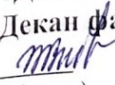
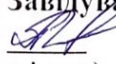


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»  
Декан факультету  
 Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)  
«13» травня 2024 р.

«До захисту допущено»  
Завідувач кафедри  
 Лариса ШАРАН  
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)  
«13» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
(код та назва спеціальності)  
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»  
на тему: «Діловий готель з аромабрендингом у Шевченківському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М  
Присяжнюк Олександр Васильович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

  
(підпис)

Керівник Оксана КИРПІЧЕНКОВА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

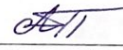
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

  
(підпис)

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

Здобувач   
(підпис)

Київ 2024

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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


Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»  
(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

“ 05 ” листопада 2024 року

**З А В Д А Н Н Я**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Присяжнюка Олександра Васильовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Діловий готель з аромабрендингом у Шевченківському районі м. Києва»

керівник роботи Кирпіченкова Оксана Миколаївна к.т.н., доцент  
( прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затвержені наказом вишого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 930-КС









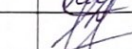
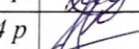
2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Шевченківський район м. Києва; тип засобу розміщення – готель; категорія - 4\*; інновація – персоналізоване ароматичне оформлення номеру

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

5. Перелік графічного матеріалу Аркуш 1 (формат А3) – компоновальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.


## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Кирпиченкова О. М. к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Кирпиченкова О. М. к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Кирпиченкова О. М. к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Кирпиченкова О. М. к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю.М., к.т.н., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ <b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	05.11.2024	Виконано
2	<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	05.11-06.11	Виконано
3	<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	07.11-11.11	Виконано
4	<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	12.11-14.11	Виконано
5	<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	15.11-18.11	Виконано
6	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ</b>	19.11.2024	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	<b>20.11.2024</b>	Виконано
8	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	<b>25.11.2024</b>	Виконано

Здобувач  **Олександр ПРИСЯЖНЮК**  
(підпис) (Ім'я прізвище)

Керівник роботи  **Оксана КИРПІЧЕНКОВА**  
(підпис) (Ім'я прізвище)

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

Здобувача: Присяжнюка Олександра Васильовича

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

---

**Тема роботи: «Діловий готель з аромабрендингом у Шевченківському районі м. Києва»**

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

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено дослідження факторів та аналізу конкурентного середовища. Проведено характеристику служб закладу , складено меню та визначено добову потребу закладу в сировині . Визначено приміщення та розраховано площі нового закладу . Проведено характеристику інженерних систем .

Також здійснено розрахунок доходів закладу, його витрат та прибутковості. Проведена оцінка окупності інвестиційного проєкту, що складає 9,5 роки.

На основі проведеного аналізу було обрано інноваційну ідею, яка полягає у впровадженні ароматичного оформлення номеру, що має стати цікавим досвідом для гостей, які цінують індивідуальний підхід. Впровадження індивідуального підбору аромату номеру стане важливим елементом брендингу готелю, що допоможе збільшити впізнаваність та привернути увагу клієнтів.

Це може стати додатковою послугою, яка стимулюватиме попит на інші додаткові сервіси та продукти готелю, такі як продаж парфумів або спеціальних ароматизаторів для дому.

Інноваційна послуга може привернути нових клієнтів, які цінують увагу до

деталей та персоналізований сервіс, що розширить базу клієнтів готелю.

При прорахуванні термін окупності капітальних вкладень для проведення становить 3 роки. Це означає, що всі капітальні вкладення, зроблені в інновацію, повністю окупляться протягом перших трьох років її впровадження.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 126 сторінках комп'ютерного тексту та містить 54 таблиць, 14 рисунків, 9 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

***Ключові слова:** діловий готель, інновація, ароматичне оформлення номеру, послуги, готельно-ресторанний бізнес.*

### Abstract

A study of factors and analysis of the competitive environment was carried out. The institution's services were characterized, the menu was drawn up, and the institution's daily need for raw materials was determined. The premises have been determined and the area of the new facility has been calculated. Engineering systems were characterized.

The institution's income, expenses and profitability were also calculated. The payback of the investment project, which is 9.5 years, has been assessed.

Based on the analysis, an innovative idea was chosen, which consists in the introduction of aromatic decoration of the room, which should become an interesting experience for guests who appreciate an individual approach. The implementation of an individual selection of room fragrance will become an important element of hotel branding, which will help increase recognition and attract customer attention.

This can become an additional service that will stimulate demand for other additional services and products of the hotel, such as the sale of perfumes or special aromas for the home.

An innovative service can attract new customers who value attention to details and personalized service that will expand the hotel's customer base.

When calculating, the payback period for capital investments is 3 years. This means that all capital investments made in the innovation will be fully repaid within the first three

years of its implementation. A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is presented on 126 pages of computer text and contains 54 tables, 14 figures, 9 appendices. Graphic material contains 5 sheets.

**Keywords:** *business hotel, innovation, aromatic room decoration, services, hotel and restaurant business.*

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП...</b>	<b>8</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	<b>10</b>
1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу	10
1.2 Застосування практики індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє у світовій індустрії гостинності	12
1.3. Інноваційний потенціал та впровадження підбору аромату номеру	15
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	<b>24</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	24
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	25
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів	27
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	29
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	<b>30</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	30
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	31
3.3 Характеристика житлової групи приміщень	33
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	35
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення	44
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	45
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	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	70
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	71

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення .....	73
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	75
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....</b>	<b>79</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	79
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	80
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	96
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ .....</b>	<b>98</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення .....	99
5.2 Планування операційних активів готелю .....	105
5.3 Розробка плану з праці готелю .....	113
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства .....	118
5.5 Планування операційного прибутку готелю за сценарієм розвитку .....	118
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	121
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....</b>	<b>124</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ .....</b>	<b>126</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>127</b>

номеру парфумерним сомельє, з метою визначення їхньої придатності та ефективності. Аналіз витрат та потенційних прибутків від впровадження діяльності парфумерного сомельє, оцінку його впливу на лояльність клієнтів та конкурентоспроможність готелю на ринку.

7. Прогнозування та планування: розробка прогнозів фінансових результатів на основі виявлених стратегій та ініціатив для максимізації прибутковості готелю. А також ідентифікація стратегічних переваг, які може забезпечити впровадження запропонованої інновації.

8. Аналіз ефективності діяльності парфумерного сомельє в готельному бізнесі, визначення ключових аспектів, що впливають на його успішність, розгляд можливості оптимізації та вдосконалення даного сервісу з економічної точки зору.

**Об'єкт дослідження** – готель ділового призначення з впровадженням індивідуального підбору аромату для номерів за допомогою парфумерного сомельє.

**Предметом кваліфікаційної роботи** є економічне обґрунтування діяльності ділового призначення з впровадженням індивідуального підбору аромату для номерів за допомогою парфюмерного сомельє.

**Методи дослідження:** для виконання наведених задач необхідно використати наступні методи дослідження: аналіз поточного стану готельного бізнесу, виявлення основних витрат та ресурсів, оцінка потреб ринку та конкурентної переваги, аналіз можливостей для додаткового доходу, економічне обґрунтування нових ідей та ініціатив, прогнозування та планування

**Апробація результатів дослідження.** За результатами дослідження опубліковані тези «Індивідуальний підбір аромату номеру як інноваційна послуга в готелі / Олександр Присяжнюк, Оксана Кирпиченкова// Матеріали 90 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>8</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	<b>11</b>
1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу .....	11
1.2 Застосування практики індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє у світовій індустрії гостинності.....	12
1.3. Інноваційний потенціал та впровадження підбору аромату номеру.....	16
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	<b>25</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	25
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	26
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення .....	29
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	<b>31</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	31
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	33
3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....	36
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	45
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення .....	45
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	46
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	64
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	70
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	71
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення .....	72

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення .....	75
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	76
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ .....</b>	<b>80</b>
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	80
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення .....	81
4.3 Пропозиції щодо дизайну .....	97
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ .....</b>	<b>100</b>
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення .....	100
5.2 Планування операційних активів готелю .....	101
5.3 Розробка плану з праці готелю .....	103
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства .....	105
5.5 Планування операційного прибутку готелю за сценарієм розвитку .....	118
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується .....	121
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....</b>	<b>122</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ .....</b>	<b>125</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>127</b>

## ВСТУП

В сучасному умовах щільної конкуренції, готельний бізнес вимушений постійно еволюціонувати, адаптуючись до змінних вимог та пристрастей клієнтів. Утворення нових тенденцій та інновацій у цій галузі є не лише невід'ємною частиною конкурентного середовища, але й ключовим чинником успішності готельного бізнесу.

**Метою** даної кваліфікаційної роботи є аналіз та економічне обґрунтування діяльності готелю ділового призначення, зокрема, виявлення ефективних стратегій управління ресурсами, оптимізація витрат та максимізація прибутковості. Готель ділового призначення виступає як важлива складова інфраструктури для бізнес-подорожуючих, тому ретельне економічне аналізування його функціонування стає ключовим аспектом успішної діяльності.

Беручи до уваги мету кваліфікаційної роботи, нижче наведені **завдання**, які мають бути поставлені:

1. Аналіз поточного стану готельного бізнесу: Оцінка фінансового стану готелю, включаючи доходи, витрати, рентабельність та інші ключові показники.

2. Виявлення основних витрат та ресурсів: Аналіз основних складових витрат, таких як персонал, матеріали, послуги, енергія тощо, та виявлення можливостей їх оптимізації.

3. Оцінка потреб ринку та конкурентної переваги: дослідження попиту на готельні послуги для бізнес-подорожуючих, а також аналіз конкурентного середовища для визначення конкурентних переваг та можливих ризиків.

4. Розробка стратегій управління ресурсами: пропозиції щодо оптимізації використання ресурсів, включаючи персонал, обладнання, енергію, матеріали тощо, з метою зниження витрат та підвищення ефективності.

5. Аналіз можливостей для додаткового доходу: виявлення нових потенційних джерел доходу, таких як додаткові послуги для клієнтів, спеціальні пакети, програми лояльності тощо.

6. Економічне обґрунтування нових ідей та ініціатив: проведення аналізу вартості та користі нових ідей або ініціатив, таких як індивідуальний підбір аромату

номеру парфумерним сомельє, з метою визначення їхньої придатності та ефективності. Аналіз витрат та потенційних прибутків від впровадження діяльності парфумерного сомельє, оцінку його впливу на лояльність клієнтів та конкурентоспроможність готелю на ринку.

7. Прогнозування та планування: розробка прогнозів фінансових результатів на основі виявлених стратегій та ініціатив для максимізації прибутковості готелю. А також ідентифікація стратегічних переваг, які може забезпечити впровадження запропонованої інновації.

8. Аналіз ефективності діяльності парфумерного сомельє в готельному бізнесі, визначення ключових аспектів, що впливають на його успішність, розгляд можливості оптимізації та вдосконалення даного сервісу з економічної точки зору.

**Об'єкт дослідження** – готель ділового призначення з впровадженням індивідуального підбору аромату для номерів за допомогою парфумерного сомельє.

**Предметом курсової роботи** є економічне обґрунтування діяльності ділового призначення з впровадженням індивідуального підбору аромату для номерів за допомогою парфюмерного сомельє.

**Методи дослідження:** для виконання наведених задач необхідно використати наступні методи дослідження: аналіз поточного стану готельного бізнесу, виявлення основних витрат та ресурсів, оцінка потреб ринку та конкурентної переваги, аналіз можливостей для додаткового доходу, економічне обґрунтування нових ідей та ініціатив, прогнозування та планування

**Апробація результатів дослідження.** За результатами дослідження опубліковані тези «Індивідуальний підбір аромату номеру як інноваційна послуга в готелі / Олександр Присяжнюк, Оксана Кирпиченкова// Матеріали 90 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11-12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ.

## РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1. Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу

Інновації в готельному бізнесі представляють собою впровадження нових ідей, технологій, процесів або послуг, спрямованих на поліпшення якості обслуговування, збільшення ефективності операцій і забезпечення конкурентних переваг на ринку. Сутність інновацій полягає в тому, що вони сприяють творчому підходу до розв'язання проблем і задоволенню потреб клієнтів унікальними способами [1].

Роль інновацій у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу важлива, оскільки покращення обслуговування клієнтів є однією з найважливіших переваг, які принесуть інновації в готельний бізнес [2].

#### 1. Покращення обслуговування клієнтів

- сучасні технології в обслуговуванні: розвиток технологій дозволяє готелям впроваджувати автоматизовані системи для бронювання номерів, чат-боти для надання інформації та підтримки клієнтів, мобільні додатки для зручного управління перебуванням гостей і т.д. [1].
- персоналізація обслуговування: інновації дозволяють готелям збирати та аналізувати дані про своїх клієнтів, що дозволяє надавати індивідуально налаштовані послуги та створювати особисті враження для кожного гостя. [2].
- нові види послуг: інновації можуть спонукати готелі до розширення свого спектру послуг, таких як фітнес-центри, спа-зони, кулінарні майстер-класи тощо, що робить їх привабливішими для різних категорій клієнтів. [3].
- використання мистецтва та дизайну: інновації у дизайні і архітектурі можуть створювати унікальні та естетично привабливі середовища для гостей, що створює неповторне враження і підвищує задоволення від перебування. [4].

## 2. Ефективне використання ресурсів

Так, ефективне використання ресурсів є ключовим аспектом для успішного функціонування готелю.

Інновації в цій сфері можуть включати:

1. Енергоефективність: впровадження нових технологій, таких як енергозберігаюче освітлення, системи опалення та кондиціонування повітря, сонячні панелі та інші рішення для зменшення споживання енергії.
2. Водозбереження: застосування систем економії води, переробка води для повторного використання, встановлення ефективних систем каналізації та зберігання дощової води.
3. Оптимізація управління відходами: впровадження програм відокремленого збирання сміття, переробка відходів та утилізація, а також використання біорозкладних матеріалів та упаковки.
4. Автоматизація та управління процесами: використання програмного забезпечення для оптимізації процесів управління готелем, включаючи бронювання, інвентаризацію, управління персоналом та інші аспекти.
5. Оптимізація ресурсів харчування: використання інноваційних методів у приготуванні, зберіганні та обробці їжі, включаючи мінімізацію втрат та використання стандартів сталого розвитку [11].

## 3. Створення унікальності і відмінності:

1. Тематичні концепції: впровадження унікальних тематичних концепцій або концепційних номерів, які створюють унікальне індивідуальне враження для кожного гостя і роблять перебування у готелі незабутнім [12].
2. Локальний колорит і культурні елементи: інтеграція місцевих культурних та традиційних елементів у дизайн та обслуговування готелю, що надає йому унікальний характер і зближує з місцевими спільнотами [13].
3. Нові формати розваг і дозвілля: впровадження нових форматів розваг та дозвілля, таких як інтерактивні ігри, тематичні вечірки, майстер-класи та інші події, які роблять перебування у готелі цікавішим та розважливим [14].

4. Підвищення його конкурентоспроможності за допомогою різних стратегій та підходів. Деякі з найбільш значущих переваг, які інновації можуть надати підприємствам готельного сектору, включають:

1. Створення унікального бренду: інновації допомагають готелям розвивати унікальний стиль, образ та послуги, що відрізняють їх від конкурентів і створюють цінність для клієнтів [15].

2. Підвищення якості обслуговування: інноваційні рішення дозволяють готелям покращувати якість обслуговування та задовольняти змінні потреби клієнтів, що збільшує їхнє задоволення та відданість [16].

3. Оптимізація витрат та підвищення ефективності: інновації можуть допомогти готелям зменшувати витрати на операції та підвищувати ефективність використання ресурсів, що робить їх більш конкурентоздатними [17].

4. Розширення цільової аудиторії: Інновації можуть допомогти готелям привертати нові сегменти ринку або розвивати нові напрямки бізнесу, що розширює їхні можливості для залучення клієнтів [18].

Отже, інновації в готельному бізнесі є ключовим чинником для створення та збереження конкурентних переваг, що дозволяє підприємствам успішно функціонувати в змінному ринковому середовищі і займати лідерські позиції в своїй галузі [11].

## **1.2. Застосування практики індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє у світовій індустрії гостинності**

Практика індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє додає розкіш і ексклюзивність до клієнтського досвіду в готельній галузі. Нижче наведено декілька прикладів застосування цієї практики в світовій індустрії гостинності.

### **Люксові готелі та курорти:**

В багатьох висококласних готелях та курортах, таких як Ritz-Carlton, Four Seasons або Aman Resorts, парфюмерні сомельє можуть запропонувати індивідуальний підбір ароматів для номерів. У готелях класу люкс та на курортах

практика підбору аромату номеру парфумерним сомельє використовується для створення розкішної та ексклюзивної атмосфери для гостей. [3].

У готелях класу люкс та на курортах важливо створити індивідуальний та запам'ятовуючий досвід для кожного гостя. Парфумерні сомельє можуть працювати з гостем, щоб з'ясувати їхні особисті вподобання щодо ароматів, а потім запропонувати аромат, який найкраще підходить саме для нього. Це може бути аромат, який викликає спокій і релаксацію для тих, хто шукає відпочинок, або аромат, що стимулює енергію для тих, хто планує активний відпочинок.

Запах може миттєво впливати на наше настрій та відчуття. У готелях класу люкс та на курортах, де велика увага приділяється деталям та комфорту, парфумерні сомельє можуть вибирати аромати, які додають розкоші та затишку в номерах та загальних приміщеннях готелю. Наприклад, аромати з нотами шовку, мускусу або екзотичних квітів можуть створити атмосферу елегантності та розкоші.

Парфумерні сомельє можуть створити аромати, які відображають місцеву культуру, природу або історію. Наприклад, готель на узбережжі може використовувати аромати з нотами свіжості морського повітря та екзотичних фруктів, щоб підкреслити його місце розташування та стимулювати емоційний зв'язок гостя з місцем.

Деякі готелі класу люкс та курорти розробляють свій власний унікальний аромат, який стає частиною їхнього бренду. Парфумерні сомельє використовують свої навички, щоб створити запах, який відображає стиль, характер і атмосферу готелю, та застосовують його в номерах, холах та спа-центрах.

### **Пригодницькі та тематичні готелі:**

Готелі, які розташовані біля природних пам'яток або пригодницьких туристичних місць, можуть використовувати аромати, що відтворюють запахи природи та дикої природи. Парфумерні сомельє можуть створити аромати з нотами лісу, свіжої трави, меду або соснової деревини, щоб підкреслити пригодницьку атмосферу готелю та створити зв'язок з природою.

Деякі готелі спеціалізуються на тематичних концепціях, таких як середньовіччя, космос, джунглі тощо. Парфумерні сомельє можуть створити аромати, які відображають ці теми та допомагають гостям поглибитись в атмосферу готелю. Наприклад, для готелю з темою космосу можуть використовуватися аромати з нотами метеорного дощу, космічного повітря або астронавтів.

### **Рекреаційні та спа-готелі:**

У рекреаційних та спа-готелях часто використовують ароматерапію для забезпечення релаксації та зняття стресу. Парфумерні сомельє можуть працювати з гостем, щоб вибрати аромати, які сприяють його фізичному та емоційному благополуччю. Наприклад, аромати з нотами лаванди, ромашки або бергамоту відомі своїми властивостями заспокоєння та релаксації.

У спа-готелях можуть бути використані унікальні аромати, які підкреслюють їхні особливі програми та послуги. Наприклад, готель, що спеціалізується на тайських масажах, може використовувати аромати з нотами лемонграсу, імбиру та кокоса, які відображають тайську культуру та традиції.

В спа-готелях можуть бути різноманітні зони для різних процедур та процесів відновлення. Парфумерні сомельє можуть використовувати різні аромати для кожної зони, щоб створити підходящу атмосферу. Наприклад, для зони з гідротерапією можуть бути використані аромати з нотами евкаліпту або м'яти для освіження та очищення повітря.

### **Концептуальні готелі:**

У концептуальних готелях, де звертається особлива увага на унікальний дизайн, стиль та атмосферу, практика підбору аромату номеру парфюмерним сомельє може бути використана для підкреслення цієї концепції та створення неповторного досвіду для гостей.

Парфумерні сомельє можуть підібрати аромати, які відображають основну концепцію та характер готелю. Наприклад, якщо готель має мінімалістичний дизайн та сучасну атмосферу, аромати можуть бути свіжими, чистими та мінімалістичними. У той час як готель, присвячений мистецтву, може використовувати аромати, що нагадують про атмосферу мистецького галереї.

В концептуальних готелях кожен номер може мати свою власну тему або стиль. Парфумерні сомельє можуть підбирати аромати для кожного номеру, які доповнюють його тематику або стиль. Наприклад, для номеру в стилі "тропічний рай" можуть бути використані аромати з нотами екзотичних фруктів та квітів.

Парфумерні сомельє можуть використовувати аромати, які створюють емоційний зв'язок з місцем або тематикою готелю. Наприклад, готель, розташований на березі океану, може використовувати аромати з нотами морського повітря та солоного бризу, що допоможе гостям відчутти себе ближче до природи та моря.

Парфумерні сомельє можуть працювати із гостями, щоб підібрати аромати, які найкраще відповідають їхнім вподобанням та настрою. Це дозволяє кожному гостю відчутти себе особливим та унікальним під час перебування в готелі.

Ці практики можуть додати глибину та особливість концептуальним готелям, створюючи неповторний та запам'ятовуючий досвід для гостей через використання парфумів та ароматів.

### **1.3. Впровадження у готелі у якості інновації індивідуальний підбор аромату номеру парфюмерним сомельє. Інноваційний потенціал готелю.**

Індивідуальний підбір аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє є цікавим інноваційним рішенням в готельному бізнесі. Але як усі нововведення потребує детального фінансового планування та підготовки як персоналу так і вузлів та приміщень готелю. [4].

Нижче наведено необхідні кроки, які мають бути виконані для успішного впровадження цієї ініціативи.

1. Дослідження ринку та аналіз попиту на послугу індивідуального підбору аромату номеру готелю за допомогою парфюмерного сомельє, оскільки перш ніж розпочати впровадження, важливо дослідити ринок та зрозуміти, чи є попит на подібні послуги серед вашої цільової аудиторії [1].

**Аналіз конкурентів:** вивчення інших готелі, які вже пропонують подібні послуги або інші розкішні додаткові послуги [2].

**Опитування клієнтів:** опитування серед своїх потенційних та існуючих клієнтів, щоб з'ясувати, наскільки цікаві є їм подібні послуги. Треба визначити їхні

вподобання стосовно ароматів у готельних номерах та їхню готовність сплачувати за індивідуальний підбір аромату [3].

**Аналіз тенденцій ринку:** вивчення загальних тенденцій ринку в готельній галузі та в сфері люксових додаткових послуг. Це може допомогти зрозуміти, чи є попит на індивідуальні підбори ароматів серед клієнтів, які шукають унікальний досвід перебування в готелі [4].

**Аналіз досвіду інших галузей:** розглянути досвід інших галузей, таких як спа-центри, салони краси або роздрібні магазини парфумерії, де вже успішно використовуються подібні концепції. Це може дати ідеї щодо потенційного попиту та інноваційних підходів до послуги [1].

2. Підготовка персоналу є ключовим аспектом успішного впровадження послуги індивідуального підбору аромату номеру готелю.

Кроки, які треба взяти для навчання персоналу знанням про аромати та підготовки їх до ефективної консультації з гостями:

**Навчання основ парфумерії:** навчальні сесії, під час яких персонал може вивчити основні поняття парфумерії, такі як види ароматів, ноти парфумів, методи отримання ароматів та їх характеристики [5].

**Тренування на практиці:** тренувальні сесії з пробування різних ароматів та визначення їхніх характеристик. Це може включати роботу зі зразками парфумів та ароматичних композицій [6].

**Вивчення індивідуальних потреб гостей:** навчання персоналу працювати з гостями для визначення їхніх вподобань та потреб у підборі аромату. Це може включати питання щодо їхніх уподобань стосовно ароматів, настрою, а також специфічних потреб чи алергій [7].

**Розвиток навичок консультації:** навчання персоналу ефективно консультувати гостей щодо вибору аромату для їх номеру. Це може включати вміння відповідати на запитання гостей, розуміння їхніх потреб та рекомендації щодо найкращого вибору [18].

**Практичні вправи та рольові ігри:** практичні вправи та рольові ігри, де персонал може використовувати свої навички консультації та підбору ароматів у віртуальних ситуаціях [9].

3. Створення власної ароматеки, для гостей, які не можуть визначитись із власними вподобаннями є важливим етапом впровадження цієї послуги. Щоб забезпечити різноманітність та відповідати різним вподобанням та настроям гостей, рекомендується включити в базовий асортимент ароматів такі категорії:

**Цитрусові аромати:** свіжі, легкі та енергійні аромати цитрусових фруктів, такі як лимон, апельсин, грейпфрут, можуть підійти для гостей, які шукають стимуляцію та бадьорість [10].

**Квіткові аромати:** ніжні, романтичні аромати квітів, такі як троянда, лаванда, жасмин або лілія, підходять для гостей, які шукають спокій та релаксацію.

**Деревні аромати:** теплі, збалансовані аромати деревини, такі як сандалове дерево, кедр або пачулі, можуть створити атмосферу затишку та комфорту.

**Пряні аромати:** екзотичні, інтенсивні аромати прянощів, такі як кориця, мускатний горіх або імбир, можуть надати номеру елемента тепла та затишку.

**Фруктові аромати:** солодкі, свіжі аромати фруктів, такі як яблука, персики, манго або вишні, можуть надати номеру відчуття легкості та природності.

**Океаничні аромати:** свіжі, морські аромати, такі як морський бриз або солоня вода, можуть створити відчуття відпочинку та свіжості [5].

4. Створення процесу підбору аромату для гостей готелю вимагає уважного підходу, щоб забезпечити максимальне задоволення від обраного аромату та має проходити за певним алгоритмом, який можна використати для визначення індивідуальних потреб гостей у виборі аромату:

**Запитання про вподобання:** питання може бути спрямоване на попередній досвід з ароматами (які аромати вони вже використовували та чи вони вподобають свіжі, квіткові, деревні аромати тощо) [10].

**Аналіз цілей подорожі:** треба з'ясувати які цілі стоять перед гостем у його/її подорожі. Чи вони подорожують для бізнесу і шукають заспокійливий аромат для

розслаблення після робочого дня, чи ж можливо це подорож для відпочинку та розслаблення [5].

**Аналіз настрою:** необхідно з'ясувати настрій гостя під час взаємодії [6].

**Тестування ароматів:** Після збору інформації запропонуйте гостеві блоттер для нанесення ароматів та самі аромати які відповідають їхнім потребам та вподобанням [7].

**Збір зворотного зв'язку:** після того, як гість обрав аромат, важливо дізнатися його/її про враження та зворотний зв'язок щодо обраного аромату. Це допоможе вам зрозуміти, наскільки успішно було проведено підбір аромату [8]

**Збереження інформації:** важливо вести записи про вибрані аромати для кожного гостя, щоб мати можливість надавати їм аналогічні аромати при майбутніх візитах [9].

5. Впровадження індивідуального підбору аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє вимагає певних технічних засад для ефективності та зручності як для персоналу, так і для гостей. Нижче наведені ключові технічні аспекти, які слід врахувати:

- **Система зберігання ароматів:** потрібна система зберігання ароматів, яка забезпечує їхнє тривале та безпечне збереження. Це може включати спеціальні контейнери або шафи з контролем температури та вологості для запобігання псуванню ароматів [10].
- **Дозатори ароматів:** може бути встановлено спеціальні дозатори ароматів, які дозволяють рівномірно розподіляти аромат у номері. Ці дозатори можуть мати регульовані параметри, такі як інтенсивність та час розпилення [5].
- **Маркування і ідентифікація:** кожен аромат повинен бути чітко позначений і ідентифікований, щоб персонал міг легко знайти та використовувати потрібний аромат для гостя [6].
- **Технічне обладнання для консультацій:** може бути використано технічне обладнання для проведення консультацій з гостями щодо вибору аромату. Це може бути електронний планшет або програмне забезпечення, яке дозволяє

персоналу показати гостям різні аромати та надати інформацію про їх характеристики [7].

- **База даних гостей та їхніх вподобань:** для ефективного впровадження послуги індивідуального підбору аромату може бути створена база даних, в якій зберігатимуться вподобання гостей стосовно ароматів. Це допоможе персоналу забезпечувати персоналізоване обслуговування при майбутніх візитах гостей [8].
- **Безпека та здоров'я:** При використанні ароматів слід дотримуватися вимог щодо безпеки та здоров'я, зокрема враховувати можливі алергічні реакції деяких гостей на певні аромати.

6. Постійне вдосконалення є важливою складовою успішного впровадження та управління послугою індивідуального підбору аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє.

- **Дослідження та аналіз зворотного зв'язку:** проведення регулярного дослідження ринку та аналізу зворотнього зв'язку від гостей щодо їхнього досвіду з послугою підбору аромату. Це допоможе зрозуміти потреби гостей та ідентифікувати можливості для поліпшення [14].
- **Оновлення асортименту ароматів:** постійне поповнення ароматеки новими ароматами до вашого асортименту, щоб задовольнити різноманітні вподобання гостей та відповідати новим тенденціям у світі парфюмерії [5].
- **Тренінги та навчання персоналу:** проведення регулярних тренінгів та навчання для персоналу з підвищення навичок у підборі ароматів, консультуванні гостей та використанні нових технік та інструментів [6].
- **Розширення можливостей для гостей:** розглянути можливості розширення послуги, такі як індивідуальні консультації з парфюмерним сомельє, ароматичні вечори або спеціальні пакети для подорожуючих [17].
- **Взаємодія з клієнтами:** залучення гостей до процесу постійного вдосконалення, запитуючи їх про їхні враження та пропозиції щодо поліпшень. Це можна зробити через опитування, коментарі на веб-сайті чи соціальних медіа [8].

- **Вивчення конкуренції та інновації:** відстеження тенденцій у готельній галузі та парфумерії, вивчення конкурентів та шукайте можливості для інновацій та вдосконалення [9].

## 7. Як обрати аромат номеру?

### **Мета ароматизації номеру**

- Релаксація: якщо ви хочете розслабитися після подорожі, обирайте аромати лаванди, ромашки або сандалового дерева.
- Освіження: для енергії та бадьорості підійдуть цитрусові ноти (лимон, апельсин, грейпфрут) або м'ята.
- Романтика: для інтимної атмосфери обирайте аромати з нотами ванілі, амбри чи жасмину.

### **Залежність від сезону**

- Влітку краще використовувати легкі та освіжаючі аромати (наприклад, зелений чай, цитрусові).
- Взимку — теплі та затишні (кориця, ваніль, деревні ноти).

### **Універсальність ароматів**

- Якщо ви не впевнені, що обрати, зверніть увагу на нейтральні та природні аромати, такі як зелений чай, бавовна або морський бриз.

### **Алергії чи чутливість**

- Уникайте сильних ароматів, якщо ви чи інші гості можуть бути чутливими до запахів. Використовуйте аромати на основі натуральних ефірних олій. [19]

## **Інноваційний потенціал готелю з послугою індивідуального підбору аромату номеру за допомогою парфумерного сомельє**

Інноваційний потенціал готелю може бути значним, оскільки готелі постійно шукають нові способи поліпшення обслуговування, залучення гостей та забезпечення конкурентної переваги. Готелі з інноваційним підходом до обслуговування, таким як індивідуальний підбір аромату номеру, можуть привернути увагу нових клієнтів та

відрізнитися від конкурентів. Це дозволяє готелю стати лідером у своєму сегменті ринку [10].

**Табл. 1.1 - Формати засобів та обладнання для ароматизації приміщень**

Назва	Особливості застосування
Ароматичні свічки	парафінові – мають низьку ціну, яскраво виражений аромат. Не підходять алергікам і людям з підвищеною чутливістю дихальних шляхів. з воску – більш дорогі, але екологічні, повільніше згорають, виділяючи делікатний аромат.
Аромалампи	складаються двох елементів: з розташованого знизу нагрівального елемента (електроблок або звичайна свічка) та чаші зверху (у неї наливають воду і додають декілька крапель ефірної олії. При нагріванні відбувається ароматизація приміщення.
Аромапалочки	мають бамбуковий стрижень, який при горінні до основного запаху додає дерев'яні нотки та утворює гарні клуби диму. Зазвичай аромапалочки вкриті парфумованим складом із вираженим східним пряним ароматом. Тривалість горіння палички до 30 хвилин.
Дифузори	це ємкість з парфумованою рідиною, що поступово випаровується через палички з бамбука або очерету. Ароматизація приміщення відбувається постійно та добре підходить для приміщень будь-якого призначення.
Саше	Це невеликий тканинний мішечок, наповнений сумішшю сухих рослин. Саше має легкий і м'який запах, тому підходять для приміщень невеликої площі: передпокою, вбиральні або гардеробної.
Дифузори аерозольні	це найпоширеніший вид ароматизації приміщення завдяки економічності та простоті використання. Диспенсери та балони мають невисоку вартість, велику палітру ароматів, вони прості в установці та експлуатації та не потребують особливого догляду та обслуговування. Перевагою є те, що один дифузор може ароматизувати велике приміщення (площею до 120 м <sup>2</sup> )
Нано-дифузори	Найсучасніші дифузійні ароматизатори відомі як нано-небулайзери, відрізняються тим, що здійснюють ароматизацію приміщення шляхом холодної дифузії або нанодроблення ароматичних крапель. Тобто парфумерна рідина перетворюється на хмару з розміром частинок менше 1 мікрона. Цей прилад має високу ціну, але і багато переваг: не викликає алергічних реакцій, дозволяє контролювати інтенсивність подачі аромату залежно від різних потреб (за графіком роботи та індивідуальних потреб), розподіляє аромат рівномірно по всій площі приміщення незалежно від його розміру.

Впровадження індивідуального підбору аромату дозволяє готелю надати гостям унікальний та персоналізований досвід перебування. Це створює позитивні враження та збільшує задоволення клієнтів від перебування у готелі [5].

Велике значення має співпраця з партнерами, які мають великий досвід в парфумерній сфері, надають широкий асортимент парфумерної продукції та обладнання для ароматизації приміщень. Можливі партнери, що будуть постачальниками таких товарів, зазначені в табл. 1.2.

**Таблиця 1.2 – Компанії-партнери**

Партнери	Характеристика
 <p><a href="https://solo-air.com.ua">https://solo-air.com.ua</a></p>	<p>Компанія, що має офіси у м. Київ, Одеса, Харків. Фахівці компанії провели безліч досліджень, систематизували свої знання, навчають власників бізнесу правильно використовувати аромамаркетинг у своєму бізнесі.</p> <p>Сотні українських компаній та приватних осіб є постійними клієнтами компанії. Компанія здійснює прямі поставки продукції західних компаній та є виробником обладнання, дає гарантію низьких цін та високої якості. Всі аромати перевірені організацією IFRA, що контролює оборот запашних речовин.</p>
 <p><a href="https://kamana.ua">https://kamana.ua</a></p>	<p>Фахівці <b>KAMANA Perfume store</b> обирають для гостей тільки кращі зразки, спираючись на професійні знання, творчість і натхнення. Допомагають створювати парфумерний гардероб для гостей, прагнуть підібрати аромат, який підкреслить індивідуальність, розставить акценти і зробить образ ще багатограннішим і таким, що запам'ятовується.</p>
 <p><a href="https://bibliothèque-de-parfum.ua">https://bibliothèque-de-parfum.ua</a></p>	<p>Бренд заснований у 2019 році в Україні та став місцем творчості талановитих майстрів парфумерії з різних країн Європи. Співпрацює з магазинами, готелями, студіями краси та корпоративними клієнтами. Встановлює високі стандарти для своєї продукції та дотримується їх на кожному кроці</p>
 <p><a href="https://poetryhome.ua">https://poetryhome.ua</a></p>	<p>Український сервіс корпоративного обслуговування для готелів, ресторанів та барів, салонів краси, оздоровчих та SPA-центрів, клінік, спортивних клубів, офісів та коворкінгів. Компанія дає можливість не тільки познайомитися і доторкнутися до ольфакторного мистецтва, а й стати володарем своєї приватної колекції ароматних витворів.</p>
 <p><b>SISTER'S AROMA</b> <a href="https://sistersaroma.com">https://sistersaroma.com</a></p>	<p>Співпрацює з підприємствами сфери HoReCa, салонами краси, магазинами косметики та парфумерії. Пропонує широкий асортимент продукції від найкращих світових брендів.</p>

Інноваційні послуги сприяють формуванню позитивного іміджу готелю та підвищенню впізнаваності бренду. Гості пам'ятатимуть готель за його унікальний підхід до обслуговування та залученість до деталей [6].

Персоналізоване обслуговування, включаючи індивідуальний підбір аромату, сприяє формуванню міцних стосунків з гостями та збільшенню їх лояльності. Гості, які відчуються особливими та цінують увагу до своїх потреб, схильні повертатися до готелю знову та знову [7].

Готель може розглянути можливості для створення додаткового доходу шляхом продажу ароматів для використання вдома, організації ароматичних вечорів або проведення майстер-класів з парфумерного мистецтва [8].

Інноваційний підхід до обслуговування за допомогою індивідуального підбору аромату номеру може стати ключем до успіху для готелю, що прагне відрізнитися на ринку та привернути увагу нових та повторних гостей [9].

## РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Клімат Києва помірно континентальний, із м'якою зимою і теплим літом. Середньомісячні температури січня  $-3,5$  °С, липня  $+20,5$  °С. [20]

Шевченківський район — один із центральних і найстаріших районів міста Києва, який поєднує історичну спадщину, культурні цінності та сучасну інфраструктуру. Шевченківський район розташований у центральній частині Києва і межує з Печерським, Подільським, Солом'янським, Оболонським та Святошинським районами.

Район отримав назву на честь українського поета і художника Тараса Шевченка. Саме тут знаходиться університет ім. Т. Шевченка та його ботанічний сад. Район має багату історію, адже його територія включає одні з найдавніших частин міста.

Шевченківський район поєднує в собі багатство історичних пам'яток, культурну значимість і сучасний ритм життя. Він є одним із найпрестижніших і найбільш розвинених районів столиці, приваблюючи туристів і місцевих жителів своєю архітектурною красою та атмосферою.

Вул. Велика Васильківська, 37, Київ – адреса за якою планується спорудження об'єкту (готельного підприємства). Площа даної ділянки становить – 3400 м<sup>2</sup> де може розміститися готель на місткість – 120. Тип закладу розміщення – готель ділового призначення.

Я обрав саме цю ділянку через гарне місце знаходження і чудову транспортну розв'язку. Також через знаходження поруч багатой кількості бізнес центрів Печерського та Шевченківського районів, що дає змогу гостям не витратити велику кількість часу на дорогу.

Якщо ж вам потрібно буде швидко (без заторів) дістатися в інший кінець міста, за 100 метрів знаходиться метро, станція синьої гілки «Площа Льва Толстого» або ж одразу перехід на зелену гілку.

Також за 2.5 км., знаходиться залізничний вокзал, 10.5 км., до аеропорту «Жуляни».

Дане місце в самому центрі столиці знаходження є чудовим місцем для бізнес готелю.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

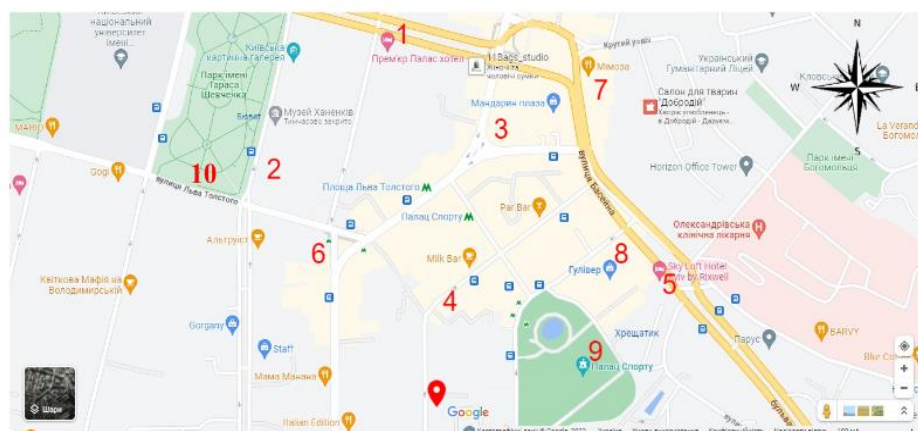
Забезпеченість досліджуваного регіону готелями, характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства наведена в табл. 1.1.

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса		Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
Hotel De Paris	Велика Васильківська, 5	Готель	4*	Одномісний номер: 3398грн Двомісний номер: 3600грн	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання, харчування
Premier Palace Hotel	Бульвар Шевченко 29	Готель	5*	- 289 номерів різних категорій: від стандартних до президентських люксів. - Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: ресторан, фітнес-центр, конференц-зал, Wi-Fi Послуги: проживання, харчування, конференц-зали, Wi-Fi, паркування
Bogdan Hall	Терещенківська, 17	Апарт-готель	3*	- 122 номери, розташованих у форматі апартаментів. - Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання, харчування
CentRoom Kiev	Шота Руставелі, 8	Міні-готель	-	- 17 номерів різних категорій. - Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання, Wi-Fi
Kyiv City Centr 2	Шота Руставелі, 21	Апарт-готель	3*	- 25 номерів розташованих у форматі апартаментів. - Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання, харчування
Bessarabka Apartment	В Басейна, 3	Апарт-готель	3*	33 номери розташовані у форматі апартаментів. - Цінова політика	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання

				залежить від категорії та періоду проживання.	
Sky Loft Hotel Kyiv	Велика Еспланада, 17	Готель	4*	- 310 номерів різних категорій: від стандартних до сімейних люксів. - Цінова політика залежить від категорії та періоду проживання.	Інфраструктура: н/д Послуги: проживання, харчування, Wi-Fi, паркування

На рис. 1. наведено ситуаційний план на основі карти міста, в якому відбувається проектування. Радіус обхвату території на плані – 800..2000м. Масштаб розробки – М 1: 5000



**Рис. 1 – Ситуаційний план**

Експлікація будівель і споруд на ситуаційному плані наведена в табл. 2.2.

**Таблиця 2.2 – Експлікація будівель і споруд на ситуаційному плані**

№ п/п	Назва будівель та споруд	Характеристика	Основні та додаткові послуги
	<b>Конкуренти</b>		
1	Готель «Прем'єр Палац»	5* 672 номери	Тренажерний зал, критий басейн під скляним куполом, фінська сауна, турецька лазня, тайський масаж і SPA салон. Також готель має бутік та казино. На території розташовано 3 ресторани (1 сезонний).
2	Bogdan Hall	3* 122 номери	Має власну парковку, є повністю обладнана міні-кухня з обіднім столом.

3	Hotel de Paris	4* 23 номерів	Бутік-готель. Всі апартаменти готелю вирізняються шикарним оформленням, стильними меблями.
4	Kyiv city center 2	3* 25 номерів	Апартаменти оформлені у елегантному бутік-стилі. Обладнані необхідною побутовою технікою, кухнею та обідньою зоною
5	Sky Loft Hotel Kyiv	4* 310 номерів	Ресторан "Easy Breezy"; Чотири конференц-зали; Спортзал.
6	Best View Apart	3* 50 номерів	Апартаменти Best View у Києві з видом на місто пропонують номери, терасу, ресторан і бар.
7	Bessarabka Apartment	3* 33 номери	Мають власні кухні, також можна скористатися системою клімат контроль
	<b>Місця тяжіння туристів</b>		
1	Комплекс Гулівер	ТРЦ - 10 поверхів БЦ - 33 поверхи	
2	Палац Спорту	Без піднятої сцени - 6113 місць Із піднятою сценою - ( 7513 місць)	
3	Парк ім. Т. Шевченка	Площа - 5.6 га	

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

Дослідивши туристичні маршрути та місця відпочинку поблизу обраного місця для майбутнього готелю було знайдено низку місць тяжіння туристів та гостей міста. Дані зазначені в таблиці 2.3.

**Таблиця 2.3 – Туристичні маршрути та місця відпочинку**

№ з	Назва будівель та споруд	Опис
1	Парк Шевченка	Парк розташований в самому центрі Києва, що робить його ідеальним для прогулянок та сімейного відпочинку.

2	ТЦ Гулівер	ТРЦ для сімейного відпочинку з величезною торговельною зоною, кінотеатром та зонами для відпочинку.
3	Музей сучасного мистецтва PinchukArtCentre	Міжнародний центр сучасного мистецтва 21 століття
4	Ресторан "Первак"	Смачна національна кухня та автентичний інтер'єр роблять це місце прекрасним для гостей міста.
5	Київська міська філармонія	Історична пам'ятка культури, яка майже півтора століття приймає поціновувачів аудіо-візуального мистецтва
8	Бізнес-центр "Гулівер"	Сучасний офісний простір для бізнесу та зустрічей, який пропонує зручні умови для роботи.
9	Фітнес-центр "Sport Life"	Сучасний фітнес-центр з різноманітними тренажерами та басейном для активного відпочинку.
10	Київський національний академічний театр оперети	Має 4 сцени: «Головна сцена», «Театр у фойє», «Сцена 77», «Stage lab»
11	Національний музей ім. Тараса Шевченка	Представлені оригінали картин Т. Шевченка, особисті речі митця, чисельні оригінальні твори Тараса Шевченка, рідкісні фотографії поета, прижиттєві видання з дарчими написами.

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності проектованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель ділового призначення
Спеціалізація	Діловий готель
Категорія	4*
Кількість номерів	120
Місце знаходження	м. Київ, вулиця Велика Васильківська, 37
Форма власності	Приватна
Споруда готелю	7 поверхів
Стиль дизайну	Екстер'єр будівлі готелю витриманий в сучасному технологічному стилі, використовуючи інноваційні матеріали та підходи. Панорамні вікна, неправильної форми створюють виразні форми охоплюючи стіни, технологічний дизайн включає у себе легкість та неповторність, враховуючи інновації та функціональність.
Контингент споживачів	Бізнесмени, політики, журналісти.
Основні послуги	Проживання, харчування

Додаткові послуги	Консьерж-сервіс, room-service, бізнес-центр, послуги перекладача( в т.ч. мовою жестів).
Інфраструктура	Номери, Ресторан, лоббі-бар, лаунж-зона, стійка реєстрації, підземний та наземний паркінг..
Режим роботи	Цілорічне функціонування, цілодобово(відповідно до комендантської години)
Площа земельної ділянки	0,034 км <sup>2</sup>

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готель ділового призначення, що проектується надаватиме основні та додаткові послуги, що були зазначені в 2 розділі роботи. Служби, що надаватимуть дані послуги, зазначені в табл.3.1.

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба управління номерним фондом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прибирання житлових номерів готелю;</li> <li>- прибирання коридорів на поверхах готелю;</li> <li>- підготування номерів згідно побажання гостей</li> </ul>	Менеджер, покоївки,
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація харчування в ресторані готелю;</li> <li>- складання виробничої програми закладу;</li> <li>- замовлення сировини та товарів;</li> <li>- щосезонне оновлення меню закладу, згідно сезонних продуктів</li> </ul>	Менеджер, офіціанти, прибиральники, шеф-кухар, кухарі, мийники, завідувач виробництва, вантажник, комірник, бармен
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бронювання номерів клуб-готелю;</li> <li>- надання інформації щодо послуг готелю;</li> <li>- реєстрація нових відвідувачів;</li> <li>- розрахунок за послуги, якими скористались відвідувачі;</li> <li>- надання персональних пропозицій; - допомога з будь-якого питання.</li> </ul>	Менеджер, носій багажу, гардеробник, швейцар, касир
Служба роботи з персоналом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- створення запитів щодо нових працівників;</li> <li>- проведення співбесід;</li> <li>- наймання на роботу працівників; - організація team building</li> </ul>	Працівники відділу кадрів
Служба безпеки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- захист майна ;</li> <li>- організація безпеки для гостей та співробітників готелю;</li> </ul>	Охорона, інспектор протипожежної охорони
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація безпечного перебування відвідувачів та гостей готелю</li> </ul>	
Адміністративна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація будь-яких керівних питань;</li> <li>- контроль всіх служб готелю</li> </ul>	Директор, заступник
Інженерна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- організація безперебійного функціонування інженерних систем;</li> <li>- ремонт інженерних систем готелю;</li> </ul>	Головний інженер, сантехнік

Фінансово-комерційна служба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведення журналу прибутків та витрат;</li> <li>- складання прогнозів підприємства;</li> <li>- заповнення фінансової документації;</li> <li>- нарахування заробітних плат працівникам готелю</li> </ul>	Головний бухгалтер, бухгалтери, касир
-----------------------------	--	---------------------------------------

Функціональне управління здійснюється певною сукупністю підрозділів, що спеціалізуються на виконанні конкретних видів робіт, необхідних для прийняття рішень у системі лінійного управління. Ідея полягає в тому, що виконання окремих функцій покладається на фахівців.

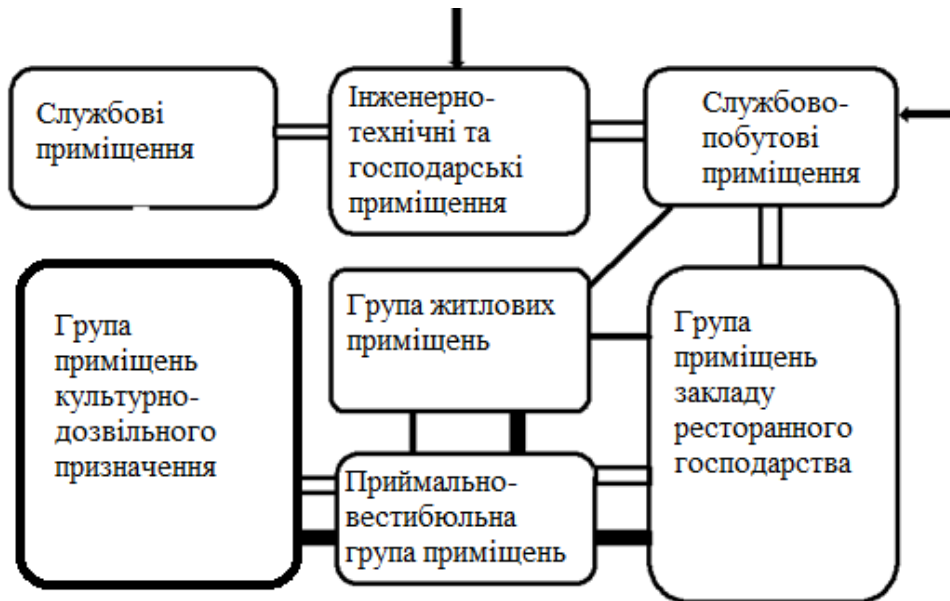


Рис. 3.1 – Функціональна схема готелю ділового призначення

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Таблиця 3.2. Приймально-вестибюльна група приміщень

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Вестибюль</b>				
Диван	Pufetto	2	230x85x104	3,9
Крісло для відпочинку	Pufetto	4	104x94x88	3,6
Журнальний столик	Jysk	2	900x450x600	0,8
Рослина Туя	Епіцентр	6	350x350x1200	4,32
Всього				<b>12,62</b>
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка реєстрації	Tashuta	1	1450x900x1100	1,26
Стілець	Jysk	4	450x450x1020	0,41
Бокс для ключів	TS 0052	1	830x420x1950	0,70
Всього				<b>4,31</b>
<b>Камера схову</b>				
Сейфовий шкаф з ячейками	ЩДМ	1	1080x450x1200	0,49
Стелаж	УХЛ-МАШ	2	920x300x1080	0,55
Всього				<b>1,59</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Стіл	Jysk	1	1170x520x750	0,60
Стілець	Jysk	4	410x550x805	3,76
Шафа	Jysk	1	600x380x1900	0,23
Всього				<b>4,51</b>
<b>Консьєрж-сервіс</b>				
Стіл	Jysk	1	1170x520x750	0,60
Стілець	Jysk	4	410x550x805	3,76
Всього				<b>4,28</b>
<b>Сейфова</b>				
Сейф	Авангард СО-1000К	4	1000x440x400	1,76
Всього				<b>7,04</b>
<b>Швейцарська зона</b>				

Візок для багажу	Green Hotel 955	3	1050x610x1900	5,76
Стілець	Jysk	3	410x550x805	2,04
Всього				<b>7,8</b>
<b>Місце для багажних візків</b>				
Стійка для багажу	HZ-K025	2	525x610x410	2,5
Всього				<b>5</b>
<b>Гардероб</b>				
Дзеркало	IKEA	1	350x9x600	-
Стелаж для аксесуарів	DC Dana 4	4	920x300x1080	1,10
Стійка з вішаками	Rozetka	2	1700x800x850	0,68
Тумба для взуття	RS-4-60-LOFT	1	600x300x650	0,39
Всього				<b>2,17</b>
<b>Пост охорони</b>				
Стіл з моніторами	V-concept	1	2000x800x750	1,6
Офісне крісло	DiPortes	1	1100*600*2195	0,66
Шафа	Doros Ектор	1	600x380x1900	0,23
Всього				<b>2,49</b>
<b>Вбиральня чоловіча</b>				
Рукомийник	AM.PM	2	544x282x900	0,36
Рушникосушник	7R	2	550x500	-
Дзеркало	IKEA	2	350x90x600	-
Тримач для паперу	Ravak	2	70x50x140	-
Унітаз підвісний	AM.PM	2	825x370x570	0,61
Всього				<b>0,97</b>
<b>Вбиральня жіноча</b>				
Рукомийник	AM.PM	2	544x282x900	0,36
Рушникосушник	7R	2	550x500	-
Дзеркало	IKEA	2	350x90x600	-
Тримач для паперу	Ravak	2	70x50x140	-
Унітаз підвісний	AM.PM	2	825x370x570	0,61
Всього				<b>0,97</b>
<b>Вбиральня для маломобільної групи населення</b>				
Рукомийник	AM.PM	1	544x282x900	0,18
Рушникосушник	7R	1	550x500	-
Дзеркало	IKEA	1	350x90x600	-
Тримач для паперу	Ravak	1	70x50x140	-
Унітаз підвісний	AM.PM	1	825x370x570	0,31
Всього				<b>0,49</b>

На основі корисної площі, визначаємо орієнтовну площу приміщень за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \ 53,27/0,4=133,17$$

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

<b>Приміщення</b>	<b>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>	<b>Нормативна площа приміщень, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	31,5	156
Бюро прийому та реєстрації	10,7	12
Кімната чергового адміністратора	11,2	12
Консьєрж-сервіс	10,7	8
Камера схову	3,9	10
Пост охорони	6,2	2
Гардероб	5,4	-
Жіночий санвузол	2,4	8
Чоловічий санвузол	2,4	8
Санвузол для маломобільних груп населення	1,47	4

В даному випадку, приміщення приймально-вестибюльної групи менше ніж нормативний показник, тому приймаємо та зазначаємо нормативну площу.

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

<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа приміщень; м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	156
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	12
Службовий санітарно-технічний блок	8
Консьєрж-сервіс	10,7
Камера схову	10

Приміщення охорони	2
Гардероб	5,4
Жіночий санвузол	8
Чоловічий санвузол	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>236,1</b>

### 3.3. Характеристика житлової групи приміщень

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду ділового готелю категорії 4\* на 120 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	1	2
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	1	2	2
Двомісний стандарт	1	2	50	100
Одномісний стандарт	2	1	50	50
Стандарт для мало мобільних груп населення	2	2	14	28
<b>Всього</b>			<b>120</b>	<b>186</b>

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць , шт.	Габаритні розміри , мм	
<b>Апартаменти</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Міні-бар	Gorenje	1	650x650x885	0,42

Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Журнальний столик	Jysk	1	890x660x890	0,58
Пуф	Puffeto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>7,16</b>

<b>Вітальня</b>				
Диван	Puffeto	1	1214x558x623	0,67
Крісло	Puffeto	2	558x553x623	0,61
Журнальний стіл	Jysk	1	620x453x452	0,28
Стіл обідній	Jysk	1	2500x1200x650	3
Стільці обідні	Jysk	5	380x369x775	0,7
<b>Всього</b>				<b>5,26</b>

<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна	Villeroy&Boch	1	800*800*1850	0,64
Ванна	Villeroy&Boch	1	960x680x680	0,65
<b>Всього</b>				<b>2,04</b>

<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32

<b>Всього</b>				<b>0,97</b>
<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>16,51</b>
<b>Люкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>6</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Puffeto	1	1214x558x623	0,67
Крісло	Puffeto	2	558x553x623	0,61
Журнальний стіл	Jysk	1	620x453x452	0,28
Шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>2,45</b>
<i>Продовження таблиці 3.6</i>				
<b>Санітарний вузол основний</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна	Villeroy&Boch	1	800*800*1850	0,64
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Санітарний вузол додатковий</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
<b>Всього</b>				<b>0,97</b>

<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>11,89</b>
<b>Напівлюкс</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>6</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна	Villeroy&Boch	1	800*800*1850	0,64
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>8,47</b>
<b>Одномісний стандарт</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>6</b>

<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна	Villeroy&Boch	1	800*800*1850	0,64
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>8,47</b>
<b>Двомісний стандарт</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>6</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна	Villeroy&Boch	1	800*800*1850	0,64
<b>Всього</b>				<b>1,88</b>
<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>8,47</b>

<b>Стандарт для мало мобільних груп населення</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Ліжко	Pufetto	1	2050x2050x662	4,2
Тумбочка	Jysk	2	468x496x455	0,46
Підставка для багажу	Sovalle	1	700x650x600	0,45
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>6</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	669x650x652	0,43
Умивальник	Cersanit	1	589x560x750	0,32
Душова кабіна для мобільних груп населення	Ravak	1	1195x980x2000	1,17
<b>Всього</b>				<b>1,92</b>
<b>Передпокій</b>				
Дзеркальна шафа	Diportes	1	1700x547x1890	0,92
Пуф	Pufetto	1	420x400x440	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,08</b>
<b>Всього</b>				<b>9</b>

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів ділового готелю категорії 4\* на 120 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	37	5,1	2,4	5,6	50,1
Люкс	21,1	3,4	2,4	2,7	29,6
Напівлюкс	15	3,4	-	2,7	21,1
Двомісний стандарт	15	4,8	-	2,7	22,5
Одномісний стандарт	15	4,7	-	2,7	22,4

Стандарт для мало мобільних груп населення	15	4,8	-	2,7	22,5 + 20% = 27
--	----	-----	---	-----	-----------------

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Диван	Pufetto	2	1214x558x623	1,34
Крісло	Pufetto	4	558x553x623	1,2
Журнальний стіл	Jysk	3	620x453x452	0,84
<b>Всього</b>				<b>3,38</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Шафа	DiPortes	2	1300x690x1800	1,79
Стіл	Jysk	1	1450x620x680	0,89
Крісло	Pufetto	2	558x553x623	1,2
Стільці	Jysk	4	385x369x752	0,56
<b>Всього</b>				<b>4,44</b>
<b>Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі</b>				
Білизнопровід	-	1	558x550	0,3
Шафа	DiPortes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>1,1</b>
<b>Комора прибирального інвентаря</b>				
Шафа	DiPortes	2	1300x690x1800	1,79
<b>Всього</b>				<b>1,79</b>
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Візок для білизни	-	4	1200x680x1100	3,26
<b>Всього</b>				<b>3,26</b>
<b>Приміщення чищення взуття</b>				

Стіл	Jysk	1	1450x620x680	0,89
Стілець	Jysk	4	385x369x752	0,56
Шафа	DiPortes	2	1300x690x1800	1,79
<b>Всього</b>				<b>3,24</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	AM&PM	1	669x650x652	0,43
Умивальник	AM&PM	1	589x560x750	0,32
<b>Всього</b>				<b>0,75</b>

<b>Сервізна</b>				
Візок	Hendi	2	1200x680x1100	1,63
Стелаж	PEK-3	2	1780x360x1690	1,28
<b>Всього</b>				<b>2,91</b>
<b>Комора чистої білизни</b>				
Шафа	DiPortes	1	1300x690x1800	1,78
<b>Всього</b>				<b>1,78</b>
<b>Кімната побутового обслуговування</b>				
Стіл	Jysk	1	1450x620x680	0,89
Стілець	Jysk	4	385x369x752	0,56
Шафа	DiPortes	1	1300x690x1800	0,89
<b>Всього</b>				<b>1,79</b>

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	8,4	30
Кімната чергового персоналу	11,1	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	2,75	6
Комора прибирального інвентаря	4,4	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,15	12
Приміщення чищення взуття	8,1	6
Санвузол для персоналу	1,9	4
Сервізна	7,2	12
Комора чистої білизни	4,4	8
Кімната побутового обслуговування	4,45	6
<b>Всього</b>	<b>60,85</b>	<b>100</b>

Порівнявши площі приміщень поповерхового обслуговування готелю обираємо більші значення, табл.3.10.

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
Комора прибирального інвентаря	4,4

Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення чищення взуття	8,1
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	12
Комора чистої білизни	8
Кімната побутового обслуговування	6
<b>Всього</b>	<b>102,5</b>

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

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

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва підприємства харчування та ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначимо склад і площу приміщень основного закладу ресторанного господарства.

В проектуваному діловому готелі категорії 4\* на 186 місць проектується такі заклади харчування (табл.3.11).

Місткість ресторану розрахуємо наступним чином: рекомендований % від загальної місткості готелю 4\* складає 90%, тобто  $186 \cdot 90\% = 167$  місць.

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Вищий	167	Гості готелю	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «A la carte»	офіціантами (повне / часткове)	Європейське, українське	з 7 <sup>00</sup> до 00 <sup>00</sup> години

Лобі бар	Вищий	30	Гості готелю	«A la carte»	барменами (повне)	-	з 5 <sup>00</sup> до 00 <sup>00</sup> години
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	самообслуговування	комплексне меню	з 7 <sup>00</sup> до 21 <sup>00</sup> години

### 3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Для розробки виробничої програми необхідно скласти меню для шведського столу (сніданку) та основного меню вільного вибору.

**Таблиця 3.12– Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
<b>Холодні страви та закуски</b>		
згідно ТК	Брускетта з томатами і рукколою	25
згідно ТК	Салат з відварним язиком (язик, яйце, пармезан, черрі, руккола)	50
згідно ТК	Салат «Червоний» (помідори, огірки, цибуля)	50
згідно ТК	Помідори нарізані свіжі	30
згідно ТК	М'ясна нарізка (шинка, балик, хамон)	10/10/10
згідно ТК	Яйце відварене	40
згідно ТК	Фаршировані яйця (гриби, голландський сир, сметана, гірчиця)	45
згідно ТК	Сирна нарізка (фета, голландський, моцарела)	10/10/10
	Йогурт в асортименті «Чудо» (вишня, персик, полуниця)	135 мл
	Молоко 3,6% «Галичина»	200 мл
	Ряжанка «Галичина»	200 мл
	Масло вершкове «Селянське»	5
<b>Основні страви</b>		
згідно ТК	Рибна котлета на пару	50
згідно ТК	Сосиска відварна	50
згідно ТК	Куряча котлета	50
згідно ТК	Булгур відварний	90
згідно ТК	Гречка відварна	90
згідно ТК	Макарони з маслом	90
згідно ТК	Скрембл з двох яєць з додаванням:	100
	- сиру	10

	- шинки	20
	- помідорів	20
	- шампіньйонів	30
	- зелені (кріп, зелена цибуля)	10
згідно ТК	Яєчня з беконом	80
<b>Солодкі страви (десерти)</b>		
згідно ТК	Повидло з вишні	20
згідно ТК	Повидло яблучно-грушеве	20
згідно ТК	Джем абрикосовий	10
	Мед	10
згідно ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	20/20/20/20
згідно ТК	Салат фруктовий (полуниця, горіхи, мед, груша, диня)	75
<b>Напої</b>		
	Чай чорний «Гринфілд»	200
	Чай зелений «Гринфілд»	200
згідно ТК	Чай обліпиховий (обліпиха, м'ята, мед, апельсин, лимон)	200
	Кава Еспресо	30
	Кава Американо	150
	Кава Капучіно	200
	Какао з маршмеллоу	200/10
	Вода мінеральна газована/ негазована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна сильногазована «Боржомі»	500
згідно ТК	Лимонад м'ятний (м'ята, лайм, спрайт)	250
згідно ТК	Лимонад ягідний (чорника, малина, полуниця)	250
	Сік в асортименті «Галіція»	200
	Сік мультівітамін «Sandora»	200
згідно ТК	Фреші в асортименті (апельсин, грейпфрут, яблуко, морква)	200
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>		
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб гречаний	30
згідно ТК	Хліб житній	30
згідно ТК	Хліб безглютеновий	30
згідно ТК	Пампушки з часником	20
згідно ТК	Гост французький	25
згідно ТК	Круасан класичний	30
згідно ТК	Круасан шоколадний	40
згідно ТК	Наполеон	40
згідно ТК	Штрудель	40
згідно ТК	Червоний оксамит	40

**Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору ресторану вищого класу**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г</b>
<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Салат «Натхнення»(курка, морква, горішки, яйце, картопля, майонез)	150
згідно ТК	Закуска «Фірмова» (чіабатта, часник, гриби, сир пармезан, фірмовий соус)	80
Згідно ТК	Лосось від шефа (фісташки, аспарагмус, кунжут, соєвий соус)	200
Згідно ТК	Перепілка в сирно-малиному соусі	150
згідно ТК	Десерт «Від Червоної шапочки» (яблуко, творог, мед, кориця)	150
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	«Рибна закуска» (оселедець, цибуля, хліб чорний)	120/40
Згідно ТК	Тартар з лосося (лосось, кінзі, оливкова олія, гречаний хліб)	70/10
Згідно ТК	«Креветковий салат» (креветки, руккола, черрі, пармезан, медово-гірчичний соус)	100
Згідно ТК	«Капрезе» (моцарелла, томати, базилік, соус песто)	150
Згідно ТК	Салат з томатів, фети і базиліка	100
Згідно ТК	«Асорті з овочів» (томати, огірки, перець, листя салату)	30/30/20/10
Згідно ТК	«Огірки малосольні» (огірки, зелена цибуля)	100
Згідно ТК	«Асорті до пива» (шинка, балик, ковбаса «Коньячна», ковбаса копчена, паштет курячий)	20/30/20/20/30
Згідно ТК	Тартар з телятини (жовток, телятина, кінза)	80
Згідно ТК	«Язик відварний з білим соусом» (язик, майонез, листя салату)	120
Згідно ТК	«Асорті сирне» (моцарелла, пармезан, Російський, горгонзола, мед, полуниця)	30/20/20/20/5/10
<b>Гарячі закуски</b>		
Згідно ТК	«Фуагра з ягідним соусом» (печінка, малина, ожина, розмарин)	100/20
Згідно ТК	Сир в клярі з джемом (сулугуні, смородиновий джем)	80/10
<b>Супи</b>		
Згідно ТК	Домашній суп (курка, морква, яйце, селера)	200
Згідно ТК	Борщ (буряк, томати, телятина, картопля, цибуля, пампушка)	200/10
Згідно ТК	«Капустяк дієтичний» ( капуста, пшоно, цибуля, картопля, морква, сметана)	200/20
<b>Основні страви</b>		

Згідно ТК	«Смажена скумбрія» (скумбрія, цибуля, лимон)	250
Згідно ТК	«Дорадо в соляній подушці»	200
Згідно ТК	«Рибна котлета на подушці» (запечений хек, цибуля, яйце, картопля, сметана)	100/100
Згідно ТК	Сібас с томатами і оливками (запечений сібас, кіноа, кабачок, томати, оливки)	250
Згідно ТК	Стейк Рібай (розмарин, вершковий соус, цибуля)	200
Згідно ТК	Печінка смажена в медово-гірчичному соусі	150
Згідно ТК	«Шніцель» (індичка, сухарі, масло, петрушка, кріп, руккола, цукіні, зелені яблука, синя капуста)	150/100
Згідно ТК	«Качина ніжка на пюре з кольорової капусти» (запечена качка, кольорова капуста, вершки, часник, сир)	250/100
Згідно ТК	Стейк з брокколі (брокколі, часник, морква, селера, паприка, кінза)	200
Згідно ТК	«Рулетики з баклажанів» (смажені баклажани, томати, цукіні, часниковий соус)	250
Згідно ТК	«Лобіо» (квасоля, томатне пюре, цибуля, морква, капуста, картопля)	250
Згідно ТК	Паста Карбонара (бекон, жовток, цибуля, вершки, пармезан)	200
Згідно ТК	Паста болоньезе (фарш свинина-яловичина, морква, селера, цибуля, пармезан)	220
Згідно ТК	Паста з грибами та трюфельним маслом (білі гриби, вершки, пармезан, трюфельне масло)	200
	<b>Десерти</b>	
Поставка	Наполеон	150
Поставка	Естерхазі	200
Поставка	Панна-кота з полуничним соусом	150
Поставка	Празький торт	150
Поставка	«Тірамісу»	150
	<b>Напої власного виробництва</b>	
	Чай зелений	400
	Чай чорний	400
Згідно ТК	Чай зелений з обліпихою	400
	Еспресо	30
	Капучіно	250
	Какао з маршмелоу	250/10
Згідно ТК	Лимонад цитрусовий (мінеральна вода, апельсин, лимон, фруктоза)	200
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний (спрайт, м'ята, лайм)	200
Згідно ТК	Фреши (апельсиновий, яблучний, грейпфрутовий)	200
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
Поставка	Хліб житній	50

Поставка	Хліб гречаний	50
Поставка	Хліб пшеничний	50
Поставка	Пампушки	75
Поставка	Пиріг з вишнями	100
Поставка	Штрудель з яблуками	150

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

<b>Назва напою</b>	<b>Ємність пляшки / величина порції, л</b>
<b>Горілка і горілчані вироби</b>	
Горілка «Хортиця», Україна	0,7/0,05
Горілка «Кристална», ТМ	0,7/0,05
Горілка «Неміров», Україна	0,7/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,7/0,05
Горілка «Grey goose», Франція	0,7/0,05
Медовуха «Пасічник», Україна	0,7/0,05
<b>Вина</b>	
Вино «Совіньйон» біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	0,75
Вино «Muni Bianco» біле сухе, ТМ «Daniele Piccinin», Австрія	0,75
Вино «Peter Weiss» біле сухе, ТМ «Peter Wetzer», Венгрія	0,75
Вино «Cotnar Bella» рожеве напівсолодке, ТМ «Monte Cote», Україна	0,75
Вино «Cabernet» червоне сухе, ТМ «Volgrad», Україна	0,75
Вино «T.N.» червоне сухе, ТМ «Partida Creus», Іспанія	0,75
<b>Ігристе вино</b>	
Ігристе вино «Allegro, White Semi-Sweet Muscat» біле сухе, ТМ «Artinero», Україна	0,75
Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія	0,75
Ігристе вино «Cava» біле сухе, ТМ «Jaume Serra», Іспанія	0,75
<b>Коньяки і бренді</b>	
Коньяк «Baron Otard» VS, Франція	0,7/0,05
Коньяк «Remy Martin» VSOP, Франція	0,7/0,05
Коньяк «Hennessy» VSOP, Франція	0,7/0,05
Бренді «Sandeman Imperial», Іспанія	0,7/0,05
<b>Лікери</b>	
Лікер «Kahlua», Мексика	0,7/0,05
Лікер «Jagermeister», Німеччина	0,7/0,05
Лікер «Green Chartreuse», Франція	0,7/0,05
<b>Мінеральні води</b>	

Вода мінеральна «Моршинська» (газована, без газу)	1,0/0,5
Вода мінеральна «Боржомі»	0,5
<b>Фруктові води</b>	
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	0,5/0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,5/0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5/0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Швепс»	0,5/0,25
<b>Соки</b>	
Сік «Сандора» в асортименті (вишня, апельсин, мультівітамін, яблуко, томат)	1,0/0,25
Сік «Річ» в асортименті (яблуко-виноград, гранат, персик, вишня)	1,0/0,25
<b>Пиво</b>	
Пиво безалкогольне світле «Стелла», Бельгія, 0%	0,5
Пиво безалкогольне світле «Хугарден», Бельгія, 0%	0,5
Пиво «Чернігівське», Україна, 4,8%	0,33/0,5
Пиво «Стелла», Бельгія, 5%	0,33/0,5
Пиво «Хугарден», Бельгія, 4,9%	0,33/0,5
Пиво «Leffe Brune», Бельгія, 6,3%	0,33

**Таблиця 3.15– Меню лоббі-бару готелю категорії 4\***

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
	<b>Аперитиви</b>	
	Вермут «Fiero», ТМ «Martini», Італія	0,7/0,05
	Вермут «Bianco», ТМ «Martini», Італія	0,7/0,05
	Вермут «Extra Dry», ТМ «Martini», Італія	0,7/0,05
	Біттер «Campari», Італія	0,7/0,05
	<b>Коктейлі</b>	
	<b>Безалкогольні</b>	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
Згідно ТК	Коктейль «Фраголіно» (м'ята, сік клюкви, мінеральна вода, смородина, малина)	300
	<b>Алкогольні</b>	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
згідно ТК	Коктейль «Апероль шпрітц» (біттер, шампанське, мінеральна вода, апельсин)	280
	<b>Десертні вина</b>	
	Вино Chizay Трамінер біле десертне, Україна	750

	Вино Shabo Кагор десертне червоне, Україна	750
	Вино Масандра Бастардо червоне десертне, Україна	750
	<b>Віскі</b>	
	Віскі Ледчиг, Шотландія	700/50
	Віскі Денстон, Шотландія	700/50
	Віскі Джек Деніелс, Шотландія	700/50
	Віскі Джемісон, Ірландія	700/50
	<b>Коньяки</b>	
	Коньяк «Baron Otard» VS, Франція	700/50
	Коньяк «Remy Martin» VSOP, Франція	700/50
	Коньяк «Hennessy» VSOP, Франція	700/50
	<b>Горілка</b>	
	Горілка «Козацька», Україна	700/50
	Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	700/50
	Горілка «Finlandia», Фінляндія	700/50
	<b>Лікери</b>	
	Лікер «Kahlua», Мексика	700/50
	Лікер «Jagermeister», Німеччина	700/50
	Лікер «Green Chartreuse», Франція	700/50
	<b>Чай</b>	
	Чай чорний «Річард»	500
	Чай зелений «Річард»	500
Згідно ТК	Чай трав'яний (ромашка, липа)	500
	<b>Кава (арабіка 70%, робуста 30%)</b>	
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	150
Згідно ТК	Американо з молоком	200
Згідно ТК	Капучіно	250
Згідно ТК	Лате	300
	<b>Мінеральні води</b>	
	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	500
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500
	<b>Холодні закуски</b>	
згідно ТК	Брускетта з хумусом, вяленими томатами і маслинами	60
згідно ТК	Тарталетка з креветками та сиром	30
згідно ТК	«Капрезе» (моцарелла, томати, базилік, соус песто)	150

згідно ТК	Гуакамоле з кунжутом і гречаним хлібом	100/20
згідно ТК	«Асорті сирне» (моцарелла, пармезан, Російський, горгонзола)	20/20/25/20
	<b>Гарячі закуски</b>	
згідно ТК	«Жульєн з куркою» (курка, гриби, сир, цибуля)	120
згідно ТК	«Запечені гриби» (гриби, сир, сметана)	100
згідно ТК	«Сир в клярі і джемом» (сулугуні, смородина)	80
	<b>Солодкі страви</b>	
згідно ТК	«Тірамісу»	120
згідно ТК	«Крем з полуницею»	100
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
згідно ТК	Хліб житній	50
згідно ТК	Хліб гречаний	50
згідно ТК	Хліб пшеничний	50
згідно ТК	«Штрудель з яблуками»	150
згідно ТК	«Пиріг з персиками»	120

**Таблиця 3.16 – Скомплектоване меню для їдальні персоналу готелю**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г (мл)
1	2	3
Понеділок		
Обід 1		
згідно ТК	Салат із свіжої капусти і огірків з олією	150
згідно ТК	Суп курячий	200
згідно ТК	Рис з рибою	150
згідно ТК	Компот із сухофруктів (яблуко, вишня, груша)	200
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний	50
Обід 2		
згідно ТК	Салат «Овочевий» (помідори, цибуля, олія)	150
згідно ТК	Суп Капусняк з сметаною	200/10
згідно ТК	Куряча котлета з гречкою	150
згідно ТК	Кисіль	200
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний	50
Вівторок		
Обід 1		

згідно ТК	Салат «Фантазія» ( помідори, спаржа, квасоля стручкова, капуста цвітна, огірки, капуста брюссельська, горошок консервований, олія)	150
згідно ТК	Суп з макарон	200
згідно ТК	Рагу овочеve (картопля, морква, капуста білокачанна, консервований горошок, помідори)	250
згідно ТК	Шарлотка яблучна з медом	150
згідно ТК	Напій із шипшини	200
Обід 2		
згідно ТК	Салат з моркви, яблук і фініків зі сметаною	150
згідно ТК	Шніцель з індички з пюре	250
згідно ТК	Суп з гречки	200
згідно ТК	Пиріг з вишнями	150
згідно ТК	Узвар	200
Середа		
Обід 1		
згідно ТК	Салат «Ейфорія» ( помідори, спаржа, квасоля стручкова, капуста цвітна, огірки, олія)	150
згідно ТК	Котлета натуральна рибна з рисом	250
згідно ТК	Солянка	200
згідно ТК	Шоколад	50
згідно ТК	Напій із шипшини	200
Обід 2		
згідно ТК	Салат з моркви по – корейськи	100
згідно ТК	Печінка смажена з пюре	250
згідно ТК	Суп гороховий	200
згідно ТК	Пиріг з яблуками	150
згідно ТК	Узвар	200
Четвер		
Обід 1		
згідно ТК	Салат з рукколи, помідорів, огірків, маслин і перцю.	150

згідно ТК	Філе курки запечене з булгуром	250
згідно ТК	Розсольник	200
згідно ТК	Наполеон	150
згідно ТК	Напій із ожини	200
Обід 2		
згідно ТК	Салат «Зелений» (помідори, огірки, олія)	150
згідно ТК	Суп з цвітної капусти	200
згідно ТК	Свинна котлета з гречкою	250
згідно ТК	Фреш з яблука	200
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний	50
П'ятниця		
Обід 1		
згідно ТК	Салат з моркви по- корейськи	150
згідно ТК	Борщ	200
згідно ТК	Рагу овочеve (картопля, морква, капуста білокачанна, консервований горошок, помідори)	250
згідно ТК	Шарлотка яблучна з медом	150
згідно ТК	Напій із шипшини	200
Обід 2		
згідно ТК	Салат з моркви, яблук і фініків зі сметаною	150
згідно ТК	Шніцель з індички з пюре	250
згідно ТК	Суп з гречки	200
згідно ТК	Пиріг з вишнями	150
згідно ТК	Узвар	200
Субота		
Обід 1		
згідно ТК	Салат «Весінній»	150
згідно ТК	Котлета рибна з картолею	250
згідно ТК	Суп гороховий	200
згідно ТК	Шарлотка яблучна з медом	150
згідно ТК	Напій із ожини	200
Обід 2		
згідно ТК	Салат з помідорів і огірків	150
згідно ТК	Курка відварна з рисом	250
згідно ТК	Борщ	200
згідно ТК	Пиріг з грушою	150

згідно ТК	Узвар	200
Неділя		
Обід 1		
згідно ТК	Салат із свіжої капусти і моркви з олією	150
згідно ТК	Суп курячий	220
згідно ТК	Свинина з макаронами	250
згідно ТК	Компот із сухофруктів (персик, вишня)	200
згідно ТК	Хліб житньо-пшеничний	50
Обід 2		
згідно ТК	Салат «Ейфорія» (помідори, спаржа, квасоля стручкова, капуста цвітна, огірки, олія)	150
згідно ТК	Котлета натуральна рибна з рисом	250
згідно ТК	Солянка	200
згідно ТК	Шоколад	50
згідно ТК	Напій із шипшини	200

**Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 167 місяць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. Раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	сніданок для мешканців готелю		186
10 <sup>00</sup> – 11 <sup>00</sup>	перерва		
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	40	111
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,5	50	125
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	70	175
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	60	150
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,5	50	125
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	1,5	30	75
17 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>	1,5	40	111
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,6	70	70
19 <sup>00</sup> - 20 <sup>00</sup>	0,6	90	90
20 <sup>00</sup> - 21 <sup>00</sup>	0,6	60	60
21 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	0,6	30	30
<b>Всього відвідувачів за день</b>			<b>1308</b>

Денна оборотність місяця, раз	7,8
-------------------------------	-----

$$N_{\text{стр}} = 186 \times 10 + 1308 \times 3,5 = 1860 + 4578 = 6348 \text{ шт.}$$

Визначившись з загальною кількістю порцій, протягом дня та під час сніданку, складаємо таблиці 3.16-3.19, де відбувається розподіл страв за групами.

**Таблиця 3.16 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски</b>	30		558
рибні		20	112
м'ясні		25	140
овочеві		35	195
молоко та кисломолочні продукти		20	112
<b>Гарячі страви</b>		50	
м'ясні, рибні	20		
круп'яні яєчні,	50		186
сирні	30		465
<b>Солодкі страви</b>	20		372
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1860</b>

**Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Фірмові страви</b>	20	100	334
<b>Холодні страви та закуски</b>	30		501
м'ясні		55	276
салати		35	175
кисломолочні продукти		10	52
<b>Гарячі закуски</b>	10	100	167
<b>Супи</b>	5	100	84

<b>Основні гарячі страви</b> рибні	25		418
м'ясні		15	63
з яєць		65	272
круп'яні		10	42
		10	42
<b>Солодкі страви</b>	<b>10</b>		167
<b>Всього</b>	<b>100</b>		<b>1671</b>

**Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 186 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	47
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	47
Мінеральна вода	л	0,25	
Сік	л	0,25	
Лимонад	л	0,25	
<b>Хліб та хлібобулочні вироби</b>	кг	<b>0,1</b>	19
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	130

**Таблиця 3.19 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1308 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	0,1	130
<b>Холодні напої:</b>	л		
фруктова вода		0,2	267
мінеральна вода		0,3	393
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		
Хліб злаковий		0,05	66
Багет європейський світлий		0,05	66
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	0,2	314
<b>Вино-горілчані вироби</b>	л	0,2	262
<b>Пиво</b>	л	0,3	393

Визначивши кількість порцій на окремі групи страв, складаємо денну виробничу програму ресторану на сніданок та після, табл.3.20-3.22.

**Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Брускетта з томатами і рукколою	100	25
згідно ТК	Салат з відварним язиком (язик, яйце, пармезан, черрі, руккола)	25	50
згідно ТК	Салат «Червоний» (помідори, огірки, цибуля)	25	50
згідно ТК	Помідори нарізані свіжі	45	30
згідно ТК	Рибне асорті (сьомга, форель, оселедець)	62	10/10/10
згідно ТК	Салат з тунцем	50	50
згідно ТК	М'ясна нарізка (шинка, балик, хамон)	70	10/10/10
згідно ТК	Сирна нарізка (фета, голландський, моцарелла)	42	10/10/10
	Йогурт в асортименті «Чудо» (вишня, персик, полуниця)	20	135 мл
	Молоко 3,6% «Галичина»	20	200 мл
	Ряжанка «Галичина»	15	200 мл
	Масло вершкове «Селянське»	15	5
<b>Гарячі страви</b>			
згідно ТК	Рибна котлета на пару	50	110
згідно ТК	Сосиска відварна	72	50/60
згідно ТК	Куряча котлета	64	75
згідно ТК	Булгур відварний	93	90
згідно ТК	Рис відварний	93	110
згідно ТК	Гречка відварна	80	120
згідно ТК	Скрембл з двох яєць з додаванням: - сиру	120	

	- шинки - помідорів - шампіньйонів - зелені (кріп, зелена цибуля)		
згідно ТК	Ячня з беконом	79	80
згідно ТК	Млинці з сиром кисломолочним	120	100
згідно ТК	Сирники	159	100
<b>Солодкі страви</b>			
згідно ТК	Наполеон	124	120
згідно ТК	Штрудель	124	120
згідно ТК	Червоний оксамит	124	120
<b>Напої</b>			
	Чай чорний «Гринфілд»	32	200
	Чай зелений «Гринфілд»	32	200
згідно ТК	Чай обліпиховий (обліпиха, м'ята, мед, апельсин, лимон)	32	200
	Кава Еспресо	50	30
	Кава Американо	50	100
	Кава Капучіно	44	200
	Какао з маршмеллоу	44	200/10
	Вода мінеральна газована/ негазована «Моршинська»	40	250
	Вода мінеральна сильногазована «Боржомі»	40	250
	Лимонад м'ятний (м'ята, лайм, спрайт)	30	250
	Лимонад ягідний (чорника, малина, полуниця)	30	250
	Сік в асортименті «Галіція»	48	250
<b>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</b>			
згідно ТК	Хліб пшеничний	40	30
згідно ТК	Хліб гречаний	40	30
згідно ТК	Хліб житній	40	30
згідно ТК	Хліб безглютеновий	40	30
згідно ТК	Пампушки з часником	80	40
згідно ТК	Тост французький	40	25
згідно ТК	Круасан класичний	46	80
згідно ТК	Круасан шоколадний	46	80

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 167 місць**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
<b>Фірмові страви</b>			
згідно ТК	Салат «Натхнення»(курка, морква, яйце, картопля, майонез)	70	150
згідно ТК	Закуска «Фірмова» (чібатта, часник, гриби, сир пармезан, фірмовий соус)	80	80

згідно ТК	Лосось від шефа (фісташки, аспарагус, кунжут, соєвий соус)	65	200
згідно ТК	Перепілка в сирно-малиному соусі	63	150
згідно ТК	Десерт «Від Червоної шапочки» (яблуко, творог, мед, кориця)	80	150
<b>Холодні страви та закуски</b>			
згідно ТК	«Рибна закуска» (оселедець, цибуля, хліб чорний)	46	120/40
згідно ТК	Тартар з лосося (лосось, кінза, оливкова олія, гречаний хліб)	46	70/10
згідно ТК	«Креветковий салат» (креветки, руккола, черрі, пармезан, медово-гірчичний соус)	46	100
згідно ТК	«Асорті до пива» (шинка, балик, ковбаса «Коньячна», ковбаса копчена, паштет курячий)	46	20/30/20/20/30
згідно ТК	Тартар з телятини (жовток, телятина, кінза)	46	80
згідно ТК	«Язик відварний з білим соусом» (язик, майонез, листя салату)	46	120
згідно ТК	«Капрезе» (моцарелла, томати, базилік, соус песто)	58	150
згідно ТК	Салат з томатів, фети і базиліка	58	100
згідно ТК	«Асорті з овочів» (томати, огірки, перець, листя салату)	58	30/30/20/10
згідно ТК	«Асорті сирне» (моцарелла, пармезан, Російський, горгонзола, мед, полуниця)	52	30/20/20/20/5/10
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	«Фуагра з ягідним соусом» (печінка, малина, ожина, розмарин)	80	100/20
згідно ТК	Сир в клярі з джемом (сулугуні, смородиновий джем)	87	80/10
<b>Супи</b>			
згідно ТК	Домашній суп (курка, морква, яйце, селера)	28	200
згідно ТК	Борщ (буряк, томати, телятина, картопля, цибуля, пампушка)	28	200/10
згідно ТК	«Капустяк дієтичний» (капуста, пшоно, цибуля, картопля, морква, сметана)	28	200/20
<b>Основні страви</b>			
згідно ТК	«Смажена скумбрія» (скумбрія, цибуля, лимон)	12	250
згідно ТК	«Дорадо в соляній подушці»	12	200
згідно ТК	«Рибна котлета на подушці» (запечений хек, цибуля, яйце, картопля, сметана)	12	100/100
згідно ТК	Сібас с томатами і оливками (запечений сібас, кіноа, кабачок, томати, оливки)	12	250
згідно ТК	Стейк Рібай (розмарин, вершковий соус, цибуля)	15	200
згідно ТК	Печінка смажена в медово-гірчичному соусі	80	150
згідно ТК	«Шніцель» (індичка, сухарі, масло, петрушка, кріп, руккола, цукіні, зелені яблука, синя капуста)	80	150/100

згідно ТК	«Качина ніжка на пюре з кольорової капусти» (запечена качка, кольорова капуста, вершки, часник, сир)	92	250/100
згідно ТК	Стейк з брокколі (брокколі, часник, морква, селера, паприка, кінза)	14	200
згідно ТК	«Рулетики з баклажанів» (смажені баклажани, томати, цукіні, часниковий соус)	14	250
згідно ТК	«Лобіо» (квасоля, томатне пюре, цибуля, морква, капуста, картопля)	14	250
згідно ТК	Паста Карбонара (бекон, жовток, цибуля, вершки, пармезан)	14	200
згідно ТК	Паста болоньезе (фарш свинина-яловичина, морква, селера, цибуля, пармезан)	14	220
згідно ТК	Паста з грибами та трюфельним маслом (білі гриби, вершки, пармезан, трюфельне масло)	14	200
<b>Десерти</b>			
	Наполеон	30	150
	Естерхазі	30	200
	Панна-кота з полуничним соусом	30	150
	Празький торт	30	150
	«Тірамісу»	47	150
<b>Напої власного виробництва</b>			
	Чай зелений	28	250 мл
	Чай чорний	28	250 мл
	Чай зелений з обліпихою	28	250 мл
	Еспресо	100	30 мл
	Капучіно	83	120
	Какао з маршмелоу	38	200
Згідно ТК	Лимонад цитрусовий (мінеральна вода, апельсин, лимон, фруктоза)	28	250
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний (спрайт, м'ята, лайм)	28	250
Згідно ТК	Фреши (апельсиновий, яблучний, грейпфрутовий)	28	250
Згідно ТК	Лимонад цитрусовий (мінеральна вода, апельсин, лимон, фруктоза)	28	250
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний (спрайт, м'ята, лайм)	28	250
Згідно ТК	Фреши (апельсиновий, яблучний, грейпфрутовий)	28	250
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
	Хліб житній	40	100
	Хліб гречаний	40	100
	Хліб пшеничний	40	100
	Пампушки	30	100
	Пиріг з вишнями	117	100

**Таблиця 3.22– Денна виробнича програма напоїв ресторану вищого класу на 167 місць**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки / величина порції, л
<b>Горілка і горілчані вироби</b>		
Горілка «Хортиця», Україна	170	0,5/0,05
Горілка «Кристална», ТМ	170	0,5/0,05
Горілка «Неміров», Україна	170	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія	170	0,5/0,05
Горілка «Grey goose», Франція	190	0,5/0,05
Медовуха «Пасічник», Україна	170	0,5/0,05
<b>Вина</b>		
Вино «Совіньйон» біле сухе, ТМ «Ореанда», Україна	27	0,75
Вино «Muni Bianco» біле сухе, ТМ «Daniele Piccinin», Австрія	27	0,75/0,15
Вино «Peter Weiss» біле сухе, ТМ «Peter Wetzer», Венгрія	27	0,75/0,15
Вино «Cotnar Bella» рожеве напівсолодке, ТМ «Monte Cote», Україна	27	0,75/0,15
Вино «Cabernet» червоне сухе, ТМ «Bolgrad», Україна	27	0,75/0,15
Вино «T.N.» червоне сухе, ТМ «Partida Creus», Іспанія	27	0,75/0,15
<b>Ігристе вино</b>		
Ігристе вино «Allegro, White Semi-Sweet Muscat» біле сухе, ТМ «Artinero», Україна	46	0,75/0,15
Ігристе вино «Asti» біле солодке, ТМ «Martini», Італія	46	0,75/0,15
Ігристе вино «Cava» біле сухе, ТМ «Jaume Serra», Іспанія	46	0,75/0,15
<b>Коньяки і бренді</b>		
Коньяк «Baron Otard» VS, Франція	35	0,7/0,05
Коньяк «Remy Martin» VSOP, Франція	35	0,7/0,05
Коньяк «Hennessy» VSOP, Франція	35	0,7/0,05
Бренді «Sandeman Imperial», Іспанія	35	0,7/0,05
<b>Лікери</b>		
Лікер «Kahlua», Мексика	54	0,7/0,05
Лікер «Jagermeister», Німеччина	54	0,7/0,05
Лікер «Green Chartreuse», Франція	54	0,7/0,05
<b>Пиво</b>		

Пиво безалкогольне світле «Стелла» , Бельгія, 0%	150	0,5/0,5
Пиво безалкогольне світле «Хугарден», Бельгія, 0%	150	0,5/0,5
Пиво «Чернігівське», Україна, 4,8%	150	0,5/0,5
Пиво «Стелла», Бельгія, 5%	150	0,5/0,5
Пиво «Хугарден», Бельгія, 4,9%	140	0,33/0,33
Пиво «Leffe Brune», Бельгія, 6,3%	140	0,33/0,33

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Харчові продукти: Це включає постачальників м'яса, риби, овочів, фруктів, сирів, молочних продуктів та інших продуктів харчування. Такі постачальники забезпечують ресторан свіжими та якісними інгредієнтами для приготування страв.

Напої: Це постачальники вина, спиртних напоїв, безалкогольних напоїв, кави та чаю. Вони забезпечують ресторан великим асортиментом напоїв, які задовольняють смаки гостей.

**Таблиця 3.23 - Потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, Субпродукти	Свинина	Охолоджена
	Телятина	Охолоджена
	Яловичина	Охолоджена
	Філе курки	Охолоджене
	Стегно курки	Охолоджене
	Перепілка	Охолоджена
	Індичка	Охолоджена
	Качка	Охолоджена
	Печінка куряча	Охолоджена
	Язик телячий	Охолоджений
	Яйця	Охолоджені
Риба та морепродукти	Скумбрія	Свіжий
	Лосось	Охолоджений
	Хек	Заморожений
	Креветки	Охолоджені
	Сібас	Свіжий
М'ясна та рибна Гастрономія	Оселедець	фасований, в/г
	Кальмар	фасований, в/г
	Бекон	фасований, в/г
	Балик	фасований, в/г
	Шинка	Фасована, в/г
	Ковбаса «Коньячна»	фасована, в/г

	Ковбаса копчена	фасована, в/г	
	Паштет курячий	фасований, в/г	
Молоко, молочні та жиrowі продукти	Молоко коров'яче	Пакетоване, 3,2%	
	Йогурт	Пакетований, 3,2%	
	Сир кисломолочний	фасований, в/г, 8%	
	Кефір	Пакетований, 4%	
	Маскарпоне	фасований, в/г	
	Сметана	Пакетована, 25%	
	Вершки	Пакетовані, 15%	
	Пармезан	фасований, в/г	
	Сулугуні	фасований, в/г	
	Моцарела	фасований, в/г	
	Горгонзола	фасований, в/г	
	Фета	фасований, в/г	
	Масло вершкове	фасований, в/г, 75%	
	Овочі та зелень	Огірки	Свіжі
Помідори		Свіжі	
Баклажани		Свіжі	
Авокадо		Свіже	
Цукіні		Свіжі	
Морква		Свіжі	
Селера		Свіжа	
Цибуля		Свіжі	
Перець болгарський		Свіжі	
Капуста		Свіжі	
Пекінська капуста		Свіжі	
Салат		Свіжі	
Руккола		Свіжі	
Шпинат		Свіжий	
Часник		Свіжий	
Картопля		Свіжа	
Гриби		Свіжі	
Синя капуста		Свіжі	
Петрушка		Свіжі	
Кінза		Свіжа	
Брокколі		Свіжі	
Кріп		Свіжі	
Кольорова капуста		Свіжі	
Квасоля		Свіжі	
Спаржа		Свіжі	
Капуста брюссельська		Свіжі	
Буряк		Свіжі	
Базилік		Свіжі	
Фрукти та ягоди		Лимон	Свіжий
		Вишні	Свіжі
	Персик	Свіжі	
	Фініки	Свіжі	
	Яблука	Свіжі	
	Полуниця	Свіжі	
	Апельсин	Свіжі	
	Грейпфрут	Свіжі	

	Шипшина	Свіжі
	Абрикоси	Свіжі
	Смородина	Свіжі
	Груша	Свіжі
Бакалійні товари	Тунець	Консервований
	Огірок	Слабосолений
	Орегано	Фасоване
	Помідор	Мочені
	Морська капуста	Консервована
	Маслини	Консервовані
	Горішки	Фасовані
	Майонез	Консервований
	Мед	Фасований
	Соус песто	Фасований
	Соевий соус	Фасований
	Трюфельне масло	Фасоване
	Олія рослинна	Бутильована
	Сіль	Фасована, в/г
	Перець чорний горошком	Фасований, в/г
	Цукор	Фасована, в/г
	Печиво савоярді	Фасоване, в/г
	Кунжут	Фасований, в/г
	Кориця	Фасована
	Томатна паста	Консервована
	Суміш сухофруктів	Фасовані
	Горошок зелений	Консервований
	Шоколад молочний	Фасований
	Чай зелений	Фасований
	Чай трав'яний	Фасований
	Чай чорний	Фасований
	Кава	Фасована
	Сухі продукти	Борошно пшеничне
Сухарі панірувальні		Фасовані
Кіноа		Фасована
Рис шліфований		Фасований
Макарони з твердих сортів		Фасовані
Гречка		Фасована
Булгур		Фасований
Пшоно		Фасоване
Ячка		Фасована
Вівсянка		Фасована
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб житній	Фасований
	Хліб пшеничний	Фасований
	Хліб гречаний	Фасований
	Чабата	Фасована
	Пампушки	Фасований
	Естерхазі	Фасований
	Наполеон	Фасований
	Пиріг з вишнями	Фасований
	Штрудель з яблуками	Фасований
	Панна-кота з полуничним соусом	Фасований

	Празький торт	Фасований
	«Тірамісу»	Фасований
	«Крем з полуницею»	Фасований
Напої алкогольні	Горілка «Хортиця»	пляшкова
	Горілка «Finlandia»	пляшкова
	Горілка «Кристална»	Пляшкова
	Горілка «Grey goose»	пляшкова
	Медовуха «Пасічник»	пляшкова
	Вино «Совіньон»	пляшкова
	Вино «Muni Bianco»	пляшкова
	Вино «Peter Weiss»	пляшкова
	Вино «Cotnar Bella»	пляшкова
	Вино «Volgrad»	пляшкова
	Вино «Т.Н.»	пляшкова
	Ігристе вино «Artinero»	пляшкова
	Ігристе вино «Asti»	пляшкова
	Ігристе вино «Cava»	пляшкова
	Коньяк «Baron Otard» VS	пляшкова
	Коньяк «Remy Martin» VSOP	пляшкова
	Коньяк «Hennessy» VSOP	пляшкова
	Бренді «Sandeman Imperial»	пляшкова
	Лікер «Kahlua»	пляшкова
	Лікер «Jagermeister»	пляшкова
	Лікер «Green Chartreuse»	пляшкова
	Пиво безалкогольне світле «Стелла»	пляшкова
	Пиво безалкогольне світле «Хугарден»	пляшкова
	Пиво «Чернігівське»	Кега
	Пиво «Стелла»	Кега
	Пиво «Хугарден»	Кега
	Пиво «Leffe Brune»	пляшкова
	Напої безалкогольні та Слабоалкогольні	Вода мінеральна «Трускавецька» (газована, без газу)
Вода мінеральна «Боржомі»		пляшкова
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»		пляшкова
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»		пляшкова
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»		пляшкова
Напій безалкогольний сильногазований «Швепс»		пляшкова
Сік «Наш сік» в асортименті (вишня, апельсин, мультивітамін, яблуко, томат)		пляшкова
Сік «Садочок» в асортименті (яблуко-виноград, гранат, персик, вишня)		пляшкова

Процес приймання сировини, її зберігання, надходження до цехів та приготування страв в ресторані включає кілька етапів, які допомагають забезпечити якість та безпеку продуктів. Ось загальний опис цих етапів:

### 1. Приймання сировини:

- Постачальники доставляють сировину до ресторану згідно з умовами контракту.
- Проводиться перевірка якості та кількості поставленої сировини.
- Важливо вести документацію про приймання сировини, включаючи акти приймання-передачі та сертифікат якості.

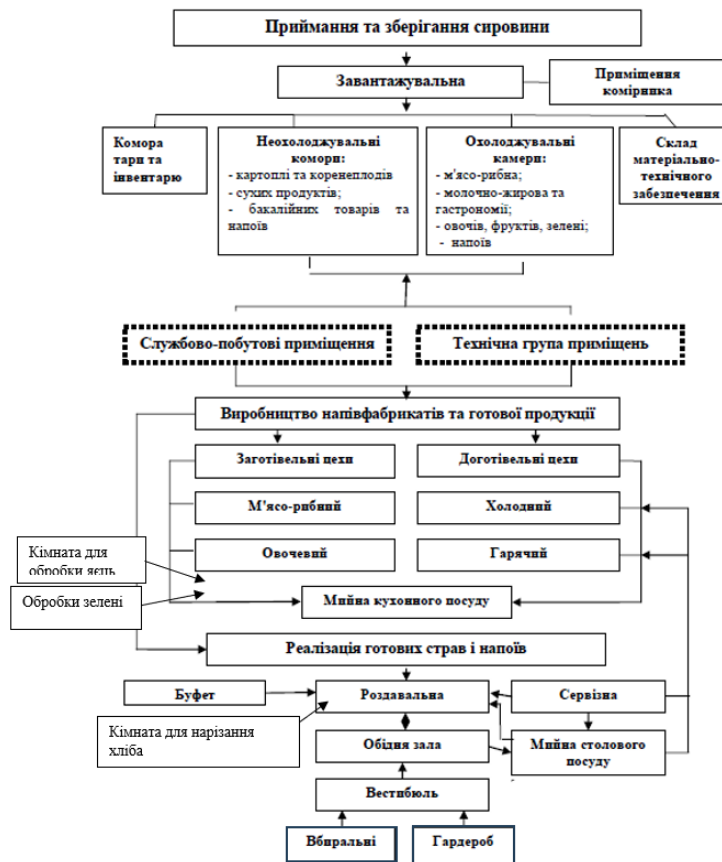


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану

### 2. Зберігання сировини:

Холодильні камери: для швидкопсувних продуктів (м'ясо, риба, молочні продукти).

Морозильні камери: для замороженої сировини.

Сухі склади: для сипучих матеріалів, спецій.

Зона зберігання овочів і фруктів: із регульованим температурним режим.

### 3. Надходження до цехів:

Овочевий цех отримує овочі та зелень.

М'ясний цех отримує м'ясо, субпродукти.

Рибний цех – рибу та морепродукти.

Кондитерський цех – молочні продукти, цукор, борошно тощо.

4. Приготування страв:

### **Попередня підготовка**

Мийка овочів, фруктів, м'яса, риби тощо.

Чистка, нарізка, філетування та інша механічна обробка.

Замочування, маринування, підготовка напівфабрикатів.

### **Теплова обробка**

Варіння (вода, бульйон).

Смаження (на сковороді, грилі, у фритюрі).

Запікання (духова шафа).

Тушкування або парове приготування.

Контроль температури і часу готування.

### **Формування страви**

Нарізання, викладення компонентів страви на тарілку.

Додавання соусів, гарнірів, зелені, спецій.

Формування

### **Подача**

Передача страви офіціантам.

Гарнірування або прикраса перед сервіруванням.

Подача на стіл гостям.

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

Обслуговування в ресторані ділиться на дві стадії, в залежності від часу харчування (сніданок та обслуговування а-ля карт) та на реалізацію та організацію цього харчування.

Сніданок починається о 7 годині ранку. На сніданок представлено різні страви за системою «шведський стіл», рис.3.3.

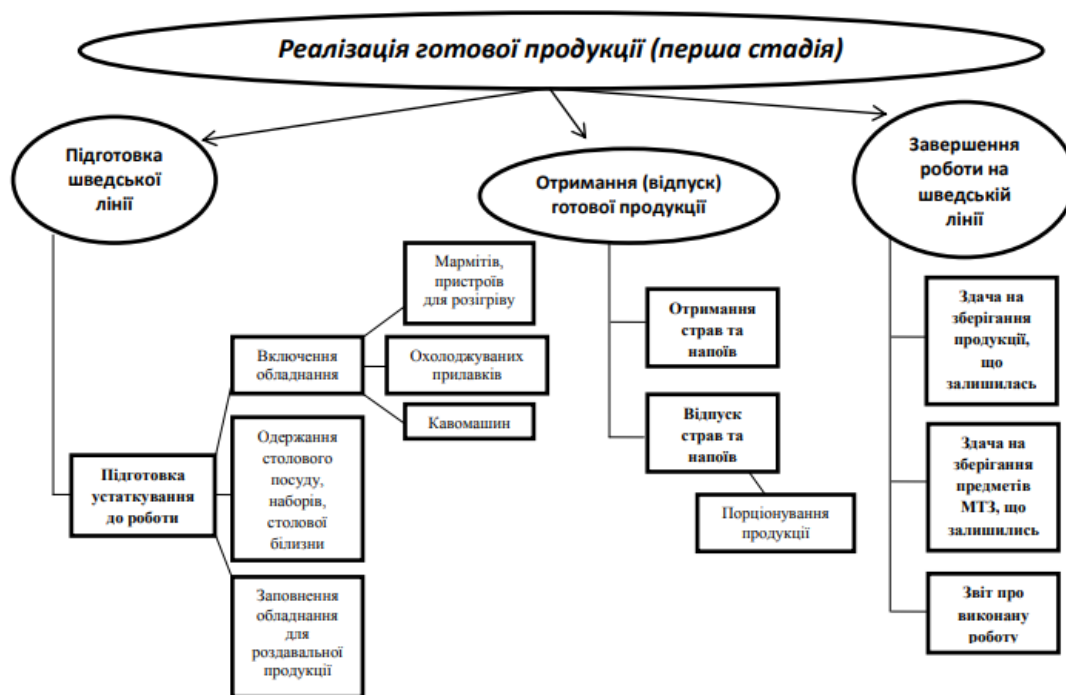


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані

Після сніданку розпочинається прибирання та підготовка зали до обслуговування гостей за меню «а-ля карт».рис 3.4

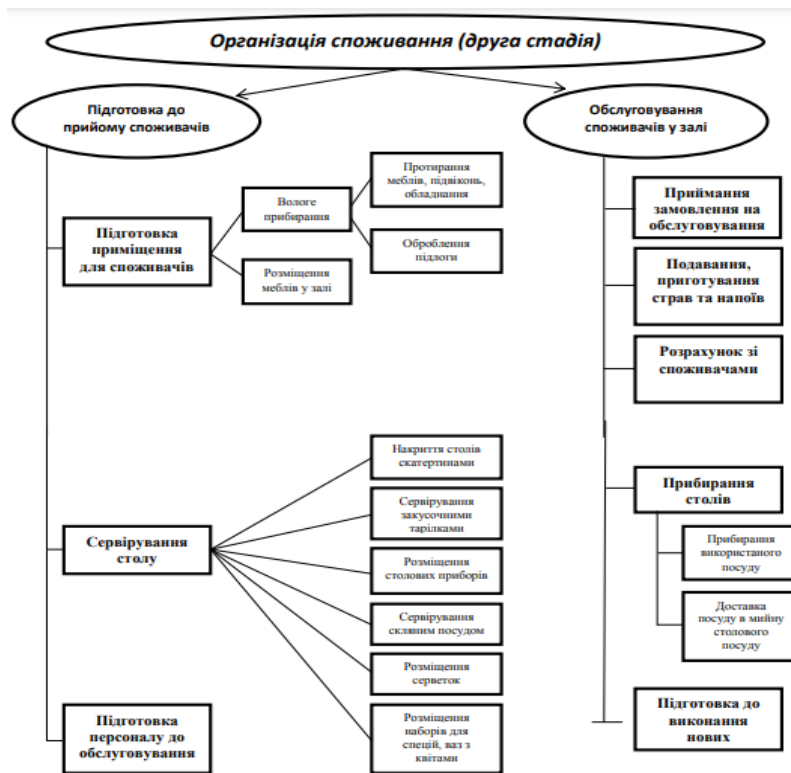


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан ділового готелю м. Київ розташовується на першому поверсі готелю, поруч з приймально-вестибюльною групою приміщень. Перелік приміщень закладу зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 167 місць

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів:</b>	
Обідня зала з барною стійкою	185
Вбиральня жіноча	12
Вбиральня чоловіча	12
Вбиральня для маломобільних груп населення	18
Вестибюль	15
Гардероб	12
<b>Всього</b>	<b>254</b>
<b>Виробничі:</b>	
М'ясо – рибний цех	15
Приміщення для обробки яєць	8
Приміщення для нарізання хліба	8
Овочевий цех	16
Холодний цех	15
Мийна кухонного посуду	15
Приміщення для завідуючого виробництвом	15
Мийна столового посуду	14

Роздавальня	4
Сервізна з білизняною	12
Гарячий цех	16
Підсобне приміщення бару	6
<b>Всього</b>	<b>144</b>
<b>Складські приміщення:</b>	
Комора овочів та коренеплодів	10
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	8
Комора сухих продуктів	9
Комора МТЗ	8
<b>Охолоджувальні камери: для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії</b>	8
для зберігання м'яса та риби	8
для зберігання овочів та фруктів	8
Завантажувальна	15
Мийна та комора тари та інвентарю	15
Приміщення комірника	14
<b>Всього</b>	<b>112</b>
<b>Службово - побутові</b>	
Кабінет менеджера ресторанного господарства	16
Приміщення персоналу	14
Гардероб жіночий	8
Гардероб чоловічий	8
Душові та санвузли жіночі	14
Душові та санвузли чоловічі	14
Комора прибирального інвентарю та обладнання	12
Всього	100
<b>Корисна площа закладу</b>	<b>610</b>

### 3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення культурно-дозвільного призначення є важливим елементом інфраструктури сучасного ділового готелю, що сприяє створенню комфортної атмосфери для гостей, забезпечуючи їм можливості для відпочинку, розваг та спілкування. Такі приміщення відіграють особливу роль у формуванні іміджу закладу, адже відповідають очікуванням клієнтів, які поєднують робочі поїздки з культурним та дозвіллевим відпочинком. Важливим елементом культурно-дозвільних приміщень є конференц зал, оскільки контингент готелю обов'язково потребуватиме місце ділових зустрічей та брифінгів тощо.

**Таблиця 3.30 – Приміщення культурно-дозвільного призначення**

№ з/п	Назва приміщення	Площа , м2	Характеристика
1.	Конференц зал	27	Призначена для проведення зустрічей, тренінгів, брифінгів тощо. Оснащена проектором, звуковим обладнанням, принтером.
2	Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей	22,2	Призначена для зустрічі та вивчення індивідуальних потреб гостей.
3	Приміщення для зберігання ароматів		Призначена для зберігання готових та замовлених ароматів.
4	Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу		Призначена для навчання основ парфюмерії персоналу
5	Ароматека для гостей		Призначена для демонстрації зразків парфюму

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання , м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Конференц-зал</b>				
Стіл для переговорів	СК-209	3	3500x1750x750x	18,3
Стілець	Extra CF	90	540x460x900	22,32
Всього				<b>40,62</b>
<b>Переговорна кімната</b>				
Стіл	Hanex	2	1800x750x1200	2,70

Стілець	Extra CF	16	540x460x900	3,84
Крісло	Puffeto	4	558x553x623	1,22
Всього				<b>7,76</b>
<b>Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей</b>				
Стіл	Hanex	1	1800x750x1200	1,35
Крісло	Puffeto	2	558x553x623	0,61
Стілець	Extra CF	2	540x460x900	0,48
Всього				<b>2,44</b>
<b>Приміщення для зберігання ароматів</b>				
Стелаж	УХЛІ-МАШ	2	920x300x1080	0,55
Всього				<b>0,55</b>
<b>Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу</b>				
Стіл	СК-209	1	3500x1750x750x	6,1
Стілець	Extra CF	8	540x460x900	1,92
Всього				<b>8,02</b>
<b>Ароматека для гостей</b>				
Диван	Puffeto	2	230x85x104	3,9
Стіл демонстраційний	Signal ESCADA C II Marmur	2	400x1200x780	0,96
Всього				<b>4,86</b>

**Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Конференц-зал	<b>101,55</b>
Переговорна кімната	<b>19,4</b>
Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей	<b>6,1</b>
Приміщення для зберігання ароматів	<b>1,37</b>
Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу	<b>20</b>
Ароматека для гостей	<b>12,15</b>
<b>Всього</b>	<b>160,57</b>

### 3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Таблиця 3.24 – Склад і площа адміністративних приміщень готелю

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	12
Санвузол	6
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	8
Кімната головного інженера	10
Відділ кадрів	12
Архів	12
Бухгалтерія	12
Планово-виробничий відділ	12
<b>Разом</b>	<b>94</b>

Площа адміністративних приміщень проектного готелю складає 94 м<sup>2</sup>.

В табл.3.25. представлено склад і площа господарсько-виробничих груп.

Таблиця 3.25 – Склад і площа господарсько-виробничих груп

Приміщення	Площа м <sup>2</sup>
Пральня	35
Білизняна	29
Центральний диспетчерський пост	19
Майстерні	41
Вузол зв'язку	15
Складські приміщення	61
Служба прибирання території	15
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	25
Приміщення для технічних майстрів	15
<b>Разом</b>	<b>256</b>

Площа господарсько-виробничих приміщень проектного готелю складає 256 м<sup>2</sup>.

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

Відбір структури та розміру приміщень здійснюється враховуючи вимоги та стандарти, викладені в ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі".

У табл.3.26 представлено склад та площі приміщень для готелю категорії 4\*.

**Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень готелю категорії 4 \***

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Група А. Житлові поверхи</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартаменти	50,1
Люкс	59,2
Напівлюкс	42,2
Двомісний стандарт	1225
Одномісний стандарт	1220
Стандарт для маломобільної групи населення	378
Разом по групі А/1	<b>2874,5</b>
<b>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Майданчик для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
Комора прибирального інвентаря	4,4
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення чищення взуття	8,1
Санвузол для персоналу	4
Сервізна	12

Комора чистої білизни	8
Кімната побутового обслуговування	6
<b>Разом по групі А/2</b>	<b>102,5</b>

<b>Група Б. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</b>	
Вестибюль	156
Бюро прийому та реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	12
Службовий санітарно-технічний блок	8
Консьєрж-сервіс	10,7
Камера схову	10
Приміщення охорони	2
Гардероб	5,4
Жіночий санвузол	8
Чоловічий санвузол	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
<b>Разом по групі Б/1</b>	<b>235,1</b>
<b>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан на 167 місць	208
Їдальня для персоналу	60
Лобі-бар	22,2

<b>Разом по групі Б/2</b>	<b>290,2</b>
<b>Група Б/3. Приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Конференц-зал	101,55
Переговорна кімната	19,4
Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей	6,1
Приміщення для зберігання ароматів	1,37

Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу	20
Ароматека для гостей	12,15
<b>Разом по групі Б/З</b>	<b>160,57</b>

<b>Група В</b>	
<b>Група В /1 Склад і площа адміністративних приміщень готелю</b>	
Кабінет директора	12
Санвузол	6
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	8
Кімната головного інженера	10
Відділ кадрів	12
Архів	12
Бухгалтерія	12
Планово-виробничий відділ	12
<b>Разом по групі В /1</b>	<b>94</b>
<b>Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення</b>	
Пральня	35
Білизняна	29
Центральний диспетчерський пост	19
Майстерні	41
Вузол зв'язку	15
Складські приміщення	61
Служба прибирання території	15
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	25
Приміщення для технічних майстрів	15

<b>Разом</b>	<b>256</b>
<b>Група В/З. Технічні приміщення</b>	
Електрощитова	10
Вентиляційна камера	15
Теплопункт	15
<b>Разом по групі В/З</b>	<b>40</b>
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>4024,87</b>

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

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства,

$S_{роб}, м^2$ :

$$S_{роб} = S_{кор} * K1$$

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

$$S_{роб.} = 4749,34 * 1,18 = 4749,3 м^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі(стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу,

$$S_{заг}, м^2: S_{заг} = S_{роб} * K2 ,$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K2 = 4749,34 * 1,04 = 4939,3 м^2$$

Майбутній засіб розміщення матиме 7 поверхів, з яких 2 поверхи будуть підземні для розміщення паркінгу та господарських приміщень, один для службово-побутових приміщень та 4 поверхи житлових. Готель матиме прямокутну форму.

## РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Шевченківський район розташований у центральній частині Києва і межує з Печерським, Подільським, Солом'янським, Оболонським та Святошинським районами.

Район отримав назву на честь українського поета і художника Тараса Шевченка. Саме тут знаходиться університет ім. Т. Шевченка та його ботанічний сад. Район має багату історію, адже його територія включає одні з найдавніших частин міста.

Клімат Києва помірно континентальний, із м'якою зимою і теплим літом. Середньомісячні температури січня  $-3,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , липня  $+20,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Вул. Велика Васильківська, 37, Київ – адреса за якою планується спорудження об'єкту (готельного підприємства). [21]

Я обрав саме цю ділянку через гарне місце знаходження і чудову транспортну розв'язку. Також через знаходження поруч багатой кількості бізнес центрів Печерського та Шевченківського районів, що дає змогу гостям не витратити велику кількість часу на дорогу.

Якщо ж вам потрібно буде швидко (без заторів) дістатися в інший кінець міста, за 100 метрів знаходиться метро, станція синьої гілки «Площа Українських Героїв» або ж одразу перехід на зелену гілку.

Будівництво готельного підприємства передбачено з дотриманням сучасних будівельних, санітарних та безпекових стандартів.

Рельєф ділянки пологий, без зайвих насаджень та ухилів, що забезпечить високу урбанізацію засобу розміщення та допоможе зберегти природне середовище. Грунт на обраній ділянці дерново-слабопідзолистий.

Обраний район поєднує в собі сучасні будівлі та споруди, що створюють гармонійне середовище, для побудови нового готелю, який буде доповнювати архітектурний ландшафт району та відповідати загальному стилю місцевості.

Ділянка матиме прямокутну форму, що полегшить будівництво, а також зберегти внутрішню площу.

Перед головним входом передбачений заїзд та тимчасова автостоянку для гостей, також підземний паркінг. Для працівників готелю передбачена стоянка на задньому дворі засобу розміщення.

Пішохідні доріжки та під'їзд будуть виконані плиткою.

Територія готелю буде освітлюватися вуличними LED-ліхтарями та ліхтарями вбудованими в тротуар.

## 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення водопостачання

Готель у центральній частині Києва підключений до централізованої системи водопостачання міста, що забезпечує стабільне постачання холодної води. Для підвищення надійності водопостачання передбачено резервні ємності для зберігання води, об'єм яких розраховується відповідно до потреб готелю (зазвичай 24–48 годин автономної роботи).

Поліпропіленові труби (PPR) є популярним вибором для систем водопостачання завдяки своїм експлуатаційним характеристикам, довговічності та екологічній безпеці. У готелях, особливо категорії 4\*, ці труби забезпечують стабільну роботу системи та відповідають сучасним вимогам.

Особливості поліпропіленових труб

**Матеріал:** виготовляються з рандомсополімеру поліпропілену (PPR), який має високу хімічну та термічну стійкість.

**Термостійкість:** підходять для холодної та гарячої води (робоча температура до +70°C, короткочасна – до +95°C).

**Стійкість до корозії:** не іржавіють, не утворюють відкладень на внутрішніх стінках.

**Довговічність:** термін служби становить до 50 років за умови правильної експлуатації.

**Екологічність:** безпечні для питної води, не виділяють токсичних речовин.

**Типи поліпропіленових труб для холодної води**

PPR тип 1:

Легкі та економічні, використовуються для подачі холодної води під низьким тиском.

Для гарячої води та опалення PPR-AL:

Стійкі до високих температур і тиску, використовуються для гарячої води та опалення.

Поліпропіленові труби є оптимальним вибором для системи водопостачання у готелі 4\* завдяки своїй надійності, екологічності та економічності. Для гарячої води краще використовувати армовані варіанти, що забезпечують стійкість до температурних перепадів і мінімізують теплове розширення. Правильний вибір і професійний монтаж гарантують довговічність і комфорт експлуатації системи.

Загальні витрати води готельним комплексом визначаються як сума витрат води окремих ділянок (номерний фонд, ресторан, лоббі бар, полив газону і т.д.).

Готель(номерний фонд)

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(230*175*1)/1000 = 42,7 \text{ м}^3/\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(140*175*1)/1000 = 26 \text{ м}^3/\text{добу}$$

Ресторан

$$U=2,2*158*1,5*12*0,55 = 3637 \text{ страви}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(12*3637*1)/1000 = 43,6 \text{ м}^3/\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(4*3637*1)/1000 = 14,5 \text{ м}^3/\text{добу}$$

Лоббі бар

$$U=2,2*30*1,5*12*0,55 = 653 \text{ страви}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(2*653*1)/1000 = 1,3 \text{ м}^3/\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(1*653*1)/1000 = 0,7 \text{ м}^3/\text{добу}$$

Їдальня для персоналу

$$U=2,2*40*3*16*0,45 = 1900 \text{ страв}$$

$$Q_{tot\backslash\text{доб}}=(12*1900*1)/1000 = 22,8 \text{ м}^3/\text{добу}$$

$$Q_{totH\backslash\text{доб}}=(4*1900*1)/1000 = 7,6 \text{ м}^3/\text{добу}$$

Полив території

$$Q_{\text{пол}}=(3*4939*2*187)/710=7805,5 \text{ м}^3/\text{добу}$$

**Таблиця 4.1 – Розрахунок витрат води**

	Споживач	Одиниця виміру	К-сть	Добові витрати води, м <sup>3</sup>		Загальні витрати води за рік, м <sup>3</sup>
				Загальні	У тому числі гарячої	
1	Готель( номерний фонд)	Мешканців	186	42,7	26	17410,5
2	Ресторан	Посадочних місць	167	43,6	14,5	15914
3	Лоббі бар	Посадочних місць	30	1,3	0,7	474,5
4	Їдальня для персоналу	Посадочних місць	40	22,8	7,6	8322
5	Полив території	Площа	4939	-	-	7805,5
	<b>Загальні витрати води</b>	-	-	-	-	<b>49926,2</b>

Витрати стічних вод розраховуються за формулою

$$Q_{S \text{ заг}} = Q_{\text{заг}} \times p, \text{ м}^3$$

$$Q_{S \text{ заг}} = 49926,2 \times 0,9 = 44993,58 \text{ м}^3$$

### **Каналізація**

Інженерні системи каналізації в готелях категорії 4\* розробляються з урахуванням високих стандартів санітарії, безпеки та екологічності. Вони забезпечують ефективний збір, транспортування, очищення та утилізацію стічних вод.

**Поліпропіленові труби (ПП)** є одним із найкращих варіантів для систем внутрішньої та зовнішньої каналізації в сучасних готелях. Їх популярність обумовлена високими експлуатаційними характеристиками, довговічністю та відповідністю вимогам екологічності й безпеки.

Поліпропілен не піддається корозії, що робить його ідеальним для каналізаційних систем, зокрема для транспортування агресивних стоків (з кухонь, пралень тощо). Термін експлуатації до 50 років. Зберігають міцність навіть за інтенсивного використання.

### **Розташування стояків**

- Кожен стояк обслуговує групу номерів на одному вертикальному блоці.
- Санвузли проектуються так, щоб мінімізувати довжину з'єднувальних труб до стояків.
- Підключення до міської мережі

- Основний вихід: Єдиний магістральний колектор об'єднує всі стояки та виводить стоки в міську каналізацію.
- Резервний вихід: Передбачений у разі аварійної ситуації.
- Підключення до міської мережі
  - Основний вихід: Єдиний магістральний колектор об'єднує всі стояки та виводить стоки в міську каналізацію.
  - Резервний вихід: Передбачений у разі аварійної ситуації.

#### **Автоматизація та безпека**

- **Датчики витоків:** у зоні вузлів і фітингів.
- **Моніторинг рівня стоків:** у резервуарах або очисних спорудах.
- **Запобіжні клапани:** для запобігання зворотному потоку у випадку переповнення міської системи.

#### **Екологічні рішення**

- **Використання очищеної води:** для технічних потреб (змив туалетів, полив газонів).
- **Скорочення обсягу стоків:** системи економії води в санвузлах (двохрежимні зливні бачки, аератори).

#### **Орієнтовна схема системи каналізації**

##### **Номери**

- Внутрішні стояки → магістральний трубопровід.

##### **Кухня ресторану**

- Жироуловлювач → внутрішній трубопровід → магістраль.

##### **Пральня**

- Система очищення ПАР → магістральний трубопровід.

##### **Технічні приміщення**

- Відведення дренажу, конденсату → дренажна система або магістраль.

##### **Дренажна система**

- Дренаж дощової води → дощова каналізація.

Розроблена система каналізації для готелю 4\* на 120 номерів забезпечує надійний збір і відведення всіх видів стоків. Використання сучасних матеріалів і технологій

очищення сприяє екологічності та безпеці, а грамотне проектування гарантує безперебійну роботу системи навіть за пікових навантажень.

### **Монтаж**

Мінімальний ухил труб:

- для діаметра 50 мм – 3%;
- для діаметра 110 мм і більше – 2%.

Кріплення труб

- Обов'язкове використання спеціальних кріплень для уникнення провисання.

Теплова компенсація

- З урахуванням температурних коливань поліпропіленові труби потребують встановлення компенсаторів для уникнення деформацій.

Доступ до ревізії

- Передбачити ревізійні люки для очищення трубопроводів на кожному стояку та горизонтальному трубопроводі (через 15–30 м).

Гідроізоляція з'єднань

- Використання ущільнювальних прокладок для запобігання витокам

Поліпропіленові труби ідеально підходять для каналізаційної системи готелю 4\* завдяки їх довговічності, надійності, стійкості до агресивних середовищ та шумопоглинальних властивостей. Їх застосування забезпечує ефективну та безперебійну роботу системи навіть у умовах високого навантаження.

### **Системи опалення**

Система опалення для готелю має забезпечити комфортний мікроклімат у номерах та загальних приміщеннях, відповідати сучасним енергозберігаючим стандартам і враховувати специфіку будівлі. Нижче наведено основні етапи та компоненти розробки системи опалення.

Для готелю на 120 номерів доцільно застосувати **централізовану водяну систему опалення** із двотрубною розводкою. Це оптимальне рішення для великих об'єктів, яке дозволяє регулювати температуру в кожному приміщенні.

**Джерело тепла**

Котельня установка:

- Використання автономної котельні на території готелю.
- Теплогенератори: газові конденсаційні котли (висока енергоефективність та економічність).
- Резервний котел (наприклад, електричний або дизельний) для забезпечення безперервного теплопостачання.

Альтернативні джерела енергії:

- Теплові насоси (грунт-вода або повітря-вода).
- Сонячні колектори для підігріву води у міжсезоння.

**Підключення до централізованої міської системи теплопостачання** (як резервний варіант або за умови розвиненої інфраструктури).

### **Теплоносій**

- Використання гарячої води з температурним режимом 70–50°C (низькотемпературна система) для забезпечення енергоефективності.
- Система захисту від замерзання трубопроводів у разі аварій (антифриз або теплові кабелі).

### **Система розподілу тепла**

- **Горизонтальна двотрубна система:** Забезпечує індивідуальне регулювання температури в кожному номері та рівномірний розподіл тепла.
- **Вертикальна система:** Для зниження вартості обладнання, однак із меншими можливостями зонального регулювання.
- Матеріали труб: поліпропіленові або металопластикові труби з теплоізоляцією.

### **Опалювальні прилади**

#### **В номерах:**

- Радіатори з термостатами (сталеві або алюмінієві радіатори з низькою тепловою інерцією).
- Конвектори або підлогове опалення (для люксу та апартаментів).

#### **У загальних зонах:**

- Теплові завіси на входах.
- Підлогове опалення в холах, ресторанах, конференц-залах.

### **Система управління**

### **Автоматизація:**

- Центральний тепловий пункт (ЦТП) із погодозалежним регулюванням.
- Індивідуальні терморегулятори в номерах.

**Диспетчеризація:** Моніторинг стану системи через програмне забезпечення (витрата енергії, температура, аварії).

### **Енергозбереження**

- **Ізоляція:** утеплення будівлі (стіни, дахи, вікна) для зменшення тепловтрат.
- **Рекуперація тепла:** використання тепла від вентиляційної системи (встановлення рекуператорів).
- **Секційне зонування:** можливість відключення або зменшення опалення в незаселених зонах.

### **Безпека та екологічність**

- Дотримання норм пожежної безпеки та екологічних стандартів.
- Використання системи захисту від витоків теплоносія (запірна арматура, автоматичне відключення).
- Регулярне обслуговування котельного обладнання.

Система опалення для готелю 4\* на 120 номерів є ефективною, надійною та відповідає сучасним вимогам комфорту й енергозбереження. Вона забезпечує оптимальний температурний режим у всіх приміщеннях, економію енергоресурсів і високу адаптивність до умов експлуатації.

Для готелю 4\* рекомендовано використовувати **біметалічні радіатори** для номерів і загальних зон завдяки їхній довговічності та високій тепловіддачі. У номерах доцільно встановити компактні моделі з термостатами для підвищення комфорту гостей. У загальних зонах можна розглянути дизайнерські радіатори або додатково використовувати теплові завіси.

### **Royal Thermo BiLiner:**

Потужність на секцію: 180 Вт.

Преміальний зовнішній вигляд, антикорозійне покриття.

Такі радіатори можуть ефективно забезпечувати комфортну температуру в номерах готелю, забезпечуючи надійне та ефективне опалення протягом усього року.

Для розрахунку витрат тепла на опалення використовуються питомі витрати тепла на одиницю об'єму ( $q_b=3.2674 \times 10^{-7} \text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C})$ ). Середня різниця температур між внутрішнім та зовнішнім середовищем складає  $25^\circ\text{C}$ . Тривалість опалювального періоду становить 150 днів.

$$0,0000035254 \times 29907,92 \times 150 \times 25 \times 10 = 395 \text{ Гкал}$$

Після виконання розрахунку витрати тепла складають 395 Гкал.

## **Вентиляція**

Проектування системи вентиляції для готелю категорії 4\* передбачає забезпечення комфортного мікроклімату для гостей та персоналу, а також ефективного та енергоощадного функціонування всіх приміщень. Система вентиляції повинна відповідати вимогам щодо якості повітря, шумовому комфорту, енергоефективності та безпеці.

Для забезпечення необхідної вентиляції в готелі 4\* на 120 номерів застосовуються різні системи, включаючи припливно-витяжну вентиляцію з рекуперацією тепла та місцеву витяжку для санвузлів.

Для кожного приміщення готелю встановлюються нормативи по обміну повітря:

- **Номери:** вентиляція повинна забезпечити обмін повітря на рівні не менше  $30 \text{ м}^3/\text{год}$  на людину.

**Коридори та загальні зони:** вентиляція на рівні 2-3 обміну повітря за годину.

**Кухня:** для кухні необхідно забезпечити витяжку на рівні 10-15 разів обміну повітря на годину, щоб ефективно видаляти запахи та пару.

**Санвузли:** Для кожного санвузла – не менше  $50 \text{ м}^3/\text{год}$ .

### **Основні параметри проектування системи вентиляції**

**Вентиляційна система з фільтрацією:** для забезпечення високої якості повітря в приміщеннях використовуються фільтри грубої та тонкої очистки.

### **Припливно-витяжні установки**

**Рекуператори тепла:** для збереження енергії використовуються рекуператори, які забезпечують обмін теплом між витяжним і припливним повітрям. Це дозволяє заощадити енергію на підігріві або охолодженні повітря.

**Повітряні фільтри:** для забезпечення чистоти повітря застосовуються фільтри для видалення пилу, бактерій і шкідливих часток.

**Теплообмінники:** теплообмінники допомагають підтримувати оптимальну температуру повітря в приміщеннях, мінімізуючи витрати на енергоспоживання.

### **Кондиціонери**

Для кожного номера передбачено встановлення **індивідуальних кондиціонерів** або спліт-систем, які забезпечують комфортну температуру, вологість і вентиляцію.

**Регулювання температури:** гості можуть налаштовувати температуру повітря в номері відповідно до своїх уподобань.

**Рециркуляція повітря:** кондиціонери можуть також працювати в режимі рециркуляції, щоб підтримувати стабільний мікроклімат.

### **Енергозбереження та ефективність**

**Інтелектуальні системи управління:** Використання автоматизованих систем управління вентиляцією, які регулюють потоки повітря залежно від зайнятості приміщень (наприклад, система контролю температури й вологості в номерах, економія енергії в порожніх кімнатах).

**Використання теплообмінників:** Рекуперація тепла з відведеного повітря дозволяє значно знизити витрати на кондиціонування і підігрів повітря.

**Вентиляція з перемінною подачею повітря:** Ця система дозволяє ефективно регулювати кількість припливного та витяжного повітря в залежності від умов і потреби в вентиляції.

Розроблена система вентиляції для готелю 4\* на 120 номерів повинна забезпечувати високий рівень комфорту, енергоефективності та безпеки для гостей і персоналу. Використання сучасних технологій вентиляції з рекуперацією тепла, автоматизацією та інтелектуальним управлінням дозволить підтримувати оптимальні умови для комфортного проживання та одночасно знижувати енергетичні витрати.

## **Кондиціонування**

Для забезпечення комфортного мікроклімату в готелі категорії 4\* на 120 номерів необхідно спроектувати ефективну, економічну та зручну систему кондиціонування, яка відповідатиме вимогам енергоефективності, надійності та здатності забезпечити різні температурні режими для різних частин будівлі.

### **Основні вимоги до системи кондиціонування**

**Індивідуальний контроль температури:** кожен номер має мати можливість налаштування температури та вологості за бажанням гостя.

**Енергоефективність:** система повинна мінімізувати енергоспоживання, враховуючи високі вимоги щодо енергозбереження та використання відновлювальних джерел енергії.

**Шумопоглинання:** система повинна працювати з мінімальним рівнем шуму, щоб не заважати відпочинку гостей.

**Забезпечення комфортної температури:** стабільна температура в межах 21-24°C для комфортного перебування.

**Відповідність екологічним нормам:** використання озонобезпечних холодоагентів та енергоефективних технологій.

Для готелю на 120 номерів рекомендується використовувати **централізовану систему кондиціонування**, яка може бути доповнена локальними системами для зручності управління температурою в окремих приміщеннях.

### **VRF (Variable Refrigerant Flow) система**

Система VRF використовує змінний потік холодоагенту для контролю температури в кожному номері.

Переваги:

Індивідуальне налаштування температури для кожного приміщення.

Висока енергоефективність завдяки можливості адаптації роботи системи до змінних навантажень.

Низький рівень шуму і компактність установок.

Можливість одночасного охолодження та обігріву в різних частинах будівлі.

## **Компоненти системи кондиціонування**

Чиллер або охолоджувальна установка (для охолодження води).

Насоси для циркуляції охолоджуваної води по системі.

Фанкойли або внутрішні блоки для кожного номера.

Система вентиляції для подачі свіжого повітря.

Канали для повітроводів в загальних зонах (рецепція, ресторани, конференц-зали).

Рекуператори тепла для підвищення енергоефективності при використанні вентиляції.

Автоматизація та управління — централізоване управління температурою через сенсорні панелі в кожному номері, а також можливість дистанційного контролю системи для оптимізації енергоспоживання.

## **Розподіл температури та вентиляція**

**Номери:** В кожному номері встановлено фанкойл або каналний кондиціонер, який дозволяє гостям налаштовувати температуру, а також управляти рівнем вологості та якістю повітря.

**Загальні зони:** В адміністративних, конференц-залах, ресторанах і коридорах використовується централізована система кондиціонування. Для цих зон передбачено каналні кондиціонери з можливістю автоматичного регулювання температури на основі навантаження.

**Вентиляція:** Всі приміщення мають централізовану систему припливно-витяжної вентиляції з фільтрацією повітря і рекуперацією тепла. Це дозволяє забезпечити постійну подачу свіжого повітря без втрат енергії.

## **Моніторинг і обслуговування**

Система має бути оснащена датчиками для моніторингу стану обладнання, що дозволяє своєчасно виявляти несправності.

Регулярне технічне обслуговування (очищення фільтрів, перевірка герметичності трубопроводів, контроль за рівнем холодоагентів у системах).

Проектування системи кондиціонування для готелю 4\* на 120 номерів має враховувати різні аспекти комфортного проживання гостей, енергоефективності та

безпеки. Рекомендується використовувати чиллерно-фанкойлову систему або VRF для максимального комфорту та економії енергії.

### **Енергозабезпечення**

Система енергозабезпечення готелю категорії 4\* повинна забезпечувати ефективну, надійну та економічну подачу електричної та теплової енергії для всіх потреб готелю. З урахуванням сучасних вимог щодо енергоефективності, екологічних норм і комфортного обслуговування гостей, система повинна бути продумана на рівні автоматизації, надійності, безпеки та енергозбереження.

### **Електрична система**

**Підключення до міської електричної мережі:** готель підключається до основної мережі через трансформаторну підстанцію або безпосередньо до міської розподільчої мережі. Система повинна мати достатню потужність для забезпечення постійного електроживлення.

**Резервні джерела живлення:** для безперебійного постачання електричної енергії під час відключень основного джерела встановлюються дизель-генератори (ДГУ), які можуть працювати протягом тривалого часу.

**Розподільні щити:** для поділу електричної енергії по різних секторах (освітлення, обладнання для гостей, кухні, санітарні приміщення тощо).

### **Освітлення**

**Загальне освітлення:** Всі приміщення готелю повинні бути обладнані ефективним освітленням. Вибір енергоефективних світлодіодних (LED) ламп з низьким енергоспоживанням.

**Автоматизація освітлення:** Використання датчиків руху для освітлення коридорів, ванних кімнат у номерах. У кожному номері встановлюються системи автоматичного вимкнення світла при виході.

**Декоративне освітлення:** Для зон відпочинку, лобі, ресторанів тощо використовуються енергозберігаючі лампи, що створюють атмосферу.

## **Охолодження та кондиціонування**

**Система центрального кондиціонування:** центральна система кондиціонування повітря або VRV-система (Variable Refrigerant Volume) з оптимізованим розподілом холодоагенту по різних частинах готелю.

**Місцеве охолодження:** встановлення спліт-систем кондиціонування в номерах для індивідуального контролю температури.

**Вентиляція:** природна і механічна вентиляція, що дозволяє підтримувати оптимальний рівень свіжості повітря у всіх зонах готелю, включаючи номери, хол і технічні приміщення.

## **Система автоматизації**

**Інтелектуальні системи управління енергоспоживанням:** встановлення автоматичних систем, що керують освітленням, температурою, кондиціонуванням та іншими енергоспоживачами для мінімізації втрат енергії.

**Дистанційне управління:** системи автоматизованого управління, що дозволяють віддалено регулювати температуру в номерах, включати/вимикати освітлення, кондиціонери та інші пристрої через централізовану систему або мобільні додатки.

## **Енергозберігаючі технології**

**Сонячні панелі:** встановлення сонячних панелей на даху готелю для часткового забезпечення енергією водонагрівачів, освітлення зовнішніх територій або інших допоміжних систем.

**Інверторні кондиціонери та котли:** використання сучасних інверторних технологій для економії електроенергії у системах кондиціонування та опалення.

## **Резервні джерела енергії**

**Дизель-генератори (ДГУ):** для забезпечення безперебійного електроживлення на випадок відключень електрики від основної мережі. Потужність генераторів повинна бути достатньою для живлення критичних систем (освітлення, вентиляція, системи безпеки).

**Системи безперебійного живлення (UPS):** використовуються для забезпечення короткочасного резервного живлення для чутливих електронних систем (системи контролю доступу, телевізори, комп'ютери, сервери).

## Використання відновлюваних джерел енергії

**Системи теплових насосів:** Використання геотермальних або повітряних теплових насосів для нагрівання води та опалення в холодні періоди.

**Когенерація:** Встановлення когенераційних установок для одночасного виробництва електричної та теплової енергії.

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

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

де  $P_{ж}$  – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю

$N$  – кількість місць в готелі

$P_{зрг}$  – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства

$N1$  – кількість місць в закладі ресторанного господарства

$P_{фо}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвілевої групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$S_{фо}$  – площа приміщень культурно-дозвілевої групи та фізкультурно-оздоровчих приміщень

$P_{ав}$  – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки

$N_{ав}$  – кількість місць на автостоянці

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік

$$P = (0,51 * 186 + 1,03 * 167 + 0,15 * 639 + 0,05 * 30) * 365 = (94,86 + 172 + 95,85 + 1,5) * 365 = 365,2 * 365 = \mathbf{133\ 298} \text{ кВт/рік}$$

Система енергозабезпечення готелю 4\* на 120 номерів повинна бути комплексною, ефективною, автоматизованою та енергоощадною. Вона повинна забезпечувати комфорт гостей при мінімальному споживанні енергії, що позитивно впливає на економічну ефективність та екологічну складову.

**Система безпеки та зв'язку** в готелі є важливим компонентом для забезпечення комфорту, конфіденційності, безпеки гостей та персоналу. Вона повинна бути інтегрованою, ефективною та відповідати сучасним вимогам щодо захисту майна, даних та персональної безпеки.

## **Система відеоспостереження (CCTV)**

**Зони покриття:** Камери встановлюються в стратегічно важливих точках:

Лобі та рецепція

Коридори та ліфти

Вхідні та вихідні двері

Паркінг та територія навколо готелю

Технічні приміщення

### **Тип камер:**

Камери з високою роздільною здатністю (Full HD або 4K) для чіткого зображення.

Камери з інфрачервоним підсвічуванням для нічного спостереження.

Панорамні та рухомі камери для моніторингу великих площ.

**Централізоване управління:** Всі камери підключені до єдиного серверу з можливістю моніторингу в реальному часі. Відеоархів зберігається на сервері з доступом до нього через захищену мережу для персоналу.

## **Система контролю доступу**

**Електронні замки:** У номерах готелю встановлюються електронні замки з картками (RFID). Карта дозволяє отримати доступ до певних зон готелю (наприклад, до ліфтів і номерів) в межах її дозволу.

Введення персональних даних та зміна доступу здійснюється через систему управління замками.

Карти можуть бути одноразовими або багатофункціональними (наприклад, для замовлення послуг через номер або для користування спортзалом).

**Доступ до загальних зон:** Обмежений доступ до службових приміщень (кухні, склади, технічні приміщення) забезпечується через систему зчитувачів карток або біометричних систем.

## **Пожежна безпека**

**Система пожежної сигналізації:** Всі приміщення готелю оснащуються датчиками диму та температури. При виявленні загоряння система миттєво сповіщає чергового співробітника та охорону.

Автоматичне сповіщення гостей через гучномовці (в кожному номері, на сходах і в загальних зонах).

**Система сповіщення:** Всі сигнали про пожежу передаються на центральну диспетчерську панель, що автоматично передає сигнал на пожежну частину.

**Евакуаційні шляхи:** Забезпечення наявності чіткої і зрозумілої евакуаційної сигналізації та планів на кожному поверсі, а також освітлення евакуаційних шляхів.

**Вогнегасники та автоматичні системи:** Встановлення вогнегасників у коридорах, на кухнях і в інших критичних зонах. У кухнях можуть бути встановлені автоматичні системи гасіння.

### **Система аварійного зв'язку та оповіщення**

**Система аварійного зв'язку:** Передбачає підключення до центральної диспетчерської служби для надзвичайних ситуацій (наприклад, швидка допомога, поліція, пожежна служба).

**Аварійні кнопки:** Розміщуються в ліфтах, на рецепції та в інших зонах для швидкого виклику охорони або екстрених служб.

**Оповіщення через SMS/мобільні додатки:** Для термінового оповіщення гостей у разі надзвичайних ситуацій (евакуація, зміни в роботі готелю).

### **Система охорони та моніторингу**

**Охорона:** Готель повинен мати цілодобову охорону, яка слідкує за порядком на території, перевіряє проходи до готелю та забезпечує контроль за доступом у будівлю.

Контроль за входними дверима з допомогою системи реєстрації відвідувачів та зчитувачів карт.

**Системи моніторингу:** Всі зони, що знаходяться під наглядом охорони (паркінг, територія навколо будівлі), забезпечуються інтегрованими датчиками руху, що активують сигналізацію у разі несанкціонованого доступу.

### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн ділового готелю категорії 4\* має бути орієнтований на комфорт та функціональність для бізнес-гістей, створення ефективного простору для роботи та відпочинку, а також надавання високого рівня сервісу. Для цього необхідно правильно поєднати естетичні та практичні елементи дизайну, щоб задовольнити потреби сучасних бізнес-подорожуючих.

Загальний стиль готелю характеризується як сучасний мінімалізм: Вибір в стилі «чистий» мінімалізм або скандинавський стиль з акцентом на простоту, лаконічність форм, натуральні матеріали. Використання світлих кольорів, таких як бежевий, сірий, білий для створення спокійної та розслаблюючої атмосфери. Легкий баланс між сучасним дизайном та елементами класики для забезпечення відчуття розкоші без надмірної важкості.

#### **Лобі та ресепшн**

**Простір та світло:** лобі має бути просторе, з великими вікнами, що забезпечують природне освітлення. Використання стильних люстр або декоративних підвісних світильників додає елегантності та привітності.

**Місця для відпочинку:** м'які меблі в зоні лобі — комфортні дивани та крісла для короткого відпочинку чи очікування, з наявністю USB-портів та розеток для зручності зарядки гаджетів.

#### **Номери**

**Дизайн номерів:** номери повинні поєднувати сучасний стиль з елементами комфорту. Мінімалістичні меблі з високоякісних матеріалів (дерево, метал, текстиль) та прості, але елегантні лінії.

**Робочі зони:** у кожному номері необхідно забезпечити зручний робочий стіл з достатньою кількістю розеток, зручним кріслом, а також хорошим освітленням (зокрема, настільними лампами для комфортної роботи).

**Технічне оснащення:** просторі телевізори з інтерфейсами для підключення ноутбуків та мобільних пристроїв, вбудовані зарядні станції, Wi-Fi з високою швидкістю інтернету.

**Спальня:** ліжка з комфортними матрацами, вибір подушок і ковдр (на вибір гостя) та лаконічний дизайн текстилю в приємних нейтральних тонах (білий, світло-бежевий, сірий).

**Оздоблення ванних кімнат:** ванни чи душові кабінки з підвищеним комфортом, використання натурального каменю або сучасних керамічних плиток, стильні аксесуари (дзеркала, рушники, косметичні засоби високої якості).

### **Колірні рішення та текстури**

**Нейтральні відтінки:** Використання світлих, нейтральних відтінків в основних зонах (білий, світло-сірий, бежевий) для створення гармонійного і заспокійливого середовища.

**Акценти:** Декор з насиченими акцентами (темні відтінки синього, смарагдово-зеленого, золотистого) для створення елегантного вигляду в кімнатах, лобі, барах та ресторанах.

**Елементи декору:** Використання сучасного мистецтва, скульптур, елегантних килимів, тканинних оббивок, що підкреслюють індивідуальність кожної зони.

Дизайн ділового готелю 4\* на 120 номерів має бути стильним і функціональним, орієнтованим на потреби бізнес-подорожуючих. Простір має бути зручним для роботи, але також надавати комфорт та можливість для відпочинку. Важливо забезпечити високий рівень сервісу, сучасне технологічне обладнання та елегантну атмосферу, що сприяє відчуттю комфорту і розкоші. Приклад дизайнерського рішення наведено на рис. 4.1



Рис 4.1 Приклад дизайнерського рішення оформлення номеру

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

Виконання економічного розділу кваліфікаційної роботи передбачає закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо обґрунтування необхідного обсягу інвестицій для створення (визначення вартості) суб'єкта господарювання та ефективності його функціонування у сфері готельного бізнесу.

Основна мета бізнес-планування готелю полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу підприємства, який створює передумови виконання розробленої виробничої (експлуатаційної) програми, формування оптимальних операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

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

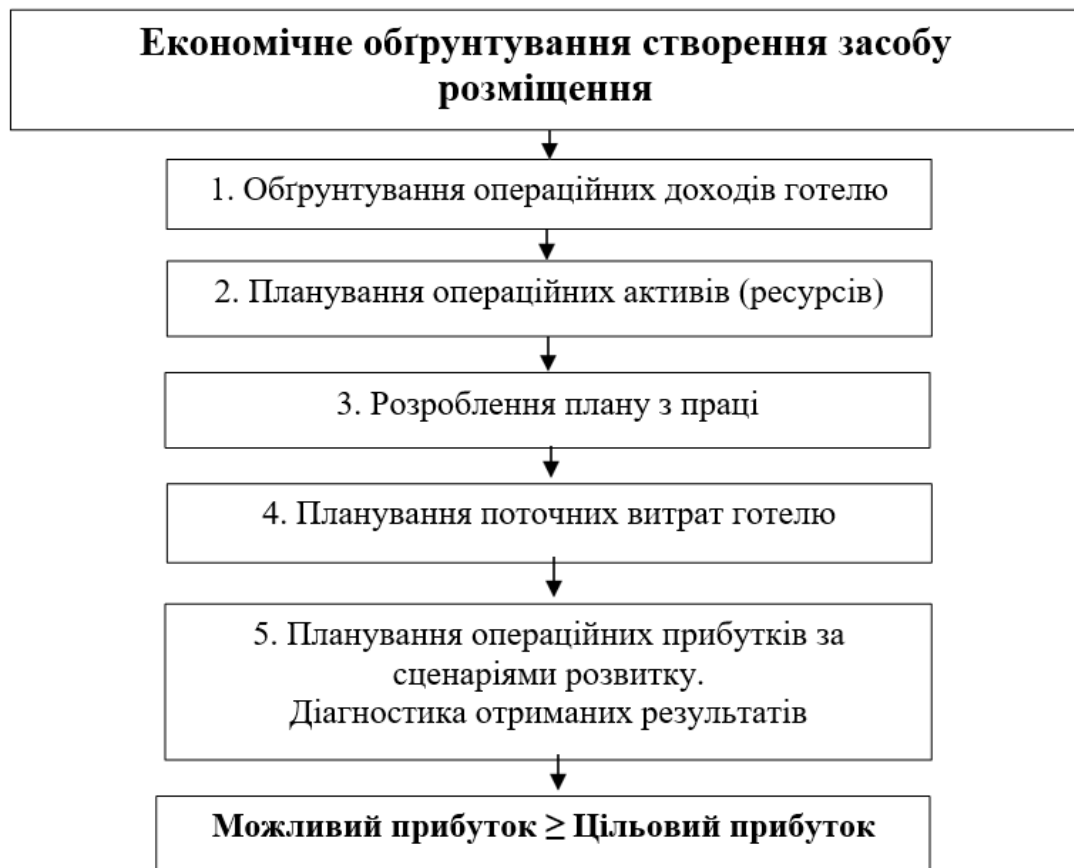


Рис. 5.1 Послідовність здійснення економічних розрахунків на плановий рік

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

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2024 рік**

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2=1xMi</b>	<b>3</b>	<b>4=2x3</b>
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730
Двомісний стандарт	50	100	365	36500
Одномісний стандарт	50	50	365	18250
Стандарт для мало мобільних груп населення	14	28	365	10220
<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>186</b>	<b>2190</b>	<b>67890</b>

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення**

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
<b>A</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3 = 1 x 2</b>	<b>4</b>	<b>5 = 3 x 4</b>
Апартаменти	730	0,6	438	7100	3 109,800
Люкс	1460	0,6	876	5600	4 905,600
Напівлюкс	730	0,6	438	4900	2 146,200
Двомісний стандарт	36500	0,6	21900	2200	48 180,000
Одномісний стандарт	18250	0,6	10950	1600	17 520,000
Стандарт для мало мобільних груп населення	10220	0,6	6132	2800	17 169,600
<b>Всього</b>	<b>67890</b>				<b>93 031,200</b>

Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готельного підприємства є визначення доходу (виручки) від

реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупівельних товарів.

Для обґрунтування планового товарообороту закладу ресторанного господарства в кваліфікаційній роботі доцільна наступна послідовність розрахунків.

Визначення рівня торговельної націнки для конкретного проектного закладу ресторанного господарства.

Розрахунок кількості страв, що реалізуються в середньому за день закладом ресторанного господарства, та внутрішньогрупової структури асортименту страв та продукції, що реалізується.

Джерелами інформації для обґрунтування доходу закладу ресторанного господарства є дослідження та розрахунки, здійснені здобувачем у попередніх розділах:

Виробнича програма закладу ресторанного господарства (розроблена у організаційно-технологічному розділі роботи).

Обсяги, структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені під час маркетингових досліджень у процесі ініціалізації роботи (розробляються на етапі переддипломної практики).

Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика підприємства, тип та клас закладу (визначається та обґрунтовується під час маркетингових досліджень на етапі ініціалізації роботи).

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу ресторанного господарства, яку встановлюють відповідно до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію, асортиментної політики в конкретному підприємстві.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій,

яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

Товарооборот закладу ресторанного господарства за місяць обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (припустімо, 24 дні), що залежить від режиму роботи закладу.

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

Назва групи страв татоварів	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	6
<b>Продукція власного виробництва</b>					
Фірмові страви	334	220	73,480	10,020	2204,000
Холодні страви і закуски	501	170	85,170	15,030	2555,100
Гарячі закуски	167	180	30,060	5,010	901,800
Супи	84	150	12,600	2,520	378,000
Основні страви	418	200	83,600	12,540	2508,000
Десерти	167	170	28,390	5,010	851,700
<b>Всього</b>	<b>1671</b>				<b>9398,600</b>
<b>Закупівельні товари</b>					
Гарячі напої	254	80	20,320	50,130	609,600
Холодні напої	188	70	13,160	5,640	394,800
Хліб та хлібобулочні вироби	150	50	7,500	4,500	225,000
Борошняні кондитерські вироби	117	100	11,700	3510	351,000
Вино-горілчані вироби	1642	150	246,300	49,260	7389,000
Пиво	880	80	70,400	26,400	2112,000
<b>Всього</b>	<b>2113</b>			<b>213450,6</b>	<b>20480,000</b>

Обсяги реалізації визначають окремо за продукцією власного виробництва та закупівельними товарами. Потреба в такому розподілі пов'язана з тим, що обсяги виробництва та реалізації продукції власного виробництва, за якими визначають чисельність виробничого персоналу, кількість та види обладнання, є основою для формування собівартості продукції, обсяг якої обмежується виробничими потужностями закладу. Дані про кількість порцій див. таблиця 3.17.

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

**Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на рік.**

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>Продукція власного виробництва</b>	9398,600	112 783, 200
<b>2</b>	<b>Закупні товари</b>	11081,400	132 976, 245
<b>3</b>	<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b>	20480,000	245 760,000

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

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3
Оренда паркомісця	60	400	8 760,000
Камера схову	60	200	4 380,000
<b>Разом</b>			<b>13 140,000</b>

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Консультація парфюмерного сомельє	1250	400	500,000
Ароматичний супровід номеру	1250	400	500,000
Повторний підбір аромату	1000	400	400,000
Аромат з собою	1000	2000	2000,000
<b>Всього</b>			<b>3400,000</b>

**Таблиця 5.8 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024 рік**

<b>Дохід (виручка) готелю</b>	<b>Плановий дохід, тис. грн.</b>
Від продажу номерів	93 031,200
Інших господарських підрозділів	13 140,000
Ресторанного господарства	245 760,000
Інновація: персоналізоване ароматичне оформлення номерів	3400,000
<b>Разом</b>	<b>351 934,600</b>

#### **5.4 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення**

У даному підрозділі потрібно визначити обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів для забезпечення діяльності підприємства.

На баланс майбутнього готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів досліджують на етапі обґрунтування роботи під час проходження переддипломної практики.

Джерелом інформації є прайс-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для готелів.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів необхідно узагальнити у вигляді табл. 5.7.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2024 року**

<b>Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів</b>	<b>Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.</b>			
	<b>готелю</b>	<b>ресторанного господарства</b>	<b>інших господарських підрозділів</b>	<b>Разом</b>
1	2	3	4	5=2+3+4
1.Будівлі, споруди *	185 625,000	23125,000	20500,000	229250,000
2.Машини та обладнання, в тому числі **:	-	-	-	-

2.1.Холодильне обладнання	2400,000	2150,000	645,000	5195,000
2.2.Механічне обладнання	10000,000	1050,000	556,000	11606,000
2.3.Теплове обладнання	5000,000	1024,000	880,000	11 258,000
2.4.Торговельне обладнання	10500,000	800,000	620,000	11920,000
2.5.Вимірювальні прилади	8000,000	681,000	120,000	8801,000
3.Меблі, інше офісне обладнання ***	61000,000	3950,000	2050,000	67000,000
4.Транспортні засоби***	12500,000	2450,000	600,000	15550,000
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	35000,000	7000,000	7900,000	49900,000
6.Телефони***	550,000	370,000	320,000	1240,000
<b>Разом</b>	-	-	-	<b>400 125,806</b>

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

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	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	85 625,000	23125,000	20500,000	20	3281,250	656,250	525,000	14 462,500
2.Машина та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне	2400,000	2150,000	645,000	3	466,666	383,333	148,333	998,332

обладнання								
2.2.Механічне обладнання	2150,000	1050,000	556,000	3	383,333	283,333	152,000	816,666
2.3.Теплове обладнання	2450,000	1024,000	880,000	4	362,500	231,000	195,000	788,500
2.4.Торговельне обладнання	1050,000	800,000	620,000	4	212,500	175,000	130,600	517,500
2.5.Вимірювальні прилади	800,000	681,000	120,000	4	150,000	95,250	20,000	265,250
3.Меблі, інше офісне обладнання	21000,000	3950,000	2050,000	6	1833,333	325,000	175,000	2333,333
4.Транспортні засоби	6500,000	2450,000	600,000	8	437,500	181,250	50,000	668,750
5.Комп'ютери	3500,000	700,000	790,000	4	625,000	125,000	97,500	847,500
6.Телефони	550,000	370,000	320,000	3	116,666	56,666	73,333	246,665
<b>Разом за рік</b>								<b>11944,996</b>

**Таблиця 5.10 - Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік.**

<b>Посада</b>	<b>Кількість посадкових одиниць</b>
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	6
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	5
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшюніст	4
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5
Маркетологи	2
<b>Разом адміністративно-управлінський персонал</b>	<b>38</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	3
Баріста	2

Офіціант	15
Хостес	2
Парфюмерний сомельє	1
Технічний спеціаліст з використання парфюмерного обладнання	2
Парфюмерний консультант	3
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	10
Консьєрж	4
Телефонний оператор	2
Носій багажу	6
Порт'є	6
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	4
<b>Разом виробничий (операційний) персонал</b>	<b>86</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Швейцар	2
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	8
Гардеробник	2
Комірник	2
Працівник обміну валюти	2
Продавець магазину	2
Вантажник	2
<b>Разом Допоміжний персонал</b>	<b>36</b>
<b>Разом по ресторану</b>	<b>160</b>

**Таблиця 5.11. Планування фонду основної заробітної плати  
персоналу готелю на 2024 рік**

Посада	Кількість Посадо- вих одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	49700	49700	-	-	49700
Виконавчий директор	1	35500	35500	-	-	35500
Секретар керівника	2	28400	56800	-	-	56800
Головний бухгалтер	1	35500	35500	-	-	35500
Бухгалтер	6	29820	178920	-	-	178920
Касир	2	17750	35500	-	-	35500
Менеджер кадрової служби	1	24850	24850	-	-	24850
Спеціаліст відділу кадрів	5	21300	106500	-	-	106500
Менеджер служби прийому та розміщення	2	21300	42600	-	-	42600
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	21300	42600	-	-	42600
Менеджер служби ресторанного господарства	2	23430	48860	-	-	48860

Адміністратор залу	2	26270	52540	-	-	52540
Адміністратор черговий	4	26270	52540	-	-	52540
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5	26270	52540	-	-	52540
Маркетологи	2	28400	56800	-	-	56800
<b>Разом по адміністративному-управлінському персоналу</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>871750</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>871750</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Завідувач виробництвом	1	35500	35500	-	-	35500
Шеф-кухар	1	35500	35500	-	-	35500
Кухар V розряду	5	34790	173950	-	-	173950
Кухар IV розряду	4	34080	136320	-	-	136320
Кухар III розряду	6	33370	200220	-	-	200220
Бармен	3	25660	76980	-	-	76980
Баріста	2	25660	51320	-	-	51320
Офіціант	15	22000	330000	-	-	330000
Хостес	2	23000	46000	-	-	46000
Сомельє	1	32660	32660	-	-	32660
Парфюмерний сомельє	1	32660	32660	-	-	32660
Парфюмерний консультант	3	25560	76680	-	-	76680
Технічний спеціаліст використання парфюмерного обладнання	3 2	25560	51120	-	-	76680
Спеціаліст бронювання номерів	3 3	31950	95850	-	-	95850
Старша покоївка	2	31950	63900	-	-	63900
Покоївки	10	28400	284000	-	-	284000
Консьєрж	4	28400	113600	-	-	113600
Телефонний оператор	2	28400	56800	-	-	56800
Носій багажу	6	28400	170400	-	-	170400
Порт'є	6	31950	191700	-	-	191700
Майстер ремонту інженерних систем	3 3	32660	97980	-	-	97980

Майстер ремонту обладнання	з 4	32660	130640	-	-	130640
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>86</b>	-	-	-	-	<b>2 309 120</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Швейцар	2	14200	28400	-	-	28400
Мийник посуду	4	10650	42600	-	-	42600
Прибиральниця залу	5	14200	71000	-	-	71000
Працівники пральної	6	17040	102240	-	-	102240
Начальник охорони	1	19170	19170	-	-	19170
Охоронець	8	14200	113600	-	-	113600
Гардеробник	2	10650	21300	-	-	21300
Працівник обміну валюти	2	14200	28400	-	-	28400
Продавець магазину	2	10650	21300	-	-	21300
Комірник	2	10650	21300	-	-	21300
Вантажник	2	14200	28400	-	-	28400
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>36</b>	-	-	-	-	<b>497310</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>		-	-	-	-	<b>3 678 180</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>		-	-	-	-	<b>44 138 160</b>

**Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готельного підприємства на 2024 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	871,750 * 12 = 10 461,000	20	2 092,200
Виробничий (операційний) персонал	2 309 120 * 12 = 27709,440	15	4156,416
Допоміжний персонал	497310 * 12 =5 967,720	10	596,772
<b>Всього</b>	<b>44 138,160</b>	-	<b>6 845,388</b>

**Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2024 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>160</b>	<b>160</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	38	38
Виробничий (операційний) персонал	осіб	86	86
Допоміжний персонал	осіб	36	36
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>3 678 180</b>	<b>44 138 160</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	871,750	10 461, 000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2 309 120	27 709, 440
Допоміжний персонал	грн.	497, 310	5967, 720
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>570,089</b>	<b>6 845,388</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	174, 350	2 092, 200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	346, 368	4156,416
Допоміжний персонал	грн.	49,731	596,772
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>4 958, 062</b>	<b>59 496, 744</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1046, 100	12 541, 200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	2655,488	31 865,856
Допоміжний персонал	грн.	547, 041	6 564, 492
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>32,129</b>	<b>386, 342</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	27,528	330,347
Виробничий (операційний) персонал	грн.	30,877	370,533
Допоміжний персонал	грн.	15,195	182,347

**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/(1+4)
<b>Продукція власного виробництва</b>				
Фірмові страви	26 448,000	150	1,5	10 579,200
Холодні страви і закуски	30 661,200	150	1,5	12264,480
Гарячі закуски	10891,600	150	1,5	4328,640
Супи	4 536,000	150	1,5	1814,400
Основні страви	30 096,000	150	1,5	12038,400
Солодкі страви (Десерти)	851,700	150	1,5	10 220,400
<b>Всього</b>	<b>112 783, 200</b>			<b>45 113,283</b>
<b>Закупівельні товари</b>				
Холодні напої	7 315,200	200	2	2438,400
Гарячі напої	4737,600	200	2	1579,200
Хліб та хлібобулочні вироби	2700,000	200	2	900,000
Борошняні кондитерські вироби	4212,000	200	2	1404,000
Вино-горілчані вироби	88 668,000	200	2	29 556,000
Пиво	25 344,000	200	2	8448,000
<b>Всього</b>	<b>132 976, 245</b>			<b>44 325, 415</b>
<b>Разом за рік</b>	<b>245 760,000</b>			<b>89 438,698</b>

**Таблиця 5.15 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю наплановий рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергія, кВт	133 298	4,32	575,847
Опалення, Г/ккал	395	1 967,43	777,134
Вода, м <sup>3</sup> у тому числі:	49970,2		
холодна, м <sup>3</sup>	28 507,7	25,704	732,761
гаряча, м <sup>3</sup>	21 462,5	97,89	2 100,964
<b>Разом</b>			<b>4 180,708</b>

**Таблиця 5.16. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі**

<b>Група працівників</b>	<b>Чисельність працівників за штатним розкладом</b>	<b>Норма видачі спец. одягу на особу на рік</b>	<b>Вартість одиниці комплекту одягу, грн.</b>	<b>Сума зносу, тис. грн.</b>
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-управлінський персонал	38	3	5000,00	570,000
Виробничий персонал	86	3	4000,00	1032,000
Допоміжний персонал	36	4	3000,00	432,000
<b>Разом</b>	<b>160</b>			<b>2034,000</b>

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають необхідний посуд. Проте в санітарних правилах для підприємств харчування передбачено, що всі заклади повинні бути укомплектовані обладнанням і предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до діючих норм.

Норми оснащення розраховують як суму мінімальних норм оснащення за всіма групами посуду та столових приборів. Вартість умовного набору визначають як середньоринкову вартість відповідної групи посуду або приборів без урахування ПДВ.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.16.

**Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік**

<b>Предмети столової білизни, посуду, наборів</b>	<b>Кількість місць у закладах ресторанного господарства</b>	<b>Норми оснащення у розрахунку на одне місце</b>	<b>Об'ємний показник</b>	<b>Вартість одиниці, грн.</b>	<b>Сума зносу, тис. грн.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>	<b>5</b>	<b>6=4×5</b>
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	207	3	621	500,00	310,500
2.Столові набори	207	3	621	450,00	279,450
3.Скляний посуд	207	3	621	400,00	248,400
4. Кухонний посуд	207	2	414	100,00	41,400
5. Столова білизна	207	2	414	1250,00	517,500
<b>Разом</b>	-	-	-	-	<b>1355,891</b>

Кількість місць в закладах ресторанного господарства дорівнює 207, куди входить 167 місць ресторану та 40 місць лоббі-бару.

**Таблиця 5.18 – Розрахунок суми податків, зборів, інших передбачених законодавством обов’язкових платежів на 2024 рік**

Податки, збори	Кількість автомобілів	Вартість, грн.	Сума, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4=2×3</b>
1.ОЦСПВ	3	2 500	7,500
	<b>Кількість місць</b>	<b>Вартість, грн.</b>	<b>Сума, тис. грн.</b>
2.Збір за місяця для паркування транспортних засобів	60	0,075 x 8000	36,000
	<b>Кількість автомобілів</b>	<b>Вартість, грн.</b>	<b>Сума, тис. грн.</b>
3. Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу	3	700,000x3x0,05	105,000
	<b>Кількість касових апаратів</b>	<b>Вартість, грн.</b>	<b>Сума, тис. грн</b>
4. Плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями	4	8 000	32,000
<b>Разом</b>	-	-	<b>180,500</b>

**Таблиця 5.19 – Розрахунок витрат на охорону**

Стаття витрат	Вартість, грн.	Сума, тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Охорона	0,03 x 351 934,600	10 558,038
Разом	-	10 558,038

**Таблиця 5.20 – Розрахунок інших поточних витрат**

Стаття витрат	Сума, тис. грн.
Маркетинг	60 000,000
Реклама	60 000,000
Інкасація	3 519,346
Інтернет	200,000

Разом	123 591,066
-------	-------------

**Таблиця 5.21 – Планування поточних витрат готелю на 2024**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	89 438,698
2. Витрати на оплату праці	59 496, 744
3. Єдиний соціальний внесок	9 710,395
4. Амортизаційні відрахування	11 944,996
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4 314,674
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1355,891
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	180,500
8. Витрати на охорону	10 558,038
9. Інші поточні витрати	123 591,066
<b>Всього</b>	<b>300 894,817</b>

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

**Таблиця 5.22 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік**

№ п/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис.грн.	Див. табл. 5.7	351 934,600
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7% до 15%	11
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значенні від п.1.	38 712,806

**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. 5.22

**Таблиця 5.23 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2024 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за ...рік
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл. 5.7	<b>351 934,600</b>
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл. 5.16	<b>300 894,817</b>
1	2	3	4
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	<b>51 039,783</b>
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку зачинним законодавством	<b>9 187,160</b>
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	<b>41 852,622</b>
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	<b>11,8</b>
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл. 5.17	<b>38 712,806</b>
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	<b>41 852,622</b>
9	Строк окупності капітальних вкладень, років		<b>400125,806/41 852,6221=9,5</b>

По розрахунках таблиці 5.22 «Планування основних результатів діяльності готелю» можна зробити висновок, що плановий прибуток перевищує цільовий, а це свідчить, що розроблені економічні, інженерно- технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. Тому приймаємо можливий прибуток як остаточний плановий показник, а період окупності інвестиційного проекту становить 9,5 років, що дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та проект може буде прийнятий до реалізації.

**а Таблиця 5.24 – Витрати на впровадження індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
1	<b>Обладнання кухні та бару і</b>			
2	Аромадифузор	Sillage B2	120	1798,800
3	Емність для парфуму	President	1900	233,700
4	<b>Обладнання для впровадження індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє</b>			<b>2023,500</b>
5	Стіл письмовий у стилі лофт	Серія 14	2	7,400
6	Планшет	Apple iPad 12.9 1tb	3	272,997
7	Прінтер	Canon imageRUNNER 2425	1	46,299
8	Стелаж лофт	StepLoft Rack-108	2	23,700
9	Комп'ютер	Моноблок Apple iMac 24"	2	175,998
10	Крісло офісне	Крісло Конгрес Хром Коричневий	2	27,804
	Разом:обладнання для впровадження індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє			554,198
14	<b>Разом: <u>первісна вартість основних засобів для організації впровадження індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє</u></b>			<b>2577,698</b>

**Таблиця 5.25.– Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі на 2024 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.6	3400,000
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл. 5.23	4 792,046
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	-1392,046

**Таблиця 5.26 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі на 2024/26 рік**

Стаття	Разом за рік, тис. грн.		
	Перший рік 2024р.	Другий рік 2025р.	Третій рік 2026р.
Дохід від інноваційної діяльності	3400,000	3400,000	3400,000
Витрати на впровадження інновації	4 792,046	1392,046+2214,344=3606,39	206,39+2214,344=2420,734
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-1392,046 збиток	-206,39 збиток	979,266
Податок на прибуток	-	-	176,267
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	-	802,998
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	23 %
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	-	3 роки

Рентабельність від впровадження інноваційної становить 23 %. Це означає, що за майже три роки інновація отримає дохід, який становить 23 % від загальних витрат на її впровадження. Термін окупності капітальних вкладень для проведення становить 3 роки. Це означає, що всі капітальні вкладення, зроблені в інновацію, повністю окупляться протягом перших трьох років її впровадження.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Аналіз ринку ділового готельного господарства показав стійкий попит на високоякісне обслуговування та додаткові послуги, спрямовані на підвищення комфорту клієнтів. Навіть в умовах нестабільної ситуації в Україні - це створює перспективи для успішного впровадження інноваційних підходів, таких як індивідуальний підбір аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє.

Маркетингове середовище безумовно впливає на діяльність готельних підприємств зокрема готелів ділового призначення.

Рівень попиту на готельні послуги для бізнес-подорожуючих залежить від загальної економічної ситуації, тенденцій у бізнесі та подій, що відбуваються в окремих галузях.

Конкуренція в готельній галузі також може значно впливати на спосіб, яким готель залучає та утримує клієнтів.

Розвиток нових тенденцій у споживчому сегменті, наприклад, попит на екологічно чисті готельні послуги, здоровий спосіб життя та персоналізований сервіс, може вимагати від готелю адаптації до нових вимог клієнтів.

Дії конкурентів, їхні маркетингові кампанії та інновації також впливають на готельний бізнес. Готель повинен бути готовим реагувати на конкурентну діяльність та розробляти свої стратегії відповідно.

Законодавство та регулювання у сфері готельного бізнесу, такі як нормативи щодо безпеки, харчування, праці та інші, можуть мати великий вплив на операції та витрати готелю.

Зміни в соціальних та культурних уподобаннях, таких як зростаюча увага до сталого розвитку, міжкультурного спілкування та культурних особливостей, можуть вимагати від готелю впровадження нових послуг та програм.

Поглибившись в тему сутності запропонованої інновації, а саме індивідуального підбору аромату номеру парфюмерним сомельє в готелі ділового призначення, як інструмента підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства та розширення його можливостей, можна стверджувати, що індивідуальний підбір

аромату номеру дозволить готелю створити унікальний та персоналізований досвід для кожного гостя. Це підвищить загальний рівень задоволеності клієнтів та сприятиме позитивним відгукам та лояльності взагалом.

Інновація в області парфумерії в готельному бізнесі дозволить готелю виділитися серед конкурентів і стати привабливішим для клієнтів, які цінують особливість та персоналізацію послуг.

Впровадження індивідуального підбору аромату номеру стане важливим елементом брендингу готелю, що допоможе збільшити впізнаваність та привернути увагу клієнтів.

Індивідуальний підбір аромату може стати додатковою послугою, яка стимулюватиме попит на інші додаткові сервіси та продукти готелю, такі як продаж парфумів або спеціальних ароматизаторів для дому.

Інноваційна послуга може привернути нових клієнтів, які цінують увагу до деталей та персоналізований сервіс, що розширить базу клієнтів готелю.

Отже, індивідуальний підбір аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє в готелі ділового призначення може стати ефективним інструментом для підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства, розширення його можливостей та забезпечення високого рівня задоволеності клієнтів.

За результатами економічного аналізу проєктованого готельного підприємства, показники рентабельності операційної діяльності склали 11,8% та термін окупності капітальних вкладень у 9,5 років.

Показник рентабельності операційної діяльності на рівні 11,8% свідчить про те, що проєктуваний готель має потенціал для генерації стабільного прибутку. Цей показник свідчить про ефективне використання ресурсів та операційну ефективність готелю. Інновація, яка передбачає індивідуальний підбір аромату номеру за допомогою парфюмерного сомельє, може бути успішною, оскільки вона може позитивно вплинути на рівень задоволеності клієнтів та додаткові можливості генерації прибутку через додаткові послуги. Інноваційність у запропонованій послугі може допомогти готелю відрізнитися від конкурентів і зайняти сильнішу позицію на ринку, що сприятиме залученню більшої кількості клієнтів та збільшенню

прибутковості.

З урахуванням терміну окупності капітальних вкладень у 9,5 років, важливо продовжувати пошук можливостей для покращення ефективності проекту та скорочення цього терміну, наприклад, шляхом оптимізації витрат або розвитку додаткових прибуткових напрямків. Готель повинен розробити стратегії для максимізації ефективності використання запровадженої інновації та постійно відслідковувати їх ефективність. Отже, інноваційний підхід до послуги готелю разом із задовільними показниками рентабельності та терміном окупності свідчать про перспективність та ефективність проекту, який може стати успішним на ринку готельних послуг.

Для оптимізації інвестиційного проекту готелю можна розглянути наступні шляхи.

Провести детальний аналіз витрат на будівництво і знайти можливості для їхнього зниження. Це може здійснюватися шляхом залучення нових підрядників, використання сучасних будівельних технологій та енергоефективних матеріалів.

Максимально ефективно використовувати ресурси під час будівництва та експлуатації готелю, включаючи енергію, воду, інвентар та персонал.

Вибрати оптимальне місце розташування готелю з урахуванням потенційного попиту на готельні послуги та доступності до ключових об'єктів та інфраструктури.

Розробити унікальний та привабливий концепт готелю, який буде відрізнятися від конкурентів та привертати увагу цільової аудиторії.

Встановити систему постійного моніторингу та вдосконалення якості обслуговування, що дозволить готелю підтримувати конкурентоспроможність на ринку.

Ці шляхи допоможуть оптимізувати інвестиційний проект готелю та забезпечити його успішну реалізацію та прибутковість.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ

1. Береговий, П. А. Інновації у сфері гостинності: технології, які змінюють галузь / П. А. Береговий // Економіка і туризм. – 2020. – №4. – С. 45–52.
2. Смирнов, В. В. Стратегічне управління підприємствами готельного бізнесу: монографія / В. В. Смирнов. – Київ: КНТЕУ, 2018. – 320 с.
3. Гончарова, Л. М. Інноваційні рішення для підвищення конкурентоспроможності у готельному бізнесі / Л. М. Гончарова // Вісник економіки та управління. – 2021. – Т. 12, №2. – С. 89–95.
4. Smith, J. Hospitality Innovations and Customer Satisfaction / J. Smith, L. Brown // International Journal of Tourism Management. – 2019. – Vol. 25, Issue 3. – P. 123–132
5. Вороніна, К. О. Ароматерапія як елемент персоналізованого сервісу в готелях / К. О. Вороніна // Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі. – 2020. – Т. 3, №2. – С. 102–108.
6. Alexander, R., & Carter, J. Scent Branding in the Hospitality Industry: Case Studies and Trends / R. Alexander, J. Carter // Journal of Hospitality Marketing & Management. – 2019. – Vol. 28, Issue 4. – P. 432–445.
7. Симонова, А. П. Аромамаркетинг як інструмент формування позитивного іміджу готелю / А. П. Симонова // Туризм і гостинність. – 2018. – №6. – С. 57–63.
8. Dufton, M. The Role of Fragrances in Creating Memorable Guest Experiences / M. Dufton // Hospitality Insights. – 2020. – Vol. 15, Issue 3. – P. 15–22.
9. Кравчук, І. С. Ароматизація приміщень як інновація у сфері гостинності / І. С. Кравчук // Сучасні тренди у сфері туризму. – 2021. – №7. – С. 68–74.
10. Литвин, М. В. Використання аромамаркетингу в готельному бізнесі: сучасні тенденції / М. В. Литвин // Готельно-ресторанний бізнес. – 2021. – №5. – С. 34–39.
11. Петров, Д. І. Цифровізація готельного бізнесу: вплив сучасних технологій на ефективність управління / Д. І. Петров // Управління розвитком підприємств. – 2021. – №2. – С. 56–63.
12. Бабенко, І. М. Інноваційний розвиток підприємств сфери послуг: теорія та практика / І. М. Бабенко. – Київ: Центр учбової літератури, 2020. – 245 с.

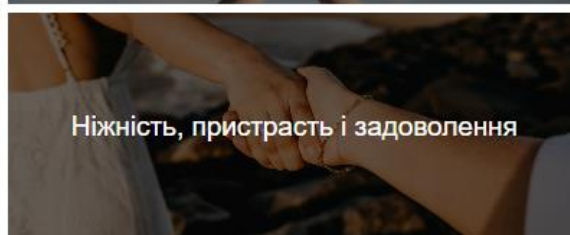
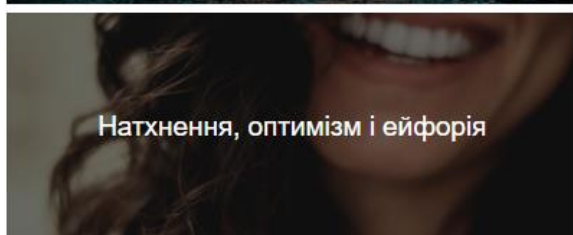
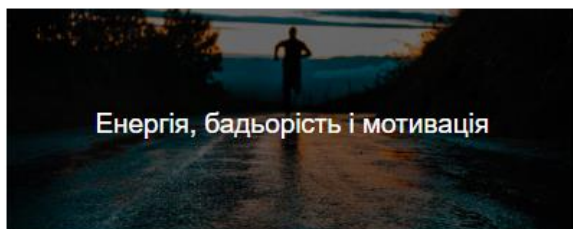
13. Гончарук, А. Г. Управління конкурентоспроможністю підприємств готельного бізнесу: монографія / А. Г. Гончарук. – Одеса: ОНУ ім. І. І. Мечникова, 2018. – 310 с.
14. Smith, J., & Brown, L. Innovations in Hospitality Management / J. Smith, L. Brown // International Journal of Tourism Research. – 2020. – Vol. 22, Issue 5. – P. 321–338.
15. Коваленко, О. П. Інноваційний менеджмент: підручник / О. П. Коваленко, І. А. Сидоренко. – Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2019. – 410 с.
16. Андреева, О. С. Сталій розвиток у готельній індустрії: перспективи та виклики / О. С. Андреева // Вісник економічних наук України. – 2021. – №3. – С. 45–52.
17. Beritelli, P., & Bieger, T. Sustainable Practices in Hospitality Industry / P. Beritelli, T. Bieger // Journal of Sustainable Tourism. – 2021. – Vol. 29, Issue 2. – P. 112–129.
18. Мельник, Ю. Б. Інновації в управлінні підприємствами сфери туризму та гостинності / Ю. Б. Мельник. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2020. – 280 с.
19. Гладкий, О. О. Ефірні олії: властивості, застосування та виготовлення. Київ: Наукова думка, 2018. 254 с.
20. Бутенко, С. В. Основи ароматерапії. Харків: Видавництво ХНУ, 2016. 187 с.
21. Дідковська, Л. О. Клімат України: навчальний посібник. Київ: Либідь, 2018. 240 с.
22. Бойко, В. І. Печерський район: історія, культура, архітектура. Київ: Видавництво «Артбук», 2019. 320 с.

## Зміст кваліфікаційної роботи

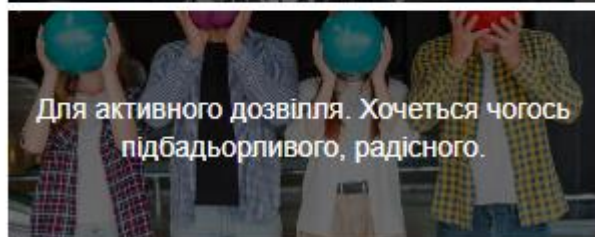
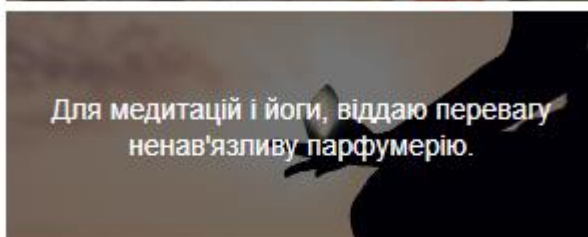
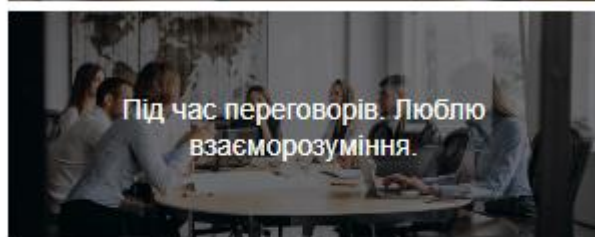
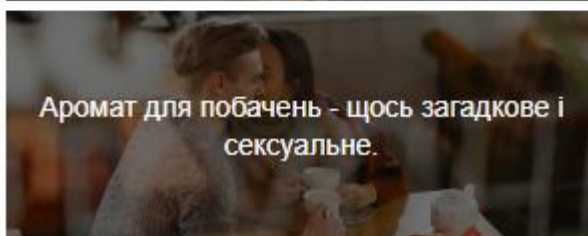
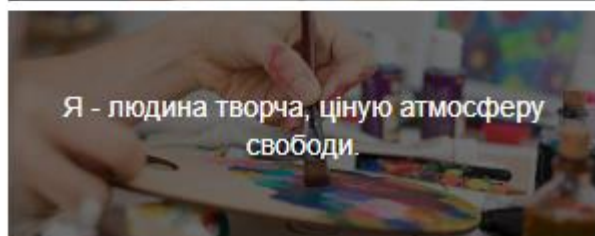
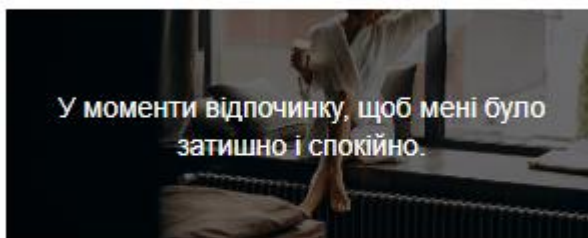
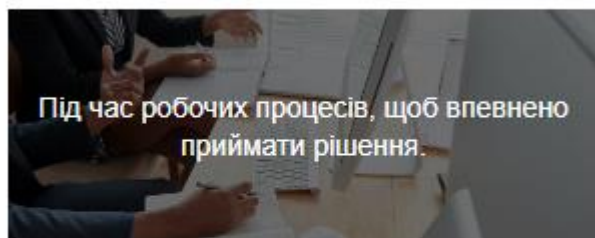
Приклад тесту для обрання аромату від компанії «KAMANA Perfume Store»

### «Аромат твого настрою»

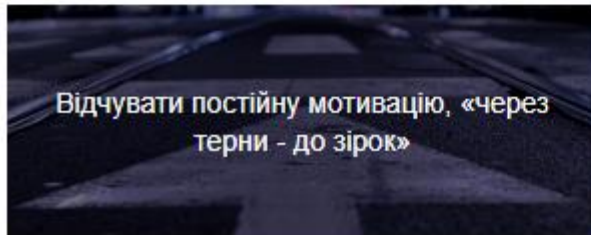
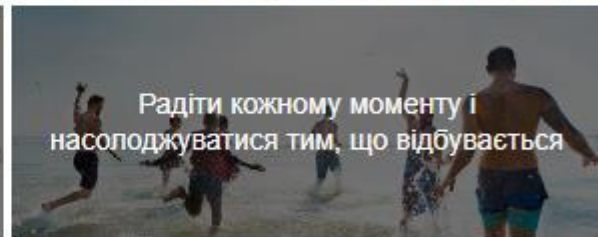
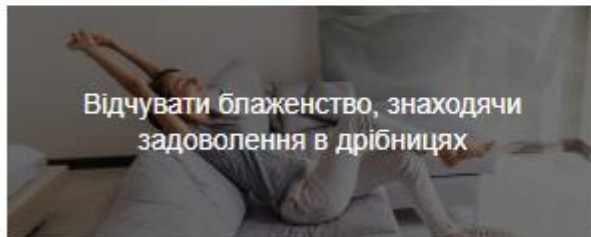
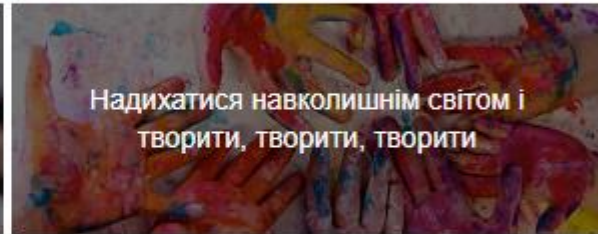
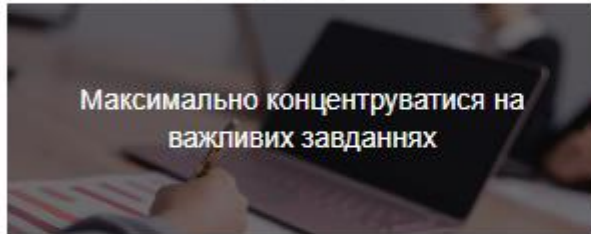
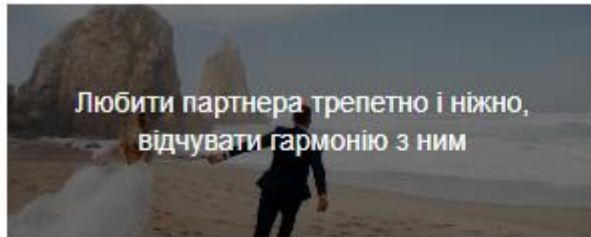
Почнемо з простого: які емоції вам ближче всього по відчуттях?



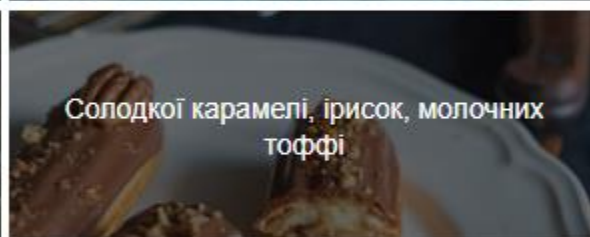
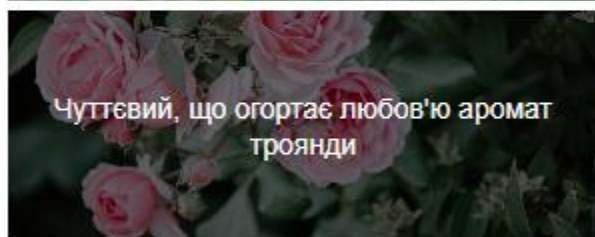
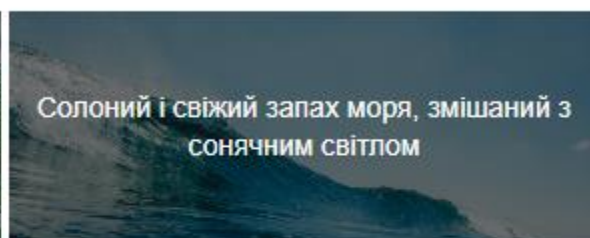
Чудово, з емоціями визначилися. А в яких обставинах ви хочете носити парфум? Рекомендуємо вибрати кілька ситуацій.



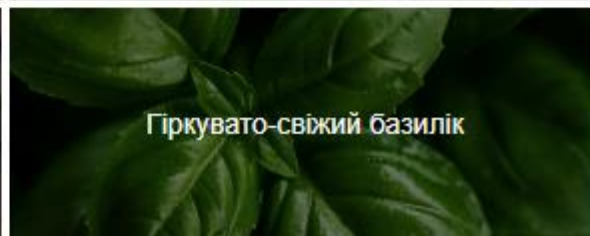
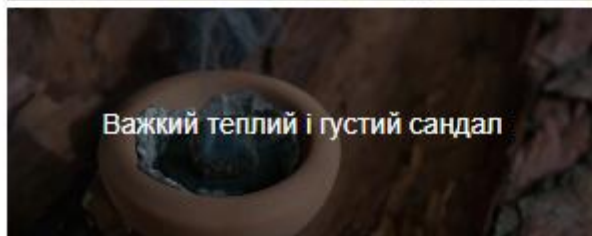
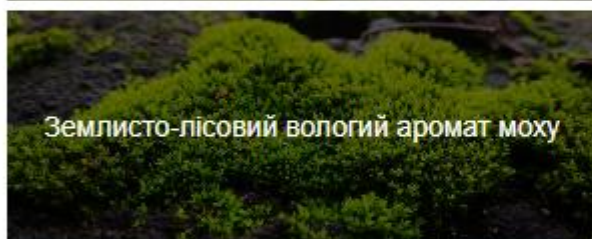
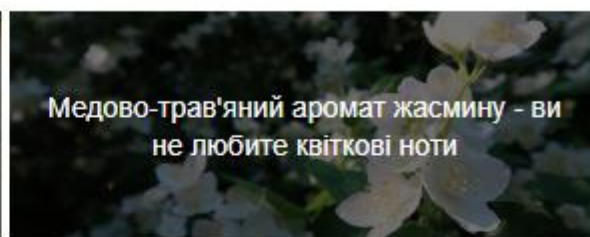
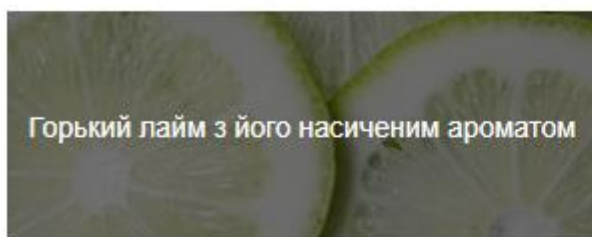
При виборі парфуму дуже важливо спиратися на ваші улюблені стани.  
Виберіть, будь ласка, два варіанти.



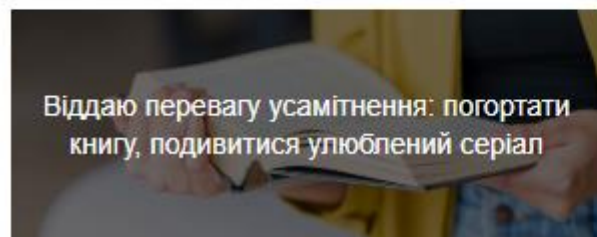
Ми не дарма так детально вас розпитуємо. Аромати - це про ваші почуття і переживання. До речі, а які запахи вас найбільше чіпляють?



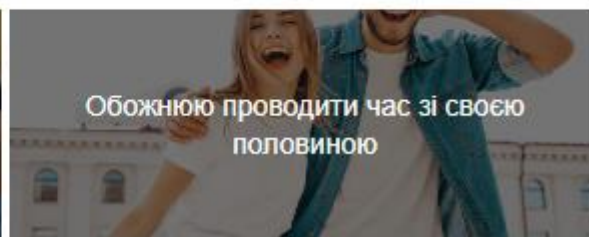
Здається, вже вимальовується загальна картина. Давайте тепер визначимося з ароматами, які ви не любите.



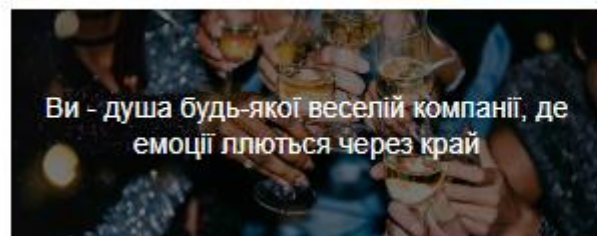
Ще одна важлива складова парфумерного гардеробу - це як ви любите проводити вільний час.



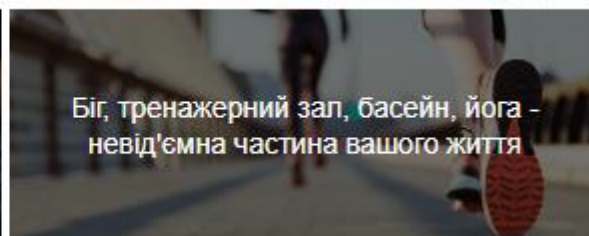
Віддаю перевагу усамітнення: погортати книгу, подивитися улюблений серіал



Обожнюю проводити час зі своєю половиною

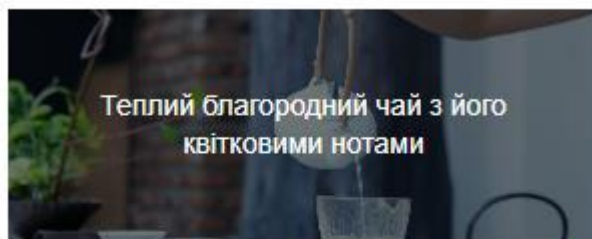


Ви - душа будь-якої веселій компанії, де емоції ллються через край

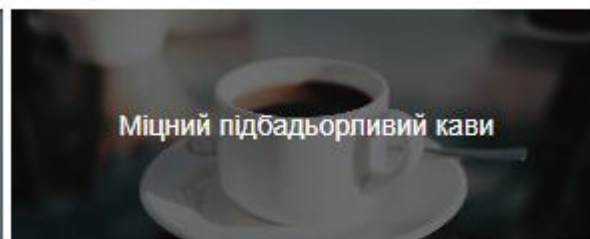


Біг, тренажерний зал, басейн, йога - невід'ємна частина вашого життя

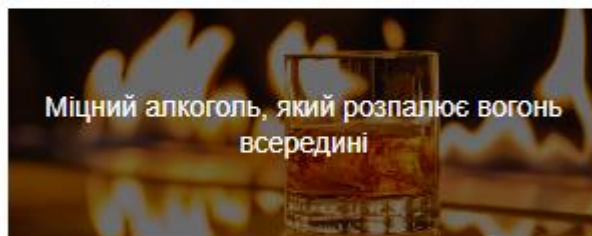
Аромат улюбленого напою багато скаже про ваш характер і ставлення до життя. Ви виберете ...



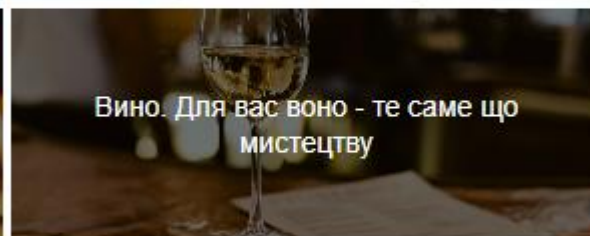
Теплий благородний чай з його квітковими нотами



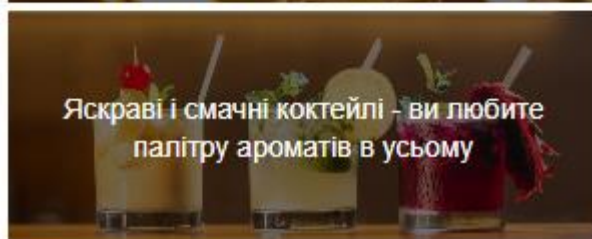
Міцний підбадьорливий кави



Міцний алкоголь, який розпалює вогонь всередині

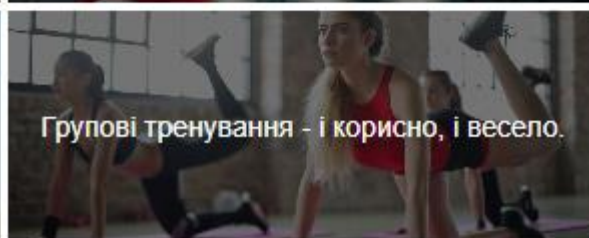
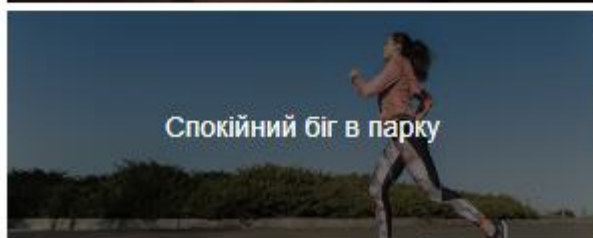
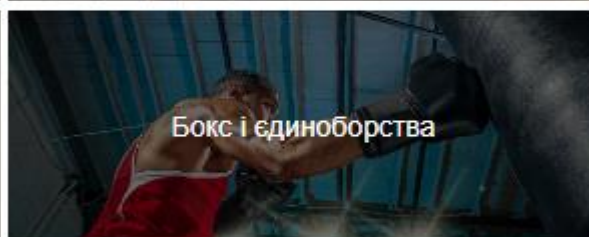
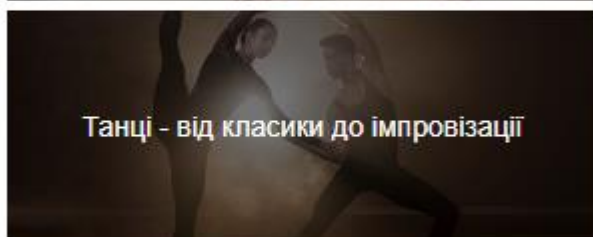
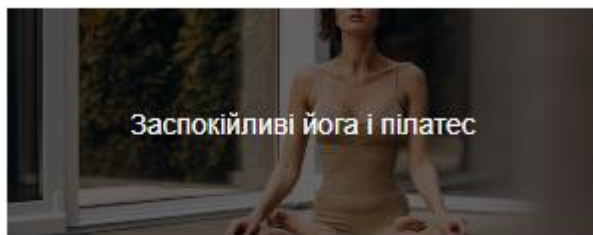


Вино. Для вас воно - те саме що мистецтву

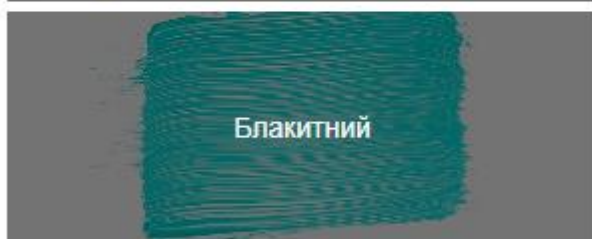
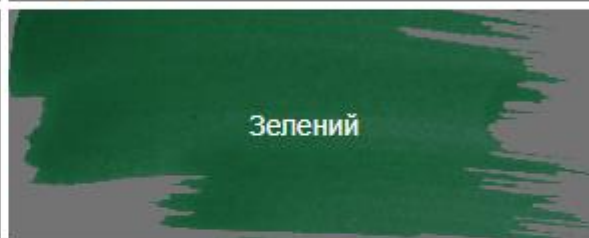
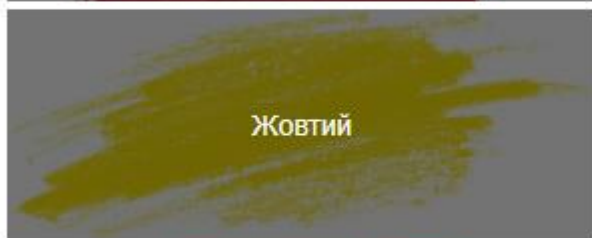
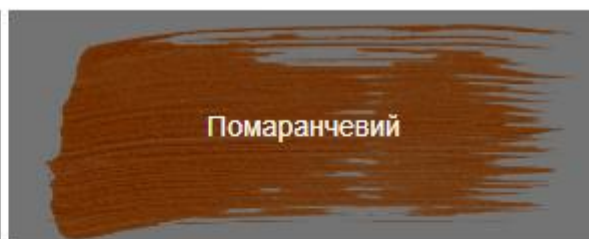


Яскраві і смачні коктейлі - ви любите палітру ароматів в усьому

Якщо алкоголь - це про стиль і характер, то спорт - це про ваш темп життя.  
Вам ближче ...



І нарешті, останнє запитання, можливо трохи несподіваний. А який колір ви любите?



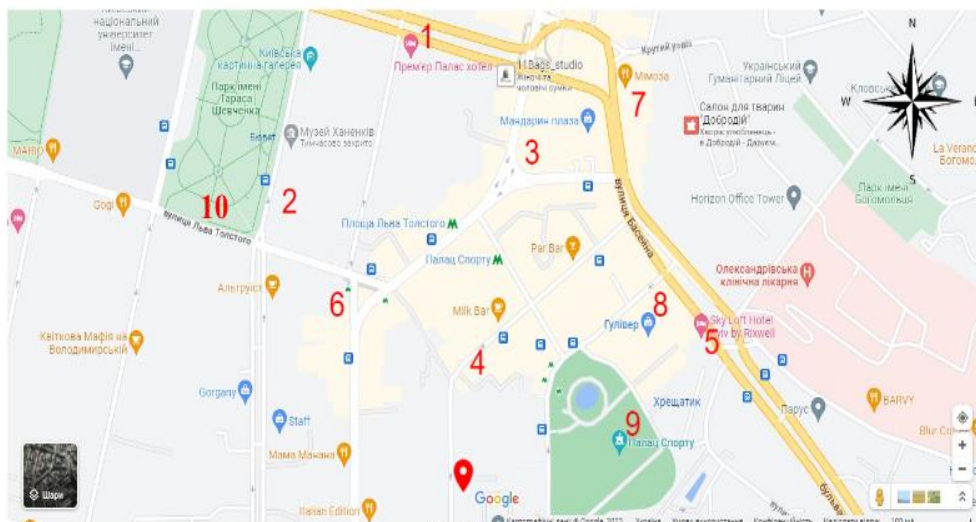


Рис.1- Ситуаційний план

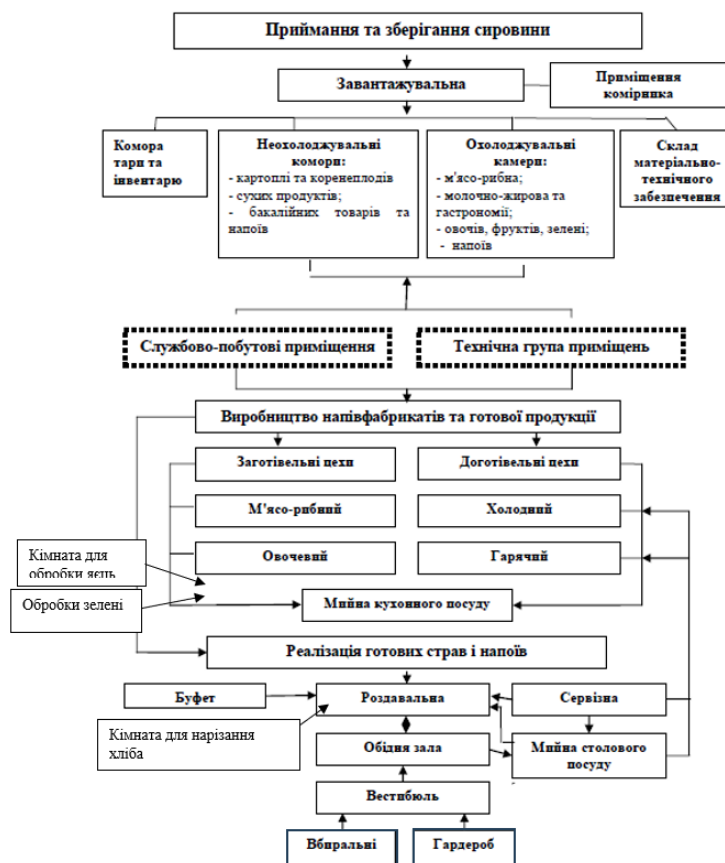


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема ресторану

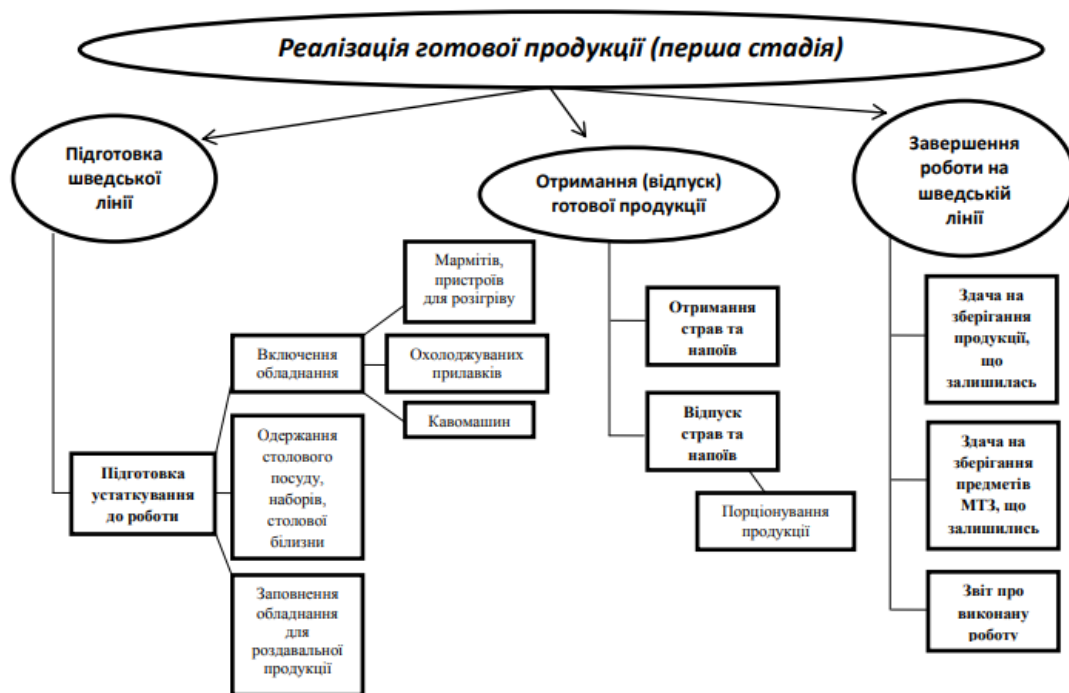


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування в ресторані

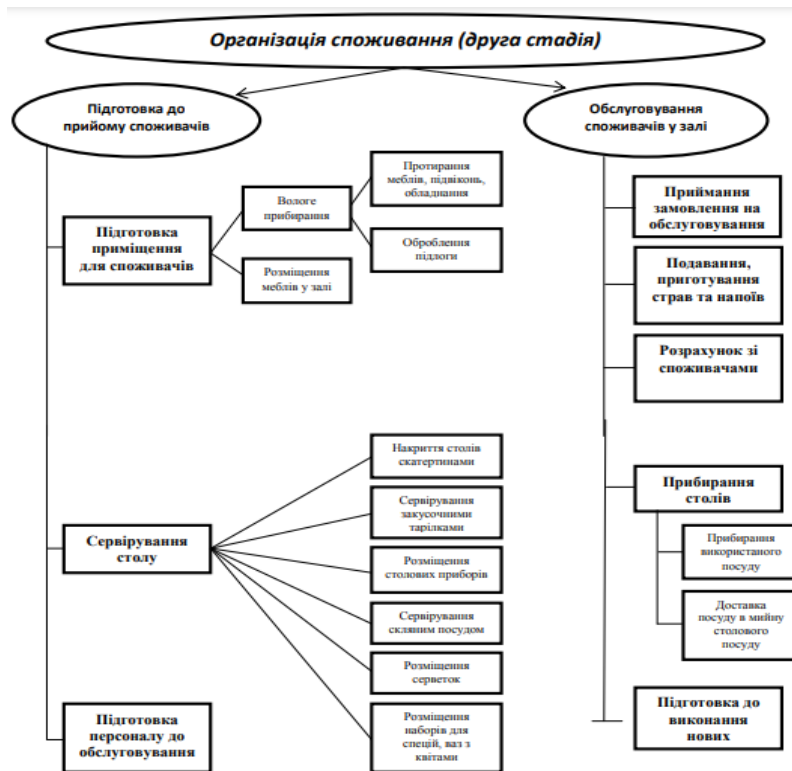


Рис.3.4 – Технологічний процес обслуговування в ресторані

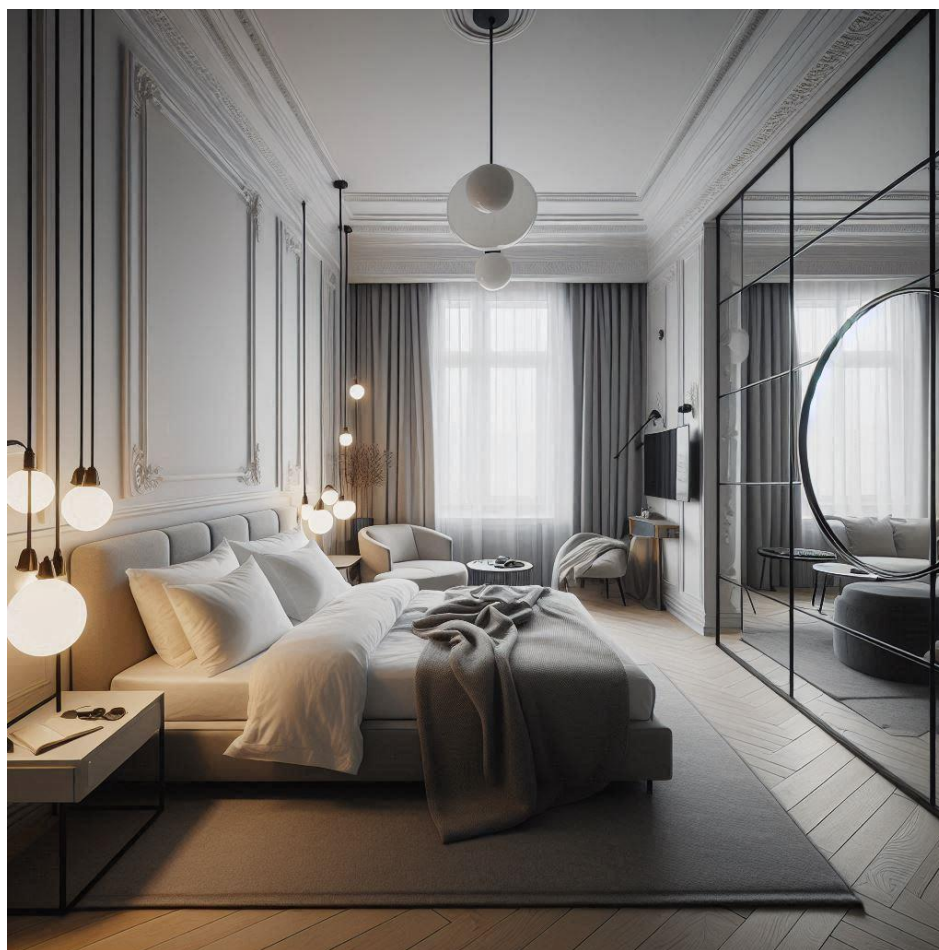


Рис 4.1 Приклад дизайнерського рішення оформлення номеру

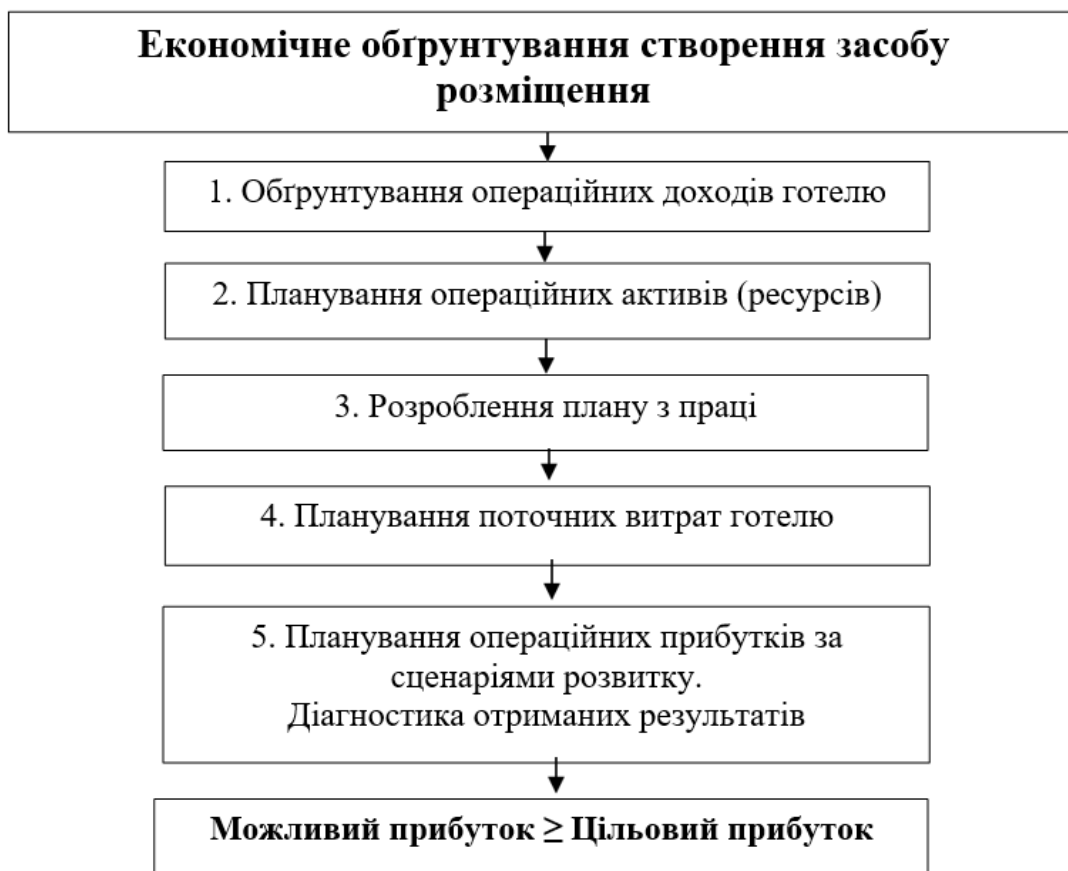


Рис. 5.1 Послідовність здійснення економічних розрахунків на плановий рік

**Матеріали** 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ. – Ч.3.

## 8. Індивідуальний підбір аромату номеру як інноваційна послуга в готелі

**Олександр Присяжнюк, Оксана Кирпиченкова**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Сьогодні парфуми стали не лише аксесуаром, але й невід'ємною частиною індивідуального стилю та самовираження. Тому послуга з підбору унікального особистого аромату номеру є актуальним інструментом залучення нових гостей.

**Матеріали та методи.** Використано загальноприйняті аналітичні методи, зокрема пошук, обробка, узагальнення матеріалу з різноманітних джерел інформації та його аналіз.

**Результати та обговорення.** Фахівцем, що допомагає гостям знайти ідеальний аромат, враховуючи їхні індивідуальні характеристики та вподобання, є парфумерний сомельє. Розвиток цієї професії відбувався на тлі зростаючого попиту на персоналізовані парфуми та підвищення інтересу споживачів до глибокого розуміння своїх власних ароматичних вподобань. Сучасний парфумерний сомельє надає ряд важливих послуг. Зокрема, він є експертом з глибоким знанням ароматів та їхніх складових, допомагає клієнтам зрозуміти та оцінити різні парфумерні композиції. Також парфумерний сомельє враховує індивідуальні особливості людини, її стиль життя та переваги, щоб запропонувати оптимальний вибір аромату. У сучасному світі знання та послуги парфумерного сомельє знаходять застосування в різних сферах, в тому числі, в готельному бізнесі. Він стає невід'ємною складовою процесу підбору аромату номеру, який дозволяє кожному гостю знайти свій унікальний аромат.

Значення індивідуального підбору аромату виявляється в його впливі на емоційний стан та імідж людини, забезпечуючи не лише приємний запах, але й психологічний комфорт та відчуття безпеки, затишку. Аромати мають потужну здатність викликати емоції та асоціації. Правильно підібраний аромат може надати позитивний настрій, зняти стрес або навіть покращити самопочуття, тобто саме те, чого потребує подорожуюча людина. Крім того, аромат є важливою складовою іміджу особистості та закладу, де вона зупинилась. Він може відображати стиль, смаки, атмосферу та індивідуальність. Правильно підібраний аромат номеру може підкреслити особливості особистості та стати частиною її унікальності. Отже, індивідуальний підбір аромату номеру важливий в контексті його впливу на емоційний стан гостя та імідж готелю. Це дозволяє кожному гостю обрати аромат, який відповідає його особистим потребам, підкреслює індивідуальність та допомагає відчувати себе впевнено та затишно під час перебування в готелі.

Реалізація цієї інновації включає наступні етапи: інтеграція системи управління номером з індивідуальним підбором аромату; ароматизація повітря спеціальними пристроями з можливістю регуляції типу та інтенсивності аромату в номері; застосування системи аналізу вподобань гостя на основі яких буде сформовано перелік обраних ароматів, повідомлення персоналізованої інформації гостю щодо характеристик аромату номеру за допомогою інформаційної панелі або мобільного додатку.

**Висновки:** Впровадження індивідуального підбору аромату в готельному номері може бути інноваційним технологічним рішенням, яке забезпечить гостям неповторний і персоналізований досвід перебування, тож зможе сприяти збільшенню лояльності клієнтів та підвищенню рівня повторних відвідувань. Гості, які пережили неповторний та особистий досвід, схильні повертатися до готелю знову, що в свою чергу сприятиме зростанню прибутковості та популярності закладу.

**90-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**11–12 квітня 2024 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2024**

# Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



## Експлікація приміщень

№ поз.	Назва	Площа, м2
Пріймально-вестибільна група приміщень		
1	Вестибіль	156
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Кімната чергового адміністратора	12
4	Службовий санітарно-технічний вузол	8
5	Консьєрж-сервіс	11
6	Камера схову	10
7	Приміщення охорони	2
8	Гардероб	6
9	Санвузол жіночий	8
10	Санвузол чоловічий	8
11	Санвузол для мало-мобільної групи населення	4
12	Лобі-бар	50
Приміщення культурно-дозвільного призначення		
13	Конференц-зал	102
14	Переговорна кімната	20
15	Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей	6
16	Приміщення для зберігання ароматів	2
17	Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу	20
18	Ароматика для гостей	12
Житлова група приміщень		
19	Номер і категорії для маломобільної групи населення	27

Приміщення для відвідувачів		
20	Обідня зала з барною стійкою	185
21	Вестибіль	12
22	Гардероб	12
23	Вбиральня жіноча	12
24	Вбиральня чоловіча	12
25	Вбиральня для мало-мобільної групи населення	18
Виробничі приміщення		
26	М'ясо-рибний цех	15
27	Приміщення для обробки яєць	8
28	Приміщення для нарізання хліба	8
29	Овочевий цех	16
30	Холодний цех	15
31	Мийна кухонного посуду	15
32	Приміщення завідувачого виробництвом	15
33	Мийна столового посуду	14
34	Роздавальня	4
36	Сервізна з білизняною	12
37	Гарячий цех	16
38	Підсобне приміщення бару	6

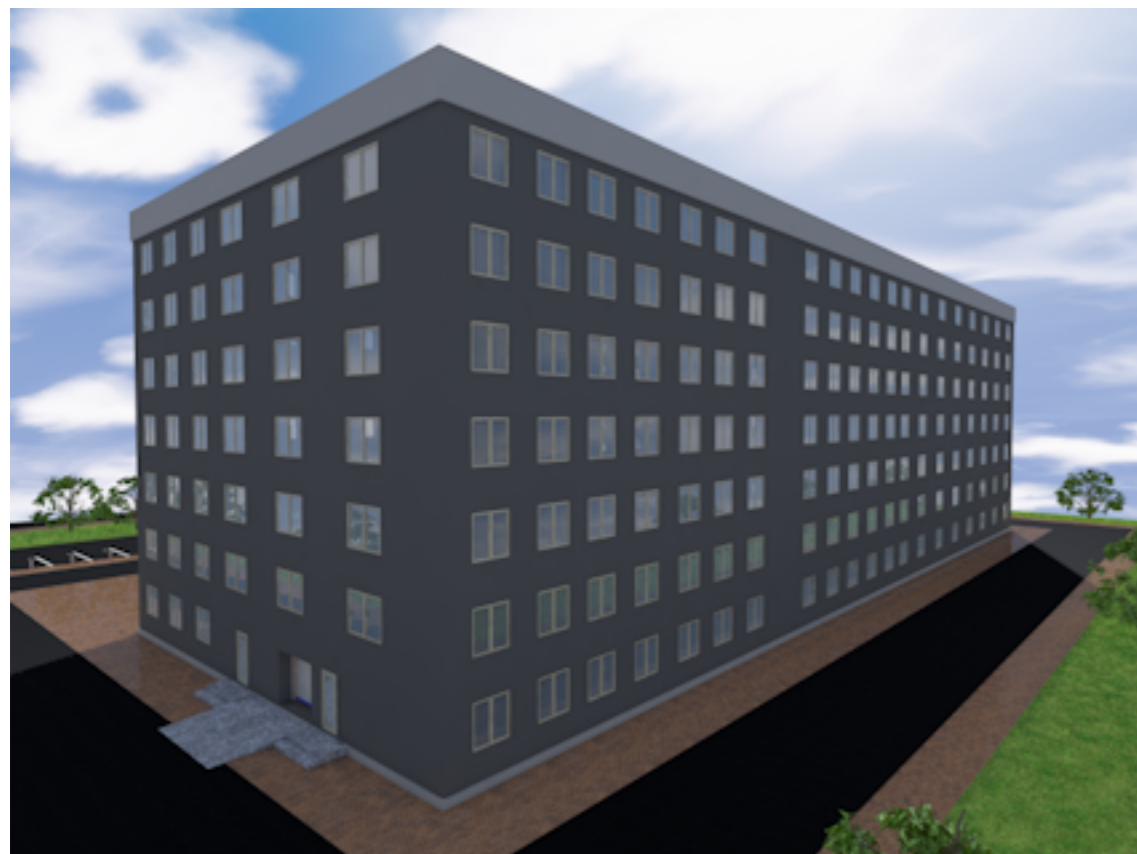
Складські приміщення		
39	Комора овочів та коренеплодів	10
40	Комора Бакаліїних товарів та напоїв	8
41	Комора сухих продуктів	9
42	Комора МТЗ	8
43	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
44	Охолоджувальна камера М'ясо-рибна	8
45	Охолоджувальна камера для овочів та фруктів	8
46	Завантажувальня	15
47	Мийна та комора тари та інвентарю	15
48	Приміщення комірника	14
Службово-побутові приміщення		
49	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	16
50	Приміщення персоналу	14
51	Гардероб жіночий	8
52	Гардероб чоловічий	8
53	Душові, туалети Жіночі	14
54	Душові, туалети Чоловічі	14
55	Комора прибирального інвентарю і обладнання	12

## Специфікація обладнання

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри мм.	К-сть шт.
1	Рукомийник	AM.PM	544x282x400	29
2	Чнітаз	AM.PM	825x370x400	29
3	Душова кімната	KORAL	800x800x2100	18
4	Диван	Pufetto	2300x850x1040	16
5	Крісло	Pufetto	740x680x753	76
6	Журнальний столик	jusk	740x680x753	2
7	Рослина туня	Епіцентр	350x350x1200	6
8	Стійка реєстрації	Tashufa	1450x900x1100	1
9	Стілець	jusk	450x450x1020	1
10	Бокс для ключів	TS 0052	680x449x500	1
11	Шафа	jusk	600x380x1900	4
12	Стелаж	DC Dana 4	920x300x1080	5
13	Стійка з вішалками	jusk	1700x800x1080	2
14	Тумба для взуття	jusk	593x593x628	1
15	Ліжко двоспальне	Pufetto	2050x2050x662	14
16	Тумбочка для спального місця	jusk	460x496x455	28
17	Підставка для багажу	Sovalle	700x650x600	14
18	Пуф	Pufetto	420x400x440	6
19	Стіл малий	IKEA	700x700x750	6
20	Стіл Великий	IKEA	1500x500x750	1

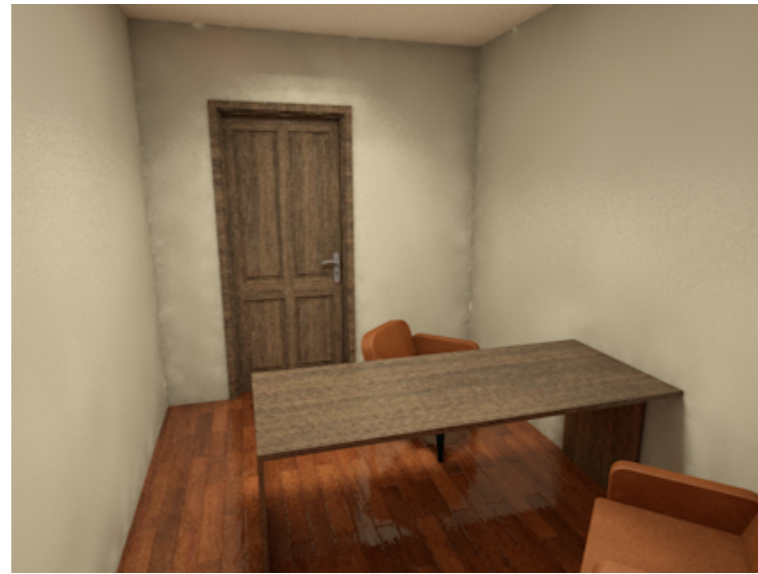
# План благоустрою в 3D- проекції

# Аркуш 2



# Матеріали інноваційних досліджень

## Аркуш 3



Кабінет для консультації та вивчення індивідуальних потреб гостей



Ароматека для гостей



Переговорна кімната



Приміщення для навчання основ парфюмерії персоналу

Приміщення для зберігання ароматів



Значення ароматів	Види ароматів	Впровадження індивідуального підбору аромату номеру	Як визначитись із ароматом?
<p><b>Емоційний вплив аромату</b> - аромати здатні впливати на підсвідомість, створюючи позитивні асоціації з перебуванням у готелі.</p> <p><b>Персоналізація послуг</b> - використання індивідуальних ароматів у номері чи зоні відпочинку дозволяє враховувати уподобання гостей.</p> <p><b>Запам'ятовуваність бренду</b> - аромамаркетинг є потужним інструментом для створення брендової ідентичності. Гості асоціюватимуть приємний запах із високим рівнем сервісу готелю</p> <p><b>Покращення атмосфери</b> - аромат може допомогти приховати неприємні запахи, які можуть зіпсувати враження.</p> <p><b>Психологічний комфорт</b> - аромати допомагають створити психологічний комфорт, що важливо для гостей, які часто подорожують.</p>	<p><b>Цитрусові аромати:</b> свіжі, легкі та енергійні аромати цитрусових фруктів</p> <p><b>Квіткові аромати:</b> ніжні, романтичні аромати квітів,</p> <p><b>Деревні аромати:</b> теплі, збалансовані аромати деревини, такі як сандалове дерево, кедр або пачулі.</p> <p><b>Пряні аромати:</b> екзотичні, інтенсивні аромати прянощів, такі як кориця, мускатний горіх або імбир, можуть надати номеру елемента тепла та затишку.</p> <p><b>Фруктові аромати:</b> солодкі, свіжі аромати фруктів.</p> <p><b>Океанічні аромати:</b> свіжі, морські аромати, такі як морський бриз або солоняна вода, можуть створити відчуття відпочинку та свіжості.</p>	<p>Ключові технічні аспекти інновації:</p> <p><b>Система зберігання ароматів:</b> потрібна система зберігання ароматів, яка забезпечує їхнє тривале та безпечне збереження.</p> <p><b>Дозатори ароматів:</b> будуть встановлені спеціальні дозатори ароматів, які дозволяють рівномірно розподіляти аромат у номері.</p> <p><b>Маркування і ідентифікація:</b> кожен аромат повинен бути чітко позначений і ідентифікований, щоб персонал міг легко знайти та використовувати потрібний аромат для гостя.</p> <p><b>База даних гостей та їхніх вподобань:</b> для ефективного впровадження послуги індивідуального підбору аромату може бути створена база даних, в якій зберігатимуться вподобання гостей стосовно ароматів.</p>	<p><b>Залежність від сезону</b> Влітку краще використовувати легкі та освіжаючі аромати (наприклад, зелений чай, цитрусові). Взимку — теплі та затишні (кориця, ваніль, деревні ноти).</p> <p><b>Універсальність ароматів</b> Якщо ви не впевнені, що обрати, зверніть увагу на нейтральні та природні аромати, такі як зелений чай, бавовна або морський бриз.</p> <p><b>Алергії чи чутливість</b> Уникайте сильних ароматів, якщо ви чи інші гості можуть бути чутливими до запахів. Використовуйте аромати на основі натуральних ефірних олій.</p>
			

Таблиця 1 - Формати засобів та обладнання для ароматизації приміщень

Назва	Особливості застосування
Ароматичні свічки	парафінові – мають низьку ціну, яскраво виражений аромат. Не підходять алергікам і людям з підвищеною чутливістю дихальних шляхів. з воску – більш дорогі, але екологічні, повільніше згоряють, виділяючи делікатний аромат.
Аромалампи	складаються двох елементів: з розташованого знизу нагрівального елемента (електроблок або звичайна свічка) та чаші зверху (у неї наливають воду і додають декілька крапель ефірної олії. При нагріванні відбувається ароматизація приміщення.
Аромалочки	мають бамбуковий стрижень, який при горінні до основного запаху додає дерев'яні нотки та утворює гарні клуби диму. Зазвичай аромалочки вкриті парфумованим складом із вираженим східним пряним ароматом. Тривалість горіння палички до 30 хвилин.
Дифузори	це ємкість з парфумованою рідиною, що поступово випаровується через палички з бамбука або очерету. Ароматизація приміщення відбувається постійно та добре підходить для приміщень будь-якого призначення.
Саше	Це невеликий тканинний мішечок, наповнений сумішшю сухих рослин. Саше має легкий і м'який запах, тому підходять для приміщень невеликої площі: передпокою, вбиральні або гардеробної.
Дифузори аерозольні	це найпоширеніший вид ароматизації приміщення завдяки економічності та простоті використання. Диспенсери та балони мають невисоку вартість, велику палітру ароматів, вони прості в установці та експлуатації та не потребують особливого догляду та обслуговування. Перевагою є те, що один дифузор може ароматизувати велике приміщення (площею до 120 м <sup>2</sup> )
Нано-дифузори	Найсучасніші дифузійні ароматизатори відомі як нано-небулайзери, відрізняються тим, що здійснюють ароматизацію приміщення шляхом холодної дифузії або нанодроблення ароматичних крапель. Тобто парфумерна рідина перетворюється на хмару з розміром частинок менше 1 мікрона. Цей прилад має високу ціну, але і багато переваг: не викликає алергічних реакцій, дозволяє контролювати інтенсивність подачі аромату залежно від різних потреб (за графіком роботи та індивідуальних потреб), розподіляє аромат рівномірно по всій площі приміщення незалежно від його розміру.

Таблиця 2 – Компанії-партнери

Партнери	Характеристика
 <a href="https://solo-air.com.ua">https://solo-air.com.ua</a>	Компанія, що має офіси у м. Київ, Одеса, Харків. Фахівці компанії провели безліч досліджень, систематизували свої знання, навчають власників бізнесу правильно використовувати аромамаркетинг у своєму бізнесі. Сотні українських компаній та приватних осіб є постійними клієнтами компанії. Компанія здійснює прямі поставки продукції західних компаній та є виробником обладнання, дає гарантію низьких цін та високої якості. Всі аромати перевірені організацією IFRA, що контролює оборот запашних речовин.
 <a href="https://kamana.ua">https://kamana.ua</a>	Фахівці <b>KAMANA Perfume store</b> обирають для гостей тільки кращі зразки, спираючись на професійні знання, творчість і натхнення. Допомагають створювати парфумерний гардероб для гостей, прагнуть підібрати аромат, який підкреслить індивідуальність, розставить акценти і зробить образ ще багатограннішим і таким, що запам'ятовується.
 <a href="https://bibliothèque-de-parfum.ua">https://bibliothèque-de-parfum.ua</a>	Бренд заснований у 2019 році в Україні та став місцем творчості талановитих майстрів парфумерії з різних країн Європи. Співпрацює з магазинами, готелями, студіями краси та корпоративними клієнтами. Встановлює високі стандарти для своєї продукції та дотримується їх на кожному кроці
 <a href="https://poetryhome.ua">https://poetryhome.ua</a>	Український сервіс корпоративного обслуговування для готелів, ресторанів та барів, салонів краси, оздоровчих та SPA-центрів, клінік, спортивних клубів, офісів та коворкінгів. Компанія дає можливість не тільки познайомитися і доторкнутися до ольфакторного мистецтва, а й стати володарем своєї приватної колекції ароматних витворів.
 <b>SISTER'S AROMA</b> <a href="https://sistersaroma.com">https://sistersaroma.com</a>	Співпрацює з підприємствами сфери NoReCa, салонами краси, магазинами косметики та парфумерії. Пропонує широкий асортимент продукції від найкращих світових брендів.