

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

«До захисту допущено»

В.о. декана факультету

В.о. завідувача кафедри

Александр Чиркульникова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

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

«11» лютого 2021 р.

«11» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми "Готельна і ресторанна справа"

на тему: "Бізнес-план з інноваційними проєктами експертизи в Шевреському районі м. Києва"

Виконав: здобувач 2 курсу, групи 1С-2-3М

Голобородько Александр Александрович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

[Підпис]
(підпис)

Керівник Шкіткіна Гелена Андріївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

[Підпис]
(підпис)

Консультанти Шкіткіна Гелена Андріївна
(прізвище та ініціали)

[Підпис]
(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Сішка Ірина Миколаївна
(прізвище та ініціали)

[Підпис]
(підпис)

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

Здобувач

[Підпис]
(підпис)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра Готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"
(код і назва)
Освітньо-професійна програма "Готельна і ресторанна справа"
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

/В.о. завідувача

кафедри

ГРС

проф. Доценко

"09" жовтня

2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Голобородько Олександр Олександрович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи "Бізнес-готель з інноваційними послугами оксигенертермії в Лещарському районі м. Києва"

керівник роботи Нікітіна Тетяна Андріївна, к.е.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" жовтня 2020 року № 812-Кс

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 р.











3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Київ, тип засобу розміщення - готель категорії 4*, інновація - впровадження інноваційної послуги оксигенертермії

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) - комплексне рішення готельного підприємства на відмітку 0,000. Аркуш 1а (формат А3) - специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) - план блоку трюмо в 3D-проекції. Аркуш 3-4 (формат А3) - матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Нікітіна Т. А., доцент	 09.10.20р	 30.10.
Розділ 2	Нікітіна Т. А., доцент	 09.10.20р	 14.11.2
Розділ 3	Нікітіна Т. А., доцент	 09.10.20р	 05.12.
Розділ 4	Нікітіна Т. А., доцент	 09.10.20р	 12.12.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 09.10.20р	 20.12.

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

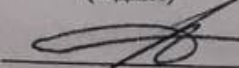
№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ, Розділ 1 Інноваційний	09.10 - 30.10	Виконано
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10 - 14.11	Виконано
3	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4 Інженерно-технічний	06.12 - 12.12	Виконано
5	Розділ 5 Економічний	13.12 - 20.12	Виконано
6	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет ресурсів. Додатки	21.12 - 26.12	Виконано
7	Графічні додатки	27.12 - 27.01	Виконано
8	Доопрацювання пояснювальної записки	28.01 - 01.02.2021	Виконано
9	Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	01.02.2021	Виконано

Здобувач


(підпис)

Голобородько О.О.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи


(підпис)

Нікітіна Т.А.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Голобородька Олександра Олександровича

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

Тема роботи: «Бізнес-готель з інноваційними послугами оксигіпертермії в Печерському районі м.Києва»

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

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Об’єктом дослідження кваліфікаційної роботи є готель бізнес-класу з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м. Києва.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є економічна діяльність бізнес-готелю з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м. Києва.

Метою роботи є обґрунтування доцільності діяльності бізнес-готелю з інноваційною програмою оксигіпертермії.

Відповідно до поставленої мети були виконані наступні завдання:

- розроблено комплекс інноваційних рішень, обґрунтували їх ефективність та економічну доцільність;
- досліджено регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;
- проаналізовано існуючий ринок готельних послуг, провели дослідження контингенту потенційних споживачів;
- визначено концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
- змодельовано сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;

- впроваджено інноваційні розробки в засіб розміщення;
- визначено економічну ефективність діяльності готелю та ефективність впровадження інновації оксигіпертермії в готелі, що проектується

Проведено аналіз ринку готельних підприємств та послуг, які знаходяться в Печерському районі м. Києва. За результатами досліджень зовнішнього та внутрішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства. Розроблено інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, створено об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, що відповідає концепції бізнес-готелю. Для ефективного зниження рівня втоми гостей готелю було запропоновано впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії.

Розроблено річний зведений план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту. Аналіз основних результатів діяльності готельного підприємства на 2021 рік показав наступне. Можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. Рентабельність операційної діяльності становить 14%, що відповідає вимогам для новоствореного готелю. Термін окупності капітальних вкладень становить 13,74 роки, отже у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації. Дослідивши економічну ефективність впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії в готелі що проектується, можна зробити наступний висновок. Рентабельність від впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії складає 18,2%. Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 4,3 року. Отже, можна стверджувати, що

запропонована інноваційна послуга оксигіпертермії у готелі є економічно виправданою і дозволить готелю стати успішним і скласти гарну конкуренцію на існуючому готельному вітчизняному ринку. Таким чином, можна стверджувати, що готель має всі ознаки стати успішним і скласти гарну конкуренцію на існуючому готельному вітчизняному ринку.

Кваліфікаційна дипломна робота викладена на 124 сторінках пояснювальної записки та містить 61 таблицю, 7 рисунків, 4 додатків, 5 графічних матеріалів.

Ключові слова: готельне підприємство, оксигіпертермія.

Abstract

The object of study of the qualification work is a business class hotel with an innovative program of oxyhyperthermia in the hotel enterprise of the Pechersk district of Kyiv.

The subject of the qualification work is the economic activity of a business hotel with an innovative program of oxyhyperthermia in the hotel enterprise of the Pechersk district of Kyiv.

The purpose of the work is to substantiate the feasibility of a business hotel with an innovative program of oxyhyperthermia.

In accordance with the goal, the following tasks were performed:

- a set of innovative solutions was developed, their efficiency and economic feasibility were substantiated;
- the region is researched and the choice of the place of construction where it is planned to place the hotel enterprise is substantiated;
- analyzed the existing market of hotel services, conducted a study of the contingent of potential consumers;
- the conceptual bases of activity of a means of accommodation are defined;
- the service and production process of the hospitality enterprise is modeled;
- introduced innovative developments in the means of accommodation;

- the economic efficiency of hotel activity and efficiency of introduction of innovation of oxyhyperthermia in the projected hotel is defined

The analysis of the market of hotel enterprises and services located in the Pechersk district of Kyiv is carried out. According to the results of research of external and internal environment and on the basis of the analysis of the competitive environment the concept of activity of the enterprise is substantiated. Engineering and construction solutions have been developed, a design has been selected, and a spatial planning solution for the accommodation facility has been created, which corresponds to the concept of a business hotel. To effectively reduce the level of fatigue, hotel guests were offered the introduction of an innovative oxyhyperthermia service.

An annual consolidated plan of business results of the hotel has been developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project. Analysis of the main results of the hotel business for 2021 showed the following. The possible profit exceeds the target, which indicates that the developed economic, engineering and technological parameters of the project allow to obtain and exceed the target settings. The profitability of operating activities is 14%, which meets the requirements for the newly created hotel. The payback period of capital investments is 13.74 years, so the developed project of the hotel includes weighted income and capital and current expenses. The price of services corresponds to their quality, which allows you to successfully develop in the hotel services market. The level of profitability and payback period of the project correspond to the industry average for Ukraine and Europe as a whole. The developed project allows to create a competitive enterprise and can be accepted for implementation. Examining the cost-effectiveness of implementing an innovative oxyhyperthermia service in the projected hotel, we can draw the following conclusion. Profitability from the introduction of an innovative oxyhyperthermia service is 18.2%. The payback period of capital investments for innovation is 4.3 years. Thus, it can be argued that the proposed innovative service of oxyhyperthermia in the hotel is economically justified and will allow the hotel to become successful and compete well in the

existing domestic hotel market. Thus, it can be argued that the hotel has all the hallmarks of becoming successful and competing well in the existing domestic hotel market.

The qualifying thesis is presented on 124 pages of the explanatory note and contains 61 tables, 7 figures, 4 applications, 5 graphics.

Key words: hotel enterprise, oxyhyperthermia.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	15
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	22
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	22
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	24
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	27
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	30
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	32
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	32
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень ...	35
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	39
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	46
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	46
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	47
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	63
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	69
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	72
3.5 Характеристика складських приміщень	73
3.6 Характеристика виробничих приміщень засобу розміщення.....	76
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	77

3.8 Визначення загальної площі підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	78
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	82
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	82
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення	83
4.3 Пропозиції щодо дизайну	90
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	94
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	94
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення	99
5.3 Розробка плану з праці.....	101
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства	108
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	113
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	116
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	118
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	121
ДОДАТКИ	125

ВСТУП

Поточний стан вітчизняних готельних компаній має нестабільну тенденцію розвитку, що зумовлено головним чином сезонними коливаннями попиту та неможливістю створювати специфічні конкретні товари – готельні послуги, зростанням цін на послуги та недостатньою якістю обслуговування при низькій еластичності попиту за ціною.

Для забезпечення ефективного функціонування підприємств готельного господарства виникає необхідність наукового обґрунтування стратегій їх розвитку, які кореспондуються із передовим досвідом світового ринку готельних послуг та вдалою практикою вітчизняних підприємств-лідерів.

Якість обслуговування, у певній мірі, також залежить і від стану матеріальної бази готельних підприємств. За останні роки інфраструктуру туризму в Україні було зруйновано, прийшла в занедбаність частина готелів, мотелів, туристичних баз, порушила система напрацьованих зв'язків і маршрутів, були втрачені досвідчені кадри.

Отже, було прийнято до уваги, що в Україні досить мало готелів, які можуть прийняти іноземних туристів, і не можуть запропонувати інноваційні підходи до послуг, які надаються в них. Тому, ми вирішили створити власний бізнес-готель з інноваційною програмою оксигіпертермії.

В Японії є готель New Awaji [2], яких класифікується, як спа-готель, в якому є процедура оксигіпертермії. Гості готелю отримують максимальний комфорт і відпочинок завдяки цієї інновації, яка була потрібна цій країні. Адже, як відомо навіть з'явився термін в японській мові – каросі ([яп.](#) 過勞死 — *Karōshi*, «смерть від перепрацювання»). Цей термін не є медично підтвердженим. Цей опис стосується випадків смерті або серйозних негативних наслідків для здоров'я людини, а саме гіпертонія та склероз з напруженням від тяжкої праці, які надалі спричиняють захворювання серцево-судинної системи (інфаркт міокарда).

Загальною особливістю випадків каросі є надмір праці та стрес. Довгі години роботи є нормою для японців. Після аналізу всіх випадків каросі в Японії між 1974-1990 роками, люди, які працювали понад 60 годин на тиждень та не використовували і половини відпустки – помирали. Жертвами каросі є не тільки літні люди, а й бізнесмени, які досягають 40-ка років. Один з жертв каросі став прем'єр-міністр Японії, Обучі Кейзо [3].

Необхідність інноваційного розвитку диктується самою суттю ринкової економіки, де вижити в умовах нормальної конкурентної боротьби можуть лише ті підприємства, які систематично впроваджують інновації. Розуміючи це, багато підприємств інтенсивно використовують у себе різні новації, ганяючись за всім новим і передовим.

Інновації ж у переважній більшості випадків схильні неминучого старіння, яке починається буквально з наступного за впровадженням нововведення дня. Моральне старіння інновації - неминуче, оскільки прогрес в науці і техніці, в методах господарювання і в усьому іншому, що приносить або може принести вигоду, постійно рухається конкуренцією на ринку. Той, хто раніше інших застосував на практиці новацію, найчастіше виявляється переможцем в конкурентній боротьбі. Це постійний рух людської думки, в прогресивних технологіях, вже сьогодні робить менш прибутковим те, що вчора здавалося самим передовим і найбільш вигідним.

Перешкоди до впровадження інноваційних технологій зазвичай наступні: вартість самої інноваційної розробки, необхідність адаптації до неї самого підприємства і, нарешті, те, що керівники, як правило, зосереджені на отриманні доходу з поточної діяльності підприємства.

Тому в умовах жорсткої конкуренції ми змушені знаходити нові шляхи підвищення привабливості та доступності наших послуг. Недооцінка вітчизняними готельними компаніями інноваційного менеджменту в їх діяльності призвело до зниження їх конкурентоспроможності, порушення принципів та методів управління та зниження якості готельних послуг. Інновації є рушійною силою для подальшого розвитку готельного бізнесу, не

тільки дозволяючи компанії зайняти лідируючі позиції у своїх сегментах ринку, а й відповідати світовим стандартам готельних послуг.

В проєктованому готелі ми обрали за інновацію камеру оксигіпертермії. На ринку послуг – це нова ніша, яка повинна зайняти своє місце.

Оксигіпертермія - це абсолютно нова методика комплексної та комбінованої терапії, проведення якої можливо тільки в кисневій капсулі. В основі процедури лежить використання комбінації контрольованої високої температури та чистого кисню, що є гарним релаксантом для тіла людини.

Процедура оксигіпертермії прискорює процеси метаболізму і регенерації, підсилює клітинну активність і надає антисептичний ефект. Також вона сприяє швидкому проникненню кисню і активних речовин, нанесених на поверхню шкіри у вигляді локальних аплікацій в глибокі шари епідерми, лімфатичну і кровоносну системи. Посилюється циркуляція крові, збагаченої киснем, що сприяє детоксикації, очищенню і поліпшенню регенеративних функцій органів, а комплексний вплив на лімфатичну систему стимулює імунітет.

На нашу думку, ця інновація може змінити потік гостей до проєктованого готелю і зайняти свою нішу серед послуг готельного господарства. Адже, інновація не має конкурентів в Україні. Результати практичності наведеної інновації будуть дослідженні в цій дипломній роботі.

Об'єкт дослідження – готель бізнес-класу з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м.Києва.

Предмет дослідження – економічна діяльність бізнес-готелю з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м.Києва.

Метою роботи є обґрунтування доцільності діяльності бізнес-готелю з інноваційною програмою оксигіпертермії.

Відповідно до плану дипломної роботи визначили наступні головні завдання:

- обґрунтувати впровадження інноваційної програми оксигіпертермії в готельному підприємстві;
- дослідити застосування програми оксигіпертермії у світовій практиці індустрії гостинності;
- проаналізувати сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентноспроможності підприємств готельного типу;
- визначити інноваційний потенціал готелю;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг;
- проаналізувати економічне середовище діяльності готелю;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг;
- дослідити контингент потенційних споживачів готельних послуг;
- визначити концептуальні засади діяльності готелю;
- обґрунтувати організаційно-технологічний потенціал готелю;
- визначити інженерно-технічні засади готелю;
- обґрунтувати операційні доходи готелю;
- розробити план операційних активів готелю;
- розробити план з праці готелю;
- розробити план поточних витрат готелю;
- розробити план операційного прибутку та визначити економічну ефективність діяльності готелю;
- визначити ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Методи дослідження: метод моделювання при розробці проекту в програмному середовищі ArchiCAD та AutoCAD; метод аналізу при дослідженні існуючого ринку готельних послуг; синтезу дослідженої інформації застосування програми оксигіпертермії у світовій практиці індустрії гостинності; математичні методи застосовані в розрахунку економічної ефективності діяльності проєктованого готелю; метод порівняння використовується при оцінюванні потенційних конкурентів та їх переваг.

Інформаційною базою. Основою для дослідження виступають наукові праці та статті, нормативна документація. ДСТУ 4527:2006 «Послуги

туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»; ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»; Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р №2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування»; ДБН В.2..2-20:2008. Будинки та споруди. Готелі.

Інтернет джерела.

Структура роботи: кваліфікаційна дипломна робота складається із вступу, п'яти розділів, висновку, списку використаної літератури та 4-х додатків.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

Подолати виклики нестабільного та бурхливого гостинного середовища не просто, слідуючи еволюційній теорії Дарвіна - виживання найсильніших. Щоб утриматися на ринку, підприємства гостинності постійно змушені модифікуватися та оновлювати свій асортимент портфелів, щоб задовольнити мінливі потреби та потреби своїх цільових сегментів ринку. Наприклад, організація гостинності може розглянути необхідність додати новий бренд до свого асортименту у відповідь на динамічний характер свого робочого середовища. Готель також повинен розробляти нові послуги, щоб заповнювати порожні готельні номери в неприбутковий сезон або підтримувати стосунки зі своїми гостями. Крім того, готель чи ресторан, можливо, досягли стадії зрілості свого життєвого циклу і можуть занепадати. Лише шляхом перегляду та вдосконалення старої концепції можна буде підтримувати рівні продажів. Тому успішні організації гостинності повинні впроваджувати складні маркетингові техніки, такі як здатність успішно розробляти інновації. Інновації мають вирішальне значення не лише для виживання, а й для довгострокової стабільності та прибутковості

Незважаючи на важливість інновацій, рівень успіху нових послуг низький. Офіційних даних про інновації в галузі гостинності немає; однак, можна стверджувати, що рівень невдач в індустрії гостинності, є великим, оскільки кількість нових концепцій готелів та ресторанів щороку зазнає краху. Цей високий рівень невдач може бути пов'язаний з обмеженими знаннями про те, як досягти успіху завдяки інноваціям у сфері гостинності. Як результат, менеджери гостинності повинні покладатися тільки на себе та власний обмежений досвід щодо інноваційного успіху.

Джерела невдач для інновацій в галузі гостинності можуть бути широко розповсюдженими. Можливі причини невдач полягають у тому, що менеджери з гостинності можуть сформувати персональну улюблену ідею, не проводячи дослідження ринку, нова пропозиція може бути неправильно

розміщена на ринку або не правильно повідомлена її потенціалу гостей. Можливо, ідея може бути інноваційною, але ринок занадто малий або витрати занадто високі, тому фінансова віддача є досить невтішною. Таким чином, господарські компанії стикаються з проблемою – вони повинні розвивати нові послуги, проте ризик невдач високий, і в той же час знання про те, як створювати успішні інновації, обмежені.

Технології в галузі гостинності досить стрімко розвиваються. Це пов'язано з тим, що перед готельним бізнесом стоять два основні завдання: отримати якомога більше гостей, організувавши максимальну кількість продажів. Виконати ці завдання без інноваційних рішень нереально. Боротьба кожного гостя, особливо в умовах кризи, вимагає від готелю модернізації технологій та свідомості.

Необхідність інноваційного розвитку диктується самою суттю ринкової економіки, де вижити в умовах нормальної конкурентної боротьби можуть лише ті підприємства, які систематично впроваджують інновації. Розуміючи це, багато підприємств інтенсивно використовують у себе різні інновації, поспішаючи за всім новим і передовим.

Інновації ж у переважній більшості випадків схильні неминучого старіння, яке починається буквально з наступного за впровадженням нововведення дня. Моральне старіння інновації – прогнозоване, оскільки прогрес в науці і техніці, в методах господарювання і в усьому іншому, що приносить або може принести вигоду, постійно рухається конкуренцією на ринку. Той, хто раніше інших застосував на практиці новацію, найчастіше виявляється переможцем в конкурентній боротьбі. Це постійний рух людської думки, в прогресивних технологіях, вже сьогодні робить менш прибутковим те, що вчора здавалося самим передовим і найбільш вигідним.

Тому придбані ззовні, найчастіше за кордоном, інновації, якщо тільки їх постійно не актуалізувати, невідворотно старіють, втрачаючи первісну прибутковість.

Перешкоди до впровадження інноваційних технологій зазвичай наступні: вартість самої інноваційної розробки, необхідність адаптації до неї самого підприємства і, нарешті, те, що керівники, як правило, зосереджені на отриманні доходу з поточної діяльності підприємства.

Отже, в умовах жорсткої конкуренції ми змушені знаходити нові шляхи підвищення привабливості та доступності своїх послуг. Заниження оцінки інноваційного менеджменту вітчизняними готельними компаніями у їх діяльності призвело до зниження їх конкурентоспроможності, порушення принципів та методів управління та зниження якості готельних послуг. Інновації є рушійною силою для подальшого розвитку готельного бізнесу, не тільки дозволяючи компанії зайняти лідируючі позиції у своїх сегментах ринку, а й відповідати світовим стандартам готельних послуг.

В проектуваному готелі ми обрали за інновацію камеру оксигіпертермії.

Ця послуга гарно зарекомендувала себе в готельних підприємствах інших країн. Вона унікальна, адже досить мало камер оксигіпертермії було впроваджено в готелі по всьому Світі. На нашу думку в Україні мала кількість інноваційних впроваджень, які можуть задовольнити потенційного гостя. Послуга оксигіпертермії має позитивний фізіологічний вплив на здоров'я людини, тим самим забезпечуючи її киснем при обраній високій температурі.

Гості готелю отримують наступні позитивні ефекти від процедури оксигіпертермії :

1. значно прискорює виведення токсинів;
2. знижує емоційну напругу, покращує настрій;
3. підвищує працездатність, фізичну витривалість, підвищує концентрацію уваги;
4. профілактика головних болів різної етіології;
5. відновлює здоровий сон при різних формах безсоння;
6. профілактика розвитку інфекцій в післяопераційний період;
7. омолодження шкіри;

8. активація процесів метаболізму в шкірі;
9. запобігає появі вікових гіперпігментацій і сприяє їх освітленню;
10. підвищує бар'єрні функції шкіри, відновлюючи пошкоджену шкіру після хімічних пілінгів, лазерної шліфовки і інших радикальних процедур догляду, а також після надмірної інсоляції;
11. лікування хронічних шкірних захворювань, в т.ч. захворювань волосистої частини голови[4]

При оксигіпертермії прискорюється циркуляція крові, збагаченої киснем, що сприяє більш вираженому очищенню, поліпшенню процесів всіх органів і систем організму.

Також капсули оксигіпертермії – неймовірно ефективна і популярна технологія для корекції фігури, що використовується в тисячах центрів естетичної медицини по всьому світу. Ефективність сеансів довели вчені та підтвердили практичними результатами протягом останніх 5 років. Зниження ваги через нормалізацію обміну речовин – єдиний правильний шлях для отримання довгострокового результату.

Капсули оксигіпертермії допомагають знизити вагу і підтримувати його в нормі природним чином, коли спалювання калорій і стимуляція метаболізму відбуваються одночасно.

В світі ця інновація тільки набирає обертів. Є декілька готелей в Світі з камерами оксигіпертермії.

На прикладі готелю New Awaji [2] в Японії було зроблено аналіз, який показав цінність запровадження інновації процедури оксигіпертермії. Кількість гостей у 2019 році готелю зросла на 23% в порівнянні з 2018 роком [3], саме завдяки цій інновації. Також зріс і потенційний дохід від інновації.

Один з них готель в Японії Toukouen [5], який позиціонує себе, як сімейний готель на березі Японського моря. В цьому готелі є два види камер оксигіпертермії, які користуються великою популярністю серед гостей. Аналізуючи відвідуваність процедури оксигіпертермії, можна стверджувати,

що кожен гість отримує велику кількість енергії та ефект повної релаксації, що не раз вказано у відгуках вдячності до готелю Toukouen.

Wind Creek – США, штат Алабама, готель-казино [6]. Тут є 6 камер оксигіпертермії, гості граючи в казино вони витрачають багато сил та енергії, а завдяки послuzі оксигіпертермії отримують відпочинок, який їм потрібен. В США дана послуга не з дешевих, година такого сеансу коштує 115\$[6], але завдяки поєднанню розумового навантаження та відпочинку, готель отримує фінансовий прибуток від інновації оксигіпертермії.

Готель Bergs в Латвії – це ексклюзивний міні-готель в центрі Риги, в якому є послуга оксигіпертермії [7]. На сайті готелю вказано позитивний вплив на здоров'я гостя, який обирає саме процедуру оксигіпертермії. Проаналізувавши відгуки гостей готелю, ми дослідили, що велика кількість з них приїжджають відпочити закордону. Камера оксигіпертермії в готелі Bergs, є тільки в одному номері, і саме його, по статистиці, іноземці обирають найчастіше, адже після тривалого перельоту їм хочеться відпочити.

Готель Sana Spa в Болгарії класифікується, як курортний готель з власним SPA - центром [8]. Тут є широкий вибір процедур для відпочинку. А також тут є камера оксигіпертермії, яка працює тут з 2017 року. Завдяки інноваційній послuzі оксигіпертермії кількість відвідувачів зросла на 12% порівняно з 2016 роком [8], цим самим збільшивши дохід готелю Sana Spa.

Також капсула оксигіпертермії присутня в Villa Dionysus Citi Centre, яка знаходиться у відомому на весь Світ курортному місті Карлові Вари, Чехія [9]. Станом на 2020 рік апартаменти займають перше місце в пошуку за рейтингом в Карлових Варах, міжнародного сайту резервувань готелів – Trip Advisor [10]. В цьому є також вплив камери оксигіпертермії, адже ця послуга є тільки в Villa Dionysus Citi Centre, що робить її унікальною серед конкурентів в курортному місті.

У табл. 1.1. показано вартість на інноваційну послугу оксигіпертермії у вище названих готелів, станом на 2020 рік.

Таблиця. 1.1. Ціни на послугу оксигіпертермії за годину станом на 2020 рік [складено автором за джерелами 3,5,6,7,8,9].

Готель	Ціна, \$
New Awaji	60
Toukouen	55
Wind Creek	115
Bergs	80
Sana Spa	50
Villa Dionysus Citi Centre	90

Всі данні дослідження запровадження інновації послуг оксигіпертермії в готелі та зробленого аналізу було опубліковано у науковій статті в міжнародному науковому журналі «Modern engineering and innovative technologies» (див. додаток А).

Також провівши дослідження території на якій буде знаходитись проєктований готель, ми можемо скласти діаграму кількості спа-салонів та салонів краси, які були відкриті в період з 2016 року до 2019 року [11] (див. Рис.1.1.) .

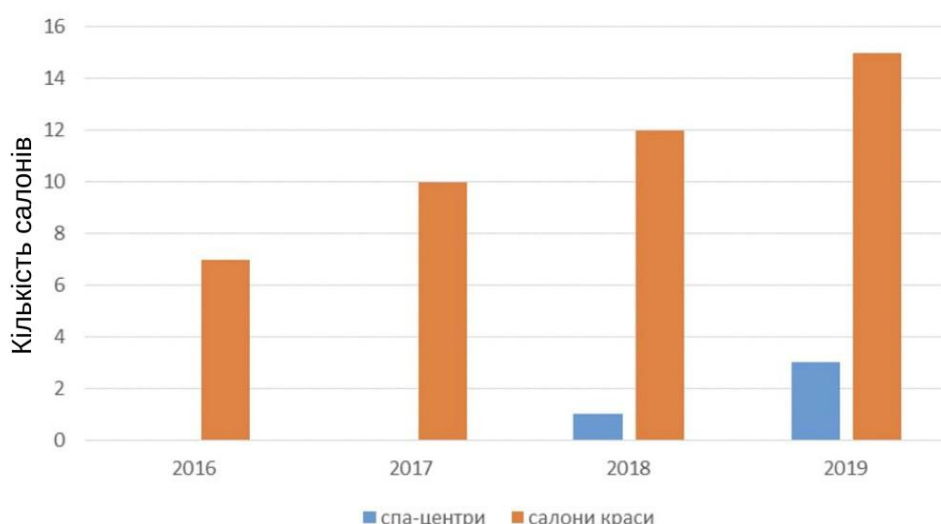


Рис.1.1 Кількість спа-центрів та салонів краси в Печерському районі, м.Київ [складено автором за джерелом 11].

Таким чином ми можемо стверджувати, що кожного року кількість спа-центрів та салонів краси в Печерському районі, м. Києва збільшується. Причина цьому є попит на дані послуги в даному районі, так як з кожним роком збільшується самосвідомість людей до стану свого здоров'я, що є гарним показником для впровадження послуги оксигіпертермії в проєктованому готелі (див. додаток Б).

Розділ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готель буде знаходитись в історичному районі Києва – Печерськ, на одній з головних вулиць столиці Бульвар Лесі Українки, 7Б (Рис.2.1)

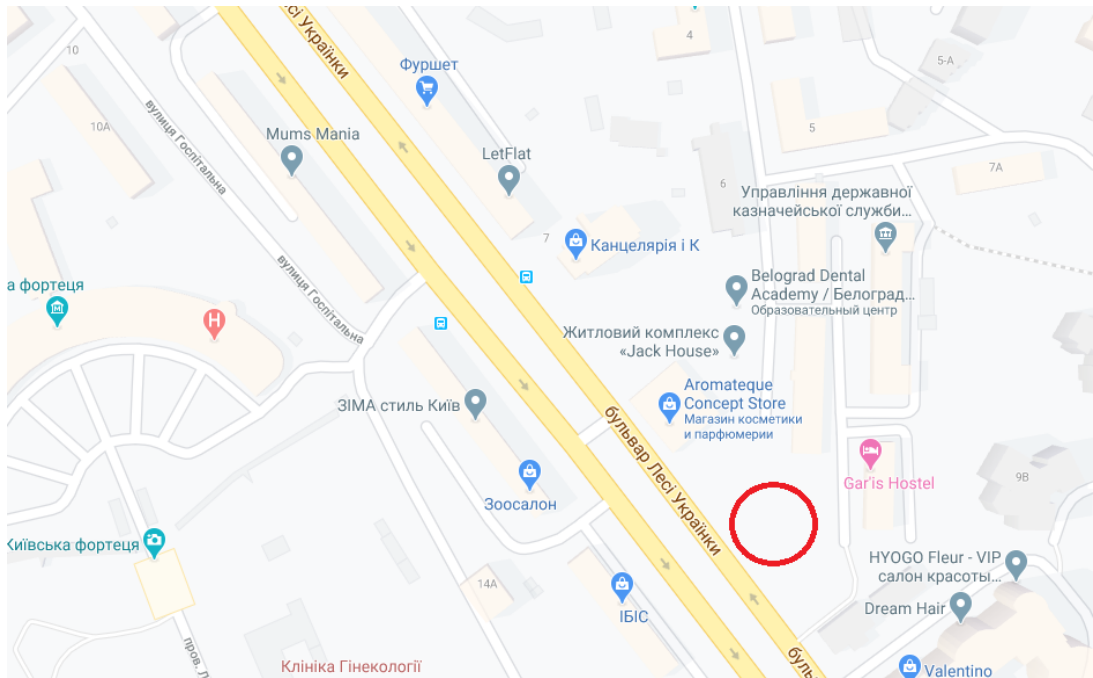


Рис.2.1 Місце майбутнього готелю на карті

Ця адреса знаходиться в Печерському районі міста Києва. Даний район є найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра. На його території, окрім промислових, наукових, навчальних та культурних закладів, розташовані Адміністрація Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України, Палац спорту, головні офіси багатьох українських банків та корпорацій.

Також Печерський район багатий на культурно-мистецькі установи: Український дім, Палац дітей та юнацтва, Центр культури, освіти та дозвілля Збройних Сил України (офіс офіцерів), дев'ять державних музеїв, 21

бібліотека, 7 палаців та будинків культури, два театри та три театри-студії, 4 кінотеатри, Центральний парк культури та розваг, Національний філармонічний оркестр, Міжнародний центр культури та мистецтв, Дитяча художня галерея та три дитячі музичні школи.

Недалеко від готелю знаходяться найвизначніші пам'ятки даного району, а також і Києва. Комплекс споруд Києво-Печерської лаври (XI–XVIII ст.) знаходиться в 2,4 км від готелю, Фортеця Косий капонір в 500 метрах, Кловський палац в 1,7 км, Маріїнський палац в 2.2 км, Будинок архітектора Городецького 2,4 км. Маріїнський парк в 2, 2 км. Національний музей Голодомору-геноциду в 2,2 км. Національний спортивний комплекс Олімпійський знаходиться всього в 1 км.

Щодо транспортної розв'язки, то готель знаходиться в 900 метрів від станції метро Печерська та в 650 метрах від станції Кловська. Готель знаходиться на зеленій лінії метро. В 4 кілометрах від готелю знаходиться залізничний вокзал "Центральний" та в 11 кілометрах від залізничний вокзал "Дарниця". Міжнародний аеропорт Бориспіль знаходиться в 31,4 км від готелю та Міжнародний аеропорт "Київ" ім. Сікорського (Жуляни) 8,9 км.

Поруч з готелем розташовано багато ресторанів з різною ціновою політикою. Наприклад: ВАО Modern Chinese Cuisine в 1.2 км, SHO -1,5 км, Марокана - 850 метрів, Капуна-2,8 км, Хмелі-Сунелі – 2,8 км.

Недалеко від готелю знаходяться салони краси: NYOGO Fleur – 350 метрів, Beauty Bar OSL - 500 метрів, So DoDo - 1,1 км.

Далі наведено рис. 2.2, в якому зазначено кількість об'єктів інфраструктури в Печерському районі, м. Київ.

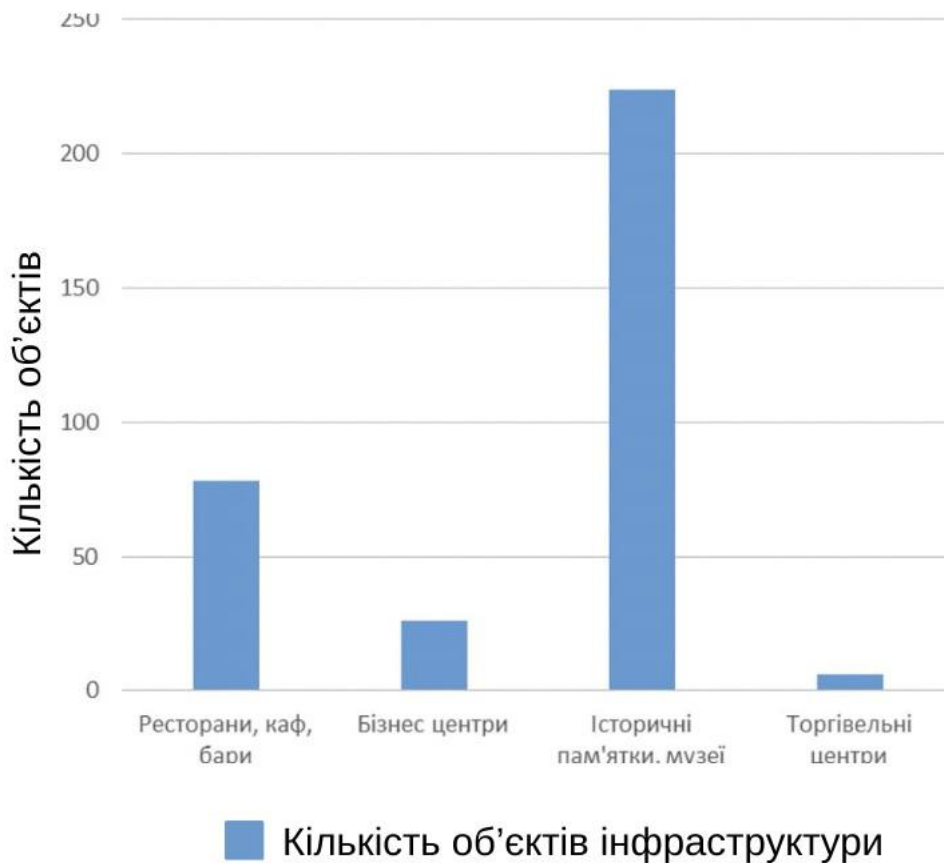


Рис.2.2 Кількість об'єктів інфраструктури в Печерському районі, м. Київ [складено автором з джерелом 12].

Взагалі, це місце володіє великою перспективою, адже воно знаходиться в центрі Києва, який притягує своєю красою, гостей не тільки України, а і на інтернаціональному рівні. Тому готель, ми вважаємо, буде вдало розміщений і вражатиме всіх своїх відвідувачів, не тільки пішою доступністю до пам'яток архітектури столиці, а і кількістю бізнес контингенту, якого в Печерському районі більше ніж в інших районах Києва.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Ознайомившись з майбутнім місцем готелю ми провели аналіз існуючої мережі підприємств готельного господарства в радіусі 2 км від місця будівництва. Таблицю забезпеченості регіону готелями наведено в табл. 2.1.

**Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями
[складено автором за джерелами 13,14,15]**

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги	Середньо річне завантаження, %
«President Hotel»	Вулиця Госпітальна, 12	Бізнес	4*	374 номери: стандарт - 2500, напівлюкс - 72, люкс - 50, президентський люкс - 2	Інфраструктура: Ресторан, бар, ТРЦ «Гулівер» Послуги: Оренда конференц залів, виклик таксі, всі види послуг харчування, англомовний персонал, Wi-Fi.	69
«Aloft Kiev»	Вулиця Еспланадна, 17	Готель-лофт	3*	28 номерів: стандарт-20, люкс - 8	Інфраструктура: Бар, ТРЦ «Гулівер», метро Палац Спорту.	42
Грегуар Готель	Вулиця Велика Васильківська, 67	Міні-готель	3*	7 номерів: Стандарт-5, люкс - 2	Інфраструктура: Стадіон «Олімпійський» Послуги: Цілодобова стійка реєстрації, англомовний персонал, банкомат, ліфт, безкоштовний Wi-Fi	56

Також, доцільно навести характеристики основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства. Це є одним з важливих чинників для визначення інновації якої не було готелях конкурентів, таблиця 2.2.

Таблиця 2.2 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства [складено автором за джерелами 13,14,15]

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	«President Hotel»	<ul style="list-style-type: none"> - Велика кількість номерів. - Паркомісця поруч з готелем. - Готель з багатою історією на відомих гостей - Є послуги трансферу. - Велика кількість конференц – залів. - Наявність досвіду перебування на ринку. 	<ul style="list-style-type: none"> - Відсутність власної мережі розважальних закладів. - Текучість кадрів. - Мала заробітна плата. - Відносно невелика завантаженість до кількості номерів. - Може бути неактуальним, завдяки виходу на ринок нових готелів.
2.	«Aloft Kiev»	<ul style="list-style-type: none"> - Інноваційний , стильний готель. - Велика кількість позитивних відгуків на офіційному сайті. - Високошвидкісний інтернет. - Лофт інтер'єр номерів. - Мінімалістичний стиль лаунж зони. 	<ul style="list-style-type: none"> - Неповоротка організація управління. - Текучість кадрів. - Фінансова недостатність. - Відсутність тренінгів персоналу. - Мала ефективність системи контролю за якістю. - Відсутність власного ресторану і послуги «Шведський стіл».
3.	Грегуар Готель	<ul style="list-style-type: none"> - Гарне місцезнаходження. - Відносно недорога вартість номерів. - Оптимальна організаційна структура. - Наявність доходів. - Можливість впровадження інновацій. 	<ul style="list-style-type: none"> - Готель не має власного паркінгу. - Мала історія готелю, - Слабка організація реклами. - Достатньо мала кількість послуг. - Невисока швидкість обслуговувань. - Відсутність інвестицій. - Мала заробітна плата персоналу. - Посилення конкуренції. - Недостатня кількість дипломованих спеціалістів. - Відсутність сучасних маркетингових комунікацій. - Відсутні послуги трансферу.

Отже, дослідивши існуючих конкурентів ми дійшли до наступних висновків. Серед сильних сторін конкурентів можна виділити: наявність досвіду перебування на ринку; гарне місцезнаходження; можливість впровадження інновацій; високошвидкісний інтернет і т.д. Серед слабких сторін конкурентів можна виділити такі сторони: відсутність тренінгів персоналу; відсутність сучасних маркетингових комунікацій; недостатня кількість дипломованих спеціалістів; малоефективна система контролю за якістю; фінансова недостатність; відносно невелика завантаженість до кількості номерів і т.д.. Найбільшим конкурентом серед готельних підприємств представляє готель «President Hotel», який є найпотужнішим серед інших готельних підприємств, який займає велику частину ринку готельного господарства Печерського району.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг.

Перевагою розташування проектного готелю є зручне місце розташування неподалік від залізничного вокзалу та аеропорту «Київ». Біля готелю розташовані фешенебельні новобудови, магазини та бутики. Також є гарне сполучення з іншими районами міста, найближче метро - станція Кловська (540 метрів), є зупинки громадського транспорту (найближча - 50 метрів), що дозволяє швидко дістатися місця, яке потрібно гостю готелю, та прилеглих територій. Неподалік від закладу є велика кількість бізнес центрів, що і буде формувати мій тип готелю, адже саме за цією адресою в радіусі 2-х кілометрів, розташовані 18 бізнес центрів та 484 офісних приміщення, до яких часто приїжджають клієнти, або партнери. За даними статистичних досліджень туристичних потоків, основним контингентом відвідувачів даного району є відвідувачі з України та іноземці. Тобто цей район повністю готовий приймати туристів з інших країн, і тому в проектованому готелі буде посилений вплив на іноземні мови для персоналу.

Отже, дослідивши контингент відвідувачів Печерського району в м.Київ, склали таблицю 2.3, потенційних споживачів проектного закладу розміщення.

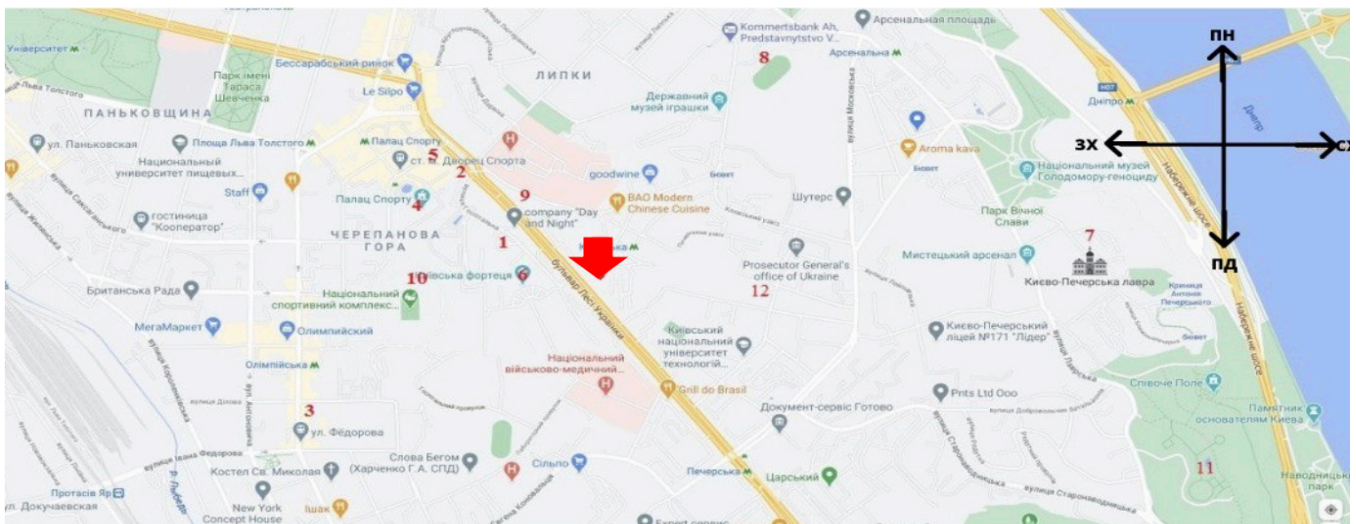
Таблиця 2.3. – Потенційний контингент споживачів проектного закладу розміщення [складено автором на підставі даних джерел:16,17,18,19,20,21,22,23].

Організація	Кількість відвідувачів, чол./добу	Кількість людей які користуються послугами готельного господарства, %	Потенційні споживачі, чол.
1	2	3	4
Бізнес-центр "SENATOR"	470	42	197
Бізнес-центр «Парус»	750	35	262
Бізнес-центр «Карнегі»	240	60	156
ТРЦ «Гулівер»	49600	2	996
Офіс –центр «Horizon»	250	18	45
Офіс-центр «Success»	105	45	48
Креїторська компанія «Talent production»	80	60	48
Музей історії «Київська фортеця»	45	70	32

За нинішньої ситуації ринкової трансформації, застосування ефективного управління відстає від розвинених країн, українські туристичні та готельні компанії в різних регіонах нашої країни стикаються з багатьма проблемами. Об'єктивною причиною цього є те, що економіка України пізно увійшла в ринкову систему. Як результат, готельні компанії мають відставання при впровадженні різних наукових галузей управління, включаючи географічний маркетинг. Він сприяє підвищенню привабливості туристичних районів для певних цільових аудиторій – туристів, клієнтів, інвесторів, трудових ресурсів і, зрештою, може скласти основу для розвитку туризму в місті та країні в цілому.

Отже після оброблення всієї інформації, можна вважати, що територіально готель буде знаходитись в середині бізнес середовища, який буде мати достатню кількість гостей, не зважаючи на конкурентів. На рахунок місткості проєктованого готелю, ми вважаємо, що вона не повинна перевищувати 150 номерів. Адже ми будемо звертати увагу не на кількість, а на якість запропонованих гостям послуг, та комфорт, який буде запропонований різними послугами в тому числі інноваційною програмою оксигіпертермії, яка забезпечить конкурентоспроможність в проєктованому готелі. Також, послуга оксигіпертермії буде корисна для гостей, які втомились з дороги чи після довгих та тяжких переговорів щодо своїх проєктів.

Ситуаційний план Печерського району в м.Київ зображено на рис. 2.3



№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	I. Заклад, що проєктується	4*
	II. Конкуренти	
1	Готель «Президент»	категорія 4*, 200 номерів
2	Готель «А-лофт»	категорія 4*, 100 номерів
3	Готель «Грегуар»	категорія 3*, 20 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
4	Палац спорту	
5	ТРЦ «Gulliver»	
6	Київська фортеця	
7	Киево-Печерська лавра	
8	Стадіон імені Лобановського	
9	Бізнес-центр «Парус»	
10	Стадіон «Олімпійський»	
11	Батьківщина-мати	
12	Посольство Туреччини	

Рис. 2.3 Експлікація будівель та споруд

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.

Головною перевагою проєктованого готелю повинні стати туристичні послуги сервісу високого рівня та велика кількість нових послуг у всіх напрямках. Управління готелю також повинно звертати увагу на рівень обслуговування в Європі і орієнтуватись на нього.

Завоювати своє місце на ринку готельних послуг, а також імідж інноваційного та перспективного готелю, в якому кожен гість буде відчувати свою унікальність та особливість підходу персоналу. Адже ні що не може зрівнятись з повагою до гостя, який тільки що перетнув поріг закладу, який надає послугу.

Характеристику обраним ознакам концепції функціонування підприємства гостинності було наведено в таблиці 2.4

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Бізнес - готель
Категорія	4*
Номерний фонд	150 номерів
Місце знаходження	Місто Київ, Печерський район, Бульвар Лесі Українки, 7б
Форма власності	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Бізнесмени, туристи з інших країн, люди ділової сфери, управлінці, СЕО. Середній вік: 35-70 років
Основні послуги	Проживання, харчування, забезпечення дозвілля, бар.

Додаткові послуги	Зустріч і проведення на вокзал/аеропорт транспортом готелю, кондиціонер, Інтернет, сніданок, перенесення багажу, тренажерний зал, автостоянка, інформаційна карта міста, кисневі камери для відпочинку.
Інфраструктура	Комплекс споруд Києво-Печерської лаври (XI–XVIII ст.) знаходиться в 2,4 км від готелю, Фортеця Косий капонір в 500 метрах, Кловський палац в 1,7 км, Маріїнський палац в 2.2 км, Будинок архітектора Городецького 2,4 км. Маріїнський парк в 2, 2 км. Національний спортивний комплекс Олімпійський знаходиться всього в 1 км.
Режим роботи	Цілодобово, цілий рік.
Площа земельної ділянки	4500 м ²
Додаткові послуги	Зустріч і проведення на вокзал/аеропорт транспортом готелю, кондиціонер, Інтернет, сніданок, перенесення багажу, тренажерний зал, автостоянка, інформаційна карта міста, кисневі камери для відпочинку.

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

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.1)[30, \text{ с. } 14]$$

$$S_d = 30 \cdot 150 = 4500 \text{ м}^2$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – місткість готелю, місць.

В наявності є територія місткістю 7000 м².

Отже, аналіз і дослідження показали, що перспектива будівництва готелю в Печерському районі, міста Києва – вигідний внесок коштів для створення свого підприємства. Перерахувавши всі позитивні та негативні сторони готельних підприємств конкурентів, визначили, що впровадження інновацій гарний показник, для збільшення попиту гостей готелю, і таким чином ми вважаємо потрібно впровадити інновацію капсул оксигіпертермії, якої ще не має на ринку готельних послуг в Печерському районі, м. Києва.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Моделювання сервісно-виробничого процесу в готелі передбачає розроблення наступних завдань:

- визначення складу приміщень засобу розміщення та їх характеристика.
- моделювання процесу споживання готельних послуг;
- моделювання процесу споживання готельних послуг;
- визначення кількості обслуговуючого персоналу;
- моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг;
- моделювання процесу споживання послуг харчування;
- визначення складу основних та додаткових служб засобу розміщення;

Структура управління готелем – лінійно-функціональна (див. додаток В). Структура управління готелю включає посади 2 заступників директора кожного департаменту, всі ці заступники директора підпорядковуються безпосередньому менеджеру, який потім виконує функції генерального директора. Начальник відділу відповідає за реалізацію корпоративних стратегій, зниження завдань до нижчого рівня та їх виконання. Робота, доручена службі підпорядкованим виконавчим керівником.

Старші менеджери мають справу з такими питаннями, як визначення загального напрямку політики компанії, визначення сегментації ринку та прийняття рішень, що відповідають потребам споживачів, та вирішення проблем, пов'язаних з фінансово-економічним управлінням.

Характеристику служб, які входять до лінійно-функціональної структури управління готельним підприємством, наведено у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Адміністративна	<ul style="list-style-type: none"> - створення і підтримка необхідних умов праці для персоналу; - вирішення фінансових питань та кадрового забезпечення; - організація управління всіх служб готелю. - контроль встановлених норм і правил з протипожежної та екологічної безпеки, техніки безпеки, охорони праці. 	Головний бухгалтер, бухгалтер, начальник відділу кадрів, спеціаліст відділу кадрів, старший інспектор з кадрів, менеджер кадрової служби, інженер з охорони праці готелю
Прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> -реєстрація та оформлення гостя готелю; -видача ключа від номеру гостям готелю; - бронювання номера в готелі; -ведення документів про реєстрацію; -ведення баз даних готелю; -розрахунок гостей готелю; - надання інформаційних послуг гостям готелю. 	адміністратор рецепції готелю, спеціалісти із бронювання номерів, менеджер прийому та розміщення, белл-бой
Експлуатації номерного фонду	<ul style="list-style-type: none"> - передача інформації про номери в готелі; -підтримання приміщеннях готелю; - контроль за роботою покоївок; - зміна постільної білизни і рушників, приймання номера. 	менеджер експлуатації номерного фонду, працівник пральної, старша покоївка, покоївки, супервайзер, кастелянт
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> -охорона території готелю, її гостей і персоналу 	начальник служби безпеки та охоронці готелю
Інженерно-технічна	<ul style="list-style-type: none"> - створення умови та перевірка роботи системи санітарно-технічного обладнання, електротехнічних пристроїв, кондиціонування, теплопостачання - контроль роботи служб ремонту і будівництва 	Завідувач виробництвом, завідувач складу, головний інженер, ліфтер, слюсар, електрик, тесляр, технік-радіоператор, вантажник, начальник протипожежної служби, оператор обчислювальних машин

Продовження таблиці 3.1

1	2	3
	готелю та систем зв'язку і телебачення	
Служба ресторанного господарства	- вирішення питань з організації та обслуговування банкетів; - організація обслуговування гостей готелю в барі та ресторані готелю.	Менеджер, адміністратор, стюард, касир, комірник, хостес, офіціант, бармен, шеф-кухар, кухарі, мийник посуду, завідувач виробництвом

Після визначення всіх служб готелю, на рис. 3.1 зображено функціональну схему засобу розміщення з технологічними зв'язками



Рис. 3.1 – Функціональна схема бізнес-готелю в Печерському районі м.Києва.

➔ - постійно діючий вхід;
 ➔ - основні проходи для мешканців готелю;
 ➔ - службовий вхід;
 ➔ - проходи додаткові для гостей готелю.

Проаналізувавши рисунок 3.1 можна стверджувати, що в готелі передбачено сім основних груп приміщень, що будуть поєднані між собою службовими проходами для персоналу, а також проходами для гостей готелю. Майже всі групи номерів мають зворотний та потоковий зв'язок, що забезпечує найбільш ефективну роботу з надання послуг певній групі номерів та забезпечує зручність для гостей готелю між основною та іншими групами номерів.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У відповідності до ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», вибраної категорії готельного підприємства, його місткості та концепції підприємства гостинності ми наводимо склад приміщень приймально-вестибюльної групи.

Технічні характеристики меблів, обладнання визначаються в каталогах постачальників меблів, що працюють на українському ринку. Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S, \quad (3.1)[30 \text{ с. } 16]$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.2.

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

засобу розміщення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				8,12
Стійка реєстрації	ВР 2000	1	1400x505x1500	0,7

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Тримач для одягу	Рига	2	1400x310x500	0,42
Журнальний столик	HNS collection	1	1000x600x450	0,6
Диван	Jackson	4	2000x810x485	6,48
Бюро прийому і реєстрації				7,02
Бокс для ключів	Buromax	1	1400x310x1700	0,42
Металева шафа для документів	Promo	1	1000x610x1700	0,6
Простір для прийому організованих груп	-	-	-	5
Кімната чергового адміністратора				2,56
Письмовий стіл	JYSK	1	1400x700x750	0,98
Шафа для документів	Styl ISO-20.2	2	600x1000x1700	1,2
Стілець	Styl ISO-17	2	410x470x810	0,38
Комп'ютер-моноблок	Asus V222	1	200x300x20	-
Принтер	Pixma TS704	1	372x365x158	-
Консьерж-сервіс				3,39
Стіл	JYSK 32	2	1000x650x700	0,65
Крісло	Astra New	2	410x470x810	0,38
Металева шафа для документів	Promo	1	800x450x2000	0,36
Комп'ютер-моноблок	Asus V222	2	200x300x20	-
Сейфова				1,6
Сейфова стінка	Ds.165.4	4	800x500x1600	1,6
Швейцарська зона				5,39
Диван	Jackson	2	2000x1000x850	4,0
Стіл	JYSK 32	1	1000x650x700	0,65
Крісло	Astra New	2	410x470x810	0,38
Шафа для одягу	Doros	1	800x450x2000	0,36
Камера схову				4,0
Стелаж металевий трьохсекційний	Gislinege 3	4	2000x500x1900	4,0
Пост охорони				1,2
Стіл	JYSK 32	1	1000x650x700	0,65
Крісло	Astra New	1	410x470x810	0,19
Металева шафа для документів	Promo	1	800x450x2000	0,36
Комп'ютер-моноблок	Asus V222	2	200x300x20	-

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Банкомат та термінал				0,48
Термінал поповнення банківської карти	Kube tech	1	510x350x1360	0,18
Банкомат	Wincor Nixdorf procash 2000	1	600x500x1450	0,3
Гардероб				5,84
Підлогова стійка-вішалка для одягу	Pole clother house	2	2000x500x600	2,0
Вішак для одягу	Mulig	6	1300x300x1700	2,34
Лавка приставна	C-1000	3	1000x500x470	1,5
Дзеркало	ІКЕА	2	1300x200x1900	-
Місце для багажних візків				1,5
Столик візок-багажний	Arino 3938	5	600x500x1600	1,5
Санвузли				2,56
Чоловічий:				1,05
Раковина	Villeroy&Bosch Artis	2	700x420x850	0,59
Унітаз	Villeroy&Bosch Camo	2	360x640x740	0,46
Тримач туалетного паперу	Аквародас	2	200x150x150	-
Диспансер для полотенець	Tork ZZ mini	2	250x170x150	-
Дзеркало	ІКЕА	2	400x200x350	-
Дозатор рідкого мила	Axentia	2	600x400x10	-
Жіночий:				1,51
Раковина	Villeroy&Bosch Artis	2	700x420x850	0,59
Унітаз	Villeroy&Bosch Camo	4	360x640x740	0,92
Тримач туалетного паперу	Аквародас	4	200x150x150	-
Дозатор рідкого мила	Axentia	2	250x170x150	-
Диспансер для полотенець	Tork ZZ mini	2	400x200x350	-
Дзеркало	ІКЕА	2	600x400x10	-
Разом				68,75

На основі корисної площі, $S_{кор}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (3.2)[30 \text{ с.16}]$$

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

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	20,3	150
Бюро прийому і реєстрації	17,55	12
Кімната чергового адміністратора	10	12
Консьерж-сервіс	6,4	8
Сейфова	4	6
Швейцарська зона	13,5	8
Місце для багажних візків	5	5
Камера схову	3	10
Гардероб	8,5	10
Пост охорони	4	2
Відділення банкомату та терміналу	0,48	2
Санвузол: -чоловічий	6,38	12
-жіночий	6,38	12
Разом	99,11	245

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

Назва приміщень	Площа, м ²
1	2
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	17,55
Кімната чергового адміністратора	12
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	6
Швейцарська зона	13,5
Місце для багажних візків	5
Камера схову	10
Гардероб	10
Пост охорони	4
Банкомат та термінал	2

Санвузол:	
-чоловічий	12
-жіночий	12
Разом	262

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

До групи житлових приміщень готелю входять приміщення поповерхового обслуговування, приміщення громадського призначення та житлові кімнати. Номерний фонд готелю представлено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 – Характеристика номерного фонду бізнес - готелю 4* на 150 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	2	2	5	10
Стандарт двомісний	1	2	48	96
Стандарт одномісний	1	1	80	80
Номери для маломобільних груп населення	1	2	15	30
Всього			150	220

Розмір кімнати залежить від переліку обладнання, яке потрібно вибрати в каталогах виробників меблів, що представлені на ринку України.

Щоб розрахувати площу номеру, $S_{кор}$, m^2 , розраховуємо, як суму площ, яку займає встановлене в приміщенні обладнання за формулою 3.1.

Розрахунок площі номерів представлено у вигляді табл. 3.6.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі
приміщень житлової групи**

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм.	
1	2	3	4	5
Апартаменти				
Спальня				
Двоспальне ліжко	HALD JYSK	1	1600x2000x510	3,2
Приліжкова тумба з нішею	Merini	2	400x400x250	0,32
Стіл	JYSK 32	1	1560x800x1000	1,25
Крісло	Astra New	2	625x630x810	0,78
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Всього				5,55
Вітальня				
Дзеркало	IKEA	1	800x2000x23	-
Телевізор	Sony KDL32EX720	1	1100x700x220	-
Міні-бар	ECO 40B	1	441x457x566	0,2
Диван	Jackson	1	2150x70x100	1,5
Стіл журнальний з нержавіючої сталі	Henry	1	700x700x470	0,5
Спліт- кондиціонер	LG AS09BQ	1	630x254x186	-
Всього				2,2
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Ванна	Ravak Chrome	1	1800x800x530	1,44
Душова кабіна	Ravak Matrix	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	IKEA	1	800x800x23	-
Всього				2,88
Додатковий санітарний вузол				
Душова кабіна	Ravak Matrix	1	800x800x1850	0,64
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	Clasic 2-21	1	800x800x23	-
Всього				1,44
Передпокій				
Шафа для одягу	Doros Norman	1	2000x520x2000	1,12
Міні-сейф	Ferocon	1	168x228x146	-
Тумба	Lion K-12	2	900x800x380	0,72
Дзеркало	IKEA	1	800x1800x23	-
Всього				1,90
Всього номеру				13,97
Люкс				
Спальня				
Двоспальне ліжко	HALD JYSK	1	1600x2000x504	3,2

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Двоспальне ліжко	HALD JYSK	1	1600x2000x504	3,2
Приліжкова тумба з нішею	Merini	2	400x400x250	0,32
Стіл	JYSK 32	1	1560x800x750	1,25
Крісло	Astra New	2	625x630x810	0,78
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Всього				5,55
Вітальня				
Дзеркало	IKEA	1	800x2000x23	-
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Барний міні-холодильник	TEFcold	1	441x457x566	0,2
Диван	Jackson	1	2150x70x100	1,5
Стіл журнальний з нержавіючої сталі	Henry	1	700x700x470	0,5
Спліт-кондиціонер	LG AS09BQ	1	730x254x184	-
Всього				2,2
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Ванна	Ravak Chrome	1	1800x800x530	1,44
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	IKEA	1	800x800x23	-
Всього				2,24
Передпокій				
Шафа для одягу	Doros Norman	1	2000x520x2000	1,12
Міні-сейф	Ferocon	1	168x228x146	-
Тумба	Lion K-12	2	900x800x380	0,72
Дзеркало	IKEA	1	800x2000x23	-
Всього				1,9
Всього номеру				12,28
Стандарт двомісний				
Житлова кімната				
Двоспальне ліжко	HALD JYSK	1	1600x2000x504	3,2
Приліжкова тумба з нішею	Merini	2	400x400x250	0,32
Стіл	JYSK 32	1	1560x800x750	1,25
Крісло	Astra New	2	625x630x810	0,78
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Стіл журнальний з нержавіючої сталі	Henry	1	700x700x470	0,5
Спліт-кондиціонер	LG AS09BQ	1	730x254x184	-

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Всього				6,05
Передпокій				
Шафа для одягу	Doros Norman	1	2000x520x2000	1,12
Міні-сейф	Ferocon	1	168x228x146	-
Дзеркало	Clasic 2-24	1	800x2000x23	-
Всього				1,12
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Ванна	Ravak Chrome	1	1800x800x530	1,44
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	IKEA	1	800x800x23	-
Всього				2,24
Всього номеру				9,41
Стандарт одномісний				
Житлова кімната				
Однospальне ліжко	Brest	1	903x2000x520	1,8
Приліжкова тумба з нішею	Merini	2	400x400x250	0,16
Стіл	JYSK 32	1	1560x800x750	1,25
Крісло	Astra New	1	625x630x810	0,39
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Спліт-кондиціонер	LG AS09BQ	1	730x254x184	-
Стіл журнальний з нержавіючої сталі	Henry	1	700x700x470	0,5
Всього				4,1
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Ванна	Ravak Chrome	1	1800x800x530	1,44
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	IKEA	1	800x800x23	-
Всього				2,24
Передпокій				
Шафа для одягу	Doros Norman	1	2000x520x2000	1,12
Міні-сейф	Ferocon	1	168x228x146	-
Дзеркало	IKEA	1	800x2000x23	-
Всього				1,12
Всього номеру				7,46
Номер для маломобільних груп населення (двомісний)				
Житлова кімната				
Багатофункціональне ліжко	Precare	1	1032x2140x800	2,21
Однospальне ліжко	Brest	1	903x2000x520	1,8

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Приліжкова тумба з нішею	Merini	2	400x400x250	0,16
Стіл	JYSK 32	1	1560x800x750	1,25
Крісло	Astra New	1	625x630x810	0,39
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	800x700x220	-
Спліт-кондиціонер	LG AS09BQ	1	730x254x184	-
Всього				5,81
Основний санітарний вузол				
Унітаз з ручками для тримання	Kolo	1	634x455x660	0,29
Ванна з сидінням і ручками для тримання	Easylife	1	1600x800x800	1,28
Умивальник	NOVA PRO	1	550x550x600	0,3
Дзеркало	IKEA	1	800x800x23	-
Всього				1,87
Передпокій				
Шафа для одягу	Doros Norman	1	2000x520x2000	1,12
Міні-сейф	Ferocon	1	168x228x146	-
Дзеркало	IKEA	1	800x2000x23	-
Всього				1,12
Всього номеру				8,8

Для визначення орієнтовної загальної площі номерів ми користуємось формулою 3.2 S_{zag}, m^2 , використовуючи корисну площу $S_{кор}$.

Розраховану загальну площу номерів порівнюють з нормативною. Якщо розрахована загальна площа менша, ніж нормативна, то для наступних розрахунків використовується нормативна. Кінцеві площі номерів наведені у вигляді табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів бізнес - готелю 4* на 150 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		перед-покою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартаменти	50	7,5	4	6	135
Люкс	35	6,5	-	4	227,5

1	2	3	4	5	6
Стандарт двомісний	20	6,5	-	4	1464
Стандарт одномісний	15	6,5	-	4	2040
Номер для маломобільних груп населення	20	7,5	-	4	472,5

Відповідно до обраної категорії та можливостей готельного бізнесу необхідно визначити склад та площу приміщень сервісного обслуговування.

Вибір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування подано у вигляді таблиці. 3.8.

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

Площа обладнання, м ²				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм.	
1	2	3	4	5
Хол				
Столик журнальний	Vetro	2	800x800x450	1,28
Диван	Domino	2	1390x800x860	2,24
Крісло	Nicolas	4	775x600x630	1,86
Широкоекранний телевізор	LG OLED 55S	1	1100x700x220	-
Машинка для чищення взуття	Bartscher	1	400x240x260	0,1
Всього				5,48
Кімната чергового персоналу				
Стіл	Fort	2	1200x600x750	1,44
Шафа	Norman	3	2000x540x2200	3,24
Стелаж	Sigmal	2	990x600x1100	0,59
Всього				5,27
Приміщення старшої покоївки				
Стіл	Fort	1	1200x600x750	0,72
Шафа	Fort	1	700x400x1965	0,28
Стілець	Solano	2	450x470x800	0,42
Всього				1,42
Комора брудної білизни				
Стелаж	Hold	3	990x600x1100	1,78
Візок	SHVV-2V	2	1000x600x1300	1,2

Продовження таблиці 3.8

1	2	3	4	5
Корзина для білизни	Damix	4	755x550x1000	1,66
Всього				4,64
Комора прибирального інвентарю				
Візок для прибирання	S-plast	2	750x1000x970	1,5
Стіл	Fort	1	1200x600x750	0,72
Стелаж	Hold	3	990x600x1100	1,78
Всього				4
Санвузол персоналу				
Унітаз	Cersanit	1	800x700x600	0,56
Душова кабіна	Ravak Matrix	1	800x800x1850	0,64
Умивальник	Ravak Capanula II	1	600x400x800	0,24
Дзеркало	Clasic 2-21	1	800x800x23	-
Всього				1,44

Відповідно до корисної площі формули 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення сервісного приміщення, яку потрібно порівняти з рекомендованими нормами визначеними в ДБН (таблиця 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
1	2	3
Хол	18,26	60
Кімната чергового персоналу	13,17	12
Приміщення старшої покоївки	4,7	12
Комора брудної білизни	11,6	6
Комора прибирального інвентарю	10	4
Санвузол персоналу	3,6	4

Визначені площі приміщень поповерхового обслуговування представлено у вигляді табл. 3.10.

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

Назва приміщення	Площа, м2
Хол	60
Кімната чергового персоналу	13,17
Приміщення старшої покоївки	12
Комора брудної білизни	11,6
Комора прибирального інвентарю	10
Санвузол персоналу	4

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У проектуваному готелі планується місткість ресторану 100 місць. Найдоречнішим варіантом проектування буде ресторан загального типу. Харчування у ресторані буде організовано: сніданок та харчування вільного вибору страв за меню.

Режим роботи ресторану з 8:00 до 22:00. Організація сніданку з 8:00 до 11:30.

Дослідивши найближчі заклади ресторанного господарства, ми вирішили, що ресторан при готелі буде пропонувати страви української кухні з акцентом на європейську кухню. В силу характеру організації виробництва ресторани - це компанії з неповними технічними процесами, тобто компанії, що займаються напівфабрикатами [27].

Також буде розміщений бар при вестибюлі, і їдальня для персоналу на 40 місць. Клас та особливості послуг наведені в табл. 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг, кулінарне спрямування	Режим роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
Ресторан	Люкс	100	Гості та мешканці готелю	Сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря «À la carte»	Офіціанти, часткове, повне	Українська кухня, Європейська кухня.	08:00-22:00
Бар при вестибюлі	Люкс	5	Гості та мешканці готелю	«À la carte»	Барменами, повне	-	10:00-23:30
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	06:00-22:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продуктів з певним асортиментом та різноманітністю, і продукція повинна бути виготовлена в певній кількості відповідно до спеціалізації та виробничих потужностей, тобто кількості місць у ресторані, протягом планового періоду.

Для розробки денної виробничої програми необхідно:

- скласти меню;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розрахувати денну кількість відвідувачів.

Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів та технологічних карток.

Меню складається з урахуванням середнього асортиментного мінімуму для закладу ресторанного господарства при готелі з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів та технологічних карток.

Ресторан готелю призначений для зустрічей мешканців готелю та гостей, які не зупинялись у готелі. Загальна кількість відвідувачів ресторану починається о 12:00. Меню сніданку пропонується гостям готелю з 8:00 до 11:30.

Розроблене меню сніданків наведено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12 - Меню сніданку

№ рецептури	Назва запропонованої страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Плато рибне(тунець, лосось, голец, форель)	25/25/25/25
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, бекон, балик, саямі чорізо)	25/25/25/25
Згідно ТК	Овочеве асорті (редис, помідор кувато, огірок перець солодкий жовтий)	30/30/30/30
Згідно ТК	Сирне асорті з медом та горіхами (брі, гауда, чеддер, мед, волоські горіхи)	30/30/30/10/10
Гарячі страви		
Згідно ТК	Філе форелі на пару	150
Згідно ТК	Омлет із грибами та спаржею	140
Згідно ТК	Шакшука із помідором та гострого перцю	200
Згідно ТК	Млинці з куркою	150
Солодкі страви		
Згідно ТК	Сирники з родзинками	120
Згідно ТК	Млинці з вишнями	220
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай ТМ «TWG» чорний	250
Згідно ТК	Кава ТМ «Gemini» американо	150
Згідно ТК	Кава ТМ «Gemini» капучино	240
Холодні напої		
Згідно ТК	Мінеральна вода ТМ «Моршинська»	500
Згідно ТК	Сік ТМ «Galicia» (в асортименті)	200
Хліб та хлібобулочні вироби		
	Багет	50
	Хліб бездріжжевий білий	60
	Хліб гречаний	50
	Булочка житня	60
	Булочка пшенична	60
	Бородинський чорний хліб	50
Фрукти		
Згідно ТК	Асорті свіжих фруктів (апельсин, банан, яблуко, груша)	40/40/40/40

Ресторан починає свою роботу о 12:00.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Запечений лосось з броколі	200/50
Згідно ТК	Стейк Рібай під журавлиним соусом	400
Згідно ТК	Паста тальятелле з куркою та грибами	300
Холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)		
Згідно ТК	Запіканка сирна із зеленню	140
Згідно ТК	Сирники із кисло-молочного сиру з арахісовою пастою	100/20
Згідно ТК	Сирне асорті з медом та горіхами (брі, гауда, чеддер, мед, волоські горіхи)	30/30/30/10/10
Згідно ТК	Запечений камамбер з ягодами	120/10
Перші страви		
Згідно ТК	Борщ український	300
Згідно ТК	Мінестроне	300
Згідно ТК	Цибулевий суп	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Тартар с сьомги	80
Згідно ТК	Тарталетки з грибами та сиром	120
Згідно ТК	Хумус з баклажановою пастою	80/40
Згідно ТК	Паштет курячий з грінками	80/40
Другі страви (основні)		
Згідно ТК	Риба (судак) припущена з аспарагусом	340
Згідно ТК	Котлета по-київськи з картопляним пюре	200/90
Згідно ТК	Паста фетуччині з вяленими томатами та качкою	300
Згідно ТК	Лазанья з телятиною	240
Солодкі страви		
Згідно ТК	Брауні з ванільним морозивом	150/20
Згідно ТК	Медовик	100
Згідно ТК	Пташине молоко	80
Згідно ТК	Чізкейк Нью-йорк	150
Згідно ТК	Австрійський яблучний штрудель з ванільним морозиром	140/20
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай ТМ «TWJ» чорний	250
Згідно ТК	Зелений чай ТМ «TWJ» з мароканською м'ятою	250
Згідно ТК	Фруктовий чай ТМ «TWJ»	250
Згідно ТК	Кава еспресо ТМ «Gemini»	50
Згідно ТК	Кава капучино ТМ «Gemini»	250
Згідно ТК	Кава американо ТМ «Gemini»	200
Згідно ТК	Кава латте ТМ «Gemini»	300
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Лимонад диня-коріандр	250
Згідно ТК	Лимонад цитрус-маракуйя	250
Згідно ТК	Лимонад огірок та бузина	250

1	2	3
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб бездріжжевий білий	100
	Хліб житній	100
	Хліб гречаний	100
	Булочка житня	60
	Булочка пшенична	60
	Фокача	100

Їдальня персоналу працює з 6:00 до 22:00 , меню наведено в табл.3.14

Таблиця 3.14 Меню їдальні для персоналу на 40 місць.

№ рецептури	Назва пропонованої страви	Вихід страви, г (мл)
Перші страви		
Згідно ТК	Борщ український	300
Згідно ТК	Борщ пісний	300
Згідно ТК	Бульйон курячий з локшиною	300
Згідно ТК	Вега овочевий суп	300
Згідно ТК	Гречаний суп	300
Згідно ТК	Гороховий суп	300
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Овочевий салат (помідор, огірок, пекінська капуста, солодкий перець)	150
Згідно ТК	Салат "Цезар" з шинкою та пекінською капустою	200
Згідно ТК	Вінегрет	150
Другі страви		
Згідно ТК	Плов з куркою	270
Згідно ТК	Печеня з м`ясом	300
Згідно ТК	Вега рагу овочеве	250
Згідно ТК	Котлета куряча з гречкою	300
Згідно ТК	Філе хека на пару з рисом	300
Згідно ТК	Відбивна зі свинини з картопляним пюре	300
Солодкі страви		
Згідно ТК	Яблучний штрудель	120
Згідно ТК	Млинець з яблуками та медом	100/20
Згідно ТК	Млинець з маком та родзинками	120
Згідно ТК	Шарлотка з яблуками	140
Гарячі напої		
Згідно ТК	Кава чорна зернова ТМ «Gemini»	200
Згідно ТК	Чай чорний ТМ «Tess»	250
Згідно ТК	Чай зелений ТМ «Tess»	250
Згідно ТК	Чай фруктовий ТМ «Tess»	250
Холодні напої		
Згідно ТК	Компот	250
Згідно ТК	Узвар	250

Продовження таблиці 3.14

1	2	3
Згідно ТК	Вода мінеральна ТМ «Бонаква» негазована (Україна)	500
Згідно ТК	Вода мінеральна ТМ «Бонаква» слабогазована (Україна)	500
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб білий пшеничний	100
	Київський чорний хліб	100

У ресторанах прийнято перераховувати безалкогольні та алкогольні напої на окремих картах напоїв. У таблиці 3.15 наведена карта напоїв Українських та Світових виробників

Таблиця 3.15 - Карта напоїв

Назва напою	Ємність порції, або пляшки, мл
1	2
Горілка	
ТМ «Prime Premium»	50/700
ТМ «Prime Noir»	50/700
ТМ «Finlandia»	50/700
ТМ «Gray Goose»	50/700
ТМ «Absolut»	50/700
Білі вина	
ТМ «Ruffino Orvieto Classico» (Італія) біле, сухе	150/750
ТМ «Hans Baerr Gewurztraminer Vis» (Німеччина) біле, напівсолодке	150/750
ТМ «Casa Pera» (Іспанія), біле, напівсолодке	150/750
ТМ «Arthur Chardonnay» (США) біле, сухе	150/750
ТМ «Bouchard Pere & Fils Chevalier-Montrachet 2007» (Франція) біле, сухе	150/750
ТМ «Cloudy Bay Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія) біле, сухе	150/750
Рожеві вина	
ТМ «Caves Santa Marta» (Португалія) рожеве, напівсухе	150/750
ТМ «Plasir De Granet» (Франція) рожеве, сухе	150/750
ТМ «Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc Blush Marlborough» (Нова Зеландія) рожеве, сухе	150/750
Червоні вина	
ТМ «Homage E memoire» (Франція) червоне, сухе	150/750
ТМ «Vesshio Marone» (Італія) червоне, напівсухе	150/750
ТМ «Dominio De Berzal» (Іспанія,) червоне, сухе	150/750
ТМ «Banrock Stadion Shiraz» (Австралія) червоне, сухе	150/750
ТМ «Casa Pera» (Іспанія) червоне, напівсолодке	150/750
ТМ «Chateau Haut-Brion» (Франція) червоне, сухе	150/750
ТМ «Ornellaia Bolgheri Superiore 2001» (Італія) червоне, сухе	150/750
Ігристі вина	
ТМ «Dom Perignon Blanc Vintage 2009 Brut» (Франція) біле, брут	750

Продовження таблиці 3.15

1	2
ТМ «Moet & Chandon Imperial Brut dry» (Франція) біле, брют	750
ТМ «Veuve Clicquot Yellow Label» (Франція) біле, брют	750
ТМ «Prosecco Brut Millesimato Valdobbiadene» (Італія) біле, брют	750
Коньяк	
ТМ «Baron Otard VS»	50/500
ТМ «Старий Кахетті 5*»	50/500
ТМ «Baron Otard X.O. Gold»	50/500
ТМ «Baron Gaston Legrand Bas Armagnac Carafe Seviac 1952»	50/700
ТМ «Remy Martin XO»	50/700
Віскі	
ТМ «Jameson Cascmates»	50/1000
ТМ «Glenfiddich 12»	50/1000
ТМ «Dewar's 12 years old»	50/1000
ТМ «Glenmorangie Original 10 років витримки»	50/1000
ТМ «Singleton of Dufftown 12 років витримки»	50/1000
ТМ «The Macallan Triple Cask 12 YO»	50/1000
Соки	
Сік апельсиновий ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
Сік яблучно-вишневий ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
Сік яблучно-чорносмородиновий ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
Сік томатний з м'якоттю і сіллю ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
Мінеральні та фруктові води	
Вода мінеральна ТМ «Solan de Cabras» негазована	0,5
Вода мінеральна ТМ «Evian» негазована у скляній пляшці	0,33
Вода мінеральна ТМ «Моршинська» негазована (Україна)	0,5
Вода мінеральна ТМ «Моршинська» слабогазована (Україна)	0,5
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Schweppers» (Україна)	0,33
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Sprite» (Україна)	0,33
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Pepsi» (Україна)	0,33
Пиво	
ТМ «Чернігівське» світле (Україна)	0,33/0,5
ТМ «Оболонь» біла ніч (Україна)	0,33/0,5
ТМ «Heineken» (Україна)	0,33/0,5
ТМ «Hougaarden» (Бельгія)	0,33
ТМ «Warshtainer» б/а (Німеччина)	0,5
ТМ «HoeGaarden White» світле нефільтроване (Бельгія)	0,33
ТМ «Guinness Draught» темне фільтроване 4.1% (Ірландія)	0,44

Далі наведемо маню бару при вестибюлі готелю категорії 4*, в якому будуть тільки напої власного виробництва та закупівельні напої в табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою	Ємність порції, або пляшки, мл
1	2	3
Коктейлі		
Згідно ТК	Джин-тонік (сухий джин, тонік, лайм)	350
Згідно ТК	Маргарита (срібна текіла, тріпл сек, лаймовий сік, сіль)	200
Згідно ТК	Негроні (сухий джин, червоний вермут, мартіні біт тер, апельсин)	150
Згідно ТК	Космополітен (цитрусова горілка, трепл сек, сік журавлини, лаймовий сік, апельсинова цедра)	150
Згідно ТК	Дайкірі (білий ром, цукровий сироп, лаймовий сік)	350
Згідно ТК	Куба лібре (золотий ром, лаймовий сік, кола, лайм)	350
Згідно ТК	Том Коллінз (джин, цукровий сироп, содова, лимонний сік)	350
Згідно ТК	Апероль (найстоянка апероль, проссеко)	350
Згідно ТК	Текіла батанга (золота текіла, лаймовий сік, кола, лайм)	300
Горілка		
	ТМ «Prime Premium»	50/700
	ТМ «Prime Noir»	50/700
	ТМ «Finlandia»	50/700
	ТМ «Gray Goose»	50/700
	ТМ «Absolut»	50/700
Білі вина		
	ТМ «Ruffino Orvieto Classico» (Італія) біле, сухе	150/750
	ТМ «Hans Baerr Gewurztraminer Vis» (Німеччина) біле, напівсолодке	150/750
	ТМ «Casa Pera» (Іспанія), біле, напівсолодке	150/750
	ТМ «Arthur Chardonnay» (США) біле, сухе	150/750
	ТМ «Bouchard Pere & Fils Chevalier-Montrachet 2007» (Франція) біле, сухе	150/750
	ТМ «Cloudy Bay Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія) біле, сухе	150/750
Рожеві вина		
	ТМ «Caves Santa Marta» (Португалія) рожеве, напівсухе	150/750
	ТМ «Plasir De Granet» (Франція) рожеве, сухе	150/750
	ТМ «Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc Blush Marlborough» (Нова Зеландія) рожеве, сухе	150/750
Червоні вина		
	ТМ «Homage E memoire» (Франція) червоне, сухе	150/750
	ТМ «Vesshio Marone» (Італія) червоне, напівсухе	150/750
	ТМ «Dominio De Berzal» (Іспанія,) червоне, сухе	150/750
	ТМ «Banrock Stadion Shiraz» (Австралія) червоне, сухе	150/750
	ТМ «Casa Pera» (Іспанія) червоне, напівсолодке	150/750
	ТМ «Chateau Haut-Brion» (Франція) червоне, сухе	150/750
	ТМ «Ornellaia Bolgheri Superiore 2001» (Італія) червоне, сухе	150/750
Ігристі вина		
	ТМ «Dom Perignon Blanc Vintage 2009 Brut» (Франція) біле, брют	750
	ТМ «Moet & Chandon Imperial Brut dry» (Франція) біле, брют	750
	ТМ «Veuve Clicquot Yellow Label» (Франція) біле, брют	750

Продовження таблиці 3.16

1	2	3
	ТМ «Prosecco Brut Millesimato Valdobbiadene» (Італія) біле, брют	750
	Коньяк	
	ТМ «Baron Otard VS»	50/500
	ТМ «Старий Кахетті 5*»	50/500
	ТМ «Baron Otard X.O. Gold»	50/500
	ТМ «Baron Gaston Legrand Bas Armagnac Carafe Seviac 1952»	50/700
	ТМ «Remy Martin XO»	50/700
	Віскі	
	ТМ «Jameson Casmates»	50/1000
	ТМ «Glenfiddich 12»	50/1000
	ТМ «Dewar's 12 years old»	50/1000
	ТМ «Glenmorangie Original 10 років витримки»	50/1000
	ТМ «Singleton of Dufftown 12 років витримки»	50/1000
	ТМ «The Macallan Triple Cask 12 YO»	50/1000
	Соки	
	Сік апельсиновий ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
	Сік яблучно-вишневий ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
	Сік яблучно-чорносмородивоний ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
	Сік томатний з м'якоттю і сіллю ТМ «Galicia» (Україна)	0,33
	Мінеральні та фруктові води	
	Вода мінеральна ТМ «Solan de Cabras» негазована	0,5
	Вода мінеральна ТМ «Evian» негазована у скляній пляшці	0,33
	Вода мінеральна ТМ «Моршинська» негазована (Україна)	0,5
	Вода мінеральна ТМ «Моршинська» слабогазована (Україна)	0,5
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Schweppers» (Україна)	0,33
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Sprite» (Україна)	0,33
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Pepsi» (Україна)	0,33
	Пиво	
	ТМ «Чернігівське» світле (Україна)	0,33/0,5
	ТМ «Оболонь» біла ніч (Україна)	0,33/0,5
	ТМ «Heineken» (Україна)	0,33/0,5
	ТМ «Hougaarden» (Бельгія)	0,33
	ТМ «Warshtainer» б/а (Німеччина)	0,5
	ТМ «HoeGaarden White» світле нефільтроване (Бельгія)	0,33
	ТМ «Guinness Draught» темне фільтроване 4.1% (Ірландія)	0,44
	Гарячі напої	
згідно ТК	Чай чорний ТМ «TWJ»	250
Згідно ТК	Зелений чай ТМ «TWJ» з мароканською м'ятою	250
Згідно ТК	Фруктовий чай ТМ «TWJ»	250
Згідно ТК	Кава еспресо ТМ «Gemini»	150
Згідно ТК	Кава капучино ТМ «Gemini»	250
Згідно ТК	Кава американо ТМ «Gemini»	300

Вихідними даними для визначення денної кількості вироблених страв для готелю є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі готелю, n , осіб, обчислюється за формулою:

$$n = \frac{N \times \eta \times k}{100}, \quad (3.3)[30 \text{ с.27}]$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Обчислення денної кількості споживачів подано у вигляді таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 100 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8:00-11:30	Сніданок для мешканців готелю		220
11:30- 12:00	Перерва		
11-12	2	40	80
12-13	2	90	180
13-14	1,5	90	135
14-15	1,5	90	135
15-16	2	60	120
16-17	2	50	100
17-18	2	40	80
18-19	2	60	120
19-20	2	100	200
20-21	2	90	180
Всього відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			1330
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}} / N$, раз			13,3

В результаті проведення розрахунків (табл. 3.13) було визначено, що 1330 осіб - загальна кількість споживачів ресторану протягом дня, а оборотність місця в залі за день 13,3 раз.

Щоб отримати кількість страв, що реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., необхідно обрахувати їх за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \cdot k, \quad (3.4)[30 \text{ с.27}]$$

$$N_{\text{стр}} = 220 \times 2,0 + 1330 \times 2,0 = 3100 \text{ шт.}$$

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

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

$k_{\text{снід}}$, k – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу).

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати розрахунків наведені нижче у вигляді табл.3.18 та 3.19.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		132
Гастрономічні продукти		60	79
Салати		20	27
Молоко та кисломолочні продукти		20	26
Гарячі страви:	50		220
М'ясні, рибні		50	110
Овочеві, круп'яні та борошняні		20	44
Ячні та сирні		30	66
Солодкі страви	20		88
Всього	100		440

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	35		931
Рибні		25	233
М'ясні		30	279
Салати		35	326
Кисломолочні продукти		10	93
Супи:	10		266
Прозорі		50	133
Заправні		50	133
Другі гарячі страви:	35		931
Рибні		15	140
М'ясні		35	326
Овочеві, круп'яні та борошняні		30	279
Яечні та сирні		20	186
Солодкі страви	20		532
Всього	100		2660

У таблиці 3.20 та таблиці 3.21 наведені розрахунки продуктів, реалізованих під час сніданку та протягом дня..

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 220 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,25	55
Холодні напої:	л	0,25	55
Мінеральна вода		0,125	23
Натуральний сік		0,125	22
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	22
Чорний хліб		0,05	11
Білий хліб		0,05	11
Фрукти	кг	0,07	15

**Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,
реалізованої протягом дня**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1330 відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,05	67
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	67
мінеральна вода		0,08	106
сік		0,02	27
власного виробництва		0,1	133
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
чорний хліб		0,05	67
білий хліб		0,05	67
Фрукти	кг	0,05	67
Вино-горілчані вироби	л	0,01	133
Пиво	л	0,025	33

На основі даних таблиць складемо денну виробничу програму проєктованого закладу (табл. 3.22 і 3.23).

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт,л,кг	Вихід страви, г
1	2	3	4
Холодні страви і закуски		132	
Згідно ТК	Плато рибне(тунець, лосось, голец, форель)	37	25/25/25/25
Згідно ТК	М'ясне асорті (хамон, бекон, балик, салями чорізо)	40	25/25/25/25
Згідно ТК	Овочева асорті (редис, помідор кувато, огірок перець солодкий жовтий)	20	30/30/30/30
Згідно ТК	Сирне асорті з медом та горіхами (брі, гауда, чеддер, мед, волоські горіхи)	15	30/30/30/10/10
Гарячі страви		220	
Згідно ТК	Філе форелі на пару	60	150
Згідно ТК	Омлет із грибами та спаржею	40	140
Згідно ТК	Шакшука із помідором та гострого перцю	60	200

Продовження таблиці 3.22

1	2	3	4
Згідно ТК	Млинці з куркою	50	150
Солодкі страви			
Згідно ТК	Сирники з родзинками	28	120
Згідно ТК	Млинці з вишнями	60	120
Гарячі напої		55	
Згідно ТК	Чай ТМ «TWG» чорний	20	250
Згідно ТК	Кава ТМ «Gemini» американо	20	150
Згідно ТК	Кава ТМ «Gemini» капучино	15	240
Холодні напої		55	
Згідно ТК	Мінеральна вода ТМ «Моршинська»	22	500
Згідно ТК	Сік ТМ «Galicia» (в асортименті)	23	200
Хліб та хлібобулочні вироби		22	
	Багет	4	100
	Хліб гречаний	4	100
	Булочка житня	5	60
	Булочка пшенична	4	60
	Бородинський чорний хліб	5	100
Фрукти		15	
Згідно ТК	Асорті свіжих фруктів (апельсин, банан, яблуко, груша)	15	30/30/30/30

В таблиці 3.23 наведемо денну виробничу програму ресторану за весь день роботи закладу.

Таблиця 3.23 Денна виробнича програма закладу на 100 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт, л, кг	Вихід страви, г
1	2	3	4
Фірмові страви		350	
Згідно ТК	Запечений лосось з броколі	120	200/50
Згідно ТК	Стейк Рібай під журавлинним соусом	120	400
Згідно ТК	Паста тальятелле з куркою та грибами	110	300
Холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)		93	
Згідно ТК	Запіканка сирна із зеленню	20	140
Згідно ТК	Сирники із кисло-молочного сиру з арахісовою пастою	23	100/20
Згідно ТК	Сирне асорті з медом та горіхами (брі, гауда, чеддер, мед, волоські горіхи)	25	30/30/30/10/10
Згідно ТК	Запечений камамбер з ягодами	25	120/10
Перші страви		266	
Згідно ТК	Борщ український	133	300
Згідно ТК	Мінестроне	67	300
Згідно ТК	Цибулевий суп	66	300
Холодні страви та закуски		931	

Продовження таблиці 3.23

1	2	3	4
Згідно ТК	Тартар с сьомги	280	80
Згідно ТК	Тарталетки з грибами та сиром	206	120
Згідно ТК	Хумус з баклажановою пастою	207	80/40
Згідно ТК	Паштет курячий з грінками	238	80/40
	Другі страви	931	
Згідно ТК	Риба (судак) припущена з аспарагусом	232	340
Згідно ТК	Котлета по-київськи з картопляним пюре	233	200/90
Згідно ТК	Паста фетуччині з вяленими томатами та качкою	233	300
Згідно ТК	Лазанья з телятиною	233	240
	Солодкі страви	532	
Згідно ТК	Брауні з ванільним морозивом	122	150/20
Згідно ТК	Медовик	100	100
Згідно ТК	Пташине молоко	110	80
Згідно ТК	Чізкейк Нью-Йорк	100	150
Згідно ТК	Австрійський яблучний штрудель з ванільним морозиром	100	140/20
	Гарячі напої власного виробництва	67	
Згідно ТК	Чай ТМ «ТWJ» чорний	10	250
Згідно ТК	Зелений чай ТМ «ТWJ» з мароканською м'ятою	9	250
Згідно ТК	Фруктовий чай ТМ «ТWJ»	10	250
Згідно ТК	Кава еспрессо ТМ «Gemini»	10	50
Згідно ТК	Кава капучино ТМ «Gemini»	9	250
Згідно ТК	Кава американо ТМ «Gemini»	9	200
Згідно ТК	Кава латте ТМ «Gemini»	10	300
	Холодні напої власного виробництва	133	
Згідно ТК	Лимонад диня-коріандр	48	250
Згідно ТК	Лимонад цитрус-маракуйя	45	250
Згідно ТК	Лимонад огірок та бузина	40	250
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб бездріжжевий білий	67	100
	Хліб житній	67	100
	Хліб гречаний	67	100
	Булочка житня	132	60
	Булочка пшенична	170	60
	Фокача	50	100

В таблиці 3.24 наведено розрахунок добової кількості напоїв.

**Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану на 100 місць
(напої)**

Назва напою	Кількість пляшок, шт.	Ємність порції, або пляшки, мл
1	2	3
Горілка		
ТМ «Prime Premium»	4	50/700
ТМ «Prime Noir»	4	50/700
ТМ «Finlandia»	4	50/700
ТМ «Gray Goose»	4	50/700
ТМ «Absolut»	4	50/700
Білі вина		
ТМ «Ruffino Orvieto Classico» (Італія) біле, сухе	2	150/750
ТМ «Hans Baerr Gewurztraminer Vis» (Німеччина) біле, напівсолодке	2	150/750
ТМ «Casa Pera» (Іспанія), біле, напівсолодке	2	150/750
ТМ «Arthur Chardonnay» (США) біле, сухе	2	150/750
ТМ «Bouchard Pere & Fils Chevalier-Montrachet 2007» (Франція) біле, сухе	2	150/750
ТМ «Cloudy Bay Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія) біле, сухе	3	150/750
Рожеві вина		
ТМ «Caves Santa Marta» (Португалія) рожеве, напівсухе	3	150/750
ТМ «Plasir De Granet» (Франція) рожеве, сухе	2	150/750
ТМ «Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc Blush Marlborough» (Нова Зеландія) рожеве, сухе	2	150/750
Червоні вина		
ТМ «Homage E memoire» (Франція) червоне, сухе	3	150/750
ТМ «Vesshio Marone» (Італія) червоне, напівсухе	3	150/750
ТМ «Dominio De Berzal» (Іспанія,) червоне, сухе	3	150/750
ТМ «Banrock Stadion Shiraz» (Австралія) червоне, сухе	5	150/750
ТМ «Casa Pera» (Іспанія) червоне, напівсолодке	3	150/750
ТМ «Chateau Haut-Brion» (Франція) червоне, сухе	3	150/750
ТМ «Ornellaia Bolgheri Superiore 2001» (Італія) червоне, сухе	3	150/750
Ігристі вина		
ТМ «Dom Perignon Blanc Vintage 2009 Brut» (Франція) біле, брют	2	750
ТМ «Moet & Chandon Imperial Brut dry» (Франція) біле, брют	1	750
ТМ «Veuve Clicquot Yellow Label» (Франція) біле, брют	2	750
ТМ «Prosecco Brut Millesimato Valdobbiadene» (Італія) біле, брют	1	750
Коньяк		
ТМ «Baron Otard VS»	1	50/500

Продовження табл. 3.24

1	2	3
ТМ «Старий Кахетті 5*»	4	50/500
ТМ «Baron Otard X.O. Gold»	2	50/500
ТМ «Baron Gaston Legrand Bas Armagnac Carafe Seviac 1952»	1	50/500
ТМ «Remy Martin XO»	3	50/500
Віскі		
ТМ «Jameson Cascmates»	2	50/1000
ТМ «Glenfiddich 12»	2	50/1000
ТМ «Dewar's 12 years old»	2	50/1000
ТМ «Glenmorangie Original 10 років витримки»	1	50/1000
ТМ «Singleton of Dufftown 12 років витримки»	1	50/1000
ТМ «The Macallan Triple Cask 12 YO»	1	50/1000
Пиво		
ТМ «Чернігівське» світле (Україна)	8	0,33/0,5
ТМ «Оболонь» біла ніч (Україна)	8	0,33/0,5
ТМ «Heineken» (Україна)	4	0,33/0,5
ТМ «Hoegaarden» (Бельгія)	4	0,33
ТМ «Warshtainer» б/а (Німеччина)	5	0,5
ТМ «HoeGaarden White» світле нефільтроване (Бельгія)	3	0,33
ТМ «Guinness Draught» темне фільтроване 4.1% (Ірландія)	3	0,45
Мінеральні та фруктові води		
Вода мінеральна ТМ «Solan de Cabras» негазована	18	0,5
Вода мінеральна ТМ «Evian» негазована у скляній пляшці	10	0,5
Вода мінеральна ТМ «Моршинська» негазована (Україна)	18	0,33
Вода мінеральна ТМ «Моршинська» слабогазована (Україна)	18	0,5
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Schweppers» (Україна)	18	0,33
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Sprite» (Україна)	10	0,33
Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Pepsi» (Україна)	10	0,33
Соки		
Сік апельсиновий «Galicia» (Україна)	34	0,3
Сік яблучно-вишневий «Galicia» (Україна)	34	0,3
Сік яблучно-чорносмородиновий «Galicia» (Україна)	34	0,3
Сік томатний з м'якоттю і сіллю «Galicia» (Україна)	33	0,3

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі розрахунково-продуктової відомості складемо таблицю добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (табл. 3.21).

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан,
1	2	3
М'ясо, субпродукти, птиця	Філе куряче	охолоджене, зачищене
	сосиски	охолоджений, копчені
	вирізка яловича	охолоджена
	свинина	охолоджена, зачищена
	печінка теляча	охолоджена
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений
	голець	охолоджена
	скумбрія	охолоджена, зачищена
	тунець	охолоджений, зачищений
	северюга	охолоджена, зачищена
М'ясна та рибна гастрономія	балик	копчена
	прошутто	в'ялене
	хамон	в'ялений
	бекон	засолений
Молоко, молочні та жирові продукти	камамбер	м'який жирний сир
	ементаль	твердий сир
	пармезан	твердий сир
	моцарела	розсільний сир
	дор блю	м'який сир
	масло	вершкове
	сир к/м	кисломолочний продукт
	сметана	35% жирності
	майонез	столовий, середньокалорійний
	молоко	пастеризоване
	вершки	35% жирності, кулінарні
	морозиво	загартоване
Овочі та зелень	огірок	свіжий
	помідор	свіжий
	болгарський перець	свіжий
	картопля	свіжа
	часник	свіжий
	капуста	свіжа

Продовження таблиці 3.25

1	2	3
Овочі та зелень	буряк	свіжий
	морква	свіжа
	цибуля ріпчаста	свіжа
	салат Ромен	свіжий
	зелень петрушки	свіжа
	шпинат	свіжий
	гриби шампіньйони	свіжі
	базилік	свіжий
	меліса	свіжа
	імбир	свіжий
	м'ята	свіжа
	Фрукти та ягоди	яблука
банан		свіжий
виноград зелений		свіжий
лайм		свіжий
кавун		свіжий
диня		свіжа
ананас		свіжий
лимон		свіжий
полуниця		свіжа
малина		свіжа
грейпфрут		свіжий
апельсин		свіжий
Бакалійні товари, сипучі продукти	лавровий лист	пакетований
	оцет бальзамічний	бутильований
	сіть	кухонна
	перець чорний мелений	пакетований
	борошно пшеничне	вищий гатунок
	томатна паста	консервована
	оцет 3%	бутильований
	н.ф Бульйон курячий	бутильований
	желатин	пакетований
	огірки	мариновані
	помідор	маринований
	перець болгарський	маринований
	оливкова олія	вищий гатунок, бутильована
	приправа «Хмелі- сунелі»	пакетована
	цукор-пісок	вищий гатунок, пакетований, білий
	тростинний цукор	пакетований, темний
	грецькі горіхи	пакетовані
	сода	пакетована
	оливки	консервовані
	соус «Цезар»	бутильований
соус «Песто»	бутильований	
сироп тархун	бутильований	

Продовження таблиці 3.25

1	2	3
Бакалійні товари, сипучі продукти	соус «Песто»	бутильований
	сироп тархун	бутильований
	сухарі панірувальні	пакетовані
	спагетті	твердих сортів, пакетовані
	приправа до грилю	пакетована
	бальзамічний дресінг	бутильований
	ванільний цукор	пакетований
	цукрова пудра	пакетована
	манна крупа	пакетована
	чай фруктовий «Нахабний фрукт»	пакетований
	чай зелений з мелісою	пакетований
	чай чорний заварка	
	чай зелений заварка	пакетований
	какао порошок	пакетований
	шоколадний порошок	пакетований
кава «Чорна карта»	пакетована	
Яйця та яєчні продукти	яйця	столові
	перепилині яйця	вищого сорту
Кондитерські та хлібобулочні вироби	хліб	білий, свіжий
	хліб	солодовий, свіжий
	хліб	темний, свіжий
	булочка	біла
	булочка	темна
	лаваш	білий
	лаваш	солодовий
Напої алкогольні	Горілка ТМ «Absolut»	бутильована
	Горілка ТМ «Prime Premium»	бутильована
	Горілка ТМ «Prime Noir»	бутильована
	Горілка ТМ «Finlandia»	бутильована
	Горілка ТМ «Gray Goose»	бутильована
	Вино ТМ «Ornellaia Bolgheri Superiore 2001» (Італія) червоне, сухе	бутильоване
	Вино ТМ «Casa Pera» (Іспанія), біле, напівсолодке	бутильоване
	Вино ТМ «Arthur Chardonnay» (США) біле, сухе	бутильоване
	Вино ТМ «Bouchard Pere & Fils Chevalier-Montrachet 2007» (Франція) біле, сухе	бутильований
	Вино ТМ «Cloudy Bay Sauvignon Blanc» (Нова Зеландія) біле, сухе	бутильований
	Вино ТМ «Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc Blush Marlborough» (Нова Зеландія) рожеве, сухе	бутильований
	Вино ТМ «Plasir De Granet» (Франція) рожеве, сухе	бутильований

1	2	3
Напої алкогольні	Вино ТМ «Caves Santa Marta» (Португалія) рожеве, напівсухе	бутильований
	Вино ТМ «Hommage E memoire» (Франція) червоне, сухе	бутильоване
	Вино ТМ «Vesshio Marone» (Італія) червоне, напівсухе	бутильоване
	Вино ТМ «Dominio De Berzal» (Іспанія,) червоне, сухе	бутильоване
	Вино ТМ «Banrock Stadion Shiraz» (Австралія) червоне, сухе	бутильований
	Вино ТМ «Casa Pera» (Іспанія) червоне, напівсолодке	бутильований
	Вино ТМ «Chateau Haut-Brion» (Франція) червоне, сухе	бутильований
	Вино ТМ «Casa Pera» (Іспанія), біле, напівсолодке	бутильоване
	Вино ТМ «Hans Baerr Gewurztraminer Vis» (Німеччина) біле, напівсолодке	бутильоване
	Вино ТМ «Arthur Chardonnay» (США) біле, сух	бутильоване
	Вино ТМ «Bouchard Pere & Fils Chevalier-Montrachet 2007» (Франція) біле, сухе	бутильоване
	Коньяк ТМ «Baron Otard VS»	бутильований
	Коньяк ТМ «Старий Кахетті 5*»	бутильований
	Коньяк ТМ «Baron Otard X.O. Gold»	бутильований
	Коньяк ТМ «Baron Gaston Legrand Bas Armagnac Carafe Seviac 1952»	бутильований
	Коньяк ТМ «Remy Martin XO»	бутильований
	Віскі ТМ «Jameson Casmates»	бутильований
	Віскі ТМ «Glenfiddich 12»	бутильований
	Віскі ТМ «Dewar's 12 years old»	бутильований
	Віскі ТМ «Glenmorangie Original 10 років витримки»	бутильований
	Віскі ТМ «Singleton of Dufftown 12 років витримки»	бутильований
	Віскі ТМ «The Macallan Triple Cask 12 YO»	бутильований
	Пиво ТМ «Чернігівське» світле (Україна)	бутильоване
	Пиво ТМ «Оболонь» біла ніч (Україна)	Бутильоване
	Пиво ТМ «Heineken» (Україна)	Бутильоване
	Пиво ТМ «Hougaarden» (Бельгія)	бутильоване
	Пиво ТМ «Warshtainer» б/а (Німеччина)	бутильоване

Продовження таблиці 3.25

	Пиво ТМ «HoeGaarden White» світле нефільтроване (Бельгія)	бутильоване
	Пиво ТМ «Guinness Draught» темне фільтроване 4.1% (Ірландія)	бутильоване
Напої безалкогольні	Вода мінеральна ТМ «Solan de Cabras» негазована	бутильована
	Вода мінеральна ТМ «Evian» негазована у скляній пляшці	бутильована
	Вода мінеральна ТМ «Моршинська» негазована (Україна)	бутильована
	Вода мінеральна ТМ «Моршинська» слабогазована (Україна)	бутильований
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Schweppers» (Україна)	бутильований
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Sprite» (Україна)	бутильований
	Напій безалкогольний сильногазований ТМ «Pepsi» (Україна)	бутильований
	Сік апельсиновий «Galicia» (Україна)	бутильований
	Сік яблучно-вишневий «Galicia» (Україна)	бутильований
	Сік яблучно-чорносмородивоний «Galicia» (Україна)	бутильований
	Сік томатний з м'якоттю і сіллю «Galicia» (Україна)	бутильований

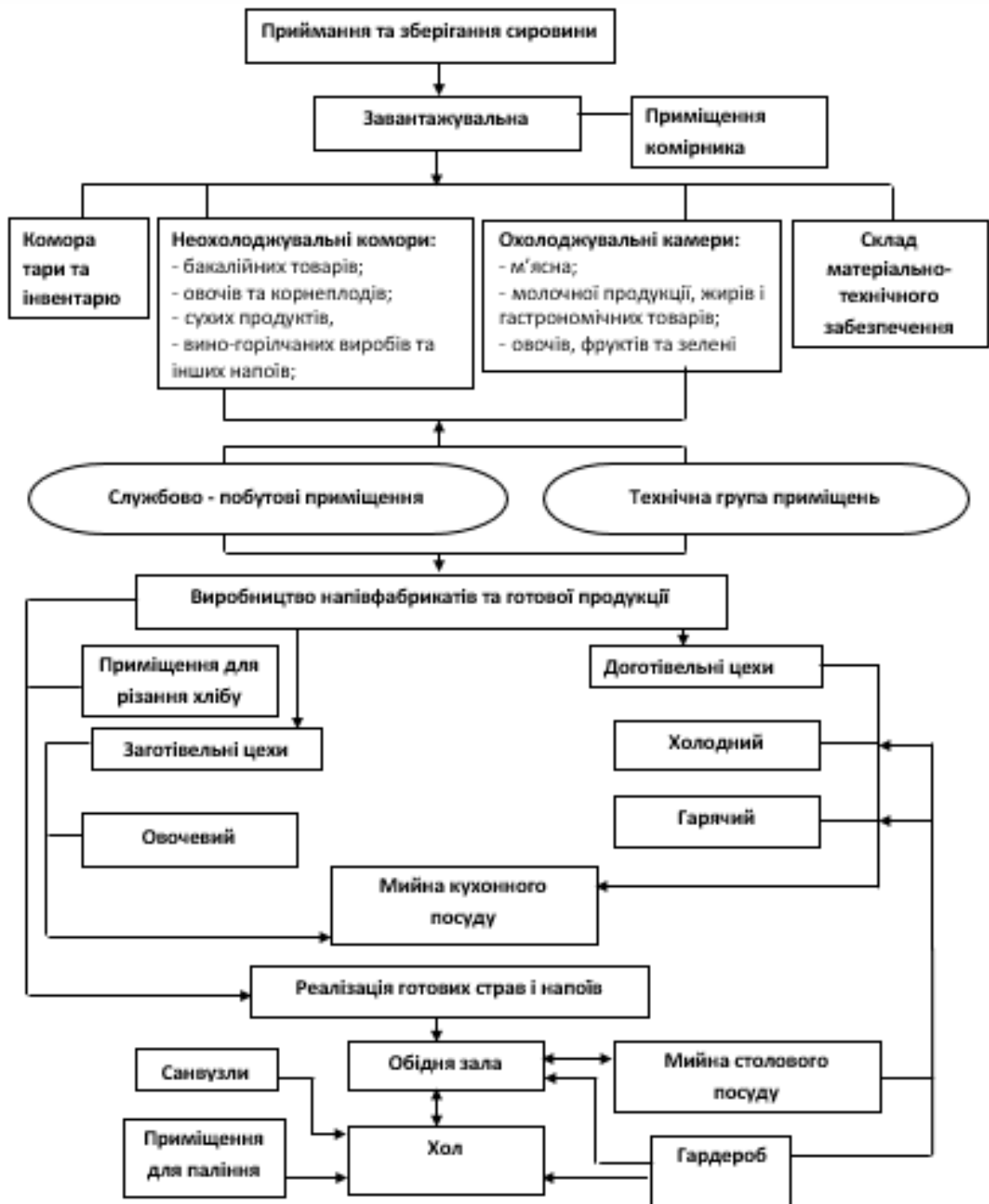


Рисунок 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва загальнодоступного ресторану

Згідно даної схеми у ресторані проєктованого готелю буде відсутній м'ясо-рибний цех, тому що він працюватиме на напівфабрикатах, які надходять у заклад уже обробленими.

В завантажувальній відбувається прийом сировини та товарів, після чого вони їх переносять в складські приміщення для зберігання та у цехи на обробку.

В заготівельних цехах буде проводитись первинна механічна обробка та виробництво та приготування напівфабрикатів для подальшої теплової обробки.

Згідно структурно-технологічної схеми проектуються такі цеха: овочевий цех – обробка та викладка овочів для реалізації в страви; холодний цех – виробництво холодних закусок, холодних страв та солодких страв; гарячий цех – виготовлення фірмових страв, основних страв, гарячих закусок, перших страв та фірмових кондитерських виробів.

Окремого цеху для обробки яєць не передбачено, адже на підприємство їх доставляють в обробленому вигляді з нормативною документацією. Якщо яйця будуть забруднені їх миють у ванні або в посуді, і протирають сіллю. Використовують столову сіль дрібного помелу (0,25 г столової солі на 1 яйце).

В мийній столового посуду буде здійснюватися миття використаного посуду після гостей ресторану. В мийній кухонного посуду буде здійснюватися миття кухонного посуду та інвентарю, який використовується в доготівельних та заготівельних цехах.

Обслуговування споживачів починається з холу, їх зустрічає хостес і проводить до заброньованого, або вільного столику ресторану.

До організації виробничого процесу відносяться службово-побутові приміщення, адміністративні та технічну групу приміщень.

Всі приміщення проектується без перехресних потоків сировини і готової кулінарної продукції, брудного та чистого посуду.

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

В проектованому ресторані при готелі будуть надані комфортні умови для прийому їжі та отримання повного обслуговування офіціантами.

Офіціант зобов'язаний дотримуватися черговість кроків: вітання, збір інформації, пропозиція, подача страв і напоїв, розрахунок, прощання.

Офіціант вітає всіх гостей, які заходять в зал. Якщо гість заходить в той момент, коли офіціант зайнятий іншим гостем, то можна привітати зайшовшого кивком голови.

Привітання: «Доброго ранку» - до 11 годин; «Добрий день» - до 16 годин; «Добрий вечір» - після 16 годин.

Протягом трьох хвилин офіціант подає меню, меню подається у відкритому вигляді, правою рукою від Гостя. Обслуговування починається в наступному порядку: спочатку діти (якщо вони самі вибирають), потім жінки, від старшої до молодшої, потім чоловіки, від старшого до молодшого.

Спілкуючись з гостем, офіціант демонструє свою професійну ввічливість, посміхаючись гостю. Посмішка - це завжди ознака професійності. Спілкуючись з гостем, офіціант використовує відкриті жести і підтримує візуальний контакт. Приносить вазу, якщо гості з квітами. Вазу офіціант пропонує сам, не чекаючи прохання гостей.

Якщо прийшла велика компанія, то допомагає їх розсадити: зміщує столи, приносить і ставить додаткові стільці. Пропонує дитячий стілець, якщо є маленькі діти. Офіціант зобов'язаний пропонувати новинки і спеціальні пропозиції, які діють на даний момент в ресторані до основного замовлення при подачі меню.

Якщо гості не готові зробити замовлення, то пропонує свою допомогу у виборі страв. Якщо гості відмовляються робити замовлення відразу, то пропонує їм напої і залишає їх не більше ніж на десять хвилин. Офіціант обов'язково повторює замовлення, уточнює черговість подачі і кількість порцій. Це дозволить уникнути помилок при виконанні замовлення.

Продаж будь-якого продукту будується за принципом: смачна характеристика, далі вигода, далі аргумент. Всі аргументи по стравах і напоям офіціант наводить рекомендуючи: «Ця страва готується швидко, тому вам не потрібно буде довго чекати». Для ефективного продажу офіціант використовує прийоми аргументації. Аргументами виступають: легенда, історія походження страви, особиста думка, думка більшості[28].

Всі дії офіціанта повинні проводитися з таці (виняток - барна стійка). Коли офіціант буде підходити до столиків клієнтів, у нього обов'язково повинна бути на підносі волога ганчірка, щоб протерти столи.

Келихи з логотипами повинні бути поставлені перед гостем так, щоб вони дивилися на нього. Обов'язково повинні бути підставки під келихи з різними напоями.

Всі додаткові елементи повинні приносити гостям на окремій тарілці з серветками. Подавати прилади необхідно обгорнутими в серветку, якщо ж вони кладуться на стіл, то лише на серветку. Тарілки слід брати виключно за край не залишаючи відбитків пальців[29].

Офіціант пропонує гостю додатковий продаж: якщо щось закінчилося, то негайно запропонуй повторити (хліб, закуски, напої). Для повторення напоїв існує правило «2х пальців»: якщо напоєм залишилося від дна бокалу на два складених пальця, то гостю потрібно запропонувати повторити.

Якщо врахувати, що кожна страва - це етап замовлення, то офіціант цікавиться думкою гостя про страву в момент, коли прибирає тарілку, після того, як гість з'їв страву.

Якщо гість не бажає більше замовляти, а й рахунок не просить, то питання: «Що-небудь ще?» необхідно ставити періодично, аж до того моменту, поки гість не попросить рахунок. Офіціант ніколи не пропонує рахунок сам.

Офіціант приносить Гостю здачу і чек протягом 5 хвилин. При цьому слід говорити: «Будь ласка, Ваш рахунок» або «Будь ласка, Ваш чек».

Офіціант запрошує Гостя прийти ще і попрощається. Для цього офіціантові бажано зайняти місце поруч з виходом, щоб Гість почув його прощання.

Після відходу гостей стіл протягом 3 хвилин упорядковується відповідно до стандартів сервірування столу закладу [28].

Реалізація готової продукції та організації споживання зображено на рис. 3.3.

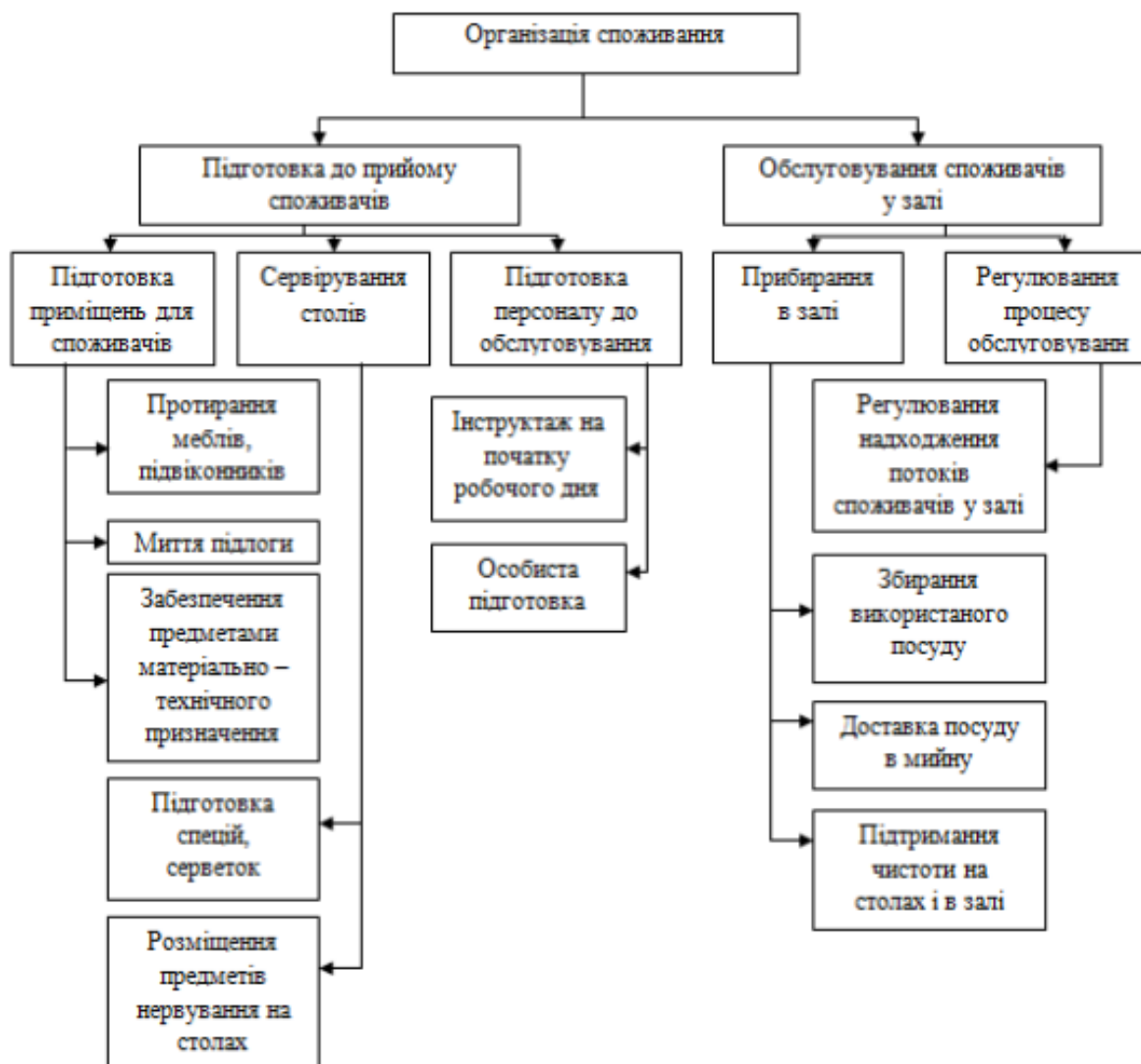


Рисунок 3.3 – Структура процесу організації споживання та обслуговування офіціантами.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Визначенні склад та площа приміщень ресторану при готелі зображено у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад та площі приміщень ресторану на 100 місць

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	20
Обідня зала	180
Їдальня персоналу	60
Санвузли	
-чоловічий	8
-жіночий	8
-для маломобільних груп населення	10

Службово-побутові приміщення	
Гардероб персоналу	6
Приміщення персоналу	10
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	6
Комора прибирального інвентарю	4
Санвузли, душ :	6
Виробничі приміщення	
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Гарячий цех	17
Холодний цех	13
Доготівельний цех	15
Сервізна	12
Овочевий цех	18,8
Приміщення для різання хлібу	6
Мийна комори і тари	8
Мийна столового посуду	8
Мийна кухонного посуду	10
Складські приміщення	
Завантажувальна	12
Приміщення комірника	6
Комора горілчаних напоїв, пива та безалкогольних напоїв	8
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сухих продуктів та бакалії	9
Охолоджувальна камера молочної продукції, гастрономії та жирів	10
Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	10
Охолоджувальна камера напівфабрикатів	10
Загальна площа закладу	511,8

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення буде розташовуватись на першому поверсі проектного готелю. Камери оксигіпертермії будуть також розташовуватись в цьому приміщенні. Це забезпечить більший попит на послуги, які представлені в даній групі приміщень. Адже, не тільки проживаючі в готелі можуть скористатись послугами фізкультурно-оздоровчого центру, а і звичайні гості, які хочуть випробувати камеру оксигіпертермії.

Далі наведено характеристику обраних приміщень в групі фізкультурно-оздоровчого призначення у вигляді табл.3.27.

**Таблиця 3.27 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого
призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру.	10	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора диваном та журнальним столиком.
2	Зал тренажерів.	42	В залі будуть розташовуватись тренажери, для підтримання фізичної форми гостей готелю, обладнаний багатьма новітніми кардіо-тренажерами
3	Комора зберігання і ремонту тренажерів.	10	Використовується для зберігання тренажерів, які вийшли з ладу і в подальшому для ремонту.
4	Кабінети оксигіпертермії	20x2	В даних кабінетах розташовується по одній камері оксигіпертермії, поличка для рушників, стілець для обслуговуючого персоналу.
5	Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	16x2	Люди зможуть залишити тут речі і переодягнутись, також передбачено камеру схову для кожного відвідувача.
6	Медпункт	14	Швидка медична допомога гостям та персоналу готелю, облік медичних книжок.

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл. 3.28.

**Таблиця 3.28 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі
приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, мм.	
1	2	3	4	5
Вестибюль оздоровчого центру				
Стійка адміністратора	Nowy Stil	1	600x600x1500	0,36
Стіл журнальний з нержавіючої сталі	Henry	1	700x700x450	0,5
Диван	Комфорт-2	1	2000x1000x850	2
Всього				2,86

Продовження табл. 3.28

1	2	3	4	5
Зал тренажерів				
Бігова доріжка	Reebok	2	1720x780x1435	2,7
Велотренажер	Kittler Ride	2	900x540x1360	0,97
Орбітрек магнітний	USA Style	2	75x135x162	0,2
Фітнес станція	USA Style	2	1600x1450x2170	4,64
Шведська стінка	Workout	1	1250x700x2140	0,88
Тренажер для пресу	InterAtletika Gym	2	1240x835x1650	2
Тренажер для спини	WCG	2	910x700x860	1,28
Всього				12,7
Медпункт				
Стіл	JYSK 32	1	1000x650x700	0,65
Крісло	Astra New	1	410x470x810	0,19
Шафа для одягу	Doros	1	800x450x2000	0,36
Металева шафа для документів	Promo	2	600x1000x1700	0,6
Металева шафа медична	MED 2-1670	1	900x450x1600	0,41
Комп'ютер- моноблок	Asus V222	1	200x300x20	-
Всього				2,21
Комора зберігання та ремонту тренажерів				
Шафа для інструментів	ШСО-1-8П	1	1000x500x1970	0,5
Всього				0,5
Кабінети оксигіпертермії				
Камера оксигіпертермії	Led oxihypertheria light	2	1900x910x160	3,46
Шафи для рушників	Bright	2	900x500x1200	0,9
Стілець	Polo	2	400x400x1300	0,32
Всього				4,55
Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами				
Шафа для одягу з ключем	Практик LS- 41	4	1130x500x1850	2,26
Унітаз	Cersanit	4	800x700x600	2,24
Душова	Ravak Matrix	4	800x800x1850	2,56
Умивальник	Ravak Capanula II	4	600x400x800	1
Дзеркало	Clasic 2-21	4	800x800x23	-
Всього				8,06

На основі корисної площі, *Скор*, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, *Сзаг*, м²:

$$S_{zag} = S_{kor} / k, \quad (3.2)[30, \text{с. 25}]$$

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

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.29.

Таблиця 3.29 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль оздоровчого центру	10
Зал тренажерів	42
Комора зберігання та ремонту тренажерів	10
Кабінети оксигіпертермії	20x2
Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	16x2
Медпункт	14
Всього	148

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

В проєктованому готелі ми обрали дві аудиторії для лекцій та презентацій, як приміщення культурно-дозвільного призначення. Вони будуть розміщені на першому поверсі проєктованого готелю зліва від головного входу. Характеристику та площу аудиторій наведено в табл. 3.30.

Таблиця 3.30 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1.	Аудиторія презентаційна	40	Застосовується для презентацій продукту чи послуги в різних нішах. Є великий екран з вбудованим проєктором розрахована на 20 чоловік.
2.	Аудиторія лекційна	20	Застосовується для надання інформаційних послуг та нових знайомств.

Таблиця 3.31 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Аудиторія презентаційна				
Трибуна закрита	БІМС	1	800x600x1400	0,48
Стіл презентаційний	Meblix	1	2600x600x900	1,56
Стілець	Polo	20	400x400x700	3,2
Екран вбудованим проектором	Phillips	1	2000x2000x100	-
Всього				5,24
Аудиторія лекційна				
Трибуна закрита	БІМС	1	800x600x1400	0,48
Стілець	Polo	10	400x400x700	1,6
Екран вбудованим проектором	Phillips	1	2000x2000x100	-
Всього				2,08

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Аудиторія презентаційна	40,0
Аудиторія лекційна	20,0
Всього	60,0

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення розміщуватиметься на першому поверсі будівлі готелю. Ці приміщення будуть об'єднані в групи за функціональним призначенням:

- приміщення дирекції (кабінет директора – 5 м²);
- приміщення адміністративного підрозділу (приміщення бухгалтерії – 5 м², кабінет завідуючого виробництвом – 5 м²)

Службово-побутові приміщення:

- приміщення офіціантів і барменів – 8 м²;
- приміщення персоналу – 10 м²;
- гардероб персоналу – 10 м²;

Господарські приміщення:

- комора прибирального інвентарю і обладнання – 4 м²;
- душові і туалети – 10 м²;
- білизняна – 12 м²;
- роздавальна – 15 м².

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю на 150 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	135
Люкс	227,5
Стандарт одномісний	2040
Стандарт двомісний	1464
Номери для маломобільних груп населення	472,5
Разом по групі А/1	4339
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	60
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	13,17
Приміщення старшої покоївки	12
Комора брудної білизни	11,6
Комора прибирального інвентарю	10
Санвузол персоналу	4
Всього на поверх	111
Всього на 5 поверхах	444
Разом по групі А	4783
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
<u>Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень</u>	
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	17,55
Кімната чергового адміністратора	12
Консьєрж-сервіс	8
Сейфова	6
Швейцарська зона	13,5
Місце для багажних візків	5
Камера схову	10

1	2
Гардероб	10
Пост охорони	4
Банкомати та термінали	2
Санвузли:	
-чоловічий	12
-жіночий	12
Всього	262
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Вестибюль	20
Обідня зала	180
Їдальня для персоналу	60
Бар при вестибюлі	10
Санвузли	
-чоловічий	8
-жіночий	8
-для маломобільних груп населення	12
Завантажувальна	6
Приміщення комірника	8
Комора горілчаних напоїв, пива та безалкогольних напоїв	8
Комора овочів та корнеплодів	9
Комора сухих продуктів та бакалії	10
Охолоджувальна камера молочної продукції, гастрономії та жирів	10
Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені	10
Охолоджувальна камера напівфабрикатів	10
Всього	369
Група Б/3. Виробничі приміщення	
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Гарячий цех	17
Холодний цех	13
Доготівельний цех	15
Сервізна	12
Овочевий цех	18,8
Приміщення для різання хлібу	6
Мийна комори і тари	8
Мийна столового посуду	8
Мийна кухонного посуду	10
Всього	94,8
Група Б/4. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль оздоровчого центру	10
Зал тренажерів	42
Комора зберігання та ремонту тренажерів	10
Кабінети оксигіпертермії	20x2
Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	16x2
Медпункт	14
Всього	148
Група Б/5. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Аудиторія презентаційна	40

1	2
Аудиторія лекційна	20
Всього	60
Разом по групі Б	933,8
<u>Група В.</u>	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Гардероб персоналу	6
Приміщення персоналу	10
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	6
Комора прибирального інвентарю	4
Санвузли, душ	6
Всього	39
Група В/2. Господарські приміщення	
Електрощитова	12
Теплопункт	15
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	12
Механічне відділення холодильних камер	7
Всього	70
Разом по групі В	109
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	5825,8

Щоб обрахувати площі коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} \cdot K_1, \quad (3.8) [30, \text{с.39}]$$

$$S_{роб} = 5825,8 \cdot 1,10 = 6408,4 \text{ м}^2$$

де $S_{кор}$ – корисна площа засобу розміщення, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та готелів категорії *****) $K_1 \rightarrow \max$, для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1 \rightarrow \min$).

Наступним розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}$, м², для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо):

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \quad (3.9) [30, \text{с.39}]$$

$$S_{заг} = 6408,4 \cdot 1,03 = 6631,7 \text{ м}^2$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та засобів розміщення категорії ***** $K_2 \rightarrow \min$, для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2 \rightarrow \max$).

Саме тому, можна зробити висновок, що структура управління готелю, що проектується буде – лінійно-функціональна. Готель буде мати 5 житлових поверхів, по 25 номерів кожен поверх.

У готелі планується створення ресторану на 100 місць. На нашу думку, буде найдоречнішим варіантом проектувати ресторан загального типу, адже бізнес-готелі є обмеженими в послугах харчування, тому всі охочі зможуть відвідати ресторан. Форма обслуговування проєктованого ресторану – обслуговування офіціантами.

Після проведення розрахунків було визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 1330 осіб, а оборотність місця в залі за день 13,3 раз. Також, було визначено, що кількість страв, які реалізуються за день – 3100 шт.

У ресторані буде відсутній м'ясо-рибний цех, адже він працюватиме на напівфабрикатах, які безпосередньо надходять в заклад уже обробленими.

Також окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху, їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю.

Інноваційну програму оксигіпертермії буде запроваджено в окремих кабінетах з медичним персоналом на першому поверсі.

Загальна площа засобу розміщення (будівлі) складає 6631,7 m^2 .

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

В ході маркетингових досліджень було обрано будувати бізнес-готель категорії 4 зірки на 150 номерів.

Майбутній готель знаходитиметься за адресою бульвар Лесі Українки 7Б, окремою будівлею. Рельєф ділянки забудови – спокійний, без ухилів.

Місце для будування бізнес-готелю було обрано дуже вдало, адже воно знаходиться в самому центрі столиці. Саме тому, готель має зручне місцерозташування для гостей міста, адже більшість історичних пам'яток знаходяться поруч. Гарна транспортна розв'язка, магазини та торгові центри, знаходяться в радіусі 200 метрів.

Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені опідзоленими, темно-сірими ґрунтами. З цього випливає, що переважна більшість ґрунтів підходить для вириття котловану і подальшому будівельному процесу.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Шкідливого впливу на навколишнє середовище не буде, тобто з точки зору навколишнього середовища середовище розміщення буде безпечним. Беручи до уваги деталі діяльності готелів та його потужність, площа, обрана для ділового готелю має достатню площу. Він має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва.

Клімат помірно-континентальний, м'який, з достатнім зволоженням. Середня температура січня -6° , липня $+19,5^{\circ}$. Тривалість вегетаційного періоду 198—204 дні. Сума активних температур поступово збільшується з Півночі на Південь від 2480 до 2700 $^{\circ}$. За рік на території Печерського району випадає 500—600 мм опадів, головним чином влітку. Середньорічна вологість повітря – 77 %.

Перед головним входом не передбачена автостоянка. Підземна автостоянка знаходитиметься біля входу в ресторан місткістю 80 машин призначена для зберігання транспортних засобів відвідувачів.

Тротуар відокремлений від під'їзних шляхів. Доріжка вкрита декоративною тротуарною плиткою, а під'їзди – асфальтобетонним покриттям. Під'їзд до готелю спроектовано за тупиковою схемою з розворотним майданчиком 15x15 м.

Освітлення території готелю буде здійснюватися вночі та ввечері, освітлення автоматично ввімкнеться і буде підсвічуватися денними ходовими вогнями на землі та прожекторами, які розташовані на даху готелю.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Готель має різноманітне складне інженерно-технічне обладнання, що дозволяє компанії нормально працювати і дозволяє використовувати всі необхідні ресурси. Це обладнання включає: каналізацію, системи вентиляції та кондиціонування, каналізацію, системи опалення та гарячого та холодного водопостачання. Крім того, бізнес-готель також буде оснащений системами електроживлення, системами пожежогасіння, телефонним обладнанням та телевізійним устаткуванням.

Мережа водопостачання. Призначення системи водопостачання - забезпечити підприємства водою, яка відповідає технічним, побутовим та протипожежним потребам. Система водопостачання повинна забезпечувати споживачів водою певної якості, необхідної кількості та відповідного тиску відповідно до ДБН В.2.5-64: 2012 «Внутрішній водопровід та каналізація». Зовнішнє пожежогасіння приміщень для розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74: 2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Розрахунок витрат води.

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

$$V_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{гп}} \cdot N}{1000} \cdot T + V_{\text{п}}, \quad (4.1) [30, \text{с. } 42]$$

$$V_{\text{заг}} = \frac{230 \cdot 220}{1000} \cdot 365 + 209,5 = 18678,5 \text{ м}^3$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м^3 .

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

$$V_{\text{гар}} = \sum \frac{q_{\text{гп}}^{\text{гар}} \cdot N}{1000} \cdot T + V_{\text{п}}, \quad (4.2) [30, \text{с. } 42]$$

$$V_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 220}{1000} \cdot 365 + 209,5 = 11451,5 \text{ м}^3$$

де $q_{\text{гп}}^{\text{гар}}$ – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце).

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

Витрати води на полив території, $V_{\text{п}}$, м^3 , визначають за формулою:

$$V_{\text{п}} = \frac{V_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}}}{710}, \quad (4.3) [30, \text{с. } 43]$$

$$V_{\text{п}} = \frac{1,08 \cdot 368,3 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 209,5 \text{ м}^3$$

де $V_{\text{к}}$ – норма витрат води одним поливним краном за годину, м^3 ($V_{\text{к}}=1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$);

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

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

$T_{\text{п}}$ – період поливу території протягом року, діб ($T_{\text{п}} \sim 187$ діб);

710 – площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

При обчисленні загальної потреби у воді враховано потребу у воді для житлових кімнат, адміністративних приміщень та полив території готелю.

Міське водопостачання Ø900 мм знаходиться на відстані 260 м від межі території забудови.

Коли система впроваджена в готельному комплексі, існує водомір і блок очищення води для видалення води від механічних забруднювачів з розміром частинок більше 5 мкм. Якщо зовнішній перепад тиску падає до 0,1 МПа, вмикається насосна установка Grundfos Scala 2. У готелі є комбінована тупикова, проста система водопостачання з нижнім розведенням, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85. Система включає: побутові оцинковані труби діаметром 102 мм, з'єднані зі змішувачами та кранами; виробництво - з оцинкованих (або інших) труб діаметром 102 мм, підключених до технічного обладнання.

Для ремонту різних частин водопровідної мережі перед пунктом підключення технічного та санітарного обладнання відстань від положення введення системи до будівлі становить 10 м, а в свердловині передбачений запірний клапан.

Система гарячого водопостачання буде встановлена централізовано від нагрівача теплової станції і циркулюватиме в стояку так, щоб температура оцинкованої труби діаметром 102 мм була не нижче 40 ° С.

Системи водопостачання в приміщеннях розміщення: система пожежогасіння, виконана з оцинкованих труб діаметром 82 мм і оснащена пожежними кранами; побутові труби виготовлені з пластикових труб діаметром 100 мм і з'єднані водопровідними кранами та кранами; технологія - від діаметра 102 мм поліпропіленова трубка підключена до технічного обладнання. Труба буде прокладена прихованим способом - паралельно стінці у панелі.

Мережа каналізації – районний колектор Ø 1000 мм проходить між бульваром Лесі Українки та вул. Леоніда Первомайського на відстані 720 м від території забудови. Приймач дощових вод на бульварі Лесі Українки 1, на відстані 400 м від ділянки будівництва. Біля житлових мікрорайонів по вул. Панаса Мирного, бульвару Лесі Українки каналізаційні стоки відводяться на

існуючу КНС-81А. Каналізаційний головний колектор $d=1000\text{мм}$ по вул. Панаса Мирного приймає стоки з басейнів каналізування КНС-81А, та житлового масиву «Первомайський» і відводить їх в каналізаційний випуск.

Проектований готель на бульварі Лесі Українки, 7Б, буде використовувати систему попереднього очищення води перед спуском у міську каналізацію, який знаходиться під землею.

Опалення – Опалення в готелі організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем». Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_6 \cdot V_6 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (4.4) \text{ [30, с. 44]}$$

$$Q_0 = 3,2674 \cdot 10^{-7} \cdot 18347,98 \cdot 110 \cdot 15,8 \cdot 1,17 = 121906313 \cdot 10^{-7} = 1219,06 \text{ Гкал}$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$) ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \dots 3,2674 \cdot 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \text{min}$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.5) \text{ [30, с. 44]}$$

$$V_6 = 1105,3 \cdot 0,4 + 6631,8 \cdot 2,7 = 18347,98 \text{ м}^3$$

де S_i – площа i -го поверху будівлі готелю, м^2 ;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м^2 ;

h_i – висота i -го поверху будівлі, м;

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

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, днів;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

Міський теплопровід від ТЕЦ-№ 5 Ø 800 мм проходить між вул. Інженерна та будинком № 2 на вулиці Промисловій на відстані 3110 м від межі території забудови. Опалення обрано централізоване. В готельному підприємстві, що проектується є окреме приміщення тепlopункту, де буде доступ до всіх шляхів трубопроводу, і в якому буде знаходитись резервний дров'яний котел АІТЕР - МАХ 300 кВт. Трубопроводи систем опалення приховані в стінах. Доступ до ключових вузлів опалення знаходяться окремо на кожному поверсі, і приховані від гостей готелю.

Вентиляція. Обмін повітря забезпечуватиметься механічною та природною вентиляцією.

Остання включає в себе вентиляцію через вікна, балконні двері, через шахти, трубопроводи, що виходять на подвір'я. Система використовуватиметься в кімнатах, загальних ванних кімнатах та на деяких складах. Головною умовою повітрообміну на основі природної системи є різниця тисків між внутрішнім та зовнішнім повітрям. Відповідно до співвідношення тиску у вентиляційному каналі буде природна вентиляція, що призведе до провітрювання приміщень.

Там, де потрібен сильний повітрообмін, буде використана механічна вентиляція. Перевага цієї установки полягає в тому, що на неї не впливають зовнішні атмосферні умови – температура, вологість, вітер і тиск. У виробничих приміщеннях, залі ресторану та машинних відділеннях. Система вентиляції (згідно СНиП 2.04.05-91). Повітря у вітальні готельного номеру буде вичерпуватися через ванну кімнату.

Проект забезпечує циркуляцію повітря до жилих кімнат; витяжки у санітарних вузлах. Повітропровід центральної вертикальної припливної вентиляційної системи в готельному номері виконаний з ПВХ-труб.

Вентиляція громадських, виробничих та комерційних приміщень проектується окремо від вентиляції приміщень, щоб запобігти поширенню запаху цих місць у сусідніх приміщеннях та кімнатах.

Кондиціонування. Згідно норм температура в номері повинна становити 19-21 °С, а вологість повітря - 40-50 %, швидкість руху повітря - 0,27 м/с.

Створення необхідних кліматичних умов (температура, відносна вологість, швидкість повітря) у приміщенні, незалежно від впливу зовнішніх кліматичних умов та внутрішніх факторів (тепла та вологості, газу та пари, що утворюються персоналом та обладнанням), називається кондиціонуванням.

Відповідно до сфери застосування системи кондиціонування, вона поділяється на центральну систему (яка може обслуговувати кілька кімнат) та локальну систему (яка може обслуговувати одну кімнату). У готелі та ресторани встановлять центральну систему кондиціонування.

Центральна система кондиціонування оснащена великими центральними кондиціонерами, які встановлюються у спеціально відведених приміщеннях мінімальною площею 140 м² та висотою 5 м. Буде встановлено центральний кондиціонер для подачі повітря в їдальню, ресторан, лекційну та презентаційну аудиторії, промислові та житлові приміщення. Цей кондиціонер включає в себе автоматичне та дистанційне керування.

Енергозабезпечення. Потужність готельної системи електропостачання відноситься до загальної потужності, витрачається на освітлення та всі електромережі. Електроживлення для будівлі готелю буде подаватися через цільову підстанцію потужністю 500 кВт, яка підключена до головного регіонального розподільного пункту через підземну кабельну мережу.

Від трансформаторної підстанції до основного розподільного пункту в розподільному пункті слід прокласти чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220 В.

Електрощитова буде розміщена на першому поверсі готельного підприємства.

У готелі передбачено автономне електропостачання, що включає в себе рідкопаливний генератор Motare MX 18, потужністю 18 кВт. Електрична мережа поділяється на силові живлення 380 В і напругу для освітлення 220 В.

У номерах, згідно з вимогами ДСТУ 4269, передбачаю не менше двох розеток для ввімкнення холодильника та інших побутових приладів і в санітарному вузлі одну розетку.

Згідно з РД 34.21.122-87, функція громовідводу реалізується металевією покрівлею будівлі. Передбачено канали, які заземлені навколо будівлі і підключені до зовнішнього контуру заземлення.

Готельний номер обладнаний енергозберігаючими пристроями, які встановлені біля входу в номер і управляються електронною картою.

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

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрг} \cdot N_1 + P_{р.т} \cdot S_{р.т} + P_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T, \quad (4.6) [30, с.46]$$

$$P = (0,5 \cdot 220 + 1,03 \cdot 100 + 0,25 \cdot 134 + 0,05 \cdot 72) \cdot 365 = 91286,5 \text{ кВт}$$

де $P_{ж}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

$P_{ав}$ – питома навантаження від функціонування закритої автостоянки, кВт/місце;

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

T – кількість робочих днів готельного комплексу на рік, днів.

Системи безпеки та зв'язку.

У проєктованому готелі плануємо встановити комбіновану сигналізацію згідно з ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежа та безпека). На вікнах, дверях та інших елементах будівель встановлюються автоматичні датчики сигналізації. Сигнал про спрацьовування сигналу тривоги надходитиме на центральну станцію служби безпеки. Датчики пожежної сигналізації встановлюються в готельних номерах, коридорах, підлогових залах, готельних залах, складських приміщеннях тощо. Коли спрацьовує сигналізація, повідомлення надходитиме з центральної служби охорони до пожежної служби.

Також в готелі передбачено встановити систему відеоспостереження на основі кольорових зображень камери, яка забезпечить моніторинг у реальному часі та запише, що відбувається для подальшого ознайомлення з записами. Камери слід встановлювати біля в'їзду на автостоянку, переходу від автостоянки до готелю, головних та службових входів готелю, головного вестибюлю та зони посадки, вестибюля ліфта, розвантажувальної зони продуктів. Для інтелектуального управління безключового доступу (у тому числі для готельних номерів) передбачені електронні замки.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель – це не просто місце, з великим потоком людей, це також місце, яке часто стає тимчасовим місцем проживання для однієї людини. Немає сумнівів, що дизайн інтер'єру готелю повинен гарантувати, що для гостя залишиться лише найкраще враження.

Ми вирішили вибрати стиль мінімалізм для проєктованого бізнес-готелю.

Тому створення такого типу інтер'єру – завдання не з легких, адже головна мета будь-якого власника готелю та персоналу – зробити гостей не тільки задоволеними, а так, щоб вони почували себе як вдома. Також від враження гості захотіли користуватись послугами готелю не один раз і рекомендували друзям та знайомим.

Мінімалістичний стиль у нашого бізнес-готелю – це дизайн, який відрізняється простотою та комфортом. В основному це досягається використанням функціональних предметів інтер'єру, геометричних форм та поєднання двох основних кольорів.

Для створення інтер'єру будуть використовуватися дорогі технічні матеріали. Вони будуть компактними, чорно-сірими та мати строгі геометричні форми.

Деякі готельєри вибирають японський або скандинавський мінімалістичний стиль, виходячи зі своїх переконань. Для майбутнього готелю це єдиний спосіб розумно використовувати наявні квадратні метри.

Нижче наведено основні особливості нашого готелю:

- Сучасний дизайн інтер'єру в мінімалістському стилі забезпечить багато місця, тому в приміщенні не буде перегородок.
- Будуть великі вікна, щоб наповнити кімнату достатньою кількістю світла.
- Кольорове рішення отримується відтворенням півтонів
- Вибір кольору: поєднання білого та графічного сірого.
- Матеріали: дерево, скло, кераміка, натуральний камінь та сталь.
- Столи, дивани, меблі та люстри в мінімалістському стилі матимуть прості геометричні форми.
- Відсутність дрібних декорацій, стіни будуть прикрашені парою картин у мінімалістичному стилі.
- Пропорції та кольори кожного предмета меблів повинні бути чітко відкалібровані.
- Замість штор будуть використовуватися вертикальні жалюзі.
- Коли світло розсіюється, з'являться неонові та галогенні вогні.

Інтер'єр кімнати в мінімалістському стилі буде обраний ідеальним вибором для тих, хто втомився від претензійності та бажає елегантності та простоти. З цієї причини необхідно відкинути декоративні та не функціональні деталі. У кімнаті буде панувати простір і велика кількість світла.

Стіни

Допускається облицювання фактурної штукатурки, широкої плиткової або шпалерної пасти. Стіни також можуть бути виготовлені з рельєфного скла, бетону або природного каменю.

Стеля

Пофарбована у світлий колір, надавши рівну фактуру. Також є варіант встановити натяжну стелю.

Підлога

Простота інтер'єру допоможе підкреслити підлогу без малюнка природних тонів. Для бізнес готелю в мінімалістському стилі буде використано кілька основних варіантів підлоги: ламінат, полімерна підлога, паркет, масивні килими та керамічна плитка. Покриття підлоги буде відрізнятися у різних категоріях номерів.

Простота інтер'єру допоможе підкреслити підлогу з натурального дерева без малюнка. Для бізнес-готелю у мінімалістському стилі буде запропоновано кілька основних варіантів підлоги: ламінат, полімерна підлога, паркет, однотонні килими, наливна підлога та керамічна плитка. Покриття різних рівнів кімнати буде різним, килим буде виглядати доцільно.

Номери

У номері буде простора кімната з великою кількістю сонячного світла. Обрано спокійні, теплі відтінки. Можливі поєднання фіолетового і бежевого та сіро-білого кольорів. На підлогу можна постелити суцільний килим.

Ідеальна кімната повинна бути комфортною. Мінімалістичний стиль оформлення інтер'єру номеру, це невелика кількість меблів.

На стіну можна встановити дзеркала та світильники. На вікнах будуть автоматичні жалюзі, керовані пультом.

Ліжко в мінімалістичному стилі буде виконане з дерева та матиме просту форму. Великі горщики з рослинами також підходять для використання в інтер'єрі номеру.

Ванна кімната

Простір у ванній буде вільним, уникаючи зайвих речей. Стіни будуть пофарбовані в теплий світлий колір водостійкою фарбою та викладені плиткою одного кольору. Для візуального розширення приміщення буде використано освітлювальне обладнання, дзеркальні поверхні та легкі модульні меблі з металевими елементами.

Узагальнюючи обраний інтер'єр та екстер'єр готелю, можна сказати, що він буде повністю відповідати характеристикам стилю мінімалізм. Саме тому, в інтер'єрі готелю буде відсутня велика палітра кольорів, різні фігурку, а також предмети розкоші.

Простір готелю буде вільним та світлим, з нейтральними кольорами, простими геометричними формами та рівними поверхнями для меблів та декоративних елементів. Все це створить відчуття невагомості. Основними матеріалами будуть дерево, кераміка, пластик, сталь, скло та натуральний камінь.

Загальний дизайн проєктованого готелю в мінімалістському стилі можна побачити в додатку Г.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Послідовність здійснення економічних розрахунків на плановий рік, основні етапи обґрунтування бізнес-плану майбутнього підприємства, представлено на рис. 5.1.

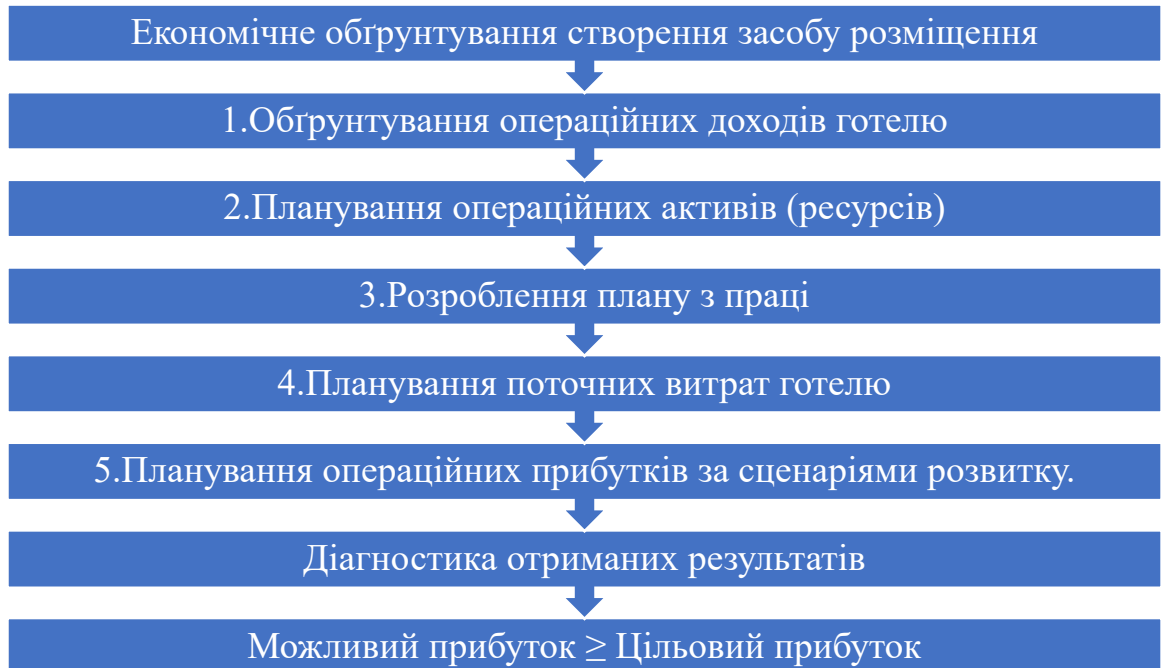


Рис. 5.1 - Структурна модель економічного розділу кваліфікаційної дипломної роботи

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Доходи готельного підприємства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основою формування доходу від основної діяльності готельних компаній є формулювання та реалізація планів виробництва та обслуговування, які займають провідні позиції в системі плану розвитку готельних компаній. План виробництва та експлуатації готелю передбачає надання гостям номерів для розміщення протягом періоду проживання в ньому, що враховує середній час перебування гостя в готелі (або оборот місця).

У процесі формулювання плану виробництва та експлуатації готелю визначаються такі показники: потужність; можлива пропускна здатність; місткість; планова завантаженість готелю.

Пропускную спроможність готельного підприємства, розраховують за формулою:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i M_i D_i \quad (5.2) [30, \text{с.48}]$$

де: H_i – кількість номерів i -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

M_i – кількість місць у номері i -го типу і категорії у плановому році;

D_i – кількість днів роботи готелю у плановому році.

Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства наводять у вигляді табл. 5.1.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2021 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
A	1	2=1xM_i	3	4=2x3
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	5	10	365	3650
Стандарт двомісний	48	96	365	35040
Стандарт одномісний	80	80	365	29200
Номер для маломобільних груп населення	15	30	365	10950
Всього	150	220	365	80300

Рекомендується перевірити обсяг продажів готельних послуг майбутнього готелю протягом запланованого періоду шляхом прямого розрахунку, який повинен враховувати місткість певних типів і категорій

готельних номерів та плановий коефіцієнт завантаження (0,6-0,75), за формулою :

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \times K_{\text{зпл}} \quad (5.3) [30, \text{с. } 48].$$

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), грн., розраховують за формулою:

$$D_{\text{н.ф.}} = Q_{\text{пл}} \bar{C} \text{ або } \sum_{i=1}^n H_i M_i D K_{\text{з.і.}} C_i, \quad (5.4) [30, \text{с. } 49].$$

де: \bar{C} - середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

C_i – ціна за номер (місце) i -ї категорії за добу, грн.

У таблиці 5.2 розраховано запланований дохід (виручка) від послуги тимчасового розміщення (продажу номерів) для гостей, що заселяються в готель.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
А	1	2= $K_{\text{з.і}}$	3=1x2	4	5=3x4
Апартаменти	1460	0,6	876	6000	5256
Люкс	3650	0,6	2190	4000	8760
Стандарт двомісний	35040	0,6	21024	3400	71481,6
Стандарт одномісний	29200	0,6	17520	2300	40296
Номер для маломобільних груп населення	10950	0,6	6570	2200	14454
Всього	80300	-	48180	-	140247,6

Наступним етапом доходу (виручки) готельного підприємства, від реалізації продукції (товари, послуги), є визначення доходу (виручки) від реалізації продуктів харчування та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства. Обороти готелів складається з двох основних

частин: продаж продукції власного виробництва та продаж закупівельного товару.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня прибутку від торгівельної націнки ресторану чи бару, який визначається відповідно до типу конкретного підприємства, рівня організації, рівня конкуренції, попиту на товар та асортиментної політики.

Щоденний плановий товарооборот обчислюється множенням кількості порцій, що продаються щодня, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів зображено в табл.5.3.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення

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.
1	2	3	4=2x3	5=2x30дн	6=4x30дн
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	931	120	111,7	27930	3351
Перші страви	266	120	31,92	7980	957,6
Другі страви	931	150	139,65	27930	4189,5
Солодкі страви	532	150	79,8	15960	2394
Всього	2660	-	363,07	79800	10892,1
Закупівельні товари					
Гарячі напої	67	50	3,35	2010	100,5
Холодні напої	333	70	23,31	9990	699,3
Хліб та хлібобулочні вироби	133	65	8,646	3990	259,38
Фрукти	67	100	6,7	2010	201
Вино-горілчані вироби	133	740	98,42	3990	2952,6
Пиво	33	120	3,96	990	118,8
Всього	766	-	144,386	22980	4331,58
Разом	3426	-	507,456	102780	15223,68

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2021 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.3.3	3=2x12(місяців)
Продукція власного виробництва	10892,1	130705,2
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	4331,58	51978,96
Плановий роздрібний товарооборот	15223,68	182685,16

Згідно з розрахунком у таблиці 5.4, ресторан отримав: запланований щомісячний обсяг продажу товарів власного виробництва та закупівельних товарів; загальний товарооборот на плановий рік. Запланований товарооборот ресторану є основою для подальшого підтвердження планової собівартості реалізованих товарів, поточних витрат організації, операційного доходу та прибутку. Склад і розмір доходу від продажу послуг інших господарських одиниць залежать від концепції розміщення. Формат табл.5.5 відображає запланований дохід від загального обсягу продажів додаткових послуг готельного підприємства.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг на 2021 рік.

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Прання і прасування, хімчистка	3650	250	912,5
Камера схову	3570	120	428,4
Замовлення авіаквитків	2555	200	511
Тренажерний зал	3650	200	730
Аудиторія лекційна	1350	150	202,5
Аудиторія презентаційна	2700	200	540
Всього	17475	1120	3324,4

Таблиця 5.6. – Дохід готельного підприємства від надання інноваційної послуги оксигіпертермії на 2021 рік.

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Камера оксигіпертермії	4400	400	1760
Всього			1760

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

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	140247,6
Ресторанного господарства	182685,16
Інших господарських підрозділів	3324,4
Доход від надання інноваційної послуги оксигіпертермії	1760
Разом	328017,16

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Відповідно до загальних планових показників складу, структури та первісної вартості основних фондів ми використовуємо таблицю 5.8 для розрахунку суми амортизації основних засобів та існуючих необоротних активів підприємства за перший рік.

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

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5=2+3+4
Будівлі, споруди	320050	89500	45450	455000
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	12108	7554	6000	25662
- Механічне обладнання	6000	4100	2000	12100

Продовження табл. 5.8

1	2	3	4	5=2+3+4
- Торговельне обладнання	3200	2800	1100	7100
- Вимірювальні прилади	4910	3000	2000	9910
- Камери оксигіпертермії	564	-	-	564
Меблі, інше офісне обладнання	5462	2500	1500	9462
Транспортні засоби	24040	-	-	24040
Комп'ютери, електро-обчислювальні машини	15100	10040	-	25140
Телефони	2000	3000	1500	65000
Всього	397434	125794	60550	642 278

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом. За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ_{п.в.}) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ_{л.в.}).

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T \quad (5.5) [30, с.53]$$

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

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
1	2	3	4	5	6=2:5	7=3:5	8=4:5	9=6+7+8
1.Будівлі, споруди	320050	89500	45450	25	12802	3580	1818	18200

Продовження таблиці 5.9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
- Холодильне обладнання	12108	7554	6000	4	3027	1888,5	1500	6415,5
- Механічне обладнання	6000	4100	2000	4	1500	1025	500	3025
- Теплове обладнання	4000	3300	1000	4	1000	825	250	2075
- Торговельне обладнання	3200	2800	1100	4	800	700	275	1775
-Вимірвальні прилади	4910	3000	2000	2	2455	1500	1000	4955
- Камери оксигіпертермії	564	-	-	5	112,8	-	-	112,8
3.Меблі, інше офісне обладнання	5462	2500	1500	3	1820,6 67	833,3333	500	3154
4.Транспортні засоби	24040	-	-	10	2404	-	-	2404
5.Комп'ютери, електроннообчислювальні машини	15100	10040	-	4	3775	2510	-	6285
Телефони	2000	3000	1500	3	666,66 67	1000	500	2166,6 67
Всього	397434	125794	60550	-	30363, 1337	13861,83	6343	50567, 967

5.3 Розробка плану з праці

Спосіб створення житлових приміщень повинен не лише доводити потребу в матеріальних ресурсах, а й планувати потреби у співробітниках з відповідною кваліфікацією та професійним рівнем, що відповідає обсягу діяльності компанії та конкретним умовам. У штатному розкладі готельного господарства в основному працюють три основні групи працівників:

- Адміністративний та управлінський персонал;
- Виробничий персонал;
- Допоміжний персонал.

За результатами планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис, представлений в табл.5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий 2021 рік

№	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Заступник директора готелю	2
3	Головний інженер	1
4	Секретар керівника	1
5	Головний бухгалтер	1
6	Бухгалтер	3
7	Спеціаліст відділу кадрів	2
8	Менеджер служби прийому та розміщення	3
9	Касир	2
10	Менеджер кадрової служби	1
11	Начальник відділу кадрів	1
12	Старший інспектор з кадрів	1
Виробничий (операційний) персонал		
13	Інженер з охорони праці	1
14	Менеджери, які відповідають за окремі напрями	4
15	Маркетологи	2
16	Провідний економіст	1
Разом по групі 1:		27
Виробничий (операційний) персонал		
1	Адміністратор торговельної зали	4
2	Завідувач виробництвом	1
3	Товарознавець	1
4	Вантажник	2
5	Завідувач складом	1
6	Ліфтер	3
7	Оператор обчислювальних машин 2-ї категорії	4
8	Шеф-кухар	1
9	Кухар V розряду	4
10	Кухар IV розряду	5
11	Кухар III розряду	6
12	Бармен	4
13	Офіціант	15
14	Хостес	4
15	Обліковець	2
16	Старша покоївка	3
17	Покоївки	30
18	Консьерж	3
19	Комірник	4
Разом по групі 2:		97
Допоміжний персонал		
1	Комірник у камері схову	2
2	Швейцар	4
3	Працівник пральної	3

4	Вантажник	3
5	Охоронець	4
6	Гардеробник	3
7	Мийник посуду	4
8	Технік-радіооператор	1
9	Електромеханік 6-го розряду	3
10	Прибиральник	4
11	Водій	4
12	Начальник протипожежної служби	1
13	Оператор диспетчерської служби	3
14	Інженер	5
15	Слюсар-сантехнік	4
16	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	5
17	Тесляр	3
18	Провідний інженер-програміст	1
19	Прибиральник приміщень	4
20	Прибиральник службових приміщень	4
21	Кастелянка	4
22	Медсестра	3
23	Лікар-спеціаліст оксигіпертермії	2
24	Персонал для благоустрою території	4
	Разом по групі 3:	78
	Всього:	202

Плановий базовий фонд заробітної плати включає виплату посадових окладів, доплат та надбавок. При формуванні плану роботи підприємства слід враховувати кваліфікацію працівників та характер виконуваних ними робіт розрахунок заробітної плати представимо у вигляді табл. 5.11.

Таблиця 5.11. – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий 2021 рік

№ пп	Посада	Кількість посадових одиниць, шт	Посадовий оклад, грн	У розрахунку на місяць, грн			
				Сума тарифної частини фонду оплати праці, грн	Доплати, грн	Надбавки, грн	Разом фонд оплати праці, тис. грн
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Адміністративно-управлінський персонал						
	Генеральний директор	1	33000	33000	-	-	33
	Заступник директора готелю	2	27500	55000	-	-	55

Продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7	8
	Головний інженер	1	18500	18500	-	-	18,5
	Секретар керівника	1	9800	9800	-	-	9,8
	Головний бухгалтер	1	18200	18200	-	-	18,2
	Бухгалтер	3	12750	37500	-	-	37,5
	Спеціаліст відділу кадрів	2	12000	24000	-	-	24
	Менеджер служби прийому та розміщення	3	10000	30000	-	-	30
	Касир	2	6000	12000	-	-	12
	Менеджер кадрової служби	1	8500	8500	-	-	8,5
	Начальник відділу кадрів	1	12000	12000	-	-	12
	Старший інспектор з кадрів	1	10000	10000	-	-	10
	Інженер з охорони праці	1	8000	8000	-	-	8
	Менеджери	4	9500	38000	-	-	38
	Маркетологи	2	10000	20000	-	-	20
	Провідний економіст	1	12000	12000	-	-	12
	Разом по групі 1:	27	217750	346500	-	-	346,5
2	Виробничий (операційний) персонал:						
	Адміністратор торговельної зали	4	12300	49200	-	-	49,2
	Завідувач виробництвом	1	16000	16000	-	-	16
	Товарознавець	1	14000	14000	-	-	14
	Вантажник	2	8000	16000	-	-	16
	Завідувач складом	1	9000	9000	-	-	9
	Ліфтер	3	6000	18000	-	-	18
	Оператор обчислювальних машин 2-ї категорії	4	9000	36000	-	-	36
	Шеф-кухар	1	14000	14000	-	-	14
	Кухар V розряду	4	11500	46000	-	-	46

Продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7	8
	Кухар IV розряду	5	10000	50000	-	-	50
	Кухар III розряду	6	8000	48000	-	-	48
	Бармен	4	9000	36000	-	-	36
	Офіціант	15	5000	75000	-	-	75
	Хостес	4	6000	24000	-	-	24
	Обліковець	2	8000	16000	-	-	16
	Старша покоївка	3	7200	21600	-	-	21,6
	Покоївки	30	6000	180000	-	-	180
	Консьєрж	3	8000	24000	-	-	24
	Комірник	4	7000	28000	-	-	28
	Разом по групі 2:	97	174000	720800	-	-	720,8
3	Допоміжний персонал:						
	Швейцар	2	6550	13100	-	-	13,1
	Працівник пральної	4	5650	22600	-	-	22,6
	Вантажник	3	7250	21750	-	-	21,75
	Охоронець	3	9175	27525	-	-	27,525
	Гардеробник	4	6250	25000	-	-	25
	Мийник посуду	3	5000	15000	-	-	15
	Технік-радіооператор	4	4600	18400	-	-	18,4
	Електромеханік 6-го розряду	1	10150	10150	-	-	10,15
	Прибиральник	3	6720	20160	-	-	20,16
	Водій	4	8400	33600	-	-	33,6
	Начальник протипожежної служби	4	8300	33200	-	-	33,2
	Оператор диспетчерської служби	1	7250	7250	-	-	7,25
	Інженер	3	8000	24000	-	-	24
	Слюсар-сантехнік	5	6000	30000	-	-	30
	Електромонтер з експлуатації та ремонту	5	6000	30000	-	-	30
	Тесляр	3	6500	19500	-	-	19,5

Продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7	8
	Провідний інженер-програміст	1	10000	10000	-	-	10
	Прибиральник приміщень	4	5500	22000	-	-	22
	Прибиральник службових приміщень	4	5000	20000	-	-	20
	Кастелянка	4	7000	28000	-	-	28
	Медсестра	3	8000	24000	-	-	24
	Лікар-спеціаліст оксигіпертермії	2	10000	20000	-	-	20
	Персонал для благоустрою території	4	6500	26000	-	-	26
	Разом по групі 3:	78	144345	501235	-	-	501,235
4	Разом місячний фонд основної заробітної плати:	202	536095	1568535	-	-	1568,535
5	Разом річний фонд основної заробітної плати:	202	6433140	18822420	-	-	18822,42

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Запропонований порядок преміювання в табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий 2021 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн..	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	Грн.
Адміністративно-управлінський персонал	4158	30	1247,4
Виробничий (операційний) персонал	8649,6	20	1729,92
Допоміжний персонал	6014,82	15	902,223
Разом:	18822,42	-	3879,543

Завершальним етапом виконання цієї частини економічного розділу, є планування загального фонду компенсацій корпоративного персоналу на плановий рік. Розрахунок плану роботи персоналу узагальнений у таблиці 5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці готельного підприємства на плановий 2021 рік

Показники	Одиниц і вимірю -вання	У розрахунку на місяць, тис.грн	Значення розрахунку на рік, тис.грн
Планова чисельність працівників, усього у т.ч.	осіб	202	202
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	27	27
Виробничий (операційний) персонал	осіб	97	97
Допоміжний персонал	осіб	78	78
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	тис.грн.	1568,535	18822,42
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	346,5	4158
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	720,8	8649,6
Допоміжний персонал	тис.грн.	501,235	6014,82
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	тис.грн.	323,2953	3879,543
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	103,95	1247,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	144,16	1729,92
Допоміжний персонал	тис.грн.	75,18525	902,223
Фонд оплати праці усього, у т.ч.	тис.грн.	1891,83	22701,96
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	450,45	5405,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	864,96	10379,52
Допоміжний персонал	тис.грн.	576,4203	6917,043
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	тис.грн.	9,3654	112,3859
Адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	16,68333	200,2
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	8,917113	107,0054
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,390004	88,68005

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати є найважливішим якісним показником, який відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструментом оцінки техніко-економічного рівня виробництва, праці та якості управління виробництвом.

Операційні витрати є вихідною точкою формування ціни на продукцію (товари, послуги), яка безпосередньо впливає на прибуток компанії, рентабельність та формування джерел фінансування.

Склад поточних операційних витрат підпорядковується положенням (стандартам) бухгалтерського обліку.

Калькуляційні статті відображають формування витрат відповідно до виду і напряму діяльності та місця походження.

Поточні витрати готельних компаній рекомендується групувати відповідно за калькуляційними статтями.

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

У загальній системі показників, що характеризує готельні послуги та ефективність діяльності ресторану, головним значенням є собівартість продукції ресторанного господарства та товарів, а її склад визначається витратами на виробництво або придбання сировини та товарів.

Собівартість реалізованих товарів являє собою початкову вартість (ціну придбання) закуплених товарів.

Для ресторанів найбільш придатніший метод розрахунку собівартості товарів та продукції – ціни продажів.

За методом ціни продажу, вартість реалізованої продукції(товарів) визначається, як різниця між продажною (роздрібною) ціною та націнкою ресторану (торгівельною націнкою). Порядок розрахунку собівартості товарів, що продаються закладами ресторанного господарства вказані у таблиці. 5.14.

**Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції
закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4=3/100	5=2/(один+4)
Продукція власного виробництва				
Холодні страви та закуски	40212	100	1	20106
Перші страви	11491,2	100	1	5745,6
Другі страви	50274	100	1	25137
Солодкі страви	28728	100	1	14364
Всього	130705,2	100	1	65352,6
Закупівельні товари				
Гарячі напої	1206	80	0,8	670
Холодні напої	8391,6	80	0,8	4662
Хліб та хлібобулочні вироби	3112,56	80	0,8	1729,2
Фрукти	2412	80	0,8	1340
Вино-горілчані вироби	35431,2	80	0,8	19684
Пиво	1425,6	80	0,8	792
Всього	51978,96	80	0,8	28877,2
Разом за рік	182684,16	-	-	94229,8

Стаття 2. Вартість праці - це запланований розмір фонду оплати праці, включаючи основну заробітну плату та додаткові премії (табл. 5.13).

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (22%) визначається відповідно до запланованих витрат на оплату праці.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначається згідно з розрахунку наведеному в таблиці 5.9.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів включають розрахунок експлуатаційних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, очищення стічних вод та інші комунальні послуги. Ці витрати розраховуються в інженерно-технічному розділі.

З економічної сторони ми визначимо його лише з точки зору вартості в табл. 5.15.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2021 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умов на одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4
1. Електроенергія, кВт	91286,5	168	15336,132
2. Опалення, Гкал	1219,06	7380	8996,662
3. Водопостачання, в т.ч.:	18678,5		1362,37
холодне, м ³	7227	24,99	180,602
гаряче, м ³	11451,5	95,35	1091,9
Разом:	-	-	25695,164

Управління ресторану самостійно визначає необхідний посуд. Однак санітарні норми підприємств громадського харчування передбачають, що всі підприємства повинні бути оснащені обладнанням, матеріалами та технічним обладнанням відповідно до діючих норм.

Розрахунок амортизації малоцінних швидкозношуваних предметів буде наведено в таблиці 5.16. та 5.17. Вартість умовного набору визначається як середня ринкова вартість відповідного посуду або набору без ПДВ.

Таблиця 5.16– Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спецодягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Адміністративно-управлінський персонал	27	1	3500	94,5
2. Виробничий (операційний) персонал	97	2	3000	582
3. Допоміжний персонал	78	2	2800	436,8
Разом:	202	-	-	1113,3

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношувальних предметів готельного підприємства на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у ЗРГ	Норми оснащення в розрахунку на місце	Об'ємний показник, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	260	78
Столові набори	100	3	300	300	90
Скляний посуд	100	3	300	90	27
Кухонний посуд	100	2	200	500	100
Столова білизна	100	2	200	190	38
Всього	-	-	-	-	333

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

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту);

24040 тисяч гривень – кількість коштів яка витрачена на автомобілі для готелю

Автопарк готелю складає – 30 автомобілів, кожний із них коштує 801 тисячу гривень.

Збір за першу реєстрацію одного автомобіля складає – 40 066 грн.

Таким чином, можна вирахувати витрати на транспортні засоби:

$$40,066 \times 30 = \mathbf{1202} \text{ тисяч гривень.}$$

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати);

Мінімальна зарплата в Україні з 1 січня 2021 року становить 6000 гривень.

В проектуваному готелі буде підземний паркінг на 80 автомобілів.

Збір за місця для паркування транспортних засобів складає:

$$6000 \times 0,15/100 = 9 \text{ грн.}$$

Для паркінгу в проектуваному готелі сума збору становить:

$$80 \times 9 = \mathbf{720} \text{ грн.}$$

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності:

Відповідно до п. 5 підрозділу 1 розділу XX «Перехідні положення» Податкового кодексу України (далі — ПКУ) якщо норми інших законів містять посилання на неоподатковуваний мінімум доходів громадян, то для цілей їх застосування використовується сума в розмірі 17,0 грн.

Отже, $20 \times 17 = 340$ грн. – сума ліцензії на 1 місяць

Визначимо витрати на придбання ліцензії на 1 рік:

$340 \times 12 = 4080$ грн.

- плата за торговельний патент (10% (0,1) мінімальної заробітної плати);

Складає :

$6000 \times 10/100 = 600,0$ грн.

- збір на розвиток виноградарства, садівництва.

Товарооборот алкоголю за місяць складає :

$2952,6 + 118,8 = 3071,4$ тис.грн.

Товарооборот алкоголю за рік складає :

$3071,4 \times 12 = 36856,8$ тис.грн..

Збір на розвиток виноградарства та садівництва становить:

$36856,8 \times 1,5/100 = 552,852$ тис. грн..

- *Отже сума всіх податків становить:*

$1202 + 0,72 + 4,080 + 0,6 + 552,852 = 1760,252$ тис. грн..

Стаття 8. Витрати на охорону підприємства приймаємо 0,03% доходу (виручки) готельного підприємства[30, с. 62]:

$328017,16 \times 0,03/100 = 98,405$ тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати:

на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет слід визначити у обсязі 22 % від доходу готелю:

$328017,16 \times 22 / 100 = 72\ 163,775$ тис.грн.

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

$$187469,56 \times 1 / 100 = 1874,695 \text{ тис.грн.}$$

В сумі інші поточні витрати дорівнюють:

$$73\,435,727 + 1874,695 = 74038,470 \text{ тис.грн.}$$

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наводять у вигляді табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат бізнес готелю на плановий рік

Назва статті (калькуляційні статті витрат)	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ	94229,8
2. Витрати на оплату праці	22701,96
3. Єдиний соціальний внесок	4994,431
4. Амортизаційні відрахування	50567,967
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних швидкозношуваних предметів	25695,164
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1446,3
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1760,252
8. Витрати на охорону	98,405
9. Інші поточні витрати	74038,470
Разом поточні витрати	275532,749

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Прибуток - чистий дохід виражений у грошовій формі на вкладений капітал, що є головною умовою розширеного відтворення. Прибуток підприємства - це різниця між загальним (валовим) доходом та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний проміжок часу. Для готельної компанії, яка створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в майбутньому вона плануватиме лише такий вид прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлений на основі чинного українського податкового законодавства. Для майбутнього засобу розміщення необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток на запланований рік.

При розробленні кваліфікаційної дипломної роботи потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл.5.17).

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2021 рік
Операційні доходи готелю, тис.грн.	Формула 5.1	328017,16
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10-20%	10%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1. x середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	32801,716

Можливий прибуток – це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат.

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелів наведений в табл. 5.20.

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2021 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2021 рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл.5.17(п.1)	328017,16
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл.5.16	275532,749
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1-п.2	52484,411

1	2	3	4
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством (18% від п.3)	9447,194
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	43037,217
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	13,12
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	табл.5.17	32801,716
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	43037,217
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Табл.5.7/п.8	14,9

1. Висновок щодо співвідношення можливого прибутку та цільового.

Ми бачимо, що можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить про те, що економічні, інженерно-технічні параметри розробки проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки.

2. Висновок щодо рентабельності операційної діяльності готелю.

У науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%. Так як, розрахована рентабельність операційної діяльності і становить 13,12%, то можна сказати, що рентабельність є нормальною і відповідає вимогам наукової літератури.

3. Висновок щодо періоду окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень).

Термін окупності капітальних вкладень становить 14,9 років. Якщо інвестиційний проект (капіталовкладення) мають термін окупності від 9 до 15 років, розроблений готельний проект закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна послуги відповідає їх якості, що дозволяє успішно розвиватися на ринку готельних послуг. Рентабельність та термін окупності

проекту відповідають середньому по галузі в Україні та Європі. Розроблений проект може створити конкурентоспроможне підприємство і може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Ефективність інноваційної діяльності розраховується як відношення прибутку, отриманого від виконання цієї діяльності, до її собівартості. Для того, щоб визначити ефективність інновації, впровадженої готелем, необхідно розрахувати рентабельність інновації.

Розрахунок доходу від впровадженні інновації представлено у табл.5.6.

В таблиці 5.21. показано розрахунок витрат на впровадження інновації.

Таблиця 5.21. – Витрати на впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт	Сума, тис. грн.
1	Обладнання та системи для проведення процедури оксигіпертермії			
2	Оксигіпертермічна камера	SOLACE 210 (OxyHealth)	2	840
3	Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік			528
4	Разом			1368

В таблиці 5.22. показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

Таблиця 5.22. – Визначення ефективності впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії в готелі що проектується на 2021 рік.

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	2	3	4
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6.	1760
2	Витрати на впровадженні інновацій	Див. табл.5.21.	1368

Продовження таблиці 5.22

1	2	3	4
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	392
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	70,56
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	321,44
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(п.5/п.1) \times 100\%$	18,2%
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл. 5.21.) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності (див. табл. 5.22)	4,3

Отже, дослідивши економічну ефективність впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії в готелі що проектується, можна зробити наступний висновок. Рентабельність від впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії складає 18,2%. Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 4,3 року. Отже, можна стверджувати, що запропонована інноваційна послуга оксигіпертермії у готелі є економічно виправданою і дозволить готелю стати успішним і скласти гарну конкуренцію на існуючому готельному вітчизняному ринку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Наразі між представниками України та країнами ЄС було створено багато нових ділових та туристичних зв'язків. Дедалі більше гостей та ділових партнерів відвідають нашу країну для встановлення та налагодження відносин між людьми. Цей факт характерний для тенденції розвитку такого типу розміщення, як бізнес-готель. Цільова аудиторія таких готелів, ділові люди, які приїжджають до міста з конкретною справою, так і звичайні туристи. Тому бізнес-готель повинен відповідати всім вимогам гостей, що є важливим для тривалого ведення бізнесу та забезпечення комфортного проживання за умов високого комфорту. Ця група готельних закладів відрізняється від усіх інших закладів готельного бізнесу.

Такі готелі зазвичай розташовані в центрі міста, де є всі можливості для зустрічей або ділових переговорів. Поруч часто є ресторани, кафе чи магазини.

Тому головне завдання бізнес-готелю - розмістити велику кількість людей та створити для них необхідні фізичні та психологічні умови – безпеку, приватність, оптимальну температуру і забезпечити гостей необхідним комфортом, якого вони потребують.

Об'єкт дослідження – готель бізнес-класу з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м.Києва.

Предмет дослідження – економічна діяльність бізнес-готелю з інноваційною програмою оксигіпертермії в готельному підприємстві Печерського району м. Києва.

Камера оксигіпертермії має великий позитивний фізіологічний вплив на здоров'я людини, і для Світу ця послуга в готелі – нова. Тому ми вважаємо, що ця інновація зможе бути використана в готельному підприємстві і завдяки маркетингу збільшиться попит на дану послугу в обраному районі місцезнаходження. Таким чином ми отримуємо більше гостей з великим матеріальним статком і більше фінансів для проєктованого готелю.

Отже, аналіз показав, що перспектива будівництва готелю в Печерському районі, міста Києва – вигідний внесок коштів для створення свого підприємства. Перерахувавши всі позитивні та негативні сторони готельних підприємств конкурентів, визначили, що впровадження інновацій гарний показник, для збільшення попиту гостей готелю, і таким чином ми вважаємо потрібно впровадити інновацію капсул оксигіпертермії.

В дипломній роботі наведено аналіз основних показників проєктованого готельного підприємства в 2021 році. Можливий прибуток перевищує цільовий показник, що свідчить про те, що економічні, інженерно-технічні параметри розробки проєкту дозволяють отримати та перевищити цільові показники. Норма прибутку від операційної діяльності становить 14%, що відповідає вимогам новостворених готелів. Термін окупності капітальних вкладень становить 13,74 років, тому у проєкті готелю закладено зважені доходи, капітальні та поточні витрати. Ціна послуги відповідає їх якості, що дозволяє успішно розвиватися на ринку готельних послуг.

Рентабельність та термін окупності проєкту відповідають середньому по галузі в Україні та Європі. Підприємство може створити конкуренцію на існуючому ринку готельних послуг і може бути прийнятий до реалізації.

Дослідивши економічну ефективність впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії в готелі що проєктується, можна зробити наступний висновок. Рентабельність від впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії складає 18,2%. Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації становить 4,3 року. Отже, можна стверджувати, що запропонована інноваційна послуга оксигіпертермії у готелі є економічно виправданою і дозволить готелю стати успішним і скласти гарну конкуренцію на існуючому готельному вітчизняному ринку.

Відповідно до поставленої мети були виконані наступні завдання:

- розроблено комплекс інноваційних рішень, обґрунтували їх ефективність та економічну доцільність;

- досліджено регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;
- проаналізовано існуючий ринок готельних послуг, провели дослідження контингенту потенційних споживачів;
- визначено концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
- змодельовано сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;
- впроваджено інноваційні розробки в засіб розміщення;
- визначено економічну ефективність діяльності готелю та ефективність впровадження інновації оксигіпертермії в готелі, що проектується

Що до рекомендації можливості подальшого розвитку готельного підприємства. На нашу думку це регенераційно-дієтичне харчування, адже бізнесмени, які витрачають свій час на емоційні переговори, довготривалі перельоти та ділові зустрічі, не мають достатньо часу, щоб повністю контролювати свій раціон харчування. І тому шляхом правильного харчування, складеного для кожного гостя готельного підприємства окремо, отримаємо максимально регенеративну функцію для кожного відвідувача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Організація готельного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О.В. Арпуль, А.Ю. Спільчук – К.: НУХТ, 2019. – 36 с.
2. The oxyhen therapy works on your skin cells, preventing your skin from aging and keeping it young looking // Hotel New Awaji URL :<https://www.newawaji.com/>
3. Каросі чи кароші (яп. 過勞死 — *Karōshi*, «смерть від перепрацювання»)// Wikipedia URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Кароси>
4. Alpha Оху SPA предоставляет возможность применять возможность применять эксклюзивную методику – ОхуThermiem (оксигипертермию) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://tonuscenterplus.ru/service/oksigipertermija/>.
5. Introduction of oxygen capsule // toukouen URL// <http://www.toukouen.com/en/>
6. Oxigen under light pressure aids in the delivery of age defying ingrredients while leaving the skin with the cooling and calming effect //Windcreekatmore.com URL // <https://windcreekatmore.com>
7. Oxygen therapy – providing your body with a 99% pure oxygen //hotelbergs URL // <https://www.hotelbergs.lv/en/>
8. The oxygen activates the regenerative properties of tissues at the cellular level // Sana-spa hotel URL // <http://sanaspahotels.bg/en/>
9. Капсула оксигипертермии «Alpha SlimLine Oxygen»// Villa Dionysus URL// <https://www.villadionysus.cz/>
10. Villa Dionysus // Trrepadvisor URL // <https://www.tripadvisor.com>
11. Спа-центри та салони краси // relax.ua // <https://www.relax.ua/list/>

12. Інфраструктура Печерського району міста Київ // google.maps
URL
<https://www.google.com/maps/place/Печерский+район,+Київ,+02000/>
13. Президент готель. Готель у серці столиці// president hotel kiev
URL : <https://presidenthotel.com.ua>
14. Sky Loft Hotel Kyiv By Rixwell // aloft hotel kiev URL // <https://aloft-kiev.kievhotel.net/uk/>
15. Greguar hotel & apartments готель в центрі Києва // greguar hotel
URL//: <http://www.gregar.ua>
16. Бизнес-центр «Сенатор» - новый бизнес-центр в Печерском районе Киева, который удобно расположился в центре экономической [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://allbc.info/bc_senator.
17. Бизнес-центр Parus, находится в самом сердце столицы Украины, городе Киев [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://parus.business/#block-2>.
18. Бизнес-центр «Карнеги Центр» расположен на территории первого в Украине небоскреба, который своим клиентам предлагает в аренду коммерческую [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://allbc.info/karnegi_tsentr.
19. БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КОМПЛЕКС GULLIVER Розташований в самому центрі культурної, історичної та бізнес-частини столиці, багатофункціональний комплекс Gulliver складається з бізнес-центру класу «А» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://gullivercenter.com/mfk>.
20. SUCCESS Расположение спроектированного здания бизнес центра позволяет дольше других людей работать при дневном солнечном свете [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://allbc.info/success/>.

21. TALANT PRODUCTION [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://talentproduction.com.ua/>.
22. Відмінне місце розташування БЦ Horizon Office Towers розташований в урядовому кварталі культурно - історичному серці столиці [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://horizontower.com.ua/>.
23. КИЇВСЬКА ФОРТЕЦЯ - це багатовікова історія та унікальні споруди. Це люди, які її будували, які перебували тут протягом століть та які зберігають фортецю сьогодні для нас [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.kyiv-fortress.org.ua/>.
24. Організація готельного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О.В. Арпуль, А.Ю. Спільчук–К.: НУХТ, 2019. – 36 с.
25. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. / уклад. Т. І. Іщенко, Ю. А. Мирошник, Й. Й. Роглев, Г. М. Лявинець, В. О. Губеня. – К. : НУХТ, 2014. – 122 с.
26. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. – [Чинний від 2007-0501]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
27. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 42812004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
28. Стандарти обслуговування в ресторане: как оправдать ожидания клиентов? [Електронний ресурс]. – 2017. – Режим доступу до ресурсу:

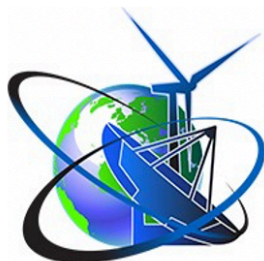
<https://smarttouchpos.eu/standarty-obslyzhivaniya-v-restorane-kak-opravdat-ozhidaniya-klientov/#i-2>.

29. Стандарты сервиса в ресторане [Электронный ресурс] // ProHotelia. – 2017. – Режим доступа до ресурсу:

<http://prohotelia.com/2017/06/standarty-servisa-v-restorane/>.

30. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020

ДОДАТКИ



International periodic scientific journal

ONLINE

www.moderntechno.de

Indexed in
INDEX COPERNICUS
(ICV: 84.35)

MODERN ENGINEERING AND INNOVATIVE TECHNOLOGIES

Heutiges Ingenieurwesen und
innovative Technologien

Issue №14
Part 3
November 2020

Published by:
Sergeieva&Co
Karlsruhe, Germany



УДК 65.012.23:640.43

**APPLICATION OF OXYGYPERTHERMIA SERVICE AS AN INNOVATION
IN HOTEL BUSINESS****ЗАСТОСУВАННЯ ПОСЛУГИ ОКСІГІПЕРТЕРМІЇ ЯК ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ
БІЗНЕСІ****Holoborodko O.O./Голобородько О.О.****Nikitina T.A./Нікітіна Т. А.***Ph.D., Associate Professor / к.е.н., доцент,**National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska, 68, 01033**Національний університет харчових технологій, Київ, Володимирська, 68, 01033*

Анотація. Публікація актуалізує необхідність постійного впровадження інновацій. Робота містить дослідження застосування технології оксигіпертермії, як інновації в готельному бізнесі. У статті доведено позитивний вплив на економічний результат діяльності готелю від застосування оксигіпертермії як додаткової готельної послуги.

Ключові слова: оксигіпертермія, готельний бізнес, інновації.

Вступ.

Сучасні форми інновацій швидко розвиваються і впроваджуються в готельну індустрію. В Україні обслуговування, що надається готельними господарствами гостям, не відповідає світовому рівню. Тому важливо слідкувати за інноваційними програмами, для покращення конкурентоспроможності готельного господарства. Інновації – це візитівка для готелю, цим ми можемо підвищити дохід і отримати гарні відгуки від гостей. Тому було вибрано інноваційну програму оксигіпертермії для готельних підприємств. Саме ця інновація на нашу думку зможе збільшити привабливість готелю, особливо для іноземних туристів, які втомлюються через перевантаження в дорозі. Камера оксигіпертермії має позитивний вплив для людей з проблемами нервової системи і перевтоми. Нажаль, в наш час, ці проблеми з'являються все частіше, тому у якості інновації діяльності готельного підприємства ми пропонуємо процедуру оксигіпертермії, яка зможе допомогти гостям готелю з питаннями здоров'я.

Основний текст.

Інноваційний процес – це сукупність процедур та засобів для перетворення наукових відкриттів та ідей у суспільство (включаючи освітні інновації).

Інновації є рушійною силою для подальшого розвитку готельного бізнесу, не тільки дозволяючи компанії зайняти передові позиції у своїх сегментах ринку, а й відповідати світовим стандартам готельних послуг.

В Україні досить мало готелів, які можуть прийняти іноземних туристів, і не можуть запропонувати інноваційні підходи до послуг, які надаються в них. Тому, ми вирішили запропонувати інноваційну програму оксигіпертермії.

Оксигіпертермія – це абсолютно нова методика комплексної та комбінованої терапії, проведення якої можливо тільки в кисневій капсулі.

Процедура оксигіпертермії прискорює процеси метаболізму і регенерації, підсилює клітинну активність і надає антисептичний ефект. Також процедура сприяє швидкому проникненню кисню та активних речовин, нанесених на



поверхню шкіри у вигляді локальних аплікацій в глибокі шари епідерми, лімфатичну і кровоносну системи. Посилюється циркуляція крові, збагаченої киснем, що сприяє детоксикації, очищенню та поліпшенню регенеративних функцій органів, а комплексний вплив на лімфатичну систему стимулює імунітет [1].

Гості готелю отримують наступні позитивні ефекти від процедури оксигіпертермії:

1. значно прискорюється виведення токсинів;
2. знижується емоційна напруга, покращується настрій;
3. підвищується працездатність, фізична витривалість, підвищується концентрація уваги;
4. відновлюється здоровий сон при різних формах безсоння;
5. профілактика розвитку інфекцій в післяопераційний період;
6. омолоджується шкіра;
7. активізується процеси метаболізму в шкірі;
8. запобігає поява вікових гіперпігментації і сприяє їх освітленню;
9. підвищується бар'єрні функції шкіри, відновлюючи пошкоджену шкіру після хімічних пілінгів, лазерного шліфування та інших радикальних процедур догляду, а також після надмірної інсоляції [2].

На прикладі готелю New Awaji [3] в Японії було зроблено аналіз, який показав цінність запровадження інновації процедури оксигіпертермії. Кількість гостей у 2019 році готелю зросла на 23% в порівнянні з 2018 роком [3], саме завдяки цій інновації. Також зріс і потенційний дохід від інновації. В цій країні актуальна проблема перевтоми адже, як відомо навіть з'явився термін в японській мові – каросі (яп. 過勞死 — *Karōshi*, «смерть від перепрацювання»). Цей термін не є медично підтвердженим. Цей опис стосується випадків смерті або серйозних негативних наслідків для здоров'я людини, а саме гіпертонія та склероз з напруженням від тяжкої праці, які надалі спричиняють захворювання серцево-судинної системи (інфаркт міокарда).

Загальною особливістю випадків каросі є надмір праці та стрес. Довгі години роботи є нормою для японців. Після аналізу всіх випадків каросі в Японії між 1974-1990 роками, люди, які працювали понад 60 годин на тиждень та не використовували і половини відпустки – помирили. Жертвами каросі є не тільки літні люди, а й бізнесмени, які досягають 40-ка років. Один з жертв каросі став прем'єр-міністр Японії, Обучі Кейзо [4].

Знижений вміст кисню в тканинах, крові, є одним з первинних чинників в процесі старіння. У шкірі, як і в кровоносній і лімфатичній системах в стані нестачі кисню сповільнюється синтез білків, у тому числі колагену, еластину і т.д. Як правило, в юності оксигенація організму достатня для повноцінної функції клітин. Однак для компенсації процесів старіння в організмі необхідна додаткова оксигенація. Оксигіпертермія сприяє швидкому проникненню кисню в глибокі шари шкіри, лімфатичну і кровоносну системи.

Також капсули оксигіпертермії – неймовірно ефективна і популярна технологія для корекції фігури, що використовується в тисячах центрів естетичної медицини по всьому світу. Ефективність сеансів довели вчені та



підтвердили практичними результатами протягом останніх 5 років. Зниження ваги через нормалізацію обміну речовин – єдиний правильний шлях для отримання довгострокового результату.

Капсули оксигіпертермії допомагають знизити вагу і підтримувати його в нормі природним чином, коли спалювання калорій і стимуляція метаболізму відбуваються одночасно.

Також є ще декілька готелів в Світі, в яких використовується послуга оксигіпертермії. Один з них готель в Японії Toukouen [5], який позиціонує себе, як сімейний готель на березі Японського моря. В цьому готелі є два види камер оксигіпертермії, які користуються великою популярністю серед гостей. Аналізуючи відвідуваність процедури оксигіпертермії, можна стверджувати, що кожен гість отримує велику кількість енергії та ефект повної релаксації, що не раз вказано у відгуках вдячності до готелю Toukouen.

Wind Creek – США, штат Алабама, готель-казино [6]. Тут є 6 камер оксигіпертермії, гості граючи в казино вони витрачають багато сил та енергії, а завдяки послугі оксигіпертермії отримують відпочинок, який їм потрібен. В США дана послуга не з дешевих, година такого сеансу коштує 115\$ [6], але завдяки поєднанню розумового навантаження та відпочинку, готель отримує фінансовий прибуток від інновації оксигіпертермії.

Готель Bergs в Латвії – це ексклюзивний міні-готель в центрі Риги, в якому є послуга оксигіпертермії [7]. На сайті готелю вказано позитивний вплив на здоров'я гостя, який обирає саме процедуру оксигіпертермії. Проаналізувавши відгуки гостей готелю, ми дослідили, що велика кількість з них приїжджають відпочити закордону. Камера оксигіпертермії в готелі Bergs, є тільки в одному номері, і саме його, по статистиці, іноземці обирають найчастіше, адже після тривалого перельоту їм хочеться відпочити.

Готель Sana Spa в Болгарії класифікується, як курортний готель з власним SPA - центром [8]. Тут є широкий вибір процедур для відпочинку. А також тут є камера оксигіпертермії, яка працює тут з 2017 року. Завдяки інноваційній послугі оксигіпертермії кількість відвідувачів зросла на 12% порівняно з 2016 роком [8], цим самим збільшивши дохід готелю Sana Spa.

Також капсула оксигіпертермії присутня в Villa Dionysus Citi Centre, яка знаходиться у відомому на весь Світ курортному місті Карлові Вари, Чехія [9]. Станом на 2020 рік апартаменти займають перше місце в пошуку за рейтингом в Карлових Варах, міжнародного сайту резервувань готелів – Trip Advisor [10]. В цьому є також вплив камери оксигіпертермії, адже ця послуга є тільки в Villa Dionysus Citi Centre, що робить її унікальною серед конкурентів в курортному місті.

У таблиці 1 показано вартість на інноваційну послугу оксигіпертермії у вище названих готелів, станом на 2020 рік.

Проаналізувавши цінову політику на послугу оксигіпертермії вищезазначених готелів, ми можемо спостерігати, що найвища ціна в Wind Creek з США, а найнижча в Sana Spa з Болгарії. Середня ціна на послугу складає 75\$ за одну годину процедури.



Таблиця 1

Ціни на послугу оксигіпертермії за годину станом на 2020 рік [складено автором за джерелами 3,5,6,7,8,9].

Готель	Ціна, \$
New Awaji	60
Toukouen	55
Wind Creek	115
Bergs	80
Sana Spa	50
Villa Dionysus Citi Centre	90

Висновки.

Застосування інноваційних технологій робить готельні заклади більш конкурентоспроможними. На нашу думку, інноваційна програма оксигіпертермії може зайняти свою нішу серед послуг готельного господарства. Проаналізували готелі, в яких була застосована інноваційна програма оксигіпертермії. Визначили позитивний вплив наявності послуги оксигіпертермії на попит на готельні послуги в готелях з різних країн Світу, а саме: New Awaji, Toukouen, Wind Creek, Bergs, Sana Spa, Villa Dionysus Citi Centre. Таким чином, завдяки наявності послуги оксигіпертермії готель зможе привабити нових гостей, і тим самим збільшити дохід від реалізації готельних послуг.

Література:

1. Оксигипертермия // tonuscenterplus URL: <https://tonuscenterplus.ru/service/oksigipertermija/>
2. Оксигипертермия - это совершенно новый метод комплексной и комбинированной терапии// Clinica Lmeda URL: <https://clinicalmeda.ru/kosmetologiya/oksigipertermiya/>
3. The oxyhen therapy works on your skin cells, preventing your skin from aging and keeping it young looking // Hotel New Awaji URL: <https://www.newawaji.com/>
4. Каросі чи кароші (яп. 過労死 — Karōshi, «смерть від перепрацювання»)// Wikipedia URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Каросі>
5. Introduction of oxygen capsule // toukouen URL // <http://www.toukouen.com/en/>
6. Oxigen under light pressure aids in the delivery of age defying ingrredients while leaving the skin with the cooling and calming effect // Windcreekatmore.com URL // <https://windcreekatmore.com>
7. Oxygen therapy – providing your body with a 99% pure oxygen // hotelbergs URL // <https://www.hotelbergs.lv/en/>
8. The oxygen activates the regenerative properties of tissues at the cellular level // Sana-spa hotel URL // <http://sanaspahotels.bg/en/>
9. Капсула оксигипертермии «Alpha SlimLine Oxygen»// Villa Dionysus URL// <https://www.villadionysus.cz/>



10. Villa Dionysus // Tripadvisor URL // <https://www.tripadvisor.com>

References:

1. Oksigipertermiya // tonuscenterplus URL: <https://tonuscenterplus.ru/service/oksigipertermija/>
2. Oksigipertermiya - eto sovershenno novyy metod kompleksnoy i kombinirovannoy terapii// Clinica Lmeda URL: <https://clinicalmeda.ru/kosmetologiya/oksigipertermiya/>
3. The oxyhen therapy works on your skin cells, preventing your skin from aging and keeping it young looking// Hotel New Awaji URL // <https://www.newawaji.com/>
4. Karosi abo karoshi (yap. 過労死 — Karōshi, «smert' vid perepratsyuvannya»)// Wikipedia URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Karosi>
5. Introduction of oxygen capsule // toukouen URL : <http://www.toukouen.com/en/>
6. Oxygen under light pressure aids in the delivery of age defying ingredients while leaving the skin with the cooling and calming effect // Windcreekatmore.com URL // <https://windcreekatmore.com>
7. Oxygen therapy - providing your body with a 99% pure oxygen // hotelbergs URL // <https://www.hotelbergs.lv/en/>
8. The oxygen activates the regenerative properties of tissues at the cellular level // Sana-spa hotel URL // <http://sanaspahotels.bg/en/>
9. Kapsula oksigipertermii «Alpha SlimLine Oxygen»// Villa Dionysus URL// <https://www.villadionysus.cz/>
10. Villa Dionysus // Tripadvisor URL // <https://www.tripadvisor.com>

Abstract. *The publication highlights the need for continuous innovation. The work contains research on the application of oxyhyperthermia technology as an innovation in the hotel business. The impact of oxyhyperthermia services on the hotel guest. The article proves the positive impact on the economic performance of the hotel from the use of oxyhyperthermia as an additional hotel service.*

Keywords: *oxyhyperthermia, hotel, innovations.*



Рис.1 Вигляд зовні камери оксигіпретермії



Рис.2 Внутрішній вигляд камери оксигіпертермії

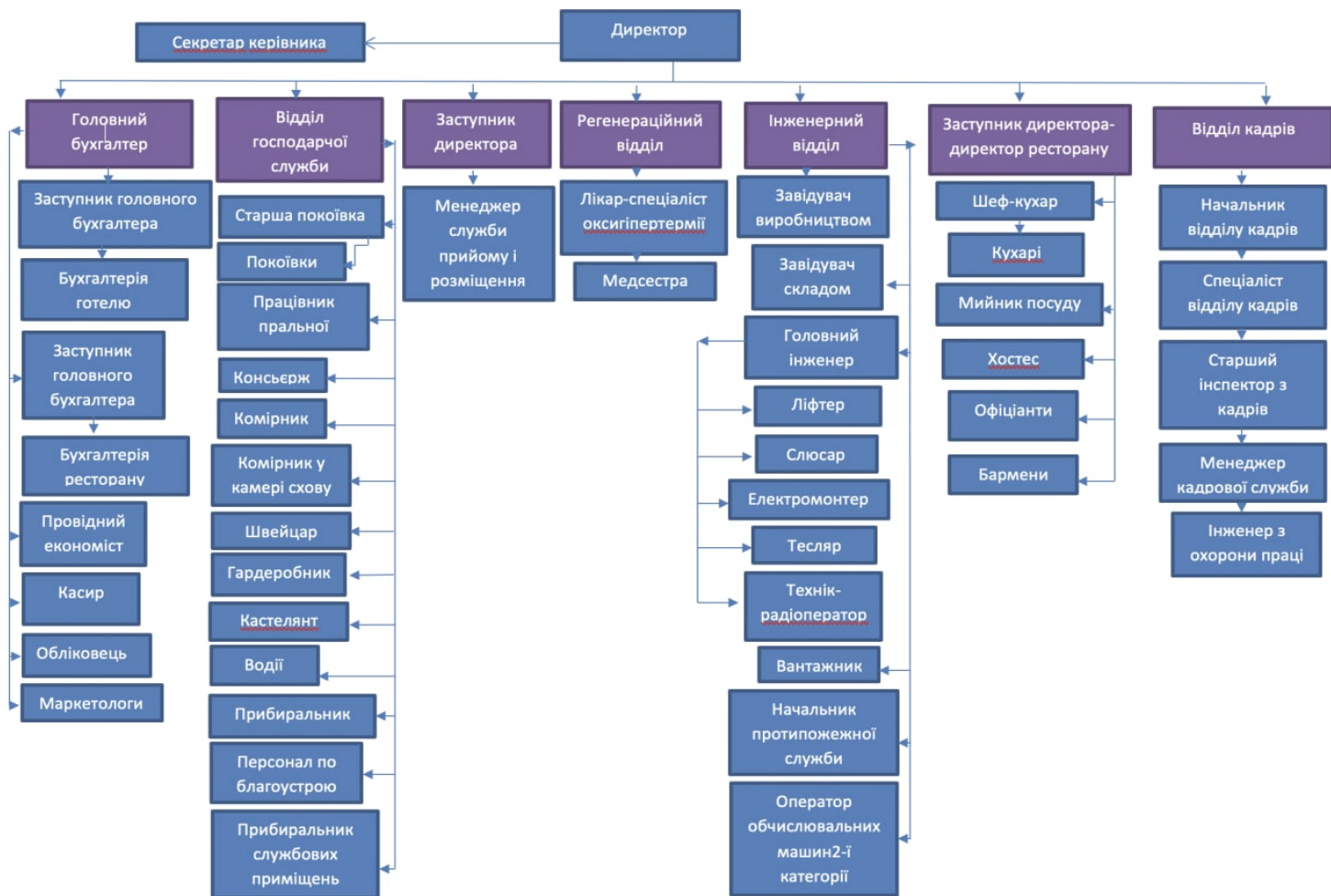


Рис. 3 Лінійно-функціональна організаційна структура проектного готелю

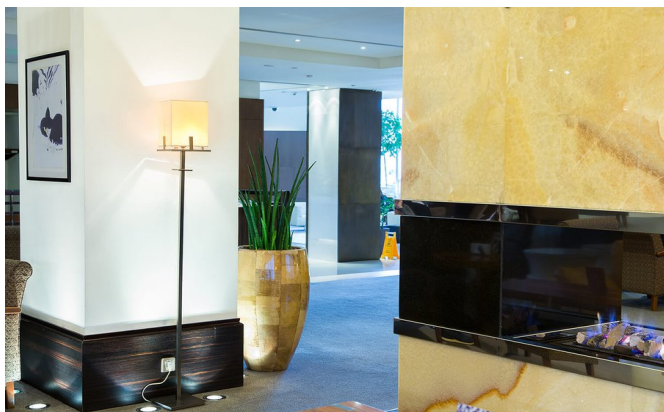


Рис. 4 Хол на 2-му поверсі



Рис. 5 Хол 5-ого поверху



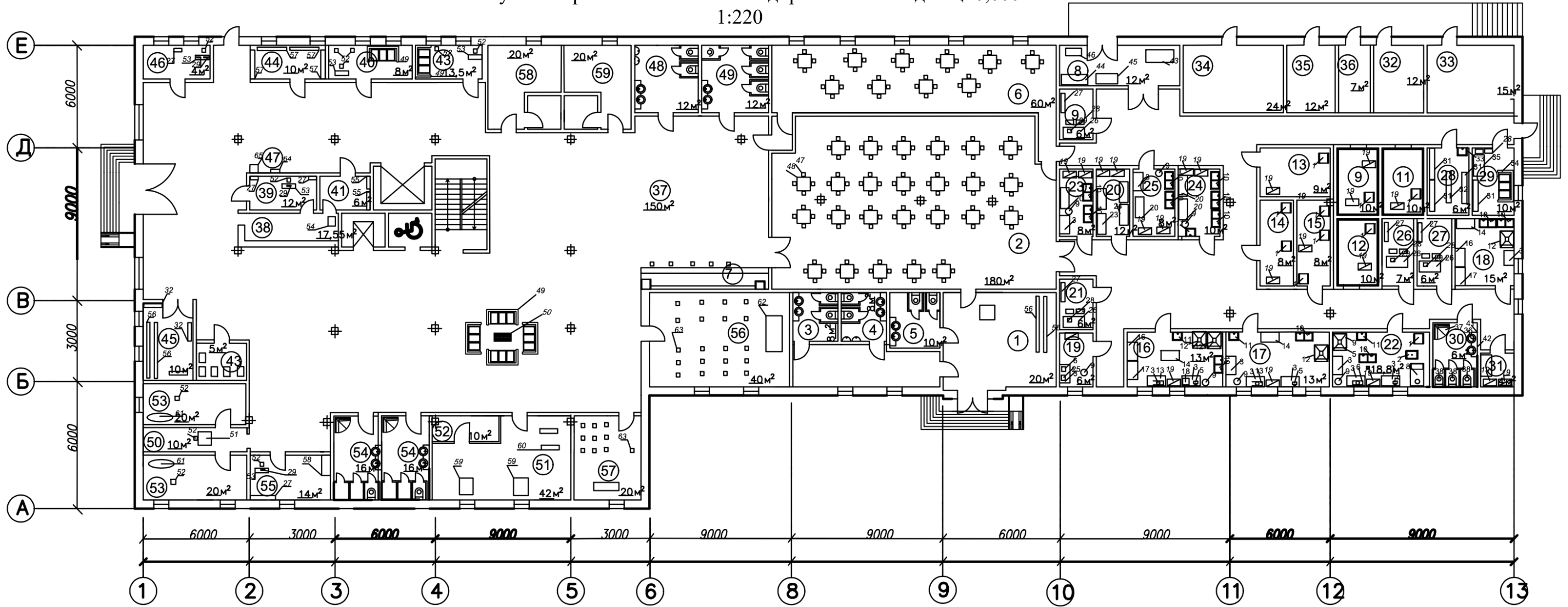
Рис. 6 Лаунж-зона в вестибюльній групі



Рис. 7 Ванна кімната в стилі мінімалізм



Рис.9 Спальня номеру класу люкс в стилі мінімалізм



№	Найменування приміщення	Площа, м²	№	Найменування приміщення	Площа, м²	№	Найменування приміщення	Площа, м²	№	Найменування приміщення	Площа, м²	№	Найменування приміщення	Площа, м²
Готель			12	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	10	24	Мийна кухонного посуду	10	36	Механічне відділення холодильних камер	7	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
Заклади ресторанного господарства			13	Комора сухих продуктів	9	25	Мийна і комора тари	8	Приміально-вестибульна група приміщень			50	Вестибуль оздоровчого центру	10
1	Вестибуль	20	14	Комора овочів та солінь	8	Службово-побутові приміщення			37	Вестибуль	150	51	Зал тренажерів	42
2	Обідня зала	180	15	Комора вино-горілчанних напоїв	8	26	Кабінет директора	7	38	Бюро прийому і реєстрації	17,55	52	Комора зберігання та ремонту тренажерів	10
3	Вбиральня чоловіча	8	Виробничі приміщення			27	Бухгалтерія	6	39	Кімната чергового адміністратора	12	53	Кабінети оксигіпертермії	20x2
4	Вбиральня жіноча	8	16	Гарячий цех	13	28	Гардероб персоналу	6	40	Консьєрж-сервіс	8	54	Роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	16x2
5	Вбиральня для маломобільних груп населення	10	17	Холодний цех	13	29	Приміщення персоналу	10	41	Сейфова	6	55	Медпункт	14
6	Обідня зала персоналу	60	18	Доготівельний цех	15	30	Душові, туалети	6	42	Швейцарська зона	13,5	Приміщення культурно-дозвільного призначення		
7	Бар при вестибулі	10	19	Приміщення для різання хліба	6	31	Комара прибирального інвентарю та обладнання	4	43	Місце для багажних візків	5	56	Аудиторія презентаційна	40
Складські приміщення			20	Сервізна	12	Технічні приміщення			44	Камера схову	10	57	Аудиторія лекційна	20
8	Завантажувальна	12	21	Приміщення зав. виробництва	6	32	Електрощитова	12	45	Гардероб	10			
9	Приміщення комірника	6	22	Овочевий цех	18,8	33	Теплопункт	15	46	Пост охорони	4			
10	Охолоджувальна камера напівфабрикатів	10	23	Мийна столового посуду	8	34	Вентиляційна камера припливна	24	47	Банкомати та термінали	2			
11	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, овочів	10				35	Вентиляційна камера витяжна	12	48	Вбиральня чоловіча	12			
									49	Вбиральня жіноча	12			

№	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм.	К-сть, шт.
1	Підтоварник	HCOI 1430-6/6-150	600x600x150	2
2	Мийно-очисна машина	PPF 5M	520x700x570	1
3	Виробничий стіл	СПЦ 1100-600Z	1000x600x870	12
4	Витяжний зонт	ЗВПОК-1008	1000x800x400	1
5	Овочерізка	Inotech РДС-300	615x240x500	2
6	Ваги	Hendi 580202	200x253x530	8
7	Стіл для доочищення картоплі	СП-16	1350x800x700	1
8	Стіл для очищення цибулі	ІД 2360	840x840x870	1
9	Бак для відходів	INOXNET IP001	D400	4
10	Ванна мийна двосекційна	BM 2/530 Z-R	1050x530x870	1
11	Рукомийник	Атеси ВР-600	500x600x870	13
12	Холодильна шафа	PPF 5M	650x648x1902	4
13	Універсальна кухонна машина	Bosh MUM4406	480x340x325	2
14	Виробничий стіл з охолоджувальною гіркою	Тенма 12	1200x700x850	2
15	Збивальна машина	Плутон ЛТ10	420x505x1045	1
16	Пароконвекційна	RATIONAL Combi Master 210	870x790x1780	1
17	Плита кухонна	Zanussi KC-E2	800x900x850	1
18	Мікрохвильова піч	LG MS2042DB	280x450x310	1
19	Стелаж	СК-8/4Н	800x400x1800	23
20	Посудомийна машина	Emp.1000 Emprero	697x765x1485	4
21	Утилізатор для відходів	Teka TP50.4	310.8x170.3x300	4
22	Ванна мийна	BM 2/530 Z-R	1100x500x870	12
23	Стіл-прилавок для видачі чистого посуду	Mastro HC12	1100x700x800	3
24	Контейнер для зберігання скляного посуду	ТЦ 21-3	400x600x180	3
25	Хліборізка	Gerengje R506E	300x250x400	2
26	Стіл письмовий	Astra New	1000x650x200	3
27	Шафа для документів	Promo	1000x610x1700	11
28	Стілець	Stul ISO-17	410x470x810	12
29	Комп'ютер-моноблок	Asus V222	200x300x20	9
30	Принтер	Pixma TS704	372x365x158	3
31	Шафа	Doros	800x450x2000	4
32	Лавка	C-1000	1000x500x470	6
33	Умивальник	REA KELLY	700x420x850	1
34	Диван	Promo	2000x1000x850	1

№	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри, мм.	К-сть, шт.
35	Стіл	Comfort-2	1000x650x700	3
36	Умивальник	Villeroy&Bosch Artis	700x420x850	2
37	Душова кабіна	Ravak blix	1000x650x1900	1
38	Унітаз	Villeroy&Bosch Camo	360x640x740	3
39	Тримач туалетного паперу	Аквародас	200x150x150	3
40	Диспансери рідкого мила	Axentia	250x170x150	2
41	Диспансер для полотенець	Tork ZZ mini	400x200x350	2
42	Дзеркало	IKEA	400x200x350	2
43	Електрокар	BP 2000	2150x1300x800	1
44	Візок платформений	Nobelevift TSL11	910x610x860	1
45	Візок вантажний двоколісний	Yi-Lift AT90	90x410x10	1
46	Ваги платформені	Vis 300BP1	800x600x120	1
47	Стілець	MOROCCO mix	410x470x810	160
48	Стіл обідній	Skandi Wood SW037	1200x800x750	40
49	Диван	Jackson	2000x1000x850	8
50	Журнальний столик	HNS collection	1000x600x450	1
51	Стойка адміністратора	BP 2000	1400x505x1500	1
52	Крісло	Astra New	410x470x810	18
53	Стіл письмовий	JYSK	1000x650x200	9
54	Бокс для ключів	Buromax	1400x310x1700	1
55	Сейфова стінка	Ds.165.4	800x500x1600	4
56	Підлогова стійка-вішалка для одягу	Pole clother house	2000x500x600	2
57	Стелаж металевий трьохсекційний	Gislinege 3	2000x500x1900	7
58	Металева шафа медична	MED 2-1670	900x450x1600	1
59	Бігова доріжка	Reebok	1720x780x1435	2
60	Велотренажер	Kittler Ride	900x540x1360	2
61	Камера оксигіпертермії	Led oxihpreteria light	1900x910x160	2
62	Стіл презентаційний	Meblix	2600x600x900	1
63	Стілець	Polo	400x400x700	30
64	Термінал поповнення банківської карти	Kube tech	510x350x1360	1
65	Банкомат	Wincor Nixdorf procash 2000	600x500x1450	1





Рис. 1.- Позитивні ефекти, що одержать гості готелю від інноваційної послуги оксигіпертермії



Рис. 2.- Вигляд камери оксигіпертермії



Рис. 3. - Переваги готелю від застосування інноваційної послуги оксигіпертермії

Стаття	Всього за 2021 рік
Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	328017,16
Поточні витрати, тис. грн.	275532,749
Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	52484,411
Податок на прибуток, тис. грн.	9447,194
Чистий прибуток можливий, тис. грн.	43037,217
Рентабельність операційної діяльності, %	13,12
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	32801,716
Чистий прибуток плановий, тис. грн.	43037,217
Строк окупності капітальних вкладень, років	14,9

Рис. 4. - Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2021 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Доходи від інноваційної діяльності	1760
Витрати на впровадженні інновацій	1368
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	392
Податок на прибуток	70,56
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	321,44
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	18,2%
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	4,3

Рис. 5. - Визначення ефективності впровадження інноваційної послуги оксигіпертермії в готелі що проектується на 2021 рік