31
<b>Разом</b>	-	-	<b>22810,63</b>

Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	875	17,5
Виробничий (операційний) персонал	56	2	752	84,22
Допоміжний персонал	26	2	665	34,58
<b>Всього</b>	<b>102</b>	-	-	<b>136,3</b>

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	148	3	444	560	248,64
Столові прибори	148	3	444	485	215,34
Скляний посуд	148	2	296	447	132,31
Столова білизна	148	2	296	462	136,75
Кухонний посуд	148	2	296	350	103,6
Канцелярське приладдя	148	2	296	311	92,06
<b>Всього</b>	<b>148</b>	-	-	-	<b>928,7</b>

Отже, визначивши витрати еко-готелю по кожному з заданих пунктів, складаємо остаточну таблицю витрат, що наведена в табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	<b>111991,028</b>
Витрати на оплату праці	<b>21431,1</b>
Єдиний соціальний внесок	4714,842
Амортизаційні відрахування	<b>16252</b>
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	<b>22810,63</b>
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1065

Податки, збори	40,17
Витрати на охорону	66,11
Інші поточні витрати	11500
<b>Разом</b>	<b>189870,88</b>

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

- за місце для паркування –  $35 \times 6700 \times 0,00075 = 0,17$  тис. грн.
- за роздрібну торгівлю –  $5 \times 8000 / 1000 = 40$  тис. грн.

Загальні податки – 40,17 тис. грн.

Витрати на охорону -  $220396,146 \times 0,03\% = 66,11$  тис. грн.

Інші поточні витрати – витрати на рекламу, маркетингові дослідження та тару – 11500 тис. грн.

### 5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Операційний прибуток (ЕВІТ) – аналітичний показник, який дорівнює обсягу прибутку до вирахування відсотків за позиковими коштами і сплати податків.

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік**

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	220396,146
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	22039,614

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік**

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	220396,146
2	Поточні витрати, тис. грн.	189870,88
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	30525,266
4	Податок на прибуток, тис. грн.	5494,547
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	25030,719
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,3
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	22039,614
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	25030,719
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$242453 / 25030,719 = 9,6$

Отже, розрахувавши основні показники закладу, визначили, що термін

окупності еко-готелю становить 9,6 років.

### 5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Екологічні інновації – це нові продукти, технології, а також способи організації виробництва та соціальні програми, що складаються з нових або змінених процесів, методів, систем, при використанні яких в різних галузях та сферах діяльності виходять покращення стану навколишнього середовища, зниження екологічних ризиків, забруднень або інших негативних екологічних наслідків.

В якості еко-інновацій, ми пропонуємо: ферму хробаків, малу вітрову електростанцію, жалюзі з сонячними панелями, «синтетичні дерева» та робот-прибиральник, табл.5.21.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації**

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Ферма хробаків:	-		
Компостні хробаки		40	10
Контейнер для хробаків		4	15
Мала вітрова електростанція	Flower Turbines	1	125
Жалюзі з сонячними панелями	Solar Gaps	110	160
«Синтетичні дерева»	-	4	155
Робот-прибиральник	Dustbot	4	124
<b>Разом</b>			<b>589</b>
<b>Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.</b>			<b>149,9</b>
• працівники ферми			58,4
• працівники що відповідають за інновації			76
• інженер			15,5
<b>Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.</b>			<b>738,9</b>

Розрахувавши витрати на еко-інновації та маючи доходи від еко-послуг, складаємо табл.5.22.

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік**

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	612,1	612,1
Витрати на впровадження інновації	738,9	126,8+149,9 = 276,7
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-126,8	335,4
Податок на прибуток	-	60,372

*Продовження таблиці 5.22*

Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	275,028
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	44,9
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$589/275,028 = 2,1+1 = 3,1$

Отже, термін окупності еко-інновацій, що були перераховані, становить 3,1 роки.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування було обрано місцевість в м. Ужгород по вул. Закарпатська, 51А.

Проаналізувавши готелі поруч з місцем проектування, в м. Ужгород, дійшли висновку, що переважають апарт-готелі та хостели. Всі готелі є досить гарними, з власною «родзинкою», виконані в стилі арт, але напри великий жаль вони майже не мають додаткових послуг.

Для проектування було обрано 3\* еко-готель, з еко-інноваціями, а саме:

- використання екологічних косметичних та хімічних засобів;
- відповідальне ставлення до їжі та її відповідну утилізацію (ферма хробаків);
- енергозберігаючі технології;
- еко-інновації в номерах готелю: одноразові зубні щітки з паперу та жалюзі з сонячними панелями;
- еко-інновації на території готелю:
  - ✓ використання «синтетичних дерев», що очищають повітря від вуглекислого газу;
  - ✓ робот-прибиральник – dustbot, що прибирає сміття та моніторить рівень забруднення повітря;
- еко-інновації в ресторані:
  - ✓ біорозкладувальне та їстівне пакування (take away)

Отже, ні для кого не секрет, що туризм вважають однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, а концепція стійкого туризму вже давно є не просто галузевим трендом. Проте досі згідно із дослідженнями вчених, туризм виробляє 5% світового діоксиду вуглецю щорічно. Наразі принципи стійкого розвитку та основи збереження довкілля є пріоритетом розвитку туристичної індустрії, тому ми щодня бачимо статті та матеріали про готелі та різноманітні підприємства, що дивують результатами впровадження концепції zero waste, пропагують відповідальне ставлення до довкілля серед відпочиваючих, відновлюють екосистеми та використовують перероблені матеріали.

Визначивши інноваційний потенціал закладу розрахували площі еко-готелю та дійшли висновку, що готель займатиме територію в 6104 м<sup>2</sup>.

Для ландшафтного дизайну еко-готелю, обираємо грецький стиль. В проєкті екстер'єру буде грецький сад, де гармонійно поєднуюватимуться рослинництво та навколишня природа з архітектурою, будівництвом та проектуванням.

Розробляючи проєкт ландшафту і саду, використовуємо все багатство кольорів Греції. Навіть бруковані садові доріжки та місця для парковки прикрашаємо і додаємо їм вишуканого вигляду. Для цього використовуватимуться декоративні елементи, наприклад, глиняні вази та амфори, вазони та кашпо, садові аксесуари. Грецькі сади цілий рік прикрашені квітучими деревами та рослинами.

Еко-готель, буде виконаний в стилі сучасної класики. Сучасна класика – це перехідний стиль, що поєднує у собі основи традиційного оформлення інтер'єрів та новітні розробки у цій сфері.

Згідно економічних розрахунків еко-готель окупиться через 9,6 років, а інновації пов'язані з еко-технологіями через 3,1 роки.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://fc.sspu.edu.ua/files/doc\\_files/2019/1/turizm\\_zbirnik-vesna-2020\\_6f150.pdf](https://fc.sspu.edu.ua/files/doc_files/2019/1/turizm_zbirnik-vesna-2020_6f150.pdf).
2. About USGBC: The United States Green Building Council [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.usgbc.org/about/mission-vision>.
3. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://tourism-book.com/pbooks/book-61/ua/chapter-2344/>.
4. ІННОВАЦІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ для розвитку зеленої ресурсоефективної економіки України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://www.researchgate.net/profile/Tetiana-Kvasha/publication/323342763\\_Innovacii\\_ta\\_tehnologii\\_dla\\_rozvitku\\_zelenoi\\_resursoefektivnoi\\_ekonomiki\\_Ukraini\\_-\\_httpwwwuinteikievuafiles2018monografii2018-1pdf/links/5da72eef299bfc1e4c818ca/Innovacii-ta-tehnologii-dla-rozvitku-zelenoi-resursoefektivnoi-ekonomiki-Ukraini-http-wwwuinteikievua-files-2018-monografii-2018-1pdf.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Tetiana-Kvasha/publication/323342763_Innovacii_ta_tehnologii_dla_rozvitku_zelenoi_resursoefektivnoi_ekonomiki_Ukraini_-_httpwwwuinteikievuafiles2018monografii2018-1pdf/links/5da72eef299bfc1e4c818ca/Innovacii-ta-tehnologii-dla-rozvitku-zelenoi-resursoefektivnoi-ekonomiki-Ukraini-http-wwwuinteikievua-files-2018-monografii-2018-1pdf.pdf).
5. ЕКОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/tarasjuk.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/tarasjuk.htm).
6. ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЕКОЛОГІЧНИХ ГОТЕЛІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://global-national.in.ua/archive/22-2018/125.pdf>.
7. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ФОРМУВАННІ СТАЛОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ ГОТЕЛІЮ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/12\\_2018/92.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/12_2018/92.pdf).
8. ВПЛИВ ЕКОЛОГІЧНОЇ СЕРТИФІКАЦІЇ НА РЕЙТИНГ ГОТЕЛІВ З БОКУ КЛІЄНТІВ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65\\_2022/25.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/65_2022/25.pdf).

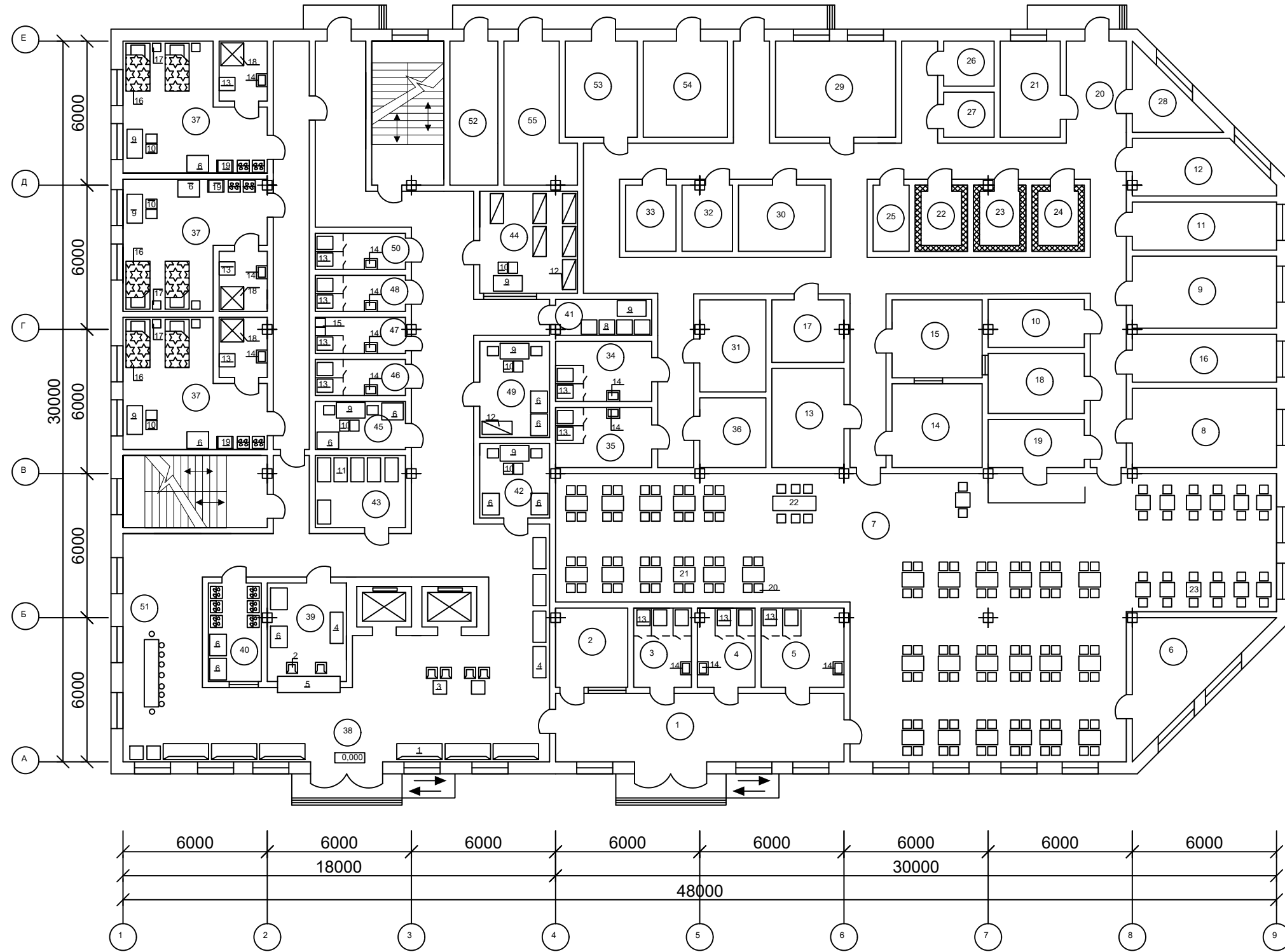
9. Ukrainian Rose [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ukrainianrose.com/>.
- 10.ТОП еко-ініціатив, які українські готелі можуть використовувати вже сьогодні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ecolog-ua.com/news/top-eko-iniciatyv-yaki-ukrayinski-goteli-mozhut-vykorystovuvaty-vzhe-sogodni>.
- 11.Мала вітрова електростанція компанії Flower Turbines. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ecopolitic.com.ua/ua/news/flower-turbines-reshila-problemu-shuma-ot-vetrogeneratorov-v-gorode-video-2/>.
- 12.УКРАЇНЦІ СТВОРИЛИ ЕКОЛОГІЧНУ ЗУБНУ ЩІТКУ ІЗ ПЕРЕРОБЛЕНОГО ПАПЕРУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://iii.ua/uk/ukrayinci-stvorili-ekologichnu-zubnu-shchitku-iz-pereroblenogo-paperu>.
- 13.Українські розумні жалюзі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://nachasi.com/news/2017/05/09/solar-smartgaps/>.
- 14.Робот-прибиральник – dustbot [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Dustbot>.
- 15.Українські еко-стартапи, які підкорили світ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://eco-forum-lviv.com.ua/ukra%D1%97nski-eko-startapi-yaki-pidkorili-svit/>.
- 16.Місто Ужгород [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B6%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4>.
- 17.Готель «Дует» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://cheaphotels.uz.ua/Duet-Plus/?aid=1341&gclid=Cj0KCQiA2-2eBhCIARIsAGLQ2RkNhHF2I-AeyG-SdD-1RSnI-09G9OzhFO\\_QkjjAEsGzxddTeqwp-iwaAizREALw\\_wcB](https://cheaphotels.uz.ua/Duet-Plus/?aid=1341&gclid=Cj0KCQiA2-2eBhCIARIsAGLQ2RkNhHF2I-AeyG-SdD-1RSnI-09G9OzhFO_QkjjAEsGzxddTeqwp-iwaAizREALw_wcB).
- 18.Арт-готель «Емігранд» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://emigrand.com/>.
- 19.Апарт-хостел «Green Islands» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.facebook.com/green.island.hostel/>.

20. Хостел «Freedom» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://planetofhotels.com/uk/ukrayina/uzhgorod/freedom>.
21. Апартамент-готель «Галаговь» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.galagov.com/>.
22. Туристичний потенціал м. Ужгород [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uzh-rda.gov.ua/storinka/turyzm-i-rekreaciya-0>.
23. Труби з ПВХ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://epicentrk.ua/ua/shop/pvkh-truby/>.
24. Труби марки Magnaplast kg [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://magnaplast.pl/ru/products/external-sewage-pipelines/kg>.
25. Біметалеві радіатори Royal Thermo 500/Noir Sable 12 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://modernsys.com.ua/uk/bimetallicheskie-radiatory/italyanskie/?utm\\_medium=cpc&utm\\_source=google&utm\\_campaign=18655427514&utm\\_content=&utm\\_term=&gclid=Cj0KCQiA2-2eBhClARIsAGLQ2RncOOofvsE02ZAU3QFjlXOHkLIWY5aB6FdA\\_3MGQywV6mXPPbmlSu](https://modernsys.com.ua/uk/bimetallicheskie-radiatory/italyanskie/?utm_medium=cpc&utm_source=google&utm_campaign=18655427514&utm_content=&utm_term=&gclid=Cj0KCQiA2-2eBhClARIsAGLQ2RncOOofvsE02ZAU3QFjlXOHkLIWY5aB6FdA_3MGQywV6mXPPbmlSu).
26. Вентиляційні системи марки POOLSTAR [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://aerostar.ua/ua/catalogue/vozduhoobrabatyvajuschee-oborudovanie/ustanovki/ARPD0010.html>.
27. Кондиціонери марки Hitachi RAK-25PSEW-RAC-25WSE [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://hitachi.in.ua/catalogue/kondicionery/kondicionery\\_hitachi/hitachi-130.html](https://hitachi.in.ua/catalogue/kondicionery/kondicionery_hitachi/hitachi-130.html).
28. Контролер доступу марки U-Prox IP400 мережевий в корпусі з блоком живлення [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://secur.ua/setevoj-kontroller-u-prox-ip400.html>.
29. Інтер'єр в стилі сучасної класики [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mebli-bristol.com.ua/blog/post/suchasna-klasika-v-dizajni.html>.

## **ДОДАТКИ**



# Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



# Експлікація приміщень та специфікація обладнання

## Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м <sup>2</sup>
1	Вестибюль, в т.ч.	77
2	- гардероб	10.0
3	- жіноча вбиральня	8.0
4	- чоловіча вбиральня	8.0
5	- вбиральня для людей з обмеженими можливостями	10.0
6	Кімната для паління	16.0
7	Обідня зала з баром	266.4
8	Гарячий цех	20.0
9	Холодний цех	18.0
10	Приміщення для різання хліба	8.0
11	М'ясо - рибний цех	12.0
12	Овочевий цех	12.0
13	Приміщення для завідуючого виробництвом	11.0
14	Мийна столового посуду	12.0
15	Сервізна	10.0
16	Мийна кухонного посуду	12.0
17	Приміщення для обробки яєць	8.0
18	Роздавальна	10.0
19	Підсобне приміщення бару	8.0
20	Завантажувальна	15.0
21	Приміщення комірника	10.0
22	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	6.0
23	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	6.0
24	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6.0
25	Комора сухих продуктів	4.0
26	Комора бакалійних товарів та напоїв	4.0
27	Комора тари та інвентарю	4.0
28	Комора овочів та коренеплодів	4.0
29	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	20.0

30	Кабінет бухгалтера	10.0
31	Приміщення персоналу	15.0
32	Гардероб жіночий з душовою	6.0
33	Гардероб чоловічий з душовою	6.0
34	Вбиральня жіноча	10.0
35	Вбиральня чоловіча	10.0
36	Білизняна	8.0
37	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	33.3
38	Вестибюль	110.0
39	Бюро прийому і реєстрації	13.8
40	Гардероб	9.2
41	Сейфова	7.8
42	Швейцарська зона	9.1
43	Місце для багажних візків	11.1
44	Камера схову	17.4
45	Пост охорони	9.1
46	Санвузол для маломобільних груп населення	5.0
47	Санвузол чоловічий	5.0
48	Санвузол жіночий	5.0
49	Кімната чергового адміністратора	12.0
50	Службовий санітарно-технічний блок	5.0
51	Бар при вестибюлі	52.0
52	Теплопункт	12.0
53	Електрощитова	12.0
54	Вентиляція припливна	14.0
55	Вентиляція витяжна	14.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Диван	DecArt	1890x660x760	6
2	Крісло	DecArt	466x466x760	6
3	Журнальний столик	DecArt	567x560x500	4
4	Комод	DecArt	1300x540x900	5
5	Стійка реєстрації	-	2600x680x700	1
6	Шафа	DecArt	900x700x1700	13
7	Вішаки	-	500x500x1800	12
8	Сейфові шафи	FEROCON	600x650x900	4
9	Стіл	DecArt	1200x650x670	8
10	Стілець	DecArt	380x460x560	20
11	Багажні візки	-	1000x558x680	6
12	Стелажі	DecArt	1250x550x1700	7
13	Унітаз	Cersanit	665x560x500	10
14	Умивальник	Cersanit	540x450x700	7
15	Пісуар	Cersanit	360x420x400	2
16	Ліжко односпальне	DecArt	1000x2000x665	6
17	Тумбочка	DecArt	358x357x450	6
18	Душова кабіна	Cersanit	950x950x25000	3
19	Підставка під багаж	DecArt	680x500x500	3
20	Стілець	-	360x360x700	148
21	Стіл 4-ох місний	-	600x900x600	29
22	Стіл 6-ти місний	-	1800x600x600	1
23	Стіл 2-о місний	-	600x600x600	13
24	Барна стійка	-	2800x600x870	1
25	Барні стільці	-	300x300x900	9



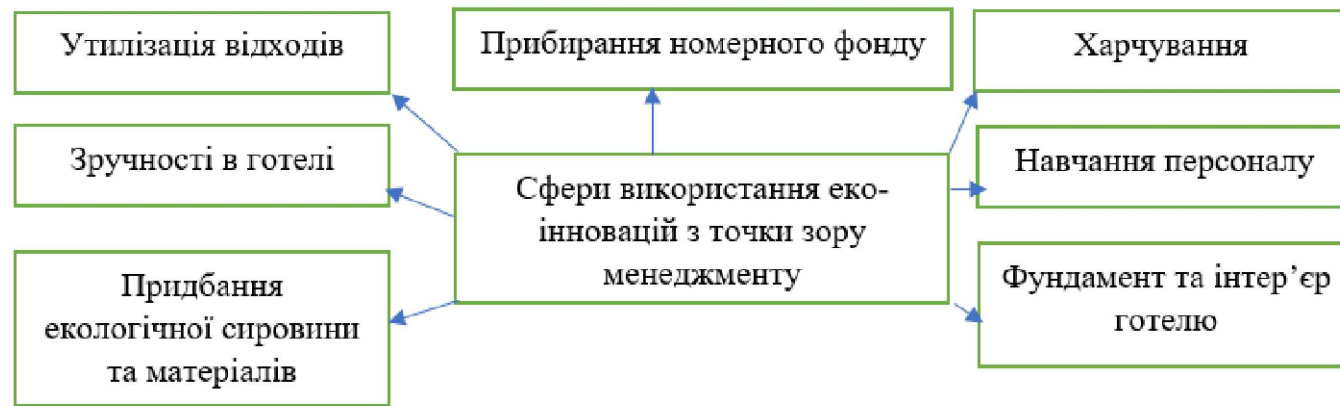


Рис.1 – Области застосування еко-інновацій в готелі

Таблиця 1 – Конкурентні переваги та недоліки еко-готелів

Показники	Фінансові аспекти	Клієнтська база	Маркетинг
Переваги еко-готелів	<i>Економія на ресурсах:</i> - зниження водоспоживання - зниження електроенергії - зниження витрат на паливо - економія на матеріалах, що піддаються повторній переробці	<i>Залучення нових клієнтів:</i> за рахунок сприятливої екологічної ситуації - за рахунок зниження загального навантаження на здоров'я клієнтів -	<i>Позитивне позиціонування:</i> PR та додаткові можливості для реклами готелю - створення для готелю репутації соціально відповідальної компанії
Недоліки еко-готелів	<i>Додаткові витрати:</i> Запровадження деяких екологічних інновацій передбачає значні фінансові витрати	<i>Відтік клієнтів:</i> Відмовлення від деяких видів послуг, товарів, предметів інтересу, матеріалів, може негативно позначитися на попит на послуги	<i>Антиреклама:</i> Позиціонування в якості еко-готелю може негативно позначитися на репутації підприємства, якщо фактично не дотримуватися умов еко-сертифікації, або у випадку, якщо реальний вклад в захист навколишнього середовища від еко-інновацій менший, ніж шкода, що наноситься підприємством

Таблиця 2 – Запровадження еко-інновацій в готельному бізнесі

Область застосування	Область використання інновацій	Відповідальні за реалізацію
Зручності в готелі	Контроль за економією електроенергії Ефективне використання водопостачання Профілактичні заходи по технічному обслуговуванню Зниження кількості відходів виробництва та споживання	Технічний відділ Покоївки, сантехнік Технічний відділ  Всі співробітники готелю
Придбання екологічної сировини та матеріалів	Мінімізація пакувальних матеріалів Придбання екологічно безпечних матеріалів	Відділ постачання Відділ постачання
Прибирання номерного фонду	Правильне використання миючих засобів Контроль за використанням чистячих засобів Використання екологічно безпечних миючих засобів	Покоївки Головна покоївка  Відділ постачання
Харчування	Придбання сезонних продуктів Придбання витратних матеріалів в натуральній, а не синтетичній упаковці Реалізація на кухні процедур, які зводять до мінімуму вплив хімічних речовин на продукти, зменшення використання води та об'єму харчових відходів Придбання для ресторану багаторазового або легко перероблюваного посуду, замість одноразового	Відділ закупівлі ресторану Відділ постачання  Менеджер відділу харчування  Відділ закупки ресторану
Навчання персоналу	Проведення нарад з питань екологічних інновацій, обговорення способів успішного освоєння персоналом прийнятих інновацій Розуміння співробітниками готелю екологічної політики підприємства Створення системи мотивації за дотримання екологічної політики підприємства Підтримка співробітників в питаннях взаємодії з навколишнім середовищем	Відділ кадрів  Топ-менеджмент Топ-менеджмент  Керівники відділів
Поводження з відходами	Використання відходів, що піддаються повторній переробці	Відділ постачання
Фундамент готелю	Використання нетоксичних будівельних матеріалів при будівництві будівлі	Підрядник будівництва готелю
Інтер'єр готелю	Використання екологічних матеріалів для створення інтер'єра готелю	Топ-менеджмент, відділ постачання, декоратор дизайнер на аутсорсингу

Таблиця 3 – Міжнародний досвід впровадження екологічних інновацій готельними мережами

Готельна мережа	Готель	Місце знаходження	Опис інновацій	Ціль
Le Meridien	Вся мережа (100 готелів)	50 країн світу	Починаючи з 2008 року і до 2020 року мережа знизила витрати електроенергії на 30% та води на 20%	Мінімізація витрат ресурсів
	Le Meridien Bora Bora	Французька Полінезія, о. Бора-Бора	Проведення спеціальних тренінгів та курсів для гостей по захисту рідкісного виду морських черепах, що розташовуються в зоні готелю	Збереження популяції звірів
	Le Meridien Tahiti	Французька Полінезія, о. Таїті	В оформленні номерів використовуються екологічні природні матеріали. Проживання в бунгало на волі	Створення екологічно-рекреаційної зони
Hyatt	Hyatt Key West Resort & Marina	США, Флорида	Встановлення систем переробки відходів. Експлуатація екологічного обладнання, що застосовується в готелі. Енергозберігаючі установки	Зниження негативного впливу на навколишнє середовище
	Park Hyatt Maldives	США, о. Хадахаа	Фундамент та інтер'єр готелю зроблено з натуральних матеріалів. Спа-салон готелю використовує тільки натуральні екологічні матеріали. Готель сертифікований згідно міжнародних стандартів екологічної програми Earth Check	Створення екологічної рекреаційної зони
Rosewood	Little Dix Bay	США, о. Верджин-Горда	Проведення інтерактивних семінарів з професійними біологами. У програму семінарів входить вивчення коралових рифів, флори та фауни, основ правильних взаємин людини та природи	Збереження довкілля
Marriott International	Вся мережа	70 країн світу	Розміщення в готелях табличок, як і закликають постояльців використовувати рушники та постільну білизну повторно. Розміщення у номерах дозаторів для мила та шампуню. Установка перемикачів для зливних бачків	Економія води та електроенергії. Зменшення об'ємів вироблених готелем викидів окису вуглецю
	The Ritz-Carlton	США, Північна Кароліна	Отримано сертифікат LEED Gold	Енергозбереження

Таблиця 4 – Міжнародний досвід впровадження екологічних інновацій в немережових готелях

Готель	Місце знаходження	Опис інновацій	Ціль
Campo dei Fiori	Мюнхен	Мінімальні витрати енергії забезпечується завдяки спеціально розробленій системі енергопостачання, застосування світлодіодних технологій освітлення готельних номерів та приміщень. Передбачено індивідуальний підігрів води для номерів. Використовуються великі буферні накопичувачі збереження отриманої енергії	Енергозбереження
Cafe Fleuri at Langham Hotel	США, Бостон	Використання миючих засобів, що не містять хлору та полістиролу. Монтаж низьких стель із водяними клапанами. Встановлено систему переробки картону та пластикових пляшок	Мінімізація забруднень довкілля, економія води
Three Camel Lodge	Монголія, Улан-Батор	Забезпечення всього готелю електрикою з відновлюваних джерел, включаючи вітряні електростанції та сонячну енергію	Енергозбереження
Mount Nelson Hotel	ЮАР, Кейптаун	Створено спеціалізовану ферму земляних хробаків, що беруть участь у переробці органічних залишків у високоякісне добриво для ґрунту	Економія за рахунок використання природних джерел
Mosaic House	Прага	Установка у всіх номерах готелю клімат-контролю, а також датчиків економії води у ванних кімнатах. Практично всі прилади працюють на сонячній енергії, відходи відправляються на вторинну переробку. Автобуси що обслуговують готель використовують біопаливо	Мінімізація впливу на навколишнє середовище, енергозбереження
Berghotel Muottas Muragl	Швейцарія, регіон св. Моріс	Зниження споживання енергії на 64% завдяки використанню таких відновлюваних джерел, як сонячні батареї, фотогальванічні панелі	Енергозбереження
The White Barn Inn	США, Кеннебунг	Надання електромобілів для переміщення гостей на невеликі відстані та по території готелю	Мінімізація забруднення навколишнього середовища та шуму на території, що розташовані поблизу
Adrere Amellal	Єгипет, пустиня Сахара	Відмова від електрики. Освітлення за рахунок свічок та денного світла	Енергозбереження



Рис.2 - Ферма хробаків

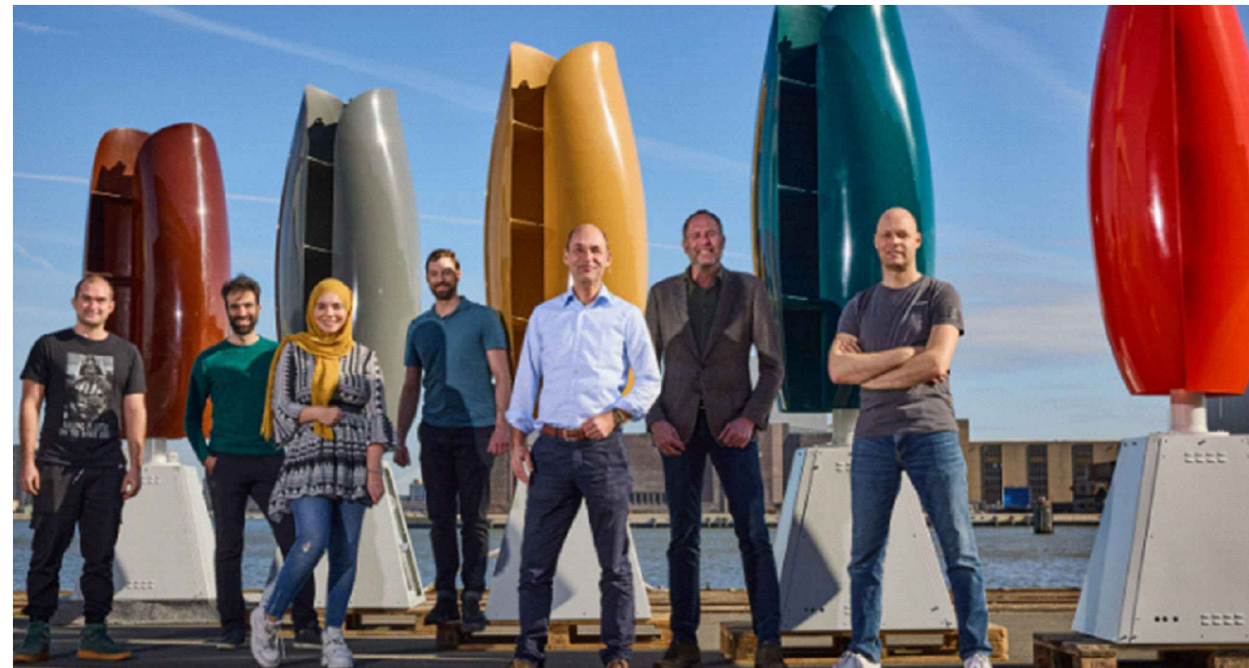


Рис.3 - Мала вітрова електростанція компанії Flower Turbines



Рис.4 - Робот-прибиральник - dustbot



Рис.5 - Зубна щітка з паперу



Рис.6 - Жалюзі з сонячними панелями Solar Bars



Рис.7 - «Синтетичні дерева»