

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

1/в.о. Директор інституту (декан факультету) Циркумнікова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«11» листопада 2021 р.

«До захисту допущено»

в.о. Завідувач кафедри Шаран Л.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«11» листопада 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності гчн. Готельно-ресторанна справа
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми Готельна і ресторанна справа

на тему: Готель з кашмиксамі лінійно-оберіжними носіями в м. Ілоріши Львівської області.

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ІС-2-ЗМ

Мазур Вікторіє Вікторівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Синючук Тетяна Анатоліївна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Мікітін Т.А.
(прізвище та ініціали)

[підпис]
(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент Фурманова Ю.П.
(прізвище та ініціали)

[підпис]
(підпис)

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

Здобувач [підпис]
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.О. Завідувача
кафедри ГРС

Др. проф. Даринко В.Ф.
" 04 " листопада 2010 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Плазер Вікторії Вікторівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи "Готель з кошиккером
акціями і терапевтичними косми в
м. Моршин Львівська область
керівник роботи Симолюк Тетяною Анатоліївною, д.т.н. проф.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09"10 2010 року № ГРС-КБ

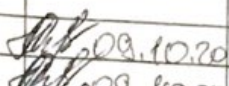
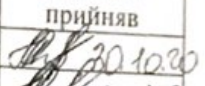
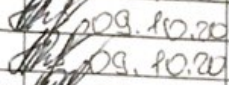
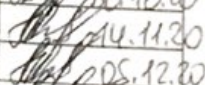
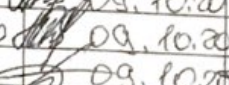
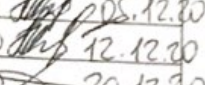
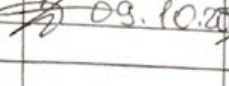
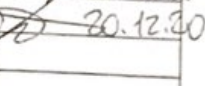
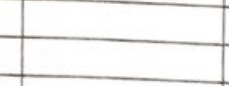

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2011 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування - м. Моршин;
тип заводу кошиккерів - деревообробний готель
категорії 4*; інновації - виробарення
акцій і терапевтичній

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Розділ 1. "Інновації"; Розділ 2
"Маркетингові стратегії"; Розділ 3. "Організаційно-
технологічний процес"; Розділ 4. "Фінансово-технічний";
Розділ 5. "Економічний"; Використання інформації;
Список використаних літератури та інтернет-ресурсів; Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу
Аркми 1 (формат А3) - кошиккерівні розміри
готельного підприємства на території 1000.
Аркми 2 (формат А3) - план заводу (форма
БЗ-В-проект).
Аркми 3-4 (формат А3) - матеріали інноваційних
досліджень

6. Консультанти розділів роботи

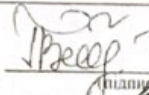
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Сильчук Т.А., професор	 09.10.20	 30.10.20
Розділ 2	Сильчук Т.А., професор	 09.10.20	 14.11.20
Розділ 3	Сильчук Т.А., професор	 09.10.20	 05.12.20
Розділ 4	Сильчук Т.А., професор	 09.10.20	 12.12.20
Розділ 5	Некитко Т.А., доцент	 09.10.20	 20.12.20

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

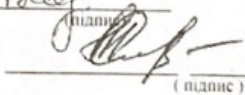
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ; Розділ 1	09.10 - 30.10	Виконано
2	Розділ 2	31.10 - 14.11	Виконано
3	Розділ 3	15.11 - 05.12	Виконано
4	Розділ 4	06.12 - 12.12	Виконано
5	Розділ 5	13.12 - 20.12	Виконано
6	Висновки та рекомендації	21.12 - 26.12	Виконано
7	Гаранти	27.12 - 27.01	Виконано
8	Висновки	28.01 - 01.02.21	Виконано
	Форми кваліфікаційної	01.02.2021	
	дипломної роботи на		
	коректуру		

Здобувач


(підпис)

Керівник роботи


(підпис)

Мазур В.В.
(прізвище та ініціали)

Сильчук Т.А.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Мазяр Вікторії Вікторівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель з комплексом анімалотерапевтичних послуг в м. Моршин Львівської області»

Керівник роботи: д.т.н, проф. Сильчук Т. А.

Дата захисту “12” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою - _____

Анотація

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

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

Для покращення стану здоров'я гостей готелю було запроваджено в якості інновації анімалотерапевтичні послуги. В першу чергу, анімалотерапія корисна для тих людей, які постійно перебувають у стані стресу, мають психічні захворювання та розлади нервової системи. Також домашні тварини здатні покращувати обмін речовин, лікувати простуду, захворювання опорно-рухового апарату, серцево-судинні захворювання.

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

Кваліфікаційна дипломна робота викладена на 149 сторінках пояснювальної записки та містить 59 таблиць, 13 рисунків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, ресторанно-готельний комплекс, анімалотерапія, покращення стану здоров'я.

Abstract

A study of the hotel services market in Morshyn, Lviv region. According to the results of research of internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment the concept of activity of the enterprise is substantiated.

The organizational structure of the service process and the spatial planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions, measures to strengthen fire safety, developed a design that meets the concept.

Animal therapy services have been introduced as an innovation to improve the health of hotel guests. First of all, animal therapy is useful for those people who are constantly in a state of stress, have mental illness and disorders of the nervous system. Pets are also able to improve metabolism, treat colds, diseases of the musculoskeletal system, cardiovascular diseases.

The consolidated annual plan of results of economic activity of hotel is developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

The graduation thesis consists of 149 pages of the explanatory note and contains 59 tables, 13 figures. Graphic material are in 4 sheets.

Key words: hotel enterprise, restaurant-hotel complex, animal therapy, health improvement.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу.....	9
1.2 Етапи та принципи впровадження інноваційних технологій у готельній індустрії.....	12
1.3 Застосування анімалотерапії у світовій практиці індустрії гостинності та в Україні.....	14
1.4 Впровадження у готелі в якості інновації анімалотерапевтичні послуги.....	17
1.5 Інноваційний потенціал готелю.....	22
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	26
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	26
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	29
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	32
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	37
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	41
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	45
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	54
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	54
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	55
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	74

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	81
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	84
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	86
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	90
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	91
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	93
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	96
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	96
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	98
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	109
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	113
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	113
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	120
5.3 Розробка плану з праці.....	123
5.4 Планування поточних витрат готелю.....	131
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	137
5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	139
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	141
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	143
ДОДАТКИ.....	148

ВСТУП

Сучасні тенденції та умови функціонування світової економіки диктують нові пріоритети та напрями розвитку: провідні галузі промисловості, які у минулому були лідерами, стають аутсайдерами і навпаки. Індустрія гостинності виступає однією з галузей, що вирвалася у лідери за останні роки. Основою індустрії гостинності виступає готельне господарство.

Готельне господарство є основною складовою туризму та однією з найбільш прибуткових галузей економіки. Однак функціонування і розвиток готельного бізнесу у досліджуваному регіоні стримується на сьогоднішній день багатьма факторами, основними з яких є: застарілість матеріально-технічної бази підприємств, відсутність належного рівня сервісу та низька якість послуг, обмеженість інвестиційної активності, недостатня професійна підготовка персоналу, слабка реклама наявних засобів розміщення та відсутність спеціалізованих готелів, недостатня державна підтримка галузі, відсутність стратегії розвитку готельного бізнесу на перспективу та ряд інших.

Щорічно в світі реєструється більше 150 млн. міжнародних ділових поїздок, близько 60 млн. з яких припадає на європейський регіон. За прибуттям і доходам від ділового туризму він займає перше місце серед інших макрорегіонів світу. Питома вага бізнес-мандрівників в загальному туристопотоці становить всього 20%, проте дохід від їх відвідувань оцінюється в 60% обороту індустрії туризму.

В основному, в Україні центрами ділового туризму є три міста – Одеса, Київ, і Львів. Вони мають певну інфраструктуру для розміщення бізнес-туристів і пропозиції їм послуг для проведення ділових заходів.

Існує значна кількість публікацій, присвячених висвітленню розвитку готельного господарства, де, як правило, розглядаються теоретичні засади та методичні підходи до дослідження розвитку готельної сфери України. Дослідження сутності готельних послуг розглядали у своїх працях такі зарубіжні та вітчизняні вчені, як О.П. Єфімова, Н.А. Єфімова, А.О. Зміюв, Г.О. Зінов'єв, Н.М. Кузнєцова, Г.Б. Мунін, К.П. Максимець, Т.А. Олефіренко, Х.Й. Роглев, Є.В. Самарцев, Н.В. Чорненька.

Основною метою кваліфікаційної дипломної роботи є економічне обґрунтування створення нового підприємства в сфері готельних послуг з анімалотерапевтичними послугами.

Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розробити комплекс інноваційних рішень, обґрунтувати їх ефективність та економічну доцільність;
- дослідити регіон та обґрунтувати вибір місця будівництва, де планується розмістити готельне підприємство;
- проаналізувати існуючий ринок готельних послуг, провести дослідження контингенту потенційних споживачів;
- визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення;
- змодельовати сервісно-виробничий процес підприємства гостинності;
- впровадити інноваційні розробки в засіб розміщення;
- визначити економічні показники готельного підприємства.

Об'єктом дослідження виступає проєктований готельний комплекс.

Предметом дослідження є організація виробничої діяльності нового підприємства готельного бізнесу.

Методи дослідження:

1. системно-аналітичний – для теоретичного узагальнення наукових концепцій, розробок і пропозицій з досліджуваної проблеми;
2. статистико-економічний – для дослідження сучасного стану, динаміки та тенденцій діяльності підприємства;
3. метод аналізу і синтезу – для деталізації об'єкта дослідження;
4. абстрактно-логічний – для формулювання висновків дослідження.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

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

Згідно закону України «Про інноваційну діяльність» інновації – це новостворені (застосовані) і (або) удосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери [1].

В економічній науці конкурентоспроможність розглядається як комплекс економічних, науковотехнічних, виробничих, організаційних, управлінських та інших факторів, що реалізуються в товарах та послугах, які успішно конкурують на внутрішніх і світових ринках [2, с. 88].

В останні десятиріччя у світі відбувся перехід від статичних і динамічних конкурентних переваг до інноваційних, досягнення яких перш за все пов'язане з переходом країн на інноваційний шлях з метою досягнення якісно нового рівня соціально-економічного розвитку. Місце країни в міжнародному співтоваристві все більш визначається станом освіти, обсягами використання досягнень науки й техніки, ефективністю інтеграції факторів виробництва, капіталу, інформаційних та інтелектуальних ресурсів.

Світовий досвід демонструє, що важливими умовами досягнення більш високого рівня конкурентоспроможності країни є: сприяння створення і оволодіння новими знаннями у якості головної основи ефективної конкурентної боротьби; розвиток внутрішньої конкуренції, що сприяє інноваційній активності; створення конкурентних переваг шляхом використання інновацій, нових технологій, знань та інформації; здатність окремих підприємств та промисловості в цілому впроваджувати нововведення, удосконалювати та модернізувати їх; розуміння, що утримати конкурентні переваги можна тільки шляхом безперервного впровадження нових та удосконалення вже існуючих інновацій, оскільки будь-яке досягнення є доступним для повторення конкурентами; створення сприятливого

середовища з метою стимулювання розвитку передових галузей, появи нових галузей та нових підприємств [3].

Для того щоб національна економіка країни була конкурентоспроможною відносно інших країн необхідно її постійно спрямовувати на пошук, здійснення і впровадження інновацій, завдяки чому країни мають конкурентні переваги, тобто досягнувши на національному рівні інноваційної конкурентоспроможності, це дозволить їм бути учасником у формуванні світової економічної системи. Але, якщо країна нездатна здійснювати інноваційну діяльність, то їй загрожує ризик опинитися на позиціях аутсайдера [4].

Ефективне здійснення інновацій дозволяє створити визначальні стратегічні переваги в найбільш конкурентних галузях. Підприємства – лідери досягають конкурентних переваг завдяки інноваціям – шляхом використання як нових технологій, так і методів роботи, але після досягнення переваг утримання їх стає можливим тільки шляхом постійних вдосконалень [5].

Інноваційність спирається на процес удосконалення, прогресу, відкриття нового, тобто на ефективне засвоєння та впровадження нововведень, спрямованих як на оновлення технологій, техніки, організації виробництва та розроблення нової продукції, так і на проведення соціальних інновацій, спрямованих на ефективну зміну поведінки персоналу з метою отримання запланованих результатів. Саме поєднання всіх складових дозволяє системі не тільки вижити в умовах загострення конкуренції, але й досягти необхідного рівня конкурентоспроможності [5].

Інноваційний шлях розвитку дозволяє світовим країнам забезпечувати собі технологічні переваги та активно формувати ядро шостого технологічного укладу – інформаційні технології, біотехнології, нанотехнології, космічна техніка, що визначає конкурентоспроможність їхньої економіки як на внутрішніх, так і міжнародних ринках [6].

Вплив інноваційності на формування конкурентоспроможності системи наведено на рис. 1.1 [5].

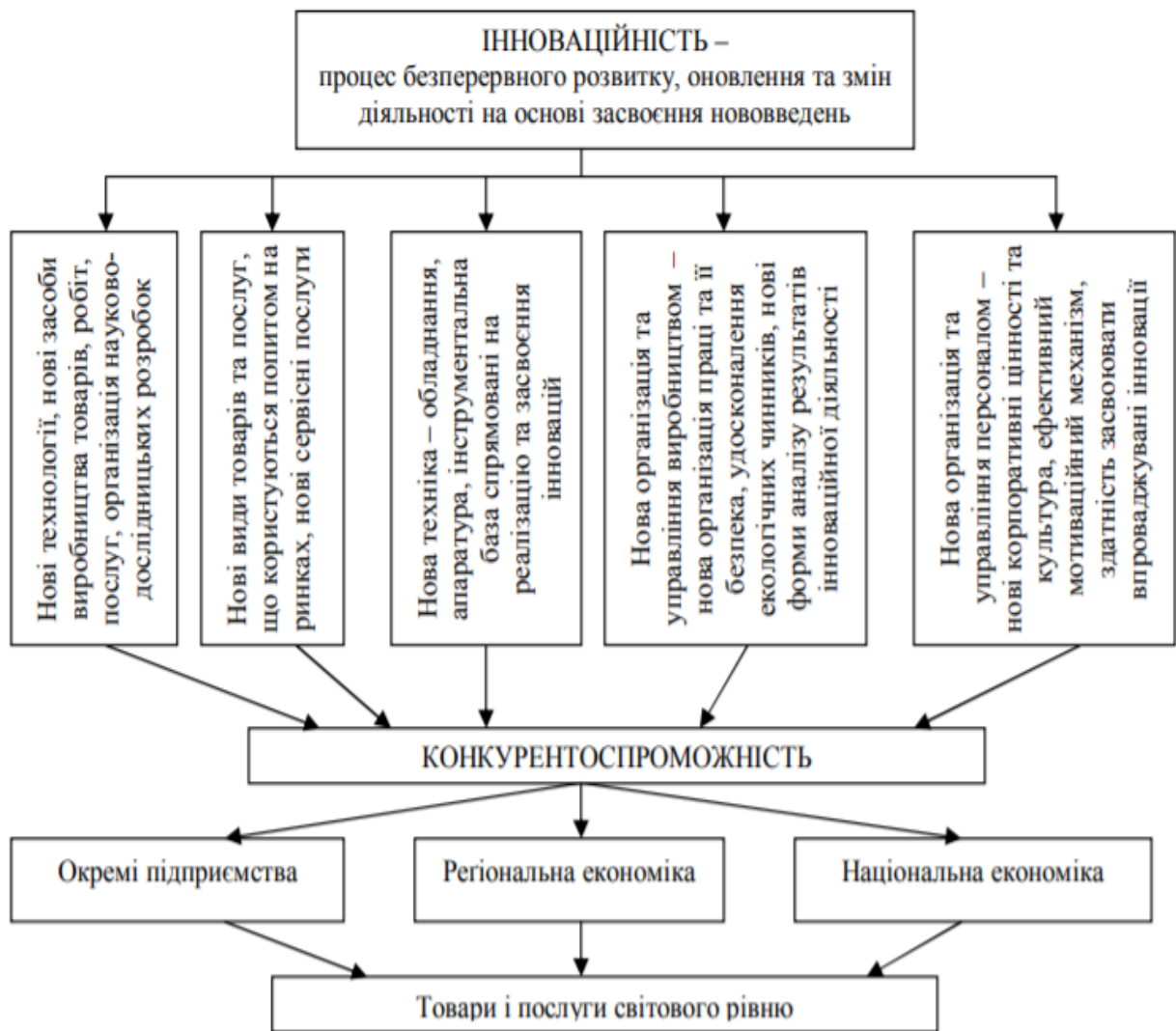


Рис. 1.1 - Вплив інноваційності на формування конкурентоспроможності системи

Таким чином, на сучасному етапі світового економічного розвитку головною ознакою конкурентоспроможності стає її інноваційність, тобто здатність системи до безперервного розвитку, оновлення та змін діяльності на основі засвоєння нововведень. Інноваційність також означає використання наявного науково-технічного, інформаційного та інтелектуального потенціалу з метою подальшого розвитку, підвищення результатів діяльності та якості життя. Саме інновації, які спрямовані на створення нової або поліпшення існуючої продукції, послуг або технологій, можуть розглядатися як головне питання підвищення конкурентоспроможності як окремих підприємств, так і економіки в цілому.

1.2 Етапи та принципи впровадження інноваційних технологій у готельній індустрії.

Принципи впровадження інноваційних технологій, в управлінні готелем, мають дуже великий вплив, оскільки прямо пов'язані з підвищенням ефективності роботи як кожного менеджера, так і готелю загалом. Інноваційні технології впливають на конкурентоздатність готелю на сьогоднішньому ринку. Використання комп'ютерних мереж, Інтернету та інтернет-технологій, програмних продуктів наскрізної автоматизації всіх бізнес-процесів готелю сьогодні не просто питання лідерства і конкурентних переваг, але і виживання на ринку в найближчому майбутньому. Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя на ресепшені, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління [7].

Впровадження інноваційних технологій в готельній індустрії включає три етапи [8]:

1. Автоматизація бізнес – процесів всередині готелю.

Інформація про роботу готелю накопичується і зберігається в (базі даних) на одному із потужних комп'ютерів, що мають назву сервер. Клієнт-серверна технологія побудови інформаційних систем забезпечує доступ до баз даних з будь-якого робочого місця у відповідності з правом доступу.

2. Створення внутрішньої інформаційної системи.

Дозволяє автоматизувати бізнес-процеси через мережу Інтернет, яка пов'язує внутрішню інформаційну систему готелю із її зовнішніми партнерами (тур операторами, клієнтами).

3. Об'єднання Інтернет- і екстернат систем в одне бізнес-середовище.

Інтегрує всі внутрішні служби готелю і забезпечує відгук на будь-які запити із зовні завдяки методам електронного обміну даними, електронній комерції.

Принципи впровадження інноваційних технологій в сферу гостинності, мають стати дієвим засобом забезпечення інноваційного розвитку в туристичній індустрії [9].

Комерційна служба готелю поєднує надання послуг по бронюванню місць як у власному готелі, так і по замовленню клієнтів в інших готелях, бронювання квитків на проїзд у різних видах транспорту, надання додаткових та супутніх послуг тощо.

Система бронювання в реальному часі, дає можливість клієнту в лічені секунди, поки він знаходиться на терміналі системи онлайнного бронювання побачити [10]:

- реальну наявність номерів в готелі та інших пропонованих послуг на конкретний період;
- здійснювати бронювання послуг по всьому технологічному ланцюжку (від клієнта через турагента до туроператора і поставнику послуг);
- отримати підтвердження бронювання в протилежному напрямку;
- оплатити бронювання послуги;
- оформити документи на бронювання послуги.

Система online дозволяє [10]:

- робити запит про наявність номерів у готелі і отримувати запит системи;
- підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номеру;
- робити зміни в бронюванні, якщо це необхідно. Бронювання вноситься в систему автоматично, тому система показує реальну ситуацію в готелі;
- дає можливість уникнути витрат на багатовартісні телефонні переговори і пересилання факсів між клієнтом і готелем.

Системи бронювання стали доступними і розповсюдженими завдяки Інтернету.

Слід зазначити, що в сучасних умовах безпека готелю, неможлива без системи технічних засобів безпеки [11]:

- система відео-спостереження всередині і ззовні готелю;
- система протипожежної безпеки;

- модуль електронних замків;
- застосування електронних сейфів;
- використання системи охоронної сигналізації в готелі.

Застосування цих заходів безпеки не лише убезпечує клієнта під час його перебування в готелі, але і відгороджує співробітників від необгрунтованих звинувачень [11].

Отже, виходячи з усього вищесказаного, слід зробити висновок, що застосування інноваційних технологій в роботі готелю, підвищує його конкурентоздатність, якість надаваних послуг, що позитивно впливає на імідж підприємства, збільшуючи потік постійних клієнтів, що відповідно гарантує отримання прибутку підприємством.

1.3 Застосування анімалотерапії у світовій практиці індустрії гостинності та в Україні.

Тварини здатні надавати лікувальний ефект на людину. Про це наші предки знали ще багато століть тому. Наприклад, в XVIII столітті в деяких клініках для душевнохворих тримали лікувальних кішок, яких використовували для заспокоєння пацієнтів.

У наш час також не забули про природні здібності тварин до лікування. Засновником методу, який отримав назву «анімалотерапія» (від латинського слова «тварина»), став у середині XX століття лікар психотерапевт з Нью-Йорка Б. Левінсон. Він виявив, що його улюблений пес Джинглс, присутній у кімнаті при прийомі доктором хворих, надає заспокійливу дію на пацієнтів [12].

У сучасних умовах можна говорити про ускладнення суспільних, зокрема і соціальних, умов життя людей, що збільшує ризик виникнення різноманітних психічних розладів у населення. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, від такого психічного розладу, як депресія, у світі страждає близько 350 млн осіб, у стабільних та економічно й соціально розвинених країнах Європи від тривожних станів та депресії щорічно страждає близько 25% населення, що обходиться країнам Європи близько 170 млрд євро на рік [13].

В даний час анімалотерапія отримала визнання у всіх розвинених країнах. Скрізь існують спеціальні інститути, які займаються вивченням впливу тварин на людей. Активно проводяться міжнародні конференції та семінари, присвячені методикам лікування за допомогою тварин. В Америці, Британії, Франції та Канаді були створені організації, за допомогою анімалотерапії надають допомогу людям з фізичними або психічними проблемами. У програмах анімалотерапії беруть участь медики, соціальні працівники та психологи. Проводяться Міжнародні конференції «Взаємодія людини і тварин», в яких бере участь велика кількість фахівців з анімалотерапії. Вперше така конференція відбулася в Америці 1982 року [14].

В США анімалотерапія практикується вже понад півстоліття і показує позитивні результати. Багато з психіатричних клінік, як, наприклад, в Лімі (штат Огайо), схожі на тваринницькі ферми – на їх дворах вільно розгулюють вівці, гуси, кози, кури, кролики. У штаті Вашингтон навчають собак-поводирів для сліпих людей, а також собак, які супроводжують епілептиків, які починають гавкати, перш ніж їх господар відчує наближення нападу. Після спеціального тренування собака здатен попереджати свого господаря, хворого на епілепсію, про приступи, причому відбувається це за 30–60 хвилин до того неприємного моменту, коли людина ще ні про що не підозрює. Помічено, що так само гостро собаки відчують наближення кризів при захворюванні їх господарів на цукровий діабет [15].

Основні види анімалотерапії наведені на рис. 1.2.



Рис. 1.2 - Основні види анімалотерапії

Таким чином, наші «брати менші» стають справжніми помічниками при лікуванні ряду захворювань.

Використання тварин відкриває нові перспективи в багатьох галузях медицини і психотерапії. Наприклад, для підлітків з асоціальною поведінкою тварини можуть стати справжнім порятунком від страху перед навколишнім світом, але ж саме страх, вважають багато психологів, лежить в основі агресії та насильства.

В даний час анімалотерапія отримала досить широке поширення не тільки в США. У Німеччині, Великобританії, Канаді, Франції, Фінляндії з'явилися організації, які займалися наданням психотерапевтичної допомоги з використанням тварин, називаючи свій метод «терапія за допомогою тварин» (Animal Assisted Therapy) [16].

В світовій практиці (Європа, США і Канада) поширене застосування каністерапії (лікування за допомогою собак) як допоміжного комплексу різних заходів по відновленню автономності, адаптації, працездатності і здоров'я людей з обмеженими фізичними і психічними можливостями в результаті перенесених (реабілітація) або вроджених (абілітація) захворювань. Надання психологічного впливу відбувається через побудованим певним чином контакт з собакою.

З 1 липня 2010 року в Польщі спеціальність «каністерапевт» введена в державний список професій завдяки ініціативі Польського товариства каністерапії (РТК) [17].

Одним з основоположників сучасної іпотерапії (лікування за допомогою коней) вважається Ю. Лаллейр'я, який в 1960-1970 рр. всебічно вивчав теоретичні аспекти впливу коня на перебіг захворювань у людей. З кінця 1950-х рр. іпотерапію почали застосовувати при психічних і неврологічних захворюваннях. З 1974 р проводяться міжнародні іпотерапевтичеськом конгреси. Зараз в 45 країнах Європи та Північної Америки створено центри лікувальної верхової їзди, наприклад, програма в таборі Берак в Вашингтон пропонує іпотерапію для клієнтів різного віку з різними захворюваннями як фізичної, так і когнітивної сфери. У Нідерландах, Швеції і Великобританії метод іпотерапії використовують королівські сім'ї. У Фінляндії з здійснюється підготовка іпотерапевтів, в ході якої можна отримати другу вища освіта. На курс іпотерапії можуть надійти тільки люди, які мають освіту

фізіотерапевта, лікаря, психолога, психіатра, соціального педагога і не менше двох років працювали за спеціальністю [18].

В Україні теж є люди, всерйоз займаються анімалотерапією, а також існують спеціальні програми, що використовують тварин і призначені для роботи з дітьми. Існують спеціальні програми, що використовують тварин для оздоровлення людей. В Києві, Харкові, та ін. в декількох екопарках застосовують спеціальні лікувально-профілактичні та реабілітаційні програми.

Анімалотерапію у вигляді іпотерапії та каністерапії активно застосовують на Житомирщині в центрі оздоровлення “Тріумф” благодійного фонду “Берегиня Полісся” де проводять заняття для дітей, хворих на ДЦП, аутизм, нервові розлади. Апітерапію, дельфінотерапію та іпотерапію активно застосовують та розвивають: в реабілітаційному центрі “Еліта” м. Трускавця, Київському “Іпотерапевтичному центрі “Спиріт” асоціації іпотерапевтів України, кінноспортивному клубі “Петрусевич”, в близько 15 менших кінно-спортивних клубів, зокрема в Севастополі, Одесі, Полтаві, Білій Церкві, Львові (центр “Кептарик”, стадіон СКА за спонсорством “Львівського блоку”), в Миколаєві, та в ін. містах, котрі можуть похвалитися позитивними результатами оздоровлення дітей. На Закарпатті є оздоровчий кінно-спортивний клуб “Сивка”. В багатьох вищих навчальних закладах медичного профілю вже ведуться дискусії щодо включення предмету “анімалотерапія” в програми підготовки студентів відповідних спеціальностей [19].

1.4 Впровадження у готелі в якості інновації анімалотерапевтичні послуги.

У нашій країні, та й в усьому світі, постійно збільшується кількість ослаблених дітей з особливими потребами – з ДЦП, аутизмом, синдромом Дауна, синдромом дефіциту уваги і гіперактивності, різними неврозами, порушеннями нервової системи, психічними розладами. Саме для такого контингенту анімалотерапія є найефективнішою реабілітацією.

Анімалотерапія корисна, в першу чергу, для людей які постійно знаходяться в стані стресу, з психічними захворюваннями та розладами нервової системи. Домашні тварини здатні покращувати обмін речовин, лікувати серцево-судинні захворювання, простуду, захворювання опорно-рухового апарату. Крім того, тварини рятують людину від самотності та глибокої депресії. Анімалотерапія корисна для маленьких дітей, з діагнозом ДЦП, олігофренією I-II ступеня і аутизмом [20].

Суспільно-політична та соціально-економічна ситуація в нашій країні істотно підвищує рівень ризику виникнення тих чи інших психологічних розладів, зокрема через розширення спектра стресових факторів, поглиблення рівня їх інтенсивності та поширеності серед певних категорій населення. Критичного значення стресові фактори набувають серед учасників АТО, адже участь в бойових діях суттєво впливає на психоемоційний стан усіх учасників і є причиною виникнення у них різноманітних психологічних розладів.

Серед різновидів психічної патології в учасників бойових дій значне місце посідають посттравматичні стресові розлади (ПТСР) — відстрочені затяжні реакції на екстремальні події, не пов'язані з органічними ушкодженнями головного мозку, що спостерігаються протягом тривалого періоду й можуть викликати суттєві зміни особистості й поведінки. ПТСР є непсихотичною відстроченою реакцією на травматичний стрес, здатною викликати ряд психічних і поведінкових порушень. Для виникнення ПТСР необхідно, щоб людина випробувала дію стресора, який виходить за межі звичайного людського досвіду і здатний викликати дистрес [21].

Слід відзначити, що основним чинником, що травмує психіку учасників бойових дій, є тривале перебування в специфічному стані бойового стресу, що під час бою впливає позитивно, а після його закінчення, як правило, негативно. Саме через такий стан учасники бойових дій перебувають у категорії ризику захворювання на ПТСР. Це підтверджують і дані досліджень. Середні показники частоти ПТСР в умовах військового часу (15–30 %) не збігаються із загальними даними про поширеність ПТСР після важкого стресу в мирний час (0,5–1,2%) [22, с. 14].

Стосовно ж віднесення стресорів до звичайних і таких, що виходять за межі звичайного людського досвіду, наведемо наступну їх класифікацію. Під звичайним людським досвідом розуміють такі події, як втрата близької людини, що сталася через природні причини, тяжка хронічна хвороба, втрата роботи або родинний конфлікт. До стресорів, що виходять за рамки звичайного людського досвіду, відносяться ті події, які здатні травмувати психіку практично будь-якої здорової людини: стихійні лиха, техногенні катастрофи, а також події, що є результатом цілеспрямованої, нерідко злочинної діяльності (диверсії, терористичні акти, тортури, масове насильство, бойові дії, попадання в ситуацію заручника, руйнування власного будинку). ПТСР є комплексом реакцій людини на травму, де травма визначається як переживання, потрясіння, що у більшості людей викликає страх, жах, безпорадність [22, с. 19-20].

У літературі поширеність ПТСР серед осіб, які перенесли надзвичайні ситуації, коливається від 10% (у свідків подій) до 95% (серед тяжко постраждалих осіб). Результати епідеміологічних досліджень, проведених після війни у В'єтнамі, показали, що частка ветеранів із ПТСР досягає 30%. У 22% учасників війни додатково виявлені субклінічні прояви [23].

Виходячи з симптомів ПТСР, наведених вище, слід констатувати, що загалом вони мають деструктивний та дезадаптивний характер і негативно впливають на якість життя хворого. За даними дослідження, проведеного співробітниками ДУ «Інститут неврології, психіатрії та наркоманії НАМН України», серед військовослужбовців, які перебували в зоні АТО, у 23,8% обстежуваних виявлено високий рівень дезадаптації, помірний низький — у 39,7%, та у 36,5% ознаки дезадаптації були відсутні [24, с. 68].

Проте проблема полягає не лише в якості життя хворого на ПТСР, але й у його взаємодії з оточуючими, близькими. Посилаючись на дані Науково-дослідницького центру гуманітарних проблем Збройних сил України, 80 % військовослужбовців-учасників АТО є психологічно травмованими на момент демобілізації. Згідно з сучасними статистичними даними, 80 % розлучень, що зафіксовані в Україні протягом 2015–2016 рр., відбулися в родинях

демобілізованих бійців, причому переважна більшість з них відбувалася в перші півроку після повернення з війни. Така, хоч і непряма, статистика яскраво підтверджує наявність асоціальної поведінки і критичних поведінкових проблем у хворих на ПТСР, медико-соціальними наслідками яких є виникнення та наростання кризових явищ не лише серед хворих, але й членів їх сімей, близьких, співробітників тощо.

Поряд із традиційними для даного захворювання методами лікування, слід приділити увагу сучасним методам психологічної терапії, таким як анімалотерапія.

Використання анімалотерапії сприяє зняттю стресу, нормалізації роботи нервової системи та психіки, самореалізації, спілкуванню. Для хворих із ПТСР особливо важливими результатами використання анімалотерапії є отримання навичок, що сприяють гармонізації міжособистісних відносин з людьми, психічній і соціальній реабілітації.

Крім того, анімалотерапія покликана виконувати такі функції [16]:

- психофізіологічна функція (взаємодія з тваринами може знімати стрес, нормалізувати роботу нервової системи, психіки в цілому);
- психотерапевтична функція (взаємодія людей з тваринами може істотним чином сприяти гармонізації їх міжособистісних відносин);
- реабілітаційна функція (контакти з тваринами є додатковим каналом взаємодії особистості з навколишнім світом, що сприяє як психічній, так і соціальній її реабілітації);
- функція задоволення потреби в компетентності (потреба в компетентності, що виражається формулою «я можу», є однією з найважливіших потреб людини);
- функція самореалізації (однією з найважливіших потреб людини потреба в реалізації свого внутрішнього потенціалу, потреба бути значущим для інших, представленим в їх житті і в їх особистості);
- функція спілкування (однією з найважливіших функцій, яку можуть здійснювати тварини в процесі взаємодії людини з ними – це функція партнерів спілкування).

У готельному комплексі буде запропонована іпотерапія та каністерапія.

Відновний ефект верхової їзди для хворих базується на використанні функції руху, який має для людини не лише біологічне, а й соціальне значення. Основа терапії – у природніх рухах коня, що дозволяє хворому організувати та систематизувати свої рухи. Іпотерапія поєднує в собі фізіотерапевтичну, когнітивну дію на емоції та психіку пацієнта, сприяє руйнуванню патологічних еферентних імпульсів. Тварина виступає в ролі “терапевтичного посередника” для хворого, передаючи йому від 90 до 100 різнонаправлених рухових імпульсів. Ця дія викликає у відповідь спонтанну реакцію хворого, створюючи своєрідний діалог з конем. Верхова їзда сприяє також формуванню особистості: вмінню критично оцінювати свої дії, розвитку емоційно-вольової сфери. Цей позитивний вплив верхової їзди використаний дослідниками, зокрема при лікуванні вертеброгенного больового синдрому при остеохондрозі хребта [25].

Перевага іпотерапії полягає у можливості багаторазового повторення всіх цих рухів, при цьому вдається уникнути, як при заняттях на тренажерах, докучання – кінь не може набриднути. Повторювані коливальні рухи тіла носять діагональний характер у вигляді чергування, розтягування, стискування, обертання окремих частин тіла. Різностямовані дії, які виконує вершник, допомагають йому зрозуміти рух, навчитися регулювати м'язовий тонус і набути необхідних моторних навичок. Виконання вправ, спрямованих на випрямлення тулуба, дозволяє провести корекцію рівноваги і рухової активності відповідно до фізіологічного розвитку дитини.

Під впливом фізичних вправ на коні відбувається посилення функції вегетативних систем. Температура тіла коня перевищує людську на 1,5–2 градуси. Тому при безпосередньому контакті з конем відбувається вплив інфрачервоних променів на м'язи та суглоби ніг і тазу. Принциповими елементами іпотерапевтичного впливу є кілька складових тренувально-оздоровчої методики, а саме: особливості позиції вершника (положення, посадки вершника) на коні, характер руху коня, а також тривалість власне процедури (перебування на коні). Позиція вершника на коні залежить від фізичних можливостей та вмінь дитини, а

також визначається кожною конкретною застосовуваною методикою. Вправи можуть виконуватися як і просто на коні (який стоїть), так і під час його руху. Характер руху коня на та його зміна визначається інструктором згідно з основними кінцевими цілями застосування іпотерапії [25].

Тривалість сеансів (перебування на коні) варіюється залежно від діагнозу та фізичної підготовки вершника та в середньому становить – 20–30 хв. Заняття проводиться в три етапи: початковий (адаптаційний), реабілітаційний і заключний (формування довготривалої пам'яті, збереження засвоєної навички), котрі включають: посадку (на коня); адаптацію вершника до тварини та тварини до вершника; об'їжджування тварини (за участі тренера-інструктора); процедурний етап (вправи, варіативні елементи програми); спроби самостійного керування конем.

Собака – прекрасний лікар і помічник при деяких (діабет, епілепсія) недугах, стресі, самотності та гіподинамії. Чутливість собак до змін настрою господаря, їхня відданість здатні допомогти при багатьох душевних переживаннях. Крім того, собаки виступають у ролі тренера – необхідність щоденних прогулянок із собакою гарантує рухову активність на свіжому повітрі.

Каністерапія показана при ревматизмі, захворюваннях печінки і сечового міхура. Існує вправа, при якій необхідно притискати підошвову частину стопи до тварини. Суть методу полягає в тому, що на ногах є неймовірна кількість нервових закінчень, що відповідають за роботу внутрішніх органів. В результаті стимуляції цих закінчень нормалізуються обмінні процеси, поліпшується кровообіг і проходження нервових імпульсів. У каністерапії найчастіше використовуються породи собаккомпаньйонів: лабрадори, коллі, мопси і навіть звичайна дворняжка [26].

1.5 Інноваційний потенціал готелю.

Інноваційна діяльність закладів готельного господарства нерозривно пов'язана з інвестиційним розвитком, тобто відбувається безперервне формування та використання інвестиційних ресурсів для досягнення організацією оперативних і стратегічних цілей їх економічної діяльності.

Зараз в Україні існує об'єктивна необхідність у розробці, впровадженні та реалізації інноваційно-інвестиційної моделі економічного зростання в сфері готельної індустрії.

Аналіз світового досвіду інвестування інноваційної діяльності свідчить, що основна частина інновацій створюється в підприємницьких секторах, для яких властиве часте оновлення технологічних інновацій (мікро- і наноелектроніка, гена інженерія, біотехнології, інформаційні технології тощо). У цих сферах найбільш активно здійснюється організація, фінансування і комерціалізація досліджень фундаментального і прикладного характеру, проводиться розробка великих проектів, що інтегрують результати інноваційного пошуку малих наукомістких компаній, глобальне сканування нових ідей і ринків, організація виробничого процесу в різних країнах світу [27].

Серед пріоритетних напрямів інноваційної діяльності в Україні, які визначені Законом України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» [28], підкреслимо ті, що можуть знайти відображення у готельній індустрії:

- упровадження енергоефективних, ресурсозберігальних технологій (заміна застарілого електротехнічного обладнання на сучасне енергозберігальне, упровадження сучасних енергоефективних опалювальних котлів та модернізація існуючих, заміна існуючих бойлерів на більш енергоефективні, упровадження енергоефективного обладнання, упровадження енергоефективних освітлювальних приладів);

- освоєння альтернативних джерел енергії (виробництво електроенергії з використанням відновлюваних джерел енергії та альтернативних видів палива – вітрогенерація, сонячна генерація, мала гідроенергетика);

- розвиток сучасних інформаційних, комунікаційних технологій, робототехніки (суперкомп'ютерні програмно-технічні засоби, телекомунікаційні мережі та системи; технології та інструментальні засоби електронного урядування; технології та засоби захисту інформації; технології та засоби виробництва програмного забезпечення; технології, системи та засоби обробки, зберігання і

передання цифрової інформації; інформаційноаналітичні системи, системи підтримання прийняття рішень).

Будь-які новації вимагають значних капіталовкладень. Джерелами таких коштів можуть бути як державні (стратегічно спрямовані цільові програми), так і приватні кошти, як за рахунок самофінансування корпоративних структур (франчайзингових мереж), так і зовнішніх джерел запозичення фінансових коштів. Однак звідки б не надходили ці кошти, потрібно зважити на результативність їх використання. Відсутність фінансових коштів є одним із факторів, що перешкоджає здійсненню якісної інноваційної діяльності.

Вітчизняна модель фінансування інноваційної діяльності передбачає такі джерела:

- власні кошти підприємств (амортизаційні відрахування, мобілізація внутрішніх активів, виручка від реалізації окремих видів майна, нерозподілений прибуток й інші грошові накопичення);
- кредитні ресурси (кредити банків, фінансовий лізінг);
- бюджетні кошти (державного і місцевого рівня);
- вітчизняні та іноземні інвестиції (гранти, міжнародні програми, пайові внески іноземних інвесторів, кошти іноземних наукових фондів) [29].

Проаналізувавши стан інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства в Україні можна зробити такі висновки:

- органи влади та суспільство не розуміють значущості розвитку інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств сфери розміщення;
- регулювання інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства на рівні держави відсутнє;
- капітальні інвестиції, а також прямі іноземні інвестиції надходять до готельного сектора в недостатньому обсязі;
- не приділяється належної уваги обстеженню інноваційної діяльності;
- спостерігається слабкий розвиток у сфері інвестиційної діяльності.

На рис. 1.3 зображені фактори, що перешкоджають розвитку інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства, а також вказані

заходи, необхідні для забезпечення гармонійного розвитку інноваційно-інвестиційної діяльності закладів розміщення [30].

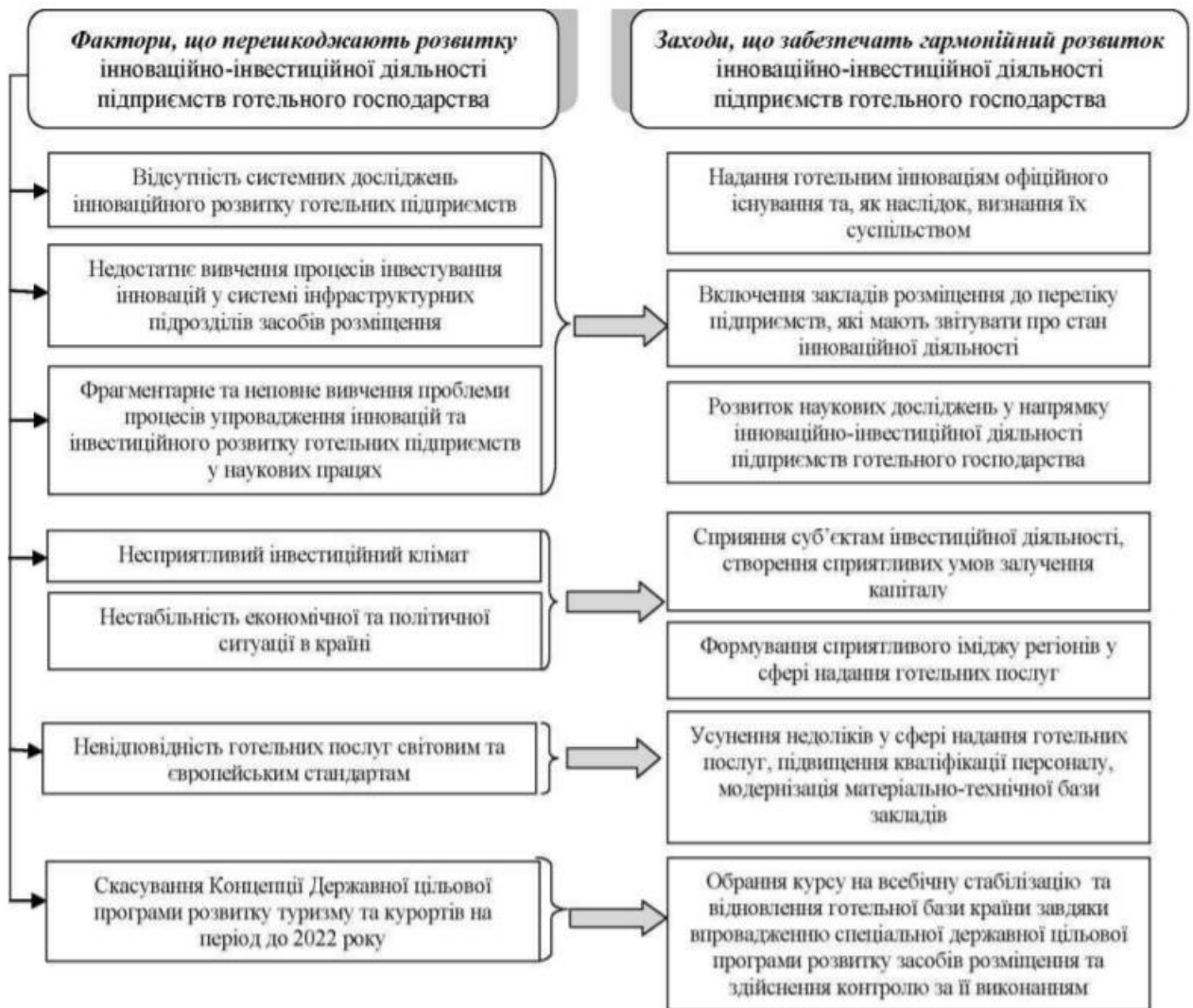


Рис. 1.3 - Заходи щодо покращення інноваційно-інвестиційної діяльності закладів готельного господарства

Розвиток готельної індустрії, позиціонування національного готельного продукту на іноземних ринках, створення позитивного враження серед туристів багато в чому залежить від залучення інвестицій та розвитку інноваційної складової. Необхідність у постійному зростанні та вдосконаленні вітчизняних закладів тимчасового розміщення зумовлена стрімким розвитком зарубіжної індустрії гостинності.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готельне підприємство буде розміщене в місті Моршин, Львівська область, Стрийський район.

Моршин - місто обласного підпорядкування, добре відоме як один з кращих бальнеотерапевтичних курортів, розташоване у затишній долині серед прикарпатських заповідних лісів на висоті 340 м над рівнем моря на території Львівської області, в 14 км від м. Стрия, 100 км від Івано-Франківська та 82 км від обласного центру - міста Львова. Завдяки цілющим мінеральним джерелам та праці лікарів-дослідників він перетворився в справжню карпатську перлину [31].

Важливим природним фактором курорту є клімат з його особливостями, які визначаються географічним розташуванням Моршина, характером навколишньої рослинності, ландшафту, іонізацією та вмістом кисню в повітрі та інше. По багаторічних метеорологічних даних, клімат Моршина помірно континентальний, вологий. Середньорічна сума опадів, які випадають в Моршині та його околицях, складає 759-820 мм, незначно перевищуючи суму опадів на цих же курортах. Найбільша кількість опадів випадає в кінці весни та літом, особливо в червні і липні, найменше - зимою. Для Моршина характерна висока вологість повітря: зимою - 73-81%, літом - 83%. Помітно висока вологість відзначається зранку та увечері, вдень вона наближається до оптимальної, тому нерідко, не дивлячись на високу температуру повітря, зранку та ввечері він здається прохолодним. Найбільш жаркі місяці – липень, серпень. Середньомісячна температура липня +25°C, серпня +23°C. Найхолодніші місяці – січень, лютий. Весняні місяці порівняно теплі. Осінь - не холодна. Атмосферний тиск в Моршині дещо знижений (731,3 мм рт.ст.) і на протязі року коливається в межах 725 - 742 мм рт.ст. Максимальна хмарність спостерігається в листопаді, мінімальна - в липні-вересні. Таким чином, кліматичні умови курорту дозволяють на протязі року добре використовувати природні чинники, що доповнить загальний комплекс лікувальних заходів [32].

До водних ресурсів міста відносяться поверхневі та підземні води.

Поверхневі води – це міський став в південно-західній частині міста, лісове озеро у північній частині на землях Лисовицької сільської ради Стрийського району та річка Бережниця з притоками. Озеро використовується місцевим населенням в літній період для масового відпочинку. Велике скупчення людей і тривале перебування їх на берегах водойм приводить до забруднення прилеглої території побутовими відходами. Річка Бережниця для масового відпочинку не використовується. Особливості рельєфу міста сприяють стоку дощових вод з міської території до ріки та струмків, затоплюючи прилеглі території. Підземні води - це чотири джерела мінеральних вод: «Боніфаций», «Магдалина», «Людмила» і «№ 4», розміщені на землях Стрийського району [32].

Відстань і тривалість проїзду до Києва – 640 км, поїздом 7-11 год., автомобілем 10 год., відстань і тривалість проїзду до Львова – 90 км, поїздом 2,5 год., автобусом 2 год [32].

Відстань і тривалість проїзду до найближчих пунктів перетину кордону: до Польщі – 86 км, автомобілем 2 год., до Словаччини – 175 км, автомобілем 4 год., до Угорщини – 232 км, автомобілем 4,5 год., до Румунії – 275 км, автомобілем 5 год [32].

Найближчі [32]:

- міста: Львів (82 км), Івано-Франківськ (100 км), Стрий (15 км);
- курорти: Трускавець (50 км), Східниця (67 км);
- гірськолижні центри: Славське (77 км), Тисовець (75 км), Плай с.Плав'є (78 км).

Основу містоутворюючої бази міста складає курортне господарство. Доповнюють господарський комплекс міста Моршина промисловість, будівництво, транспорт, зв'язок, торгівля, установи і організації регіонального значення тощо [32].

Чим зайнятись та що відвідати у Моршині представлено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Пам'ятки Моршина

<i>Пам'ятка</i>	<i>Характеристика</i>
Літній амфітеатр	Проходять концерти місцевих гуртів, дитячі виступи та приїзжають зіркові гурти, щоб розважити туристів та курортників.
Бювет "Грибок"	Спеціальна будова, зведена в 1935 році безпосередньо над свердловиною унікального мінерального джерела. Спорудження покликане зберегти цінний природний ресурс, а також зробити його зручним для користування. Оточений «Грибок» декількома цікавими пам'ятками Моршина. У їх числі джерело під назвою «Богоматір», профілактична грязелікарня, скульптури в популярному античному стилі, а також десятки прохолодних влітку алей міського парку.
Завод мінеральних вод «Оскар»	Сучасне високотехнологічне виробництво, відоме далеко за межами України. Тут розливають в пляшки воду, яку постачають споживачам в різні куточки країни і за кордон.
Курортний парк	Можна насолодитися пішими прогулянками по лісопарковій зоні, яка простягається на кілька кілометрів.

Крім того, можна забронювати цікаві та захоплюючі екскурсії до Львова, Дрогобича, Івано-Франківська, Стрия, озера Синевір тощо.

Сучасний Моршин - це великий гастроентерологічний курорт з розвиненою інфраструктурою санаторіїв, пансіонатів, готелів і приватних клінік. А нещодавно було встановлено, структура природного моршинської води ідентична структурі "святої води" - тієї самої, яку ми беремо в церкві в переддень водохреща. Не дарма за цілющою водою люди їдуть з різних куточків світу [31].

Вода з джерел Моршина допомагає при лікуванні захворювань [31]:

- органів травлення;
- цукрового діабету;
- органів опори;
- захворювань шкіри;
- органів дихання;
- сечостатевої системи;
- системи кровообігу;
- нервової системи.

Комплекс лікування включає в себе купання в цілющих водах, інгаляцію, лікувальну фізкультуру. Курорт Моршин, крім відновлення фізичного здоров'я,

позитивно впливає і на емоційний стан відпочиваючих. Територія курорту оточена хвойними деревами, а тепла літня і осіння погода ідеально підходять для збору ягід, купання в озері, аерогеліотерапії, анімалотерапії [31].

В Моршин щороку прибуває на лікування більш ніж 40 тисяч людей. Вчасно випита склянка цілющої води та прийнятий курс процедур, чуйне та турботливе відношення медичного персоналу багатьом людям допомагає у видужанні, покращує самопочуття та працездатність [31].

З огляду на вище викладене, люди, які хочуть оздоровитися і мають домашніх улюбленців залюбки могли б їх взяти із собою для покращення стану здоров'я.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.

Щоб проаналізувати існуючий ринок готельних послуг в м. Моршин було взято головних конкурентів проєктованого готелю та був здійснений аналіз інфраструктури і послуг, номерного фонду та цінової політики [33-38].

Розглянемо та порівняємо наявні у Моршині готелі для визначення типу, категорії та перспектив розвитку готелю, що проєктується в даній місцевості (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

<i>Діючі засоби розміщення</i>	<i>Адреса</i>	<i>Тип</i>	<i>Категорія</i>	<i>Номерний фонд та цінова політика</i>	<i>Інфраструктура та послуги</i>	<i>Середньорічне завантаження</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Morshin Otel Kiev+	вул. Івана Франка, 12	Готель	-	Номерів у готелі: 7. Стандартний двокімнатний – 400 грн./ніч. Великий двокімнатний – 500 грн./ніч. Сімейний номер – 600 грн./ніч. Люкс двокімнатний – 700 грн./ніч.	Wi-Fi у номерах, автостоянка, пральня, обслуговування номерів, трансфер в/з аеропорту, мангал, парковка під охороною, трансфер, наявний сад, масаж, можна замовити харчування в дієтичній їдальні	72%

продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Мармуровий палац	пл. Паркова, 2	Санаторій	-	Кількість місць у готелі: 189. Люкс «Преміум» – 2660 грн./ніч. Люкс двокімнатний з терасою – 1550 грн./ніч. Люкс однокімнатний з терасою – 1400 грн./ніч. Люкс двокімнатний – 1500 грн./ніч. Люкс двомісний – 1350 грн./ніч. Класик одномісний – 1300 грн./ніч. Класик двомісний – 1200 грн./ніч. Стандарт одномісний – 1200 грн./ніч. Стандарт двомісний – 1100 грн./ніч. Стандарт без балкона – 1100 грн./ніч.	Wi-Fi у номерах, бювет мінеральних вод, сауна, лікувально-діагностична база, спортивний майданчик, дитячий майданчик, бібліотека, кафе-бар, конференц-зал, більярдний зал, екскурсійне бюро, тенісний корт, автостоянка, міні зоопарк з екзотичними тваринами і птахами, тренажерний зал, салон краси	87%
Віват	вул. Бандери, 6	Готельно-оздоровчий комплекс	-	Кількість номерів у готелі: 32. Стандарт одномісний – 550 грн./ніч. Стандарт двомісний – 700 грн./ніч. Стандарт двомісний А – 850 грн./ніч. Напівлюкс двомісний – 950 грн./ніч. Люкс двомісний – 1000 грн./ніч. Люкс двокімнатний двомісний – 1300 грн./ніч.	Фітобар, кабінет масажу, Wi-Fi на території готелю, у адміністратора можна отримати інформацію про різні екскурсіях, безкоштовна автостоянка для гостей готелю, повноцінне харчування гості можуть замовляти в кафе "Каштан" (50 м від готелю). Надається загальна діагностика	77%

продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Оберіг	вул. Івана Франка, 54А	Готель-ний комплекс	-	Кількість номерів у готелі: 19. Двокімнатний двомісний (двоспальне ліжко) – 1450 грн./ніч. Однокімнатний одномісний – 700 грн./ніч. Однокімнатний двомісний (двомісне ліжко) – 1250 грн./ніч. Однокімнатний двомісний (2 одномісних ліжка) – 1050 грн./ніч. Двокімнатний двомісний (2 односпальних ліжка) – 1250 грн./ніч. Двокімнатний 3 балконом – 1900 грн./ніч. Двокімнатний 3 балконом та кухнею – 2200 грн./ніч.	Wi-Fi на території готелю, кафе-бар, ресторан (лінія швидкого дієтичного харчування (дієта №5), медичний центр (бювет мінеральної води, киснева пінка, фіто чай; лікувальний масаж; консультації спеціалістів; лабораторні дослідження; апаратна фізіотерапія; комплексні програми лікування кишково-шлункового тракту), SPA-салон, соляна кімната (галокамера)	68%
Моршин	вул. Івана Франка, 48	Пансіонат	-	Номерів у готелі: 21. Одномісний номер – 280 грн./ніч. Стандарт економ 1 – 380 грн./ніч. Стандарт економ 2 – 400 грн./ніч. Стандарт – 490 грн./ніч. Стандарт класик – 510 грн./ніч. Стандарт плюс – 540 грн./ніч. Стандарт преміум – 580 грн./ніч. Напівлюкс – 610 грн./ніч. Люкс С – 640 грн./ніч. Люкс В – 680 грн./ніч. Люкс А – 700 грн./ніч.	Wi-Fi на території готелю, ресторан, кафе; платна автостоянка, надання інформаційних послуг по відпочинку, виклик таксі, водолікування (мінеральні ванни, гідропатичні процедури тощо, теплолікування (парафін тощо), електро – світлолікування (електрофорез, електросон тощо), масаж, лікувальна фізкультура, релаксотерапія, рефлексотерапія, психотерапія, фітотерапія	66%

Виходячи із наявних готельних та санаторних закладів у даному регіоні, доцільно зазначити, що фактично у всіх закладах відсутні анімалотерапевтичні послуги, хоча є послуги розміщення з тваринами, проте за додаткову плату.

Тому слід запропонувати високий рівень комфорту та широкий спектр додаткових послуг. В даному районі, на визначеному місці, доцільно проектувати оздоровчий готель (категорія 4*), в т.ч. з послугами оздоровлення, поєднуючи приємний відпочинок людей з їхніми домашніми улюбленцями. У проєктованому закладі будуть працювати висококваліфіковані фахівці з метою покращення стану здоров'я і людей, і тварин таким чином, щоб забезпечити комфортне перебування усім клієнтам.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.

Моршин – невеличке, але досить затишне містечко, що розташоване зовсім недалеко від Карпатських гір, в оточенні чистого лісу, на берегах річки Березниця. Це – один із найвідоміших бальнеологічних курортів України, куди щороку приїжджають тисячі туристів. Унікальні мінеральні води зробили відпочинок у Моршині відомим далеко за межами країни. Природа Карпат, чисте повітря у поєднанні з цілющою силою природної мінеральної води приваблюють людей з усіх куточків України і не тільки [39].

За даними статистичних досліджень туристичних потоків, основним контингентом відвідувачів даного туристичного регіону є відвідувачі з України, що складають 70% та 30% іноземці (рис 2.1).

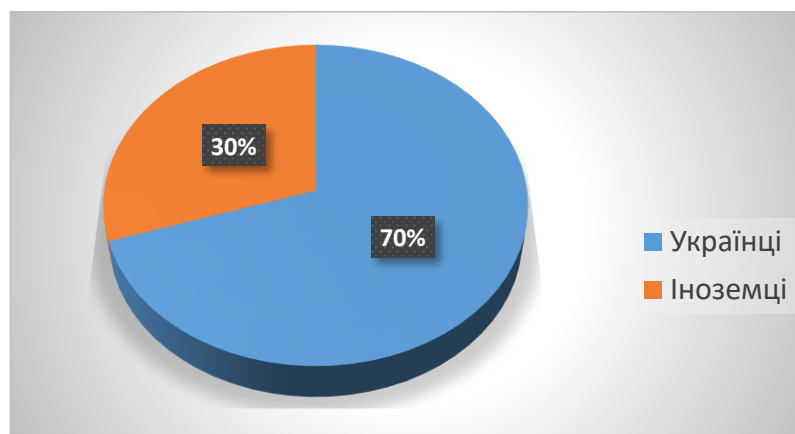


Рис. 2.1 - Характеристика кількості туристів в м. Моршин

У нашій країні, та й в усьому світі, постійно збільшується кількість ослаблених дітей з особливими потребами – з ДЦП, аутизмом, синдромом Дауна, синдромом дефіциту уваги і гіперактивності, різними неврозами, порушеннями нервової системи, психічними розладами. Саме для такого контингенту анімалотерапія є найефективнішою реабілітацією.

Зоотерапія, анімалотерапія є одним з видів терапії, що використовує тварин, як лікувальний фактор з метою поліпшення соціальних, емоційних або когнітивних функцій пацієнта [40].

Прихильники стверджують, що тварини можуть бути корисні для освітніх і мотиваційних ефектів для учасників. В терапії використовують домашніх тварин, сільськогосподарських тварин і морських ссавців (наприклад, дельфінів) [41].

Терапевтичний ефект спілкування людини з тваринами має безпосередній вплив на фізичне здоров'я. В експериментах з собаками дослідники виявили, що артеріальний тиск був найбільш низьким при пещенні собаки, трохи вищим при розмові із собакою, і найвищий при розмові з експериментатором. Спілкування з собаками може бути корисним для людей хворих на гіпертонію. Статистичні дослідження хворих ішемічною хворобою серця показали, що власники свійських тварин живуть довше, ніж люди, які їх не мають.

Дослідники вважають, що причина цього в тому, що утримання тварин вимагає багато роботи й регулярного руху. Додаткове почуття відповідальності вважається корисним для людей, які вийшли у відставку й не мають ніякої запланованої діяльності протягом дня. Крім того, тварини можуть дати повну любов і увагу, на відміну від людей, які часто приносять негативні емоції у відносинах. Для спілкування люди вимагають розмови, а спілкування зі свійськими тваринами часто відбувається без усного слова. Нарешті, зосередження уваги на рибці або гри з твариною може мати розслаблюючий ефект так само, як зосередження уваги в процесі медитації. У цілому у власників тварин є почуття товариства й зняття напруги.

Люди, які хочуть поїхати відпочити та оздоровитися разом із своїми улюбленцями, підлікувати своє здоров'я, фактично не мають пропозиції спільних

готельних послуг, тому проєктований готель буде надавати таку можливість.

Дані про обсяги туристів у Львівській області зображені на рис. 2.2.

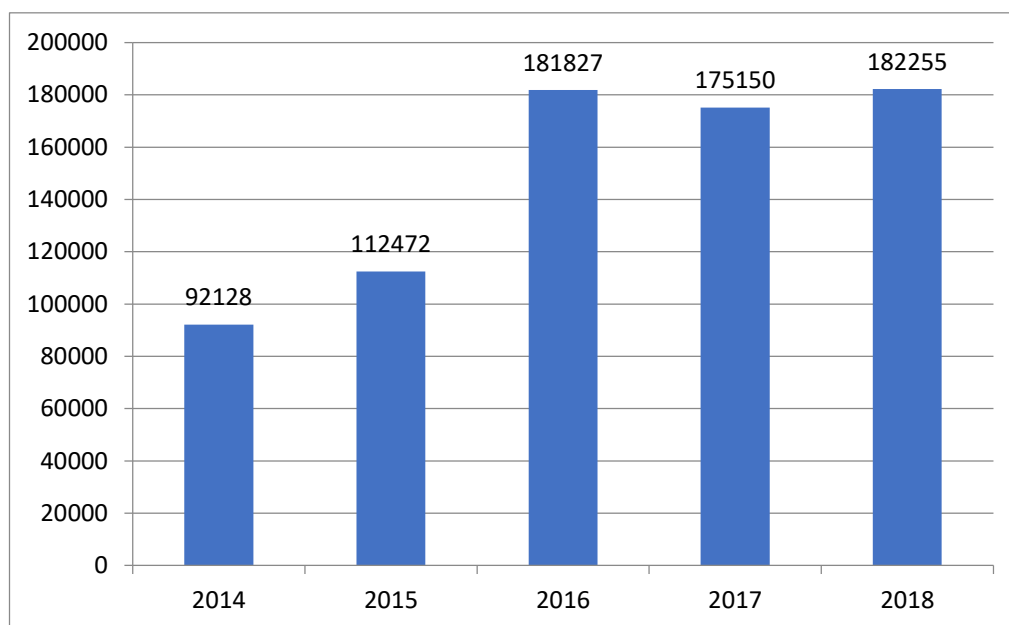
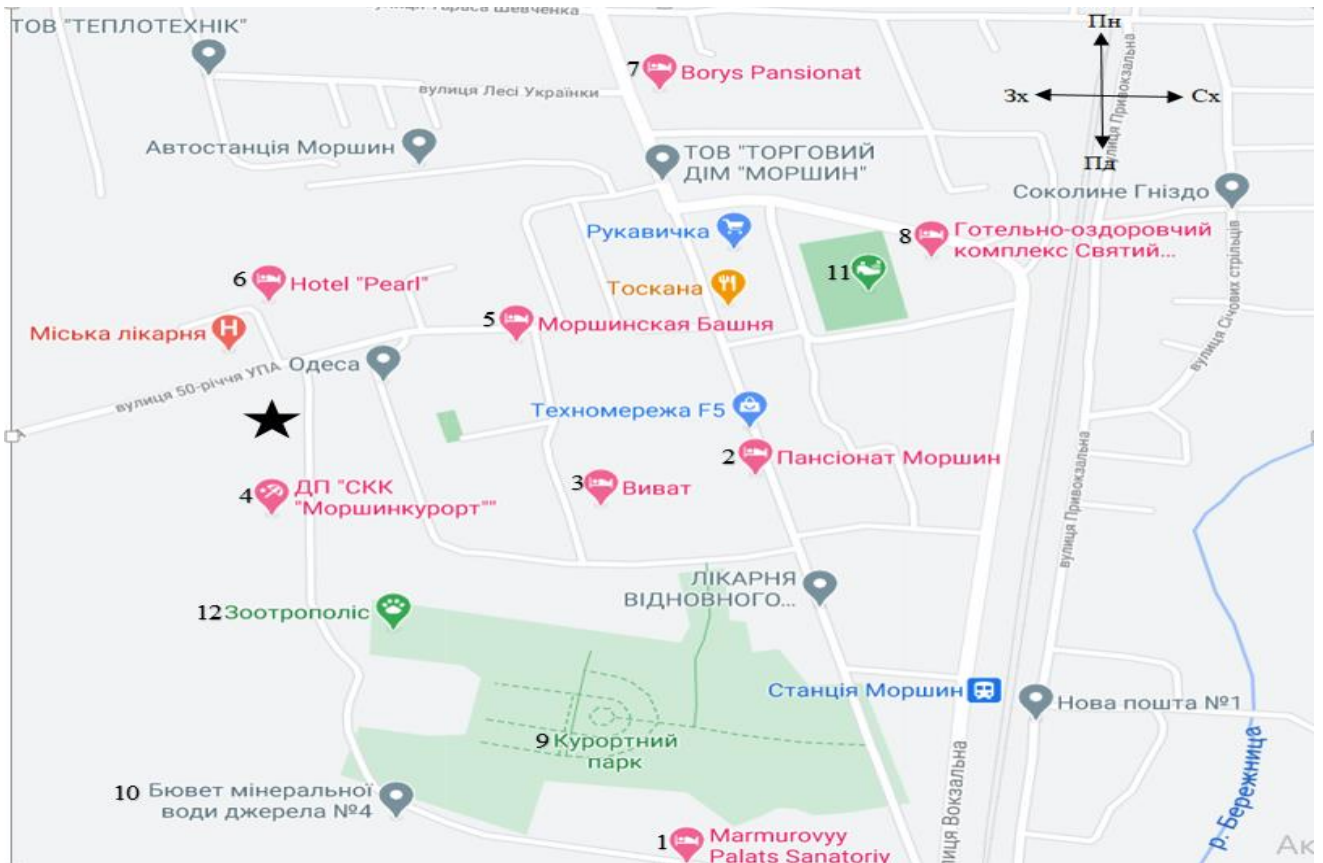


Рис. 2.2 - Динаміка контингенту туристів у Львівській обл. у 2014-2018 рр.

Якщо взяти до уваги неофіційну статистику, що більше як в половині мешканців України є домашні тварини, тому для відпочинку та оздоровлення особи, які дійсно люблять своїх чотирилапих друзів, не захотіли б їх залишати вдома, тим паче, якщо б можна було і підлікувати здоров'я тваринок.

Таким чином, сучасний оздоровчий готель з анімалотерапевтичними послугами, повинен об'єднувати в собі можливості для оздоровлення людей зі взаємодією з тваринами.

На рис. 2.3 представлений ситуаційний план.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	Категорія 4*, 60 номерів
	II. Конкуренти	
1	Мармуровий палац	Кількість місць у готелі 189
2	Пансіонат Моршин	Кількість номерів у готелі 21
3	Виват	Кількість номерів у готелі 32
4	ДП «СКК Моршинкурорт»	Кількість номерів у готелі 7
5	Моршинська вежа	Категорія 4*, 7 номерів
6	Готель «Pearl»	Кількість номерів у готелі 11
7	Borys Pansionat	Кількість номерів у готелі 6
8	Готельно-оздоровчий комплекс Святий Шабрель	Кількість номерів у готелі 24
	III. Місці зосередження туристів	
9	Курортний парк	
10	Бювет мінеральної води джерела №4	
11	Стадіон «Медик»	
12	Зоотрополіс	

Рис. 2.3 – Ситуаційний план

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.

З метою позиціонування майбутнього підприємства на ринку готельних послуг необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування засобу розміщення з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку. Виходячи із проведеного аналізу маркетингової інформації,

визначимо основні складові концепції готелю, які ідентифікують основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням на обраний сегмент потенційних споживачів. Концепцію засобу розміщення подано у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 - Концепція діяльності проектованого засобу розміщення

<i>Ознаки концепції</i>	<i>Характеристика ознак</i>
<i>Тип</i>	Оздоровчий готель
<i>Категорія</i>	4 зірки
<i>Номерний фонд</i>	60 номерів
<i>Місце знаходження:</i>	м. Моршин, вул. Джерельна
<i>Форма власності</i>	Приватна
<i>Організаційна структура управління</i>	Лінійно-функціональна
<i>Споруда готелю</i>	Нова будівля
<i>Архітектурна унікальність</i>	-
<i>Стиль дизайну</i>	Модерн
<i>Контингент споживачів</i>	Туристи, які приїхали відпочити та оздоровитись, із домашніми тваринами, люди з особливими потребами
<i>Основні послуги</i>	Розміщення, харчування, оздоровлення, в т.ч. анімалотерапевтичні послуги, сауна
<i>Додаткові послуги</i>	Рецепція цілодобово, постійне обслуговування номерів, трансфер, послуги прання, прасування і хімчистки, паркування, послуги швейцара, послуги гіда
<i>Інфраструктура</i>	1 ресторан, бари, тренажерний зал, масажний кабінет, пункт обміну, туристичні послуги, сауна, камера схову, парковка, бювет мінеральних вод,
<i>Режим роботи</i>	Цілодобово, цілодобово
<i>Площа земельної ділянки</i>	6100 м ²

Необхідна площа земельної ділянки готелю ($S_d, \text{м}^2$) розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \times N, \quad (2.1)$$

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

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = 50 \times 122 = 6100 \text{ м}^2. \quad (2.2)$$

Отже, готель буде розміщуватись в м. Моршин, працювати буде цілодобово та цілодобово, будуть надаватися послуги з розміщення, оздоровлення, в т.ч. анімалотерапевтичні послуги. На території готелю буде працювати ресторан, бари, тренажерний зал, масажний кабінет, сауна, камера схову, бювет мінеральних вод, постійне обслуговування номерів, трансфер, послуги прання, прасування і хімчистки, паркування, послуги швейцара, послуги гіда.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

У проектуваному готелі буде обрана лінійно-функціональна (штабна) структура управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, що очолює визначений колектив. Під час розробки конкретних питань і підготовки відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро і т.д.).

У даному випадку функціональні структурні підрозділи перебувають у підпорядкуванні головного лінійного керівника. Свої рішення керівники функціональних підрозділів проводять у життя через головного керівника або (в межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців. Таким чином, лінійно-функціональна структура містить у собі спеціальні підрозділи при лінійних керівниках [42].

Переваги лінійно-функціональної структури [42]:

- краща підготовка рішень і планів, пов'язаних зі спеціалізацією працівників;
- звільнення головного лінійного менеджера від детального аналізу проблем;
- можливість залучення консультантів і експертів.

На рис. 3.1 представлена схема лінійно-функціонального типу організаційної структури управління проектуваного готелю.

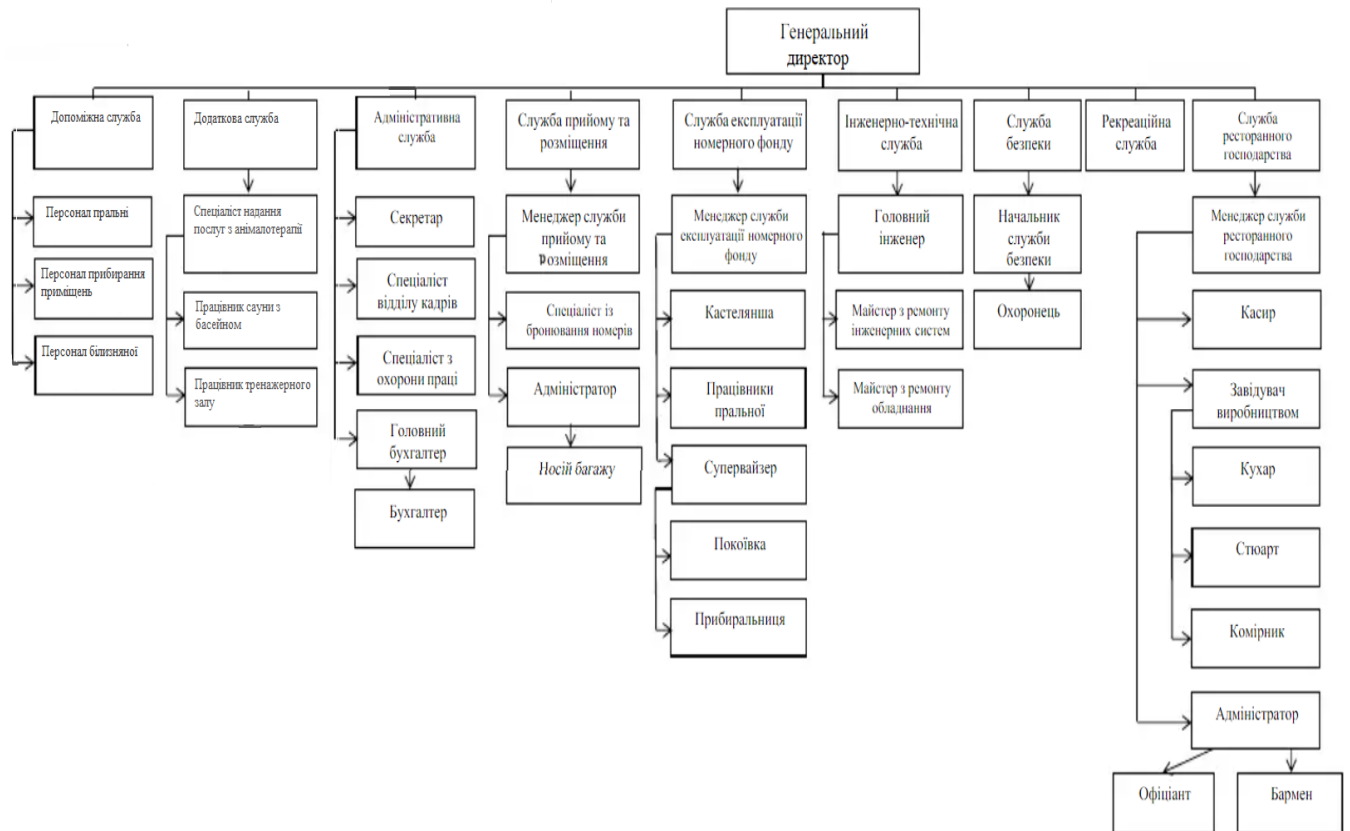


Рис. 3.1 - Схема лінійно-функціонального типу організаційної структури управління проєктованого готелю

Основні служби готелю, персонал, який входять до організаційно-функціональної структури готелю та їхні обов'язки подані у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 - Основні служби готелю

<i>Назва служби</i>	<i>Обов'язки</i>	<i>Працівники</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду 	Менеджер з прийому і розміщення гостей, черговий адміністратор, носій багажу

продовження таблиці 3.1

1	2	3
Служба управління номерним фондом	- приймання і оброблення вхідних заявок від служби прийому та розміщення щодо графіку заселення та виписки з номерів; - забезпечення дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану приміщень житлової групи	Менеджер служби, адміністратор, покоївки, кастелянша, працівники пральної, працівники хімчиски прибиральниці
Адміністративно-управлінська служба	- організація управління всіма службами готельного комплексу, - вирішення фінансових питань, питання кадрового забезпечення, - створення відповідних умов праці для персоналу готелю, - контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки	Секретар, менеджер з охорони праці, менеджер з персоналу, головний бухгалтер, бухгалтер, маркетолог
Служба ресторанного господарства	- обслуговування гостей у ресторанах, кафе або барах готелю, - вирішення питань з організації та обслуговування банкетів, презентацій тощо	Шеф-кухар, кухар, адміністратор, бармен, офіціант, комірник
Інженерна служба	- створюють умови для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних засобів, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв'язку	Головний інженер, інженер з поточного ремонту, слюсар, сантехнік, електрик
Служба безпеки та пожежної охорони	- проведення організаційних заходів щодо створення охорони та пожежної охорони в готелі, - проведення протипожежної підготовки працівників, - проведення протипожежної профілактики	Інженер з питань пожежної охорони, охоронці
Допоміжні служби	забезпечують процес роботи готельного комплексу	Персонал пральні, камери схову, білизняної, служби матеріального постачання, прибирання приміщень
Додаткові служби	надають платні послуги	Працівники сауни з басейном, масажного салону, тренажерного залу, спеціалісти надання послуг з анімалотерапії, гіді

Розрізняють такі групи приміщень [43-45]:

1. До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною

ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим.

2. До житлової групи належать такі приміщення як коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, приміщення для обслуговування на поверсі, приміщення для обслуговуючого персоналу. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

3. Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать приміщення і підприємства побутового обслуговування, група приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт, група приміщень інженерного устаткування.

4. Приміщення побутового обслуговування. Надаються такі побутові послуги: прасування одягу; термінове прання і хімчистка одягу; подавання сніданків, обідів і вечерь у номер. Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на першому поверсі.

5. Приміщення підприємств харчування в залежності від їх функціонального призначення поділяються на такі групи: приміщення для прийому та зберігання продуктів; виробничі приміщення; приміщення для споживачів; службові та побутові приміщення; технічні приміщення.

6. Фізкультурно-оздоровча група приміщень - тренажерний зал, масажний кабінет, сауна.

7. Приміщення культурно-дозвільного призначення – надання послуг гіда.

Усі групи приміщень пов'язані між собою та будуть розміщуватися по лінії технологічного процесу: спочатку складські, виробничі, з ними мають бути зручно пов'язані адміністративно-побутові та технічні приміщення. Взаємне розміщення основних груп приміщень має забезпечити найкоротший зв'язок між ними без перетинання потоків відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів [46].

Компонування всіх груп приміщень має задовольняти санітарні та протипожежні правила.

Всі виробничі і складські приміщення мають бути непрохідними, входи до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а до торговельних приміщень – з вулиці [46].

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.

Корисна площа приміщення, $S_{\text{кор}}$, м^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{\text{кор}} = \sum p \times S, \quad (3.1)$$

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м^2 .

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Вестибюль</i>				
Диван	Kubik	4	2000×800×650	6,4
Кріло	Chicago Lounge	6	800× 900 × 900	4,32
Пуф	Tetra	4	600× 600 × 450	1,44
Журнальний стіл	DOUBLE PIRAMYD	4	1050× 550 × 320	2,31
Стілець	Leon CH	6	620 × 620 × 760	2,31
Торшер	TK LIGHTING	6	400 × 400 × 1480	0,96
Ваза	Prosperplast	6	400 × 400 × 780	0,96
Скульптура	SGS	5	370 × 210 × 1050	0,39

продовження таблиці 3.2

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Декоративний фонтан	Engard	4	505×295×820	2,16
Напівкрісло	MODESTA	6	600×600×830	1,44
<i>Всього</i>				22,69
<i>Бюро прийому та реєстрації</i>				
Стійка реєстрації	Platon	1	1100× 2000 × 550	2,2
Напівкрісло	MODESTA	2	600 × 600 × 830	0,72
Шафа для зберігання ключів	J-698-SK01	2	300 × 100 × 380	0,06
Тумба офісна	OH-84/1	1	600 × 400 × 650	0,24
<i>Всього</i>				3,22
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Стіл письмовий	V-105	1	600 × 1050 × 500	0,63
Крісло	Chicago Lounge	1	800× 900 × 900	0,72
Стілець	Leon CH	2	620 × 620 × 760	0,77
Диван	Redking	1	1700 × 1000 × 1000	1,7
Шафа для одягу	SZF2D	1	800 × 550 × 1970	0,44
Тумба офісна	OH-84/1	1	600 × 400 × 650	0,24
<i>Всього</i>				4,5
<i>Консьерж-сервіс</i>				
Стіл письмовий	BRUSALI	1	900 × 520 × 730	0,47
Напівкрісло	MODESTA	3	600 × 600 × 830	1,08
Тумба офісна	OH-84/1	1	600 × 400 × 650	0,24
<i>Всього</i>				1,79
<i>Сейфова</i>				
Сейф	TSS 170MLGs	1	1160 × 467 × 1700	1,08
Стіл	Джет	1	1400 × 700 × 750	0,98
Стілець	Leon CH	1	620 × 620 × 760	0,38
<i>Всього</i>				1,9
<i>Швейцарська зона</i>				
Стіл	Cube Antracite	1	800 × 800 × 745	0,64
Крісло	Chicago Lounge	1	800× 900 × 900	0,72
<i>Всього</i>				1,36
<i>Місце для багажних візків</i>				
Багажний візок	Green Hotel950	3	530 × 1010 × 1780	1,61
<i>Всього</i>				1,61
<i>Камера схову</i>				
Шафа для зберігання речей	X-19 «X-Скаут»	2	1354×460×850	1,25
Стелаж	RT Y567	2	1500×600×1800	1,8

продовження таблиці 3.2

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Сейф	TM-63T EL	1	436×301×500	0,13
<i>Всього</i>				3,18
<i>Гардероб</i>				
Вішалка гардеробна	BOG-2000	2	2000 × 350 × 1850	1,4
Напівкрісло	MODESTA	1	600 × 600 × 830	0,36
Стійка рецепції гардеробу	Markson	1	1300 × 450 × 1000	0,86
<i>Всього</i>				2,62
<i>Пост охорони</i>				
Стіл	Cube Antracite	1	800 × 800 × 745	0,64
Стілець	Leon CH	1	620 × 620 × 760	0,38
<i>Всього</i>				1,02
<i>Відділення банку, пункт обміну валюти</i>				
Стіл письмовий	BRUSALI	2	900 × 520 × 730	0,94
Напівкрісло	MODESTA	6	600 × 600 × 830	2,16
Стілець	Leon CH	2	620 × 620 × 760	0,77
Диван	Redking	1	1700 × 1000 × 1000	1,7
Стедаж для документів	ШС-10	2	700 × 350 × 2000	0,49
Сейф	TSS 170MLGs	3	1160 × 467 × 1700	1,63
<i>Всього</i>				7,69
<i>Санвузол для жінок з умивальниками</i>				
Унітаз	Sensea Lisso	3	365 × 642 × 795	0,70
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700 × 448 × 850	0,63
<i>Всього</i>				1,33
<i>Санвузол для чоловіків з умивальниками</i>				
Унітаз	Sensea Lisso	1	365 × 642 × 795	0,23
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700 × 448 × 850	0,63
Пісуар	ЖКА	2	430 × 315 × 1010	0,27
<i>Всього</i>				1,13
<i>Санвузол для маломобільних груп</i>				
Унітаз з поручнями	IFO	3	370 × 650 × 850	0,72
Умивальник з поручнями	DS Y3	3	600 × 450 × 750	0,81
<i>Всього</i>				1,53

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

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, \quad (3.2)$$

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

Розраховану загальну площу приміщень порівнюємо з нормативною (табл.3.3).

Таблиця 3.3 - Розрахункові та нормативні значення площ

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2	Нормативна площа приміщень, м^2
Вестибюль	75,63	100,00
Бюро прийому та реєстрації	10,73	12,00
Кімната чергового адміністратора	15	12,00
Консьєрж-сервіс	5,97	8,00
Сейфова	6,33	6,00
Швейцарська зона	4,53	4,00
Місце для багажних візків	5,37	3,00
Камера схову	10,6	10,00
Гардероб	8,73	З розрахунку обслуговування до 10 % проживаючих, 100 % гостей підприємств харчування та 100 % гостей приміщень для проведення заходів, якщо там не передбачені окремі гардероби
Пост охорони	3,4	2,00
Відділення банку, пункт обміну валюти	25,63	-
Санвузол для жінок з умивальниками	4,43	-
Санвузол для чоловіків з умивальниками	3,77	-
Санвузол для маломобільних груп	5,1	-

У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна. Остаточні площі приміщень прийнятно-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4.

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

<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа, м²</i>
Вестибюль	100
Бюро прийому та реєстрації	10,73
Кімната чергового адміністратора	15
Консьерж-сервіс	8
Сейфова	6,33
Швейцарська зона	4,53
Місце для багажних візків	5,37
Камера схову	10,6
Гардероб	8,73
Пост охорони	3,4
Відділення банку, пункт обміну валюти	25,63
Санвузол для жінок з умивальниками	4,43
Санвузол для чоловіків з умивальниками	3,77
Санвузол для маломобільних груп	5,1
<i>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</i>	<i>211,62</i>

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень становитиме 211,62 м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень.

Номерний фонд готельного підприємства надано у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 - Розрахунок номерного фонду оздоровчого готелю категорії 4* на 60 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	2	2	4
Напівлюкс	1	2	2	4
Номер I категорії (одномісний)	1	1	9	9
Номер I категорії (двомісний)	1	2	33	66
Номер I категорії (тримісний)	1	3	11	33
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	3	6
<i>Всього</i>			<i>60</i>	<i>122</i>

Всього у готелі буде 60 номерів, місткістю 122 людини. Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати.

Корисна площа номеру, $S_{\text{кор}}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 3.1.

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводиться у вигляді табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Номер «Люкс»				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35
Вітальня				
Диван	AMF	1	2470×1090×850	2,69
Журнальний стіл	Мальва	1	1000× 600 × 520	0,6
Стілець	Morocco Natural	2	480 × 520 × 820	0,5
Стіл письмовий	СПУ-4	1	1400 × 1400 × 755	1,96
Тумба під телевизор та міні бар	W1600 Пегасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Крісло	Marbella duo	2	970× 640 × 800	1,24
Торшер	TK Lighting Lozano	2	400× 400 × 1480	0,32
Всього				8,03
Спальня				
Ліжко двоспальне	Софро Сінді	1	2050× 1802 × 850	3,69
Тумбочка біля ліжка	Софро Сінді	2	500 × 400 × 400	0,4
Шафа	Citi24 Doros	1	1400× 600 × 2400	0,84
Журнальний стіл	Мальва	1	800× 600 × 520	0,48
Крісло	Marbella duo	2	970× 640 × 800	1,24
Всього				6,65
Основний санітарний вузол				
Ванна	EGO Art	1	1680× 830 × 560	1,39
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник з вбудованою тумбою	Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Біде	Cersanit Delfi	1	370 × 350 × 530	0,13
Всього				2,43

продовження таблиці 3.6

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник з вбудованою тумбою	Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				0,91
Всього номеру				15,56
Номер «Напівлюкс»				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35
Житлова кімната				
Журнальний стіл	Мальва	1	1000 × 600 × 520	0,6
Стілець	Мороссо Natural	2	480 × 520 × 820	0,5
Стіл письмовий	VMV Holding Erden	1	1200 × 585 × 755	0,7
Тумба під телевизор та міні бар	W1600 Пегасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Ліжко двоспальне	Софро Сінді	1	2050 × 1802 × 850	3,69
Крісло	Marbella duo	2	970 × 640 × 800	1,24
Тумбочка біля ліжка	Софро Сінді	2	500 × 400 × 400	0,4
Торшер	TK Lighting Lozano	1	400 × 400 × 1480	0,16
Всього				8,01
Санітарний вузол				
Ванна	EGO Art	1	1680 × 830 × 560	1,39
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник з вбудованою тумбою	Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				2,3
Всього номеру				11,66
Номер І категорії (одномісний)				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35

продовження таблиці 3.6

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Житлова кімната				
Журнальний стіл	Мальва	1	1000× 600 × 520	0,6
Стілець	Mogosso Natural	1	480 × 520 × 820	0,25
Стіл письмовий	VMV Holding Erden	1	1200 × 585 × 755	0,7
Тумба під телевизор та міні бар	W1600 Пергасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Ліжко односпальне	Софро Сінді	1	2080 × 860 × 670	1,79
Тумбочка біля ліжка	Софро Сінді	1	500 × 400 × 400	0,2
Всього				4,26
Санітарний вузол				
Душ	ScandiSPA Smart	1	900 × 900 × 1900	0,81
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник з вбудованою тумбою	Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				1,72
Всього номеру				7,33
Номер І категорії (двомісний)				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35
Житлова кімната				
Ліжко: - односпальне	Скарлет	2	2050 × 1050 × 910	(4,31)
- двоспальне	Скарлет	1	2050× 1750 × 910	3,58
Журнальний стіл	Мальва	1	1000× 600 × 520	0,6
Стілець	Mogosso Natural	2	480 × 520 × 820	0,5
Стіл письмовий	VMV Holding Erden	1	1200 × 585 × 755	0,7
Тумба під телевизор та міні бар	W1600 Пергасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Тумбочка біля ліжка	VMV Holding Erden	2	500 × 400 × 400	0,4
Всього				6,5 (7,23)

продовження таблиці 3.6

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Санітарний вузол				
Душ	Ravak BLRV2K-90	1	900 × 900 × 1900	0,81
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник вбудованою тумбою	3 Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				1,72
Всього номеру				9,57 (10,3)
Номер І категорії (тримісний)				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35
Житлова кімната				
Ліжко: - односпальне	Скарлет	1	2050 × 1050 × 910	2,15
- двоспальне	Скарлет	1	2050 × 1750 × 910	3,58
Журнальний стіл	Мальва	1	1000 × 600 × 520	0,6
Стілець	Мороссо Natural	2	480 × 520 × 820	0,5
Стіл письмовий	VMV Holding Erden	1	1200 × 585 × 755	0,7
Тумба під телевізор та міні бар	W1600 Пегасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Тумбочка біля ліжка	VMV Holding Erden	2	500 × 400 × 400	0,4
Всього				8,65
Санітарний вузол				
Душ	Ravak BLRV2K-90	1	900 × 900 × 1900	0,81
Унітаз	EGO logic	1	350 × 640 × 780	0,22
Умивальник вбудованою тумбою	3 Квадро	1	1080 × 550 × 850	0,6
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				1,72
Всього номеру				11,72

продовження таблиці 3.6

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Передпокій				
Шафа	Doros Норман	1	2000 × 540 × 2200	1,08
Підставка для багажу	НОТЕК	1	670 × 400 × 550	0,27
Всього				1,35
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Скарлет	1	2050 × 1050 × 910	2,15
Ліжко багатофункціональне	Invacare	1	2010 × 1000 × 800	2,01
Журнальний стіл	Мальва	1	1000 × 600 × 520	0,6
Стілець	Мороссо Natural	2	480 × 520 × 820	0,5
Стіл письмовий	VMV Holding Erden	1	1200 × 585 × 755	0,7
Тумба під телевизор та міні бар	W1600 Перасус	1	1600 × 450 × 350	0,72
Тумбочка біля ліжка	VMV Holding Erden	2	500 × 400 × 400	0,4
Всього				7,8
Санітарний вузол				
Ванна з поручнями	Koller Pool Deline	1	1800 × 800 × 500	1,44
Унітаз з поручнями	IFO	1	370 × 650 × 850	0,24
Умивальник з поручнями	DS Y3	1	600 × 450 × 750	0,27
Тумба для ванної кімнати	Рико	1	560 × 430 × 820	0,24
Рушникосушитель електричний	Гера-Люкс-І	1	500 × 170 × 800	0,09
Всього				2,28
Всього номеру				10,71

На основі корисної площі, $S_{\text{кор}}$, за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа номерів, $S_{\text{заг}}$, м². Остаточні площі номерів наводяться у вигляді табл. 3.7.

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів оздоровчого готелю категорії 4* на 60 номерів

Тип номера	Площа, м ²					
	Житлова	Санвузлів		Передпокою	Вітальні	Загальна
		Основного	Додаткового			
Люкс	16,63	6,08	2,28	3,38	20,08	48,45
Напівлюкс	20,03	5,75	-	3,38	-	29,16
Номер категорії I (одномісний)	10,65	4,3	-	3,38	-	18,33
Номер категорії I (двомісний)	16,25 (18,08)	4,3	-	3,38	-	23,93 (25,75)
Номер категорії I (тримісний)	21,63	4,3	-	3,38	-	29,3
Номер категорії I для маломобільних груп населення (двомісний)	17,7	5,7	-	3,38	-	26,78

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства необхідно визначитися зі складом і площею приміщень поповерхового обслуговування. Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наводиться у вигляді табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Хол</i>				
Диван	Gomez	2	2260 × 1050 × 900	4,75
Крісло	Колібри wood-1	2	780 × 700 × 820	1,09
Журнальний стіл	Gomez	2	700 × 700 × 300	0,98
Торшер	Camelion LED KD-801	3	210 × 210 × 1450	0,13
<i>Всього</i>				6,95

продовження таблиці 3.8

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни</i>				
Стіл	Aqua Rodos Voyage	1	1300 × 600 × 770	0,78
Стілець	Nowy Styl ISO-17	1	470 × 410 × 810	0,22
Шафа для білизни	Aqua Rodos Voyage	3	1900 × 570 × 1000	3,25
Диван	Атлас-2	1	1350 × 700 × 950	0,95
<i>Всього</i>				<i>5,2</i>
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	RT Y567	2	1500×600×1800	1,8
Візок для білизни	Green Hotel 917	2	1200 × 530 × 1060	1,27
<i>Всього</i>				
<i>Комора прибирального інвентаря</i>				
Стелаж	RT Y567	1	1500×600×1800	0,9
<i>Всього</i>				<i>0,9</i>
<i>Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Стіл	Art Metal Furniture	1	1200×800×750	0,96
<i>Всього</i>				<i>0,96</i>
<i>Кімната побутового обслуговування</i>				
Дошка для прасування	IB05 Black	1	1100×330×850	0,36
Шафа	МГ-1 Компанит	1	800×516× 2030	0,41
Вішалка з плічками	Underprice	1	450×340×1020	0,15
Раковина	Cersanit	1	445×350×160	0,16
Стіл	Art Metal Furniture	1	1200×800×750	0,96
Стілець	Nowy Styl ISO-17	1	470 × 410 × 810	0,22
<i>Всього</i>				<i>2,26</i>
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Візок покоївки	Magic Line 350E Elegance	2	910×520× 1100	0,95
Стелаж	RT Y567	1	1500×600×1800	0,9
<i>Всього</i>				<i>1,85</i>
<i>Приміщення чищення взуття</i>				
Шафа	МГ-1 Компанит	1	800×516× 2030	0,41
Стіл	Art Metal Furniture	1	1200×800×750	0,96
Стілець	Nowy Styl ISO-17	1	470 × 410 × 810	0,22
Машинка для чищення взуття	Silroad Дельта	1	470 × 290 × 300	0,14
<i>Всього</i>				<i>1,73</i>

продовження таблиці 3.8

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Санвузол персоналу				
Унітаз	Sensea Lisso	2	365 × 642 × 795	0,47
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700 × 448 × 850	0,63
Душ	Ravak BLRV2K-90	1	900 × 900 × 1900	0,81
Всього				1,91

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

<i>Приміщення</i>	<i>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²</i>	<i>Нормативна площа приміщень, м²</i>
Хол	23,17	30,00
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	17,33	12,00
Комора брудної білизни	10,23	6,00
Комора прибирального інвентаря	3,00	4,00
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	3,2	4,00
Кімната побутового обслуговування	7,53	7,00
Приміщення для зберігання візків покоївок	6,17	12,00
Приміщення чищення взуття	5,77	6,00
Санвузол персоналу	6,37	4,00

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Приміщення	Площа, м ²
Хол	30,00
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	17,33
Комора брудної білизни	10,23
Комора прибирального інвентаря	4,00
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,00
Кімната побутового обслуговування	7,53
Приміщення для зберігання візків покоївок	12,00
Приміщення чищення взуття	6,00
Санвузол персоналу	6,37
Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування	97,46

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.

Харчування гостей готелю, що проектується буде організовано у ресторані класу люкс на 110 місць. Тип, клас та місткість ресторану було обрано відповідно до категорії та місткості готелю, що проектується.

Ресторан проектується відкритого типу, тобто відвідувачами закладу можуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості самого міста.

Ресторан буде працювати з 7:00 до 23:00. З 7.00 до 10.00 в закладі будуть подаватися сніданки, які включені у вартість номера. Сніданок буде розширеного континентального типу. З 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв.

Відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти та бармени на високому рівні. У проєктованому готелі буде організоване повне обслуговування офіціантами (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв, збирання посуду, розрахунок тощо).

У готелі для організації харчування співробітників організовано їдальню, яка має зручний зв'язок з виробничими приміщеннями ресторану, щоб запобігти

перетинанню потоків гостей та персоналу готелю. Страви замовляють з меню вільного вибору страв та з меню розширеного континентального сніданку.

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведено у вигляді табл. 3.11.

Таблиця 3.11 - Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	люкс	110	мешканці готелю та гості міста	сніданок – розширений континентальний; обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантами, часткове, повне	європейська кухня	07.00-23.00 (сніданок 07.00-10.00)
Бар при вестибюлі	люкс	5	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами, повне	-	10.30-23.00
Бар на житловому поверсі	вищий	9	мешканці готелю	«А ля карт»	барменами, повне	вітамінний	10.30-23.00
Ідальня для персоналу	-	40	персонал готелю	-	самообслуговування	європейська кухня	6.00-22.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю - кількістю місць в обідній залі.

Для розробки денної виробничої програми необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та

розподілити їх за основними продуктами.

Основою виробничої програми закладів ресторанного господарства є меню. При оформленні меню слід дотримуватися загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню; рекомендованого співвідношення різних груп страв, що випускаються закладами ресторанного господарства різного типу.

Розроблені меню закладів ресторанного господарства наводяться у вигляді табл. 3.12-3.13.

Таблиця 3.12 - Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<i>Холодні страви і закуски</i>		
згідно ТК	Брускети з авокадо і кунжутом та лососем	70/20/3/20
згідно ТК	Канapé з лососем	70
згідно ТК	Сирне плато (сир Радомер, Горіховий, Дорблю та Фета)	50/15/10/40
	Масло вершкове	25
	Йогурт «Danone», персик	110
	Йогурт «Danone», полуничний	110
	Вершки «President», 10 %	10
згідно ТК	Бутерброд з ковбасою	50
згідно ТК	Овочева тарілка (свіжі огірки, помідори, болгарський перець, листя салату)	45/45/40/25
<i>Гарячі страви</i>		
згідно ТК	Омлет з двох яєць з додаванням:	130
	- сиру	35
	- шинки	35
	- помідорів	35
	- шампінйонів	35
згідно ТК	Яєшня з беконом	150
згідно ТК	Каша рисова рідка з маслом і цукром	200
згідно ТК	Смажений бекон	80
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з насінням Чіа та манговим пюре	300
згідно ТК	Манна каша з джемом	200/10
<i>Солодкі страви</i>		
згідно ТК	Сирнички по-домашньому зі сметаною та джемом	200/15/10
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	200/15
	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук)	20/20/20/20
	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	20/20/20/20
	Джем абрикосовий	15
	Джем полуничний	15
згідно ТК	Желе з ягід	150
згідно ТК	Круасани з джемом	150

продовження таблиці 3.12

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
згідно ТК	Круасани з нутеллою	150
згідно ТК	Еклери	150
згідно ТК	Мус яблучний	150
згідно ТК	Вишневий штрудель	100
<i>Hanoi</i>		
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Greenfield»	200
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Greenfield»	200
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Greenfield»	200
згідно ТК	Кава «Есперсо»	30
згідно ТК	Кава «Американо»	60
	Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	500
	Вода мінеральна негазована «Миргородська»	500
	Молоко кип'ячене, 2,5 %	100
	Фреши: - апельсиновий - моркв'яний - яблучний - грейпфрутовий	200
<i>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</i>		
	Хліб «Український»	30
	Хліб «Бородинський»	30
	Хліб «Веганський»	30
	Батон «Запашний»	30

Меню вільного вибору страв для гостей готелю і місцевого населення представлено у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Фірмові страви</i>		
згідно ТК	Крем-суп із гарбуза з тигровою креветкою	200/60
згідно ТК	Салат «З бочки» (шампінйони, картопля, капуста квашена, цибуля ріпчаста, масло вершкове, цукор, зелень)	200
згідно ТК	Риба «По-імператорськи» (лосось в шампанському з вершковим соусом, з червоною ікрою та морепродуктами)	250
згідно ТК	Відбивна в пивному соусі з грибами	250/50

продовження таблиці 3.13

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
згідно ТК	Печеня по-мисливськи (картопля, морква, цибуля ріпчаста, ковбаски мисливські, перець солодкий, олія соняшникова, сіль кухонна, спеції)	250
згідно ТК	Біфштекс рублений з яйцем (м'ясо курки, м'ясо свиняче, цибуля ріпчаста, батон, яйця курячі, олія соняшникова, сіль кухонна, спеції)	250
<i>Холодні страви і закуски</i>		
згідно ТК	Салат «Парадний» (м'ясо куряче, гриби білі, яйця, перець солодкий, сир твердий, морква, цибуля, спеції, майонез)	200
згідно ТК	Салат «Купина» (тунець, огірки-корнішони, яйця, помідори, оливки, сухарики, спеції, соус гострий)	200
згідно ТК	Салат «Пікантний» (яблука, сир твердий, цибуля, гриби білі, оливкова олія, мед, сік лимона, спеції)	200
згідно ТК	Салат «Вітамінний» (капуста синя, цибуля, гохіри, гранат, олія оливкова, спеції)	200
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірки, помідори, сир фета, перець болгарський, цибуля солодка, оливки, спеції, олія оливкова, зелень)	200
згідно ТК	Салат «Цариця» (яловичина, помідор свіжий, цибуля ріпчаста, часник свіжий, кінза, петрушка, горіх волоський, олія соняшникова, спеції, оцет)	200
згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, помідор, пекінська капуста, яйце, сир пармезан, майонез, спеції)	200
згідно ТК	Салат «Мімоза» з сьомгою та сиром (майонез, яйця, м'ясо сьомги варене, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сир твердий)	200
згідно ТК	Оселедець з цибулею	150
згідно ТК	Сирне плато (сир Радомер, Горіховий, Дорблю та Фета)	50/50/50/50
згідно ТК	«Лісова галявина» (білі мариновані гриби, цибуля, олія)	150
згідно ТК	Рулетики з баклажана з овочами (баклажан, болгарський перець, морква, цибуля, зелень)	200
згідно ТК	Бастурма	60
згідно ТК	Брускети з авокадо і кунжутом та лососем	220
згідно ТК	Канапе з лососем	200
згідно ТК	Асорті рибне (сьомга слабосолена, масляна копчена, форель копчена)	60/60/60
згідно ТК	М'ясна нарізка по-домашньому (язик телячий, буженина, ковбаса домашня, хрін)	100/110/130

продовження таблиці 3.13

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
згідно ТК	Лосось слабого посолу	100
згідно ТК	Асорті з свіжих овочів (огірок, помідор, болгарський перець, зелень)	70/70/70/35
<i>Гарячі закуски</i>		
згідно ТК	Лукові кільця у клярі з соусом «Тартар»	180/30
згідно ТК	Кільця кальмара у клярі	200
згідно ТК	Запечені курині крила з соусом «Барбекю»	200/30
згідно ТК	Сирні палички	170
згідно ТК	Картопля фрі	150
згідно ТК	Картопля по-селянськи	200
згідно ТК	Креветки «Світ Чилі» (тигрові креветки обсмажені у кисло-солодкому соусі)	150
<i>Перші страви</i>		
згідно ТК	Борщ червоний з пампушками та сметаною	260/50/50
згідно ТК	Грибна юшка	250
згідно ТК	Солянка м'ясна	250
згідно ТК	Бульйон курячий з фрикадельками та локшиною	250
згідно ТК	Суп-пюре із печериць	250
згідно ТК	Крем-суп з лисичками та пармезаном (лисички, печериці, морква, цибуля, вершки, пармезан, картопля)	250
згідно ТК	Суп-пюре із шпинату	230
<i>Другі гарячі страви</i>		
згідно ТК	Філе судака у сирному кожусі з соусом	200
згідно ТК	Судак запечений з овочами (філе судака, морква, перець болгарський, цибуля)	350
згідно ТК	Ніжна скумбрія з овочами та сиром	280
згідно ТК	Паста «Карбонара» (таліятелле, бекон, вершки, яйце, сир пармезан)	250
згідно ТК	Курка з овочами (куряче філе, болгарський перець, спаржа, помідор, соєвий соус, вино біле, мед, кунжут)	240
згідно ТК	Філе лосося з овочевим міксом (філе лосося на овочевій подушці з вершком соусом)	110/90/50
згідно ТК	Деруни картопляні зі сметаною	200/50
згідно ТК	Вареники з картоплею та бринзою	200
згідно ТК	Вареники з сметаною та шкварками	200
згідно ТК	Форель смажена	160
згідно ТК	Шашлик із свинини	150

продовження таблиці 3.13

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
згідно ТК	Шашлик із телятини	150
згідно ТК	Жульєн із курки та грибів	200
згідно ТК	Картопля печена із сметаною та шкварками	250/50/15
згідно ТК	Медальйони з телятини з чорносливом та беконом	200/20/30
згідно ТК	Свинина по-домашньому (кусочки свинини, помідор, цибуля, перець солодкий)	280
згідно ТК	Скумбрія запечена з лимоном (скумбрія, лимон, майонез, спеції, олія соняшникова)	270
згідно ТК	Відбивна зі свинини	250
згідно ТК	Білий амур в соусі із лісових грибів	150/50
згідно ТК	Печінка теляча з цибулею та яблуками	140/60
згідно ТК	Гусяча ніжка під соусом	180/30
згідно ТК	Стейк з лосося	120
згідно ТК	Ніжка кроля під соусом	150/30
згідно ТК	Свині ребра	285
згідно ТК	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	150/75
згідно ТК	Баклажани запечені з овочами та сиром	150
згідно ТК	Паста з морепродуктами (спагетті, креветки, гребінці, мідії, кільця кальмару, томат, сир пармезан)	250
згідно ТК	Стейк з помідорами чері з грибним соусом (яловичина, тим'ян, цибуля)	200/50/50
згідно ТК	Філе качиної грудки з винною грушею та соусом з червоного вина	110/150/40
<i>Солодкі страви</i>		
згідно ТК	Сирнички по-домашньому зі сметаною та джемом	200/15/10
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	200/15
згідно ТК	Вишневий штрудель	150
згідно ТК	Яблучний штрудель	150
згідно ТК	Шоколадний фондан з вершковим морозивом та вишневим соусом	200
згідно ТК	Чізкейк із полуничним соусом	150
згідно ТК	Пиріг шоколадний з вишнею	150
згідно ТК	Чізкейк з манго	120
згідно ТК	Еклери	150
згідно ТК	Заварне тістечко (ванільний крем, гіркий шоколад, мигдальні пелюстки)	150
згідно ТК	Тірамісу	200
	Морозиво з вершками та шоколадом	70

продовження таблиці 3.13

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб «Український»	30
	Хліб «Бородинський»	30
	Хліб «Ризький»	30
	Хліб «Пряно-зерновий»	30
	Хліб «Веганський»	30
	Батон «Запашний»	30

Карта напоїв ресторану першого класу представлена в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л
<i>1</i>	<i>2</i>
Горілка	
Горілка «Finlandia»	0,5/0,05
Горілка «Absolut»	0,5/0,05
Горілка «Nemiroff Premium»	0,5/0,05
Текіла «Olmeca»	0,5/0,05
Текіла «Sierra»	0,5/0,05
Ром «Capitan Morgan Spiced Gold»	0,5/0,05
Ром «Capitan Morgan White Rum»	0,5/0,05
Ром «Bacardi Oakheart Original»	0,5/0,05
Ром «Bacardi Carta Blanca»	0,5/0,05
Джин «Bombay»	0,5/0,05
Джин «Beefeater»	0,5/0,05
Джин «Gordons Pink»	0,5/0,05
Віскі «Jack Daniels»	0,5/0,05
Віскі «Jameson»	0,5/0,05
Віскі «Jim Beam»	0,5/0,05
Лікер «Sambuca»	0,5/0,05
Лікер «Jagermeister»	0,5/0,05
Лікер «Becherovka»	0,5/0,05
Лікер «Martini»	0,5/0,05
Вина	
Червоне вино «Le Petit Sammelier»	0,75/0,2
Біле вино «Le Petit Sammelier»	0,75/0,2
Напівсолодке червоне «Lazan»	0,75/0,2
Напівсолодке біле «Lazan»	0,75/0,2
Червоне сухе «Salvalai»	0,75/0,2

продовження таблиці 3.14

<i>1</i>	<i>2</i>
Біле сухе «Salvalai»	0,75/0,2
Ігристі вина	
Florelli Fragolino Blanco	0,75
Florelli Fragolino Dry	0,75
Latinium Sparkling	0,75
Пиво	
Stella Artois	0,5
Corona	0,355
Carlsberg	0,5
Kronenbourg 1664 Blanc	0,46
Львівське Doms нефільтроване	0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	0,5
Вода мінеральна негазована «Миргородська»	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,5
Соки	
Сік пакетований мультивітамін «Sandora»	1/0,2
Сік пакетований томат «Sandora»	1/0,2
Сік пакетований виноградний «Sandora»	1/0,2
Сік пакетований апельсиновий «Sandora»	1/0,2
Сік пакетований ананасовий «Sandora»	1/0,2
Сік пакетований грейпфрут «Sandora»	1/0,2
Чай	
Чай чорний	0,25
Чай зелений	0,25
Чай фруктовий	0,25
Чай з бергамотом	0,25
Чай обліпихо-імбирний	0,25
Кава	
Кава «Есперсо»	0,03
Кава «Американо»	0,06
Лате	0,33
Капучіно	0,25
Фраппе	0,35
Какао з маршмелоу	0,3
Флет Вайт	0,35

Меню бару при вестибюлі готелю наведено у табл. 3.15.

Таблиця 3.15 - Меню бару при вестибюлі готелю

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
<i>Коктейлі безалкогольні</i>		
згідно ТК	Фруктоза (полуниця, сік ананасовий, сік апельсиновий, банан)	300
згідно ТК	Філ Гуд (полуниця, кокосовий сироп, лимоний сік, содова)	300
згідно ТК	Мохіто (м'ята, лайм, сахарний сироп, спрайт)	300
згідно ТК	Фірмовий (апельсиновий сік, ананасовий сік, лимонний сік, сахарний сироп, спрайт)	300
згідно ТК	Гранатовий вибух (спрайт, гренадин)	300
згідно ТК	Ламбада (ананасовий сік, спрайт, Blue Curacao, апельсин)	300
<i>Коктейлі алкогольні</i>		
згідно ТК	Восьминіг (ром, Triple Sec, Blue Curacao, лимонний сік, содова, цукровий сироп)	350
згідно ТК	Френч 75 (джин, лимонний сік, просеко, цукровий сироп)	200
згідно ТК	Джин Фізз (джин, лимонний фреш, содова, цукровий сироп)	200
згідно ТК	Кейбл Кар (ром, Triple Sec, лимонний сік, кориця, цукровий сироп)	150
згідно ТК	Лонг Айленд (горілка, джин, ром, текіла, кока-кола, Triple Sec, цукровий сироп)	350
згідно ТК	Блакинта Лагуна (горілка, Blue Curacao, лимонний сік, содова)	250
згідно ТК	Маргарита (текіла, лимонний сік, Triple Sec)	200
згідно ТК	Піна Колада (ром, вершки, кокосовий сироп, ананасовий сік)	350
згідно ТК	Космополітен (горілка, лимонний сік, сік журавлини, cointreau)	200
згідно ТК	Дайкірі (ром, лимонний сік, цукровий сироп)	200
згідно ТК	Куба-лібре (ром, лимонний сік, кока-кола)	200
згідно ТК	Алоха (вермут, Blue Curacao, лимонний сік, ананасовий сік)	200
згідно ТК	Біла леді (джин, лимонний сік, Triple Sec)	150
згідно ТК	Камікадзе (горілка, сік лайма, Triple Sec)	150
згідно ТК	Луїджі (джин, вермут сухий, cointreau, гренадин, апельсиновий сік)	150
згідно ТК	Викрутка (горілка, апельсиновий сік)	250
згідно ТК	Джин-тонік	200

продовження таблиці 3.15

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Шоти</i>		
згідно ТК	В-52 (лікер Baileys, лікер Kahlua, лікер Triple Sec)	60
згідно ТК	Медуза (лікер Baileys, лікер Sambuca)	60
згідно ТК	Таракан (лікер Amaretto, лікер Sambuca, абсент)	60
згідно ТК	Триколон (лікер Sambuca, вишневий сік)	60
згідно ТК	Аніматрікс (лікер Pisang, лимонний сік, абсент)	60
згідно ТК	Казантип (лікер Baileys, лікер Sambuca, абсент, гренадин)	60
згідно ТК	Світлофон (гренадин, бехеровка, абсент)	60
згідно ТК	Зелений мексиканець (лікер Pisang, лимонний сік, текіла)	60
згідно ТК	Палаючий генрі (віскі, лікер Amaretto, лікер Baileys)	60
згідно ТК	Вибух мозку (мартіні Bianco, лікер Baileys, самбука, гренадин)	60
<i>Мінеральні води</i>		
	Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	500
	Вода мінеральна негазована «Миргородська»	500
	Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	500
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	500
<i>Фруктові води</i>		
	Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	500
	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	500
<i>Гарячі напої власного виробництва</i>		
	Чай чорний	200
	Чай зелений	200
	Чай фруктовий	200
	Чай чорний з бергамотом	200
	Чай обліпихо-імбирний	200
<i>Холодні напої власного виробництва</i>		
	Фреш апельсиновий	250
	Фреш грейпфрутовий	250
	Фреш морквяний	250
	Фреш яблучний	250
<i>Холодні закуски</i>		
згідно ТК	Брускети з авокадо і кунжутом та лососем	80/20/2/20
згідно ТК	Брускетта с креветками и авокадо	80/30/20
згідно ТК	Брускета з моцареллою та базиліком	80/25/5
згідно ТК	Канапе з креветками	70
згідно ТК	Канапе з лососем	70

Денну кількість відвідувачів для закладу ресторанного господарства, яке працює після сніданку як загальнодоступне, встановлюють за допомогою графіка завантаження залів.

При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи обідньої зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення зали.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \quad (3.3)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження зали, %.

Якщо на підприємстві передбачено декілька прийомів їжі, то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо. Для цього в графіку завантаження зала виділяють години для таких типів обслуговування. Розрахунки оформлюються у вигляді табл. 3.16.

Таблиця 3.16 - Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 110 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
7.00-10.00	сніданок для мешканців готелю		122
	перерва		
11-12	1,5	40	66
12-13	1,5	50	82
13-14	1,5	70	115
14-15	1,5	60	99
15-16	1,5	50	83
16-17	1,5	30	50
17-18	1,5	40	66
18-19	0,6	70	46
19-20	0,6	100	66
20-21	0,6	80	53
21-22	0,6	70	46
22-23	0,6	60	40
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{зад}}$)			812
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{зад}}/N$, раз			7,38

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

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

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \times k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \times k, \quad (3.4)$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб;
 $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб;

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

$$N_{\text{стр}} = 122 \times 7 + 812 \times 3,5 = 3696 \text{ шт.} \quad (3.5)$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 3.17 та 3.18.

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		256
Гарячі страви:	50		427
Солодкі страви	20		171
Всього	100		854

Всього продукції ресторану, реалізованої під час сніданку 854 шт.

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від загальної кількості	
Холодні страви та закуски:	30		853
Рибні		25	213
М'ясні		30	256
Салати		35	298
Кисломолочні продукти		10	85
Гарячі закуски	5		142
Супи:	25		710
Прозорі		15	107
Заправні		75	533
Молочні, холодні, солодкі		10	71
Другі гарячі страви:	30		853
Рибні		15	128
М'ясні		65	554
Овочеві		5	43
Круп'яні		10	85
Ячні, сирні		5	43
Солодкі страви	10		284
Всього	100		2842

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл. 3.19 та 3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 122 відвідувача
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Гарячі напої:	<i>л</i>	0,25	31
чай		0,125	15
кава		0,125	15
Холодні напої:	<i>л</i>	0,25	31
натуральний сік		0,125	15
мінеральна вода		0,125	15

продовження таблиці 3.19

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	12
житній		0,05	6
пшеничний		0,05	6
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	85
Фрукти	кг	0,07	9

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану на 110 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 812 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	41
Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0,05	41
Мінеральна вода		0,08	65
Сік		0,02	16
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,05	41
пшеничний		0,05	41
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	406
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	16
Фрукти	кг	0,05	41
Вино-горілчані вироби	л	0,1	81
Пиво	л	0,025	20

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

Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Холодні страви і закуски	256	
згідно ТК	Брускети з авокадо і кунжутом та лососем	36	70/20/3/20
згідно ТК	Канаше з лососем	35	70
згідно ТК	Сирне плато (сир Радомер, Горіховий, Дорблю та Фета)	20	50/15/10/40
	Масло вершкове	30	25
	Йогурт «Danone», персик	25	110

продовження таблиці 3.21

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Йогурт «Danone», полуничний	25	110
	Вершки «President», 10 %	25	10
згідно ТК	Бутерброд з ковбасою	35	50
згідно ТК	Овочева тарілка (свіжі огірки, помідори, болгарський перець, листя салату)	25	45/45/40/25
	Гарячі страви	427	
	Омлет з двох яєць з додаванням:		130
	- сиру	50	35
згідно ТК	- шинки	50	35
	- помідорів	50	35
	- шампінйонів	50	35
згідно ТК	Яешня з беконом	52	150
згідно ТК	Каша рисова рідка з маслом і цукром	40	200
згідно ТК	Смажений бекон	50	80
згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з насінням Чіа та манговим пюре	45	300
згідно ТК	Манна каша з джемом	40	200/10
	Солодкі страви	171	
згідно ТК	Сирнички по-домашньому зі сметаною та джемом	20	200/15/10
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	18	200/15
	Асорті горіхове (арахіс, волоський горіх, кеш'ю, фундук)	7	20/20/20/20
	Сухофрукти (курага, чорнослив, родзинки, фініки)	6	20/20/20/20
	Джем абрикосовий	25	15
	Джем полуничний	25	15
згідно ТК	Желе з ягід	10	150
згідно ТК	Круасани з джемом	15	150
згідно ТК	Круасани з нутеллою	15	150
згідно ТК	Еклери	10	150
згідно ТК	Мус яблучний	10	150
згідно ТК	Вишневий штрудель	10	100
	Напої	498	
згідно ТК	Чай чорний пакетований «Greenfield»	45	200
згідно ТК	Чай зелений пакетований «Greenfield»	45	200
згідно ТК	Чай фруктовий пакетований «Greenfield»	40	200
згідно ТК	Кава «Есперсо»	35	30
згідно ТК	Кава «Американо»	45	60
	Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	45	500
	Вода мінеральна негазована «Миргородська»	40	500
	Молоко кип'ячене, 2,5 %	38	100
	Фреши:		
	апельсиновий	55	
	моркв'яний	25	200
	яблучний	50	
	грейпфрутовий	35	
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	225	
	Хліб «Український»	65	30
	Хліб «Бородинський»	55	30
	Хліб «Веганський»	40	30
	Батон «Запашний»	65	30

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 110 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
	Фірмові страви		
згідно ТК	Крем-суп із гарбуза з тигровою креветкою	50	200/60
згідно ТК	Салат «3 бочки» (шампіньйони, картопля, капуста квашена, цибуля ріпчаста, масло вершкове, цукор, зелень)	28	200
згідно ТК	Риба «По-імператорськи» (лосось в шампанському з вершковим соусом, з червоною ікрою та морепродуктами)	28	250
згідно ТК	Відбивна в пивному соусі з грибами	29	250/50
згідно ТК	Печеня по-мисливськи (картопля, морква, цибуля ріпчаста, ковбаски мисливські, перець солодкий, олія соняшникова, сіль кухонна, спеції)	35	250
згідно ТК	Біфштекс рублений з яйцем (м'ясо курки, м'ясо свиняче, цибуля ріпчаста, батон, яйця курячі, олія соняшникова, сіль кухонна, спеції)	39	250
	Холодні страви і закуски	853	
згідно ТК	Салат «Парадний» (м'ясо куряче, гриби білі, яйця, перець солодкий, сир твердий, морква, цибуля, спеції, майонез)	38	200
згідно ТК	Салат «Купина» (тунець, огірки-корнішони, яйця, помідори, оливки, сухарики, спеції, соус гострий)	38	200
згідно ТК	Салат «Пікантний» (яблука, сир твердий, цибуля, гриби білі, оливкова олія, мед, сік лимона, спеції)	38	200
згідно ТК	Салат «Вітамінний» (капуста синя, цибуля, гохіри, гранат, олія оливкова, спеції)	42	200
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірки, помідори, сир фета, перець болгарський, цибуля солодка, оливки, спеції, олія оливкова, зелень)	43	200
згідно ТК	Салат «Цариця» (яловичина, помідор свіжий, цибуля ріпчаста, часник свіжий, кінза, петрушка, горіх волоський, олія соняшникова, спеції, оцет)	37	200
згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, помідор, пекінська капуста, яйце, сир пармезан, майонез, спеції)	45	200
згідно ТК	Салат «Мімоза» з сьомгою та сиром (майонез, яйця, м'ясо сьомги варене, цибуля ріпчаста, масло вершкове, сир твердий)	38	200
згідно ТК	Оселедець з цибулею	40	150
згідно ТК	Сирне плато (сир Радомер, Горіховий, Дорблю та Фета)	43	50/50/50/50
згідно ТК	«Лісова галявина» (білі мариновані гриби, цибуля, олія)	39	150
згідно ТК	Бастурма	48	60

продовження таблиці 3.22

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
згідно ТК	Рулетики з баклажана з овочами (баклажан, болгарський перець, морква, цибуля, зелень)	47	200
згідно ТК	Брускети з авокадо і кунжутом та лососем	45	220
згідно ТК	Канapé з лососем	48	200
згідно ТК	Асорті рибне (сьомга слабосолена, масляна копчена, форель копечна)	43	60/60/60
згідно ТК	М'ясна нарізка по-домашньому (язик телячий, буженина, ковбаса домашня, хрін)	77	100/110/130
згідно ТК	Лосось слабого посолу	38	100
згідно ТК	Асорті з свіжих овочів (огірок, помідор, болгарський перець, зелень)	38	70/70/70/35
	<i>Гарячі закуски</i>	142	
згідно ТК	Лукові кільця у клярі з соусом «Тартар»	20	180/30
згідно ТК	Кільця кальмара у клярі	22	200
згідно ТК	Запечені курині крила з соусом «Барбекю»	23	200/30
згідно ТК	Сирні палички	21	170
згідно ТК	Картопля фрі	23	150
згідно ТК	Картопля по-селянськи	17	200
згідно ТК	Креветки «Світ Чилі» (тигрові креветки обсмажені у кисло-солодкому соусі)	16	150
	<i>Перші страви</i>	711	
згідно ТК	Борщ червоний з пампушками та сметаною	115	260/50/50
згідно ТК	Грибна юшка	100	250
згідно ТК	Солянка м'ясна	92	250
згідно ТК	Бульйон курячий з фрикадельками та локшиною	96	250
згідно ТК	Суп-пюре із печериць	84	250
згідно ТК	Крем-суп з лисичками та пармезаном (лисички, печериці, морква, цибуля, вершки, пармезан, картопля)	90	250
згідно ТК	Суп-пюре із шпинату	84	230
	<i>Другі гарячі страви</i>	853	
згідно ТК	Філе судака у сирному соусі з соусом	23	200
згідно ТК	Судак запечений з овочами (філе судака, морква, перець болгарський, цибуля)	26	350
згідно ТК	Ніжна скумбрія з овочами та сиром	24	280
згідно ТК	Паста «Карбонара» (тальятелле, бекон, вершки, яйце, сир пармезан)	30	250
згідно ТК	Курка з овочами (куряче філе, болгарський перець, спаржа, помідор, соєвий соус, вино біле, мед, кунжут)	28	240
згідно ТК	Філе лосося з овочевим міксом (філе лосося на овочевій подушці з вершком соусом)	25	110/90/50
згідно ТК	Деруни картопляні зі сметаною	17	200/50
згідно ТК	Вареники з картоплею та бринзою	15	200
згідно ТК	Вареники з сметаною та шкварками	15	200
згідно ТК	Форель смажена	28	160
згідно ТК	Шашлик із свинини	35	150
згідно ТК	Шашлик із телятини	35	150

продовження таблиці 3.22

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
згідно ТК	Жульєн із курки та грибів	27	200
згідно ТК	Картопля печена із сметаною та шкварками	38	250/50/15
згідно ТК	Медальйони з телятини з чорносливом та беконом	30	200/20/30
згідно ТК	Свинина по-домашньому (кусочки свинини, помідор, цибуля, перець солодкий)	28	280
згідно ТК	Скумбрія запечена з лимоном (скумбрія, лимон, майонез, спеції, олія соняшникова)	24	270
згідно ТК	Відбивна зі свинини	23	250
згідно ТК	Білий амур в соусі із лісових грибів	20	150/50
згідно ТК	Печінка теляча з цибулею та яблуками	14	140/60
згідно ТК	Гусяча ніжка під соусом	22	180/30
згідно ТК	Стейк з лосося	28	120
згідно ТК	Ніжка кроля під соусом	28	150/30
згідно ТК	Свині ребра	20	285
згідно ТК	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	18	150/75
згідно ТК	Баклажани запечені з овочами та сиром	26	150
згідно ТК	Паста з морепродуктами (спагетті, креветки, гребінці, мідії, кільця кальмару, томат, сир пармезан)	29	250
згідно ТК	Стейк з помідорами чері з грибним соусом (яловичина, тим'ян, цибуля)	21	200/50/50
згідно ТК	Філе качиної грудки з винною грушею та соусом з червоного вина	25	110/150/40
	<i>Солодкі страви</i>	284	
згідно ТК	Сирнички по-домашньому зі сметаною та джемом	25	200/15/10
згідно ТК	Млинці з сиром, родзинками та сметаною	27	200/15
згідно ТК	Вишневий штрудель	22	150
згідно ТК	Яблучний штрудель	23	150
згідно ТК	Шоколадний фондан з вершковим морозивом та вишневим соусом	26	200
згідно ТК	Чізкейк із полуничним соусом	28	150
згідно ТК	Пиріг шоколадний з вишнею	21	150
згідно ТК	Чізкейк з манго	25	120
згідно ТК	Еклери	17	150
згідно ТК	Заварне тістечко (ванільний крем, гіркий шоколад, мигдальні пелюстки)	17	150
згідно ТК	Тірамісу	27	200
	Морозиво з вершками та шоколадом	26	70
	<i>Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби</i>	460	
	Хліб «Український»	135	30
	Хліб «Бородинський»	55	30
	Хліб «Ризький»	55	30
	Хліб «Пряно-зерновий»	50	30
	Хліб «Веганський»	55	30
	Батон «Запашний»	110	30

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 110 місць
(напої)

Назва напою	Ємність пляшки / величина порції, л	Кількість пляшок або порцій, шт.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Горілка		
Горілка «Finlandia»	0,5/0,05	6
Горілка «Absolut»	0,5/0,05	5
Горілка «Nemiroff Premium»	0,5/0,05	4
Текіла «Olmeca»	0,5/0,05	5
Текіла «Sierra»	0,5/0,05	6
Ром «Capitan Morgan Spiced Gold»	0,5/0,05	4
Ром «Capitan Morgan White Rum»	0,5/0,05	5
Ром «Bacardi Oakheart Original»	0,5/0,05	4
Ром «Bacardi Carta Blanca»	0,5/0,05	5
Джин «Bombay»	0,5/0,05	6
Джин «Beefeater»	0,5/0,05	5
Джин «Gordons Pink»	0,5/0,05	4
Віскі «Jack Daniels»	0,5/0,05	4
Віскі «Jameson»	0,5/0,05	5
Віскі «Jim Beam»	0,5/0,05	6
Лікер «Sambuca»	0,5/0,05	4
Лікер «Jagermeister»	0,5/0,05	5
Лікер «Becherovka»	0,5/0,05	5
Лікер «Martini»	0,5/0,05	6
Вина		
Червоне вино «Le Petit Sammelier»	0,75/0,2	6
Біле вино «Le Petit Sammelier»	0,75/0,2	6
Напівсолодке червоне «Lazan»	0,75/0,2	5
Напівсолодке біле «Lazan»	0,75/0,2	7
Червоне сухе «Salvalai»	0,75/0,2	7
Біле сухе «Salvalai»	0,75/0,2	6
Ігрсті вина		
Florelli Fragolino Blanco	0,75	7
Florelli Fragolino Dry	0,75	7
Latinium Sparkling	0,75	8
Пиво		
Stella Artois	0,5	10
Corona	0,355	11
Carlsberg	0,5	10
Kronenbourg 1664 Blanc	0,46	9
Львівське Doms нефільтроване	0,5	8
Мінеральні води		
Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	0,5	15
Вода мінеральна негазована «Миргородська»	0,5	10
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	0,5	10
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	0,5	10

продовження таблиці 3.23

<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5	7
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	0,5	10
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5	10
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,5	10
Соки		
Сік пакетований мультивітамін «Sandora»	1/0,2	5
Сік пакетований томат «Sandora»	1/0,2	2
Сік пакетований виноградний «Sandora»	1/0,2	3
Сік пакетований апельсиновий «Sandora»	1/0,2	4
Сік пакетований ананасовий «Sandora»	1/0,2	2
Сік пакетований грейпфрут «Sandora»	1/0,2	2
Чай		
Чай чорний	0,25	12
Чай зелений	0,25	11
Чай фруктовий	0,25	9
Чай з бергамотом	0,25	10
Чай обліпихо-імбирний	0,25	9
Кава		
Кава «Есперсо»	0,03	8
Кава «Американо»	0,06	9
Лате	0,33	15
Капучіно	0,25	16
Фраппе	0,35	8
Какао з маршмелоу	0,3	16
Флет Вайт	0,35	7

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства. Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування споживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах. Потреба закладу

ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах визначається на основі меню основного підприємства харчування та наводиться у вигляді табл. 3.24.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
М'ясо та м'ясопродукти		
	Яловичина (лопатка)	охолоджене
	Куряче філе	охолоджене
	Курка	охолоджене
	Куряча теляча	охолоджене
	Кролик	охолоджене
	Ковбаски мисливські	охолоджене
	Свинина-півтушки	охолоджене
	Язик телячий	охолоджене
	Курині крила	охолоджене
	Телятина	охолоджене
	Гусяча ніжка	охолоджене
	Ніжка кроля	охолоджене
	Свині ребра	охолоджене
	Буженина	охолоджене
	Філе качиної грудки	охолоджене
	Бекон	охолоджене
Риба та морепродукти		
	Креветки	охолоджене
	Мідії	охолоджене
	Лосось цілий	охолоджене
	Тунець цілий	охолоджене
	Сьомга ціла	охолоджене
	Оселедець цілий	охолоджене
	Форель ціла	охолоджене
	Кільця кальмару	охолоджене
	Філе судака	охолоджене
	Скумбрія ціла	охолоджене
	Філе лосося	охолоджене
	Білий амур цілий	охолоджене
	Гребінці	охолоджене
Молоко, молочні та жирові продукти		
	Молоко	пакетовано
	Сир твердий «Російський»	пакетовано

продовження таблиці 3.24

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Сир «Моцарелла»	пакетовано
	Сир «Пармезан»	пакетовано
	Сир «Радомер»	пакетовано
	Сир «Горіховий»	пакетовано
	Сир «Дорблю»	пакетовано
	Сир «Фета»	пакетовано
	Бринза	пакетовано
	Сметана	пакетовано
	Морозиво вершкове	пакетовано
	Вершки 25% жирності	пакетовано
	Йогурт	пакетовано
	Кефір	пакетовано
	Вершкове масло	пакетовано
	Оливкова олія	пакетовано
	Соняшникова олія	пакетовано
	Майонез	пакетовано
	Гірчиця	пакетовано
	Яйця курячі свіжі	пакетовано
	Маргарин	пакетовано
Овочі та зелень		
	Картопля	свіжі
	Буряк	свіжі
	Капуста	свіжі
	Морква	свіжі
	Корінь петрушки	свіжі
	Імбир	свіжі
	Помідори	свіжі
	Огірки	свіжі
	Перець болгарський	свіжі
	Шампіньйони	свіжі
	Часник	свіжі
	Цибуля ріпчаста	свіжі
	Цибуля зелена	свіжі
	Зелень петрушки	свіжі
	Шпинат	свіжі
	Щавель	свіжі
	Листя зеленого салату	свіжі
	Кабачок	свіжі
	Базилік	свіжі
	Рукола	свіжі
	М'ята	свіжі
	Печериці	свіжі
	Огірки-корнішони	свіжі
	Капуста синя	свіжі
	Пекінська капуста	свіжі
	Гарбуз	свіжі
	Часник	свіжі
	Баклажан	свіжі

продовження таблиці 3.24

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Шпинат	свіжі
	Лисички	свіжі
	Спаржа	свіжі
	Тим'ян	свіжі
	Гриби білі	свіжі
	Оливки	свіжі
	Кінза	свіжі
	Часник	свіжі
Фрукти та ягоди свіжі		
	Лимон	свіжі
	Апельсин	свіжі
	Мандарин	свіжі
	Вишня	свіжі
	Яблука	свіжі
	Груша	свіжі
	Ківі	свіжі
	Полуниця	свіжі
	Абрикоси	свіжі
	Чорниця	свіжі
	Малина	свіжі
	Смородина чорна	свіжі
	Журавлина	свіжі
	Обліпіха	свіжі
	Авокадо	свіжі
	Гранат	свіжі
Бакалійні товари		
	Огірок	маринований
	Ананаси консервовані	консервовані
	Маслини	консервовані
	Горошок зелений	консервований
	Опеньки	мариновані
	Оцет столовий, 9%	пакетовано
	Варення вишневе	пакетовано
	Сироп вишневий	пакетовано
	Джем вишневий	пакетовано
	Джем яблучний	пакетовано
	Гриби білі	мариновані
	Сироп полуничний	пакетовано
	Молоко згущене варене	пакетовано
	Шоколад чорний гіркий	пакетовано
	Шоколад молочний	пакетовано
	Мигдальні пелюстки	пакетовано
	Мед квітковий	пакетовано
	Какао-порошок	пакетовано
	Кориця мелена	пакетовано
	Палички кориці	пакетовано
	Грецькі горіхи	пакетовано
	Мигдаль	пакетовано

продовження таблиці 3.24

1	2	3
	Кунжут	пакетовано
	Родзинки	пакетовано
	Чорнослив	пакетовано
	Хрін	пакетовано
	Гвоздика	пакетовано
	Перець білий мелений	пакетовано
	Паприка	пакетовано
	Часникова приправа	пакетовано
	Суміш зелені приправа	пакетовано
	Перець чорний мелений	пакетовано
	Лавровий лист	пакетовано
	Лимонна кислота	пакетовано
	Желатин	пакетовано
	Кокосова стружка	пакетовано
	Чай чорний листовий	пакетовано
	Чай зелений листовий	пакетовано
	Кава чорна	пакетовано
	Мигдаль	пакетовано
	Фундук	пакетовано
	Кешью	пакетовано
	Горіх грецький	пакетовано
	Соевий соус	пакетовано
Сипучі продукти		
	Спагетті	пакетовано
	Локшина	пакетовано
	Борошно	пакетовано
	Крохмаль картопляний	пакетовано
	Рисова крупа	пакетовано
	Цукор-пісок	пакетовано
	Цукрова пудра	пакетовано
	Сіль кухонна	пакетовано
	Розпушувач	пакетовано
	Дріжджі	пакетовано
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб «Український»	пакетовано
	Хліб «Бородинський»	пакетовано
	Хліб «Ризький»	пакетовано
	Хліб «Пряно-зерновий»	пакетовано
	Хліб «Веганський»	пакетовано
	Батон «Запашний»	пакетовано
Алкогольні напої		
	Горілка «Finlandia»	пляшкове
	Горілка «Absolut»	пляшкове
	Горілка «Nemiroff Premium»	пляшкове
	Текіла «Olmeca»	пляшкове
	Текіла «Sierra»	пляшкове
	Ром «Capitan Morgan Spiced Gold»	пляшкове

продовження таблиці 3.24

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	Ром «Bacardi Carta Blanca»	пляшкове
	Ром «Capitan Morgan White Rum»	пляшкове
	Ром «Bacardi Oakheart Original»	пляшкове
	Джин «Bombay»	пляшкове
	Джин «Beefeater»	пляшкове
	Джин «Gordons Pink»	пляшкове
	Віскі «Jack Daniels»	пляшкове
	Віскі «Jameson»	пляшкове
	Віскі «Jim Beam»	пляшкове
	Лікер «Sambuca»	пляшкове
	Лікер «Jagermeister»	пляшкове
	Лікер «Becherovka»	пляшкове
	Лікер «Martini»	пляшкове
	Червоне вино «Le Petit Sammelier»	пляшкове
	Біле вино «Le Petit Sammelier»	пляшкове
	Напівсолодке червоне «Lazan»	пляшкове
	Напівсолодке біле «Lazan»	пляшкове
	Червоне сухе «Salvalai»	пляшкове
	Біле сухе «Salvalai»	пляшкове
	Florelli Fragolino Blanco	пляшкове
	Florelli Fragolino Dry	пляшкове
	Latinium Sparkling	пляшкове
	Stella Artois	пляшкове
	Corona	пляшкове
	Carlsberg	пляшкове
	Kronenbourg 1664 Blanc	пляшкове
	Львівське Doms нефільтроване	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
	Вода мінеральна сильногазована «Миргородська»	пляшкове
	Вода мінеральна негазована «Миргородська»	пляшкове
	Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	пляшкове
	Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	пляшкове
	Сік пакетований мультивітамін «Sandora»	пляшкове
	Сік пакетований томат «Sandora»	пляшкове
	Сік пакетований виноградний «Sandora»	пляшкове
	Сік пакетований апельсиновий «Sandora»	пляшкове
	Сік пакетований ананасовий «Sandora»	пляшкове
	Сік пакетований грейпфрут «Sandora»	пляшкове

Після визначення потреб підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах потрібно розробити та описати

структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства (рис 3.2).

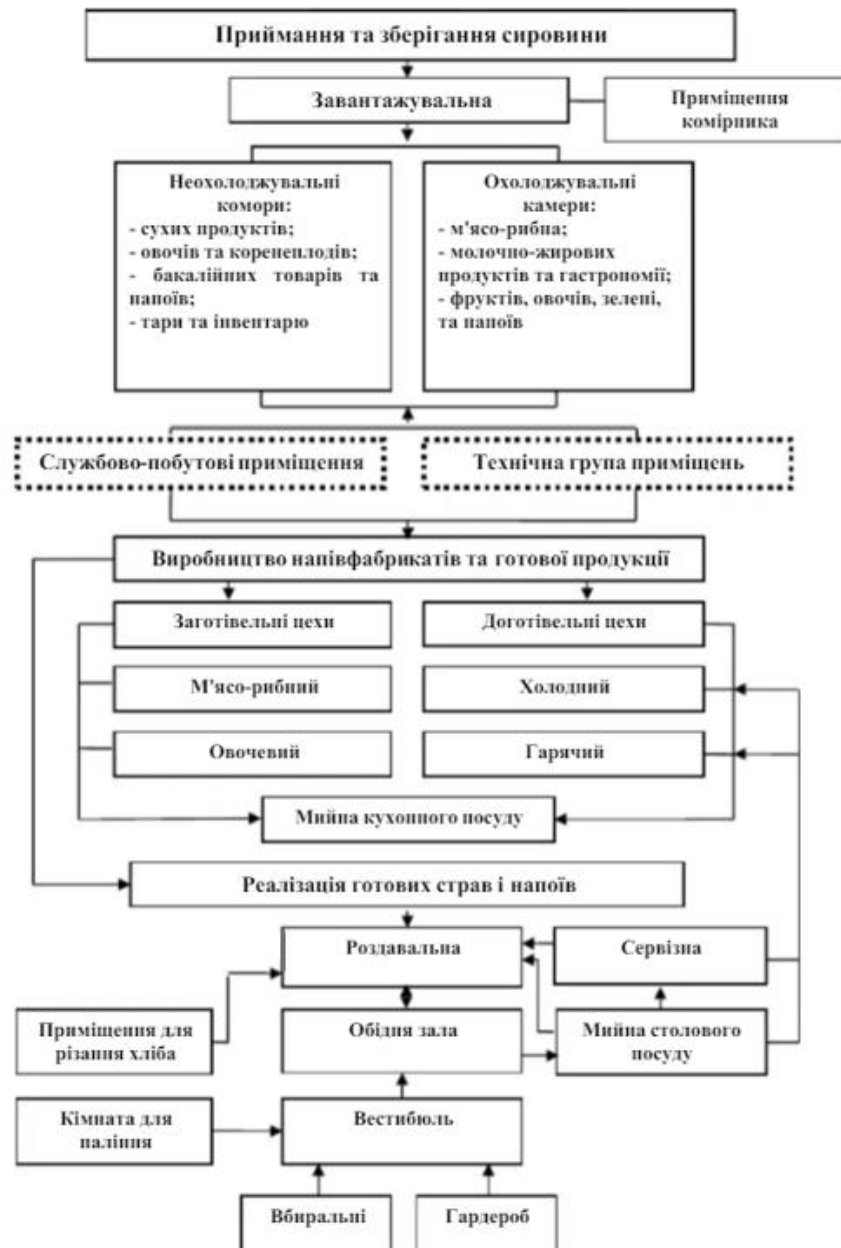


Рис. 3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі на 110 місць

У завантажувальній відбудуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника-товарознавця, в якому будуть зберігатися документи.

Складське господарство підприємства складатиметься з 5 неохолоджувальних комор (сухих продуктів; овочів та коренеплодів; бакалійних

товарів та напоїв; тари та інвентарю; матеріально-технічного забезпечення) та 3 охолоджувальних камер (м'ясо-рибної; молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, овочів, зелені та напоїв).

В заготівельних цехах (м'ясо-рибному та овочевому) проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки.

У холодному цеху будуть вироблятися холодні страви та закуски, солодкі страви, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв.

В гарячому цеху виготовлятимуться перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, буде проводитися смаження, варіння, тушкування, пасерування.

Гарячий та холодний цехи повинні мати зручний зв'язок з мийною кухонного посуду.

Реалізація готових страв і напоїв відбувається через роздавальню, до якої з сервізної поступає чистий столовий посуд, з приміщення для нарізання хлібу - хліб. Роздавальня має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, приміщенням для нарізання хліба, сервізною, мийною столового посуду, буфетом.

Брудний столовий посуд поступає з обідньої зали у роздавальню, а звідти у мийну столового посуду, де відбувається його миття.

Сервізна призначена для зберігання запасів столового посуду з метою нормального обслуговування відвідувачів.

З обідньої зали є вихід безпосередньо до вестибюлю готелю. З вестибюлю можна пройти до кімнати для паління, вбиральні та гардеробу.

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

На рис.3.3 представлена загальна схема технологічного процесу організації харчування у закладі ресторанного господарства.

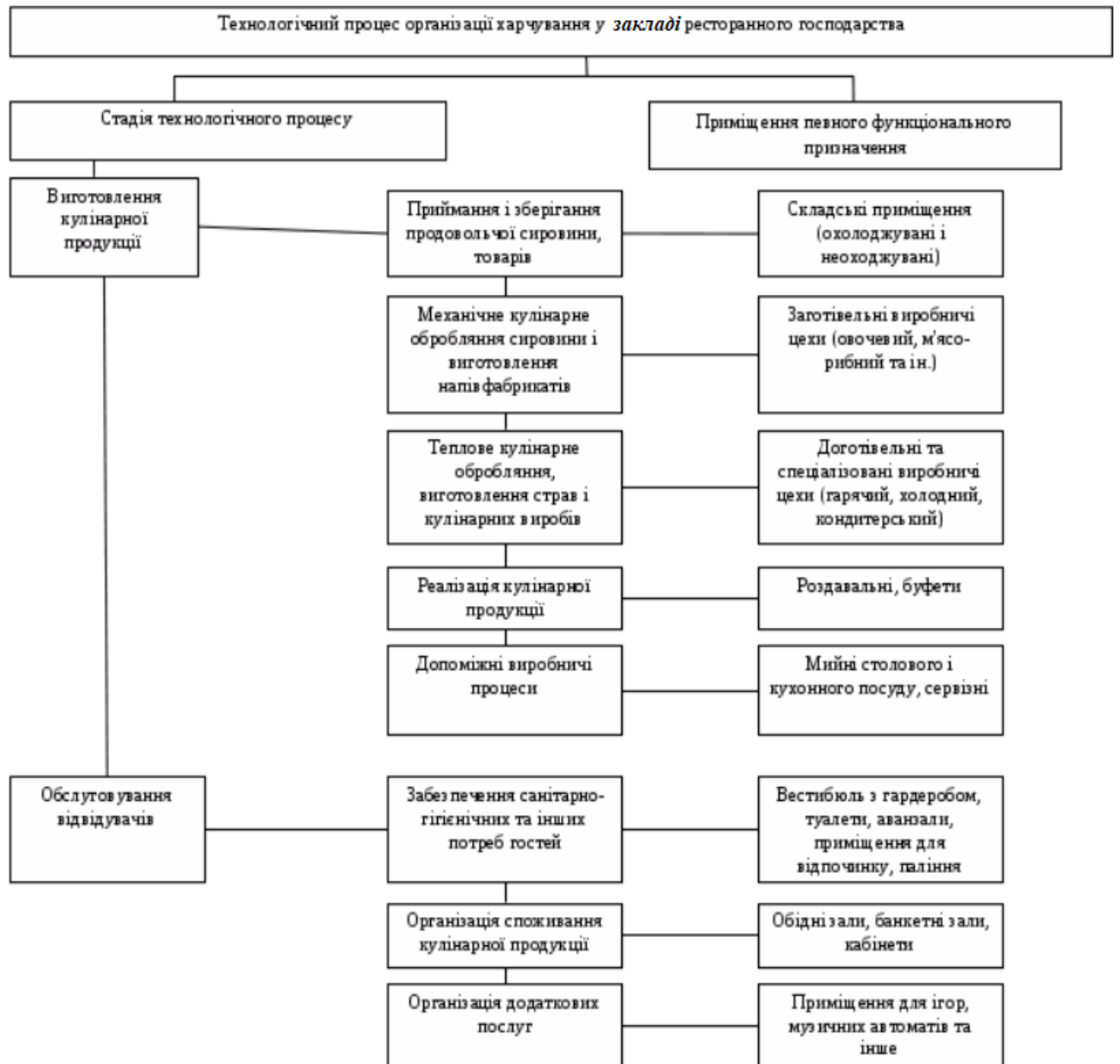


Рис. 3.3 - Загальна схема технологічного процесу організації харчування у закладах ресторанного господарства

Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. На рис. 3.4 представлена схема реалізації готової продукції.

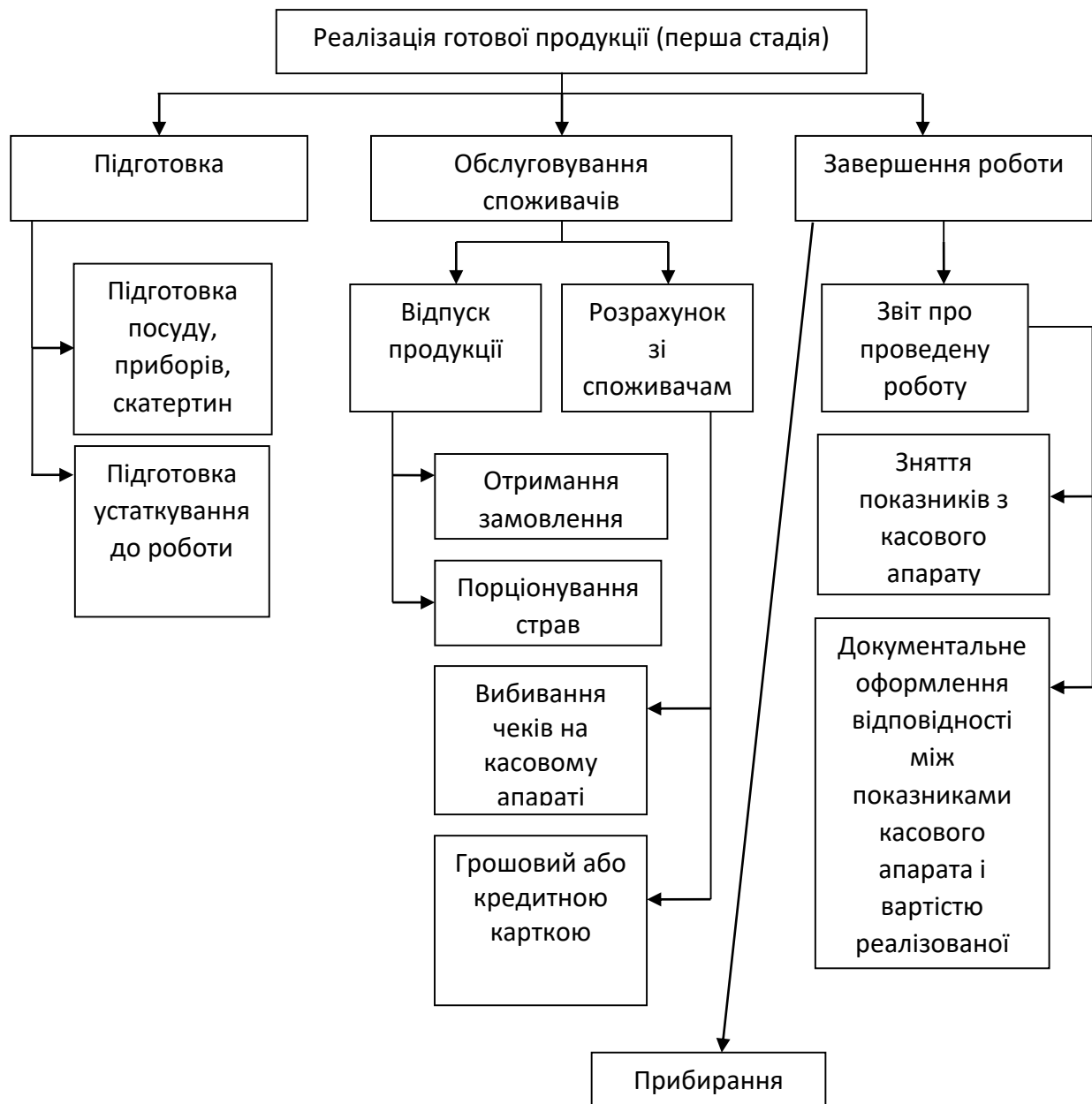


Рис. 3.4 - Схема реалізації готової продукції

На рис. 3.5. представлена схема організації споживання.

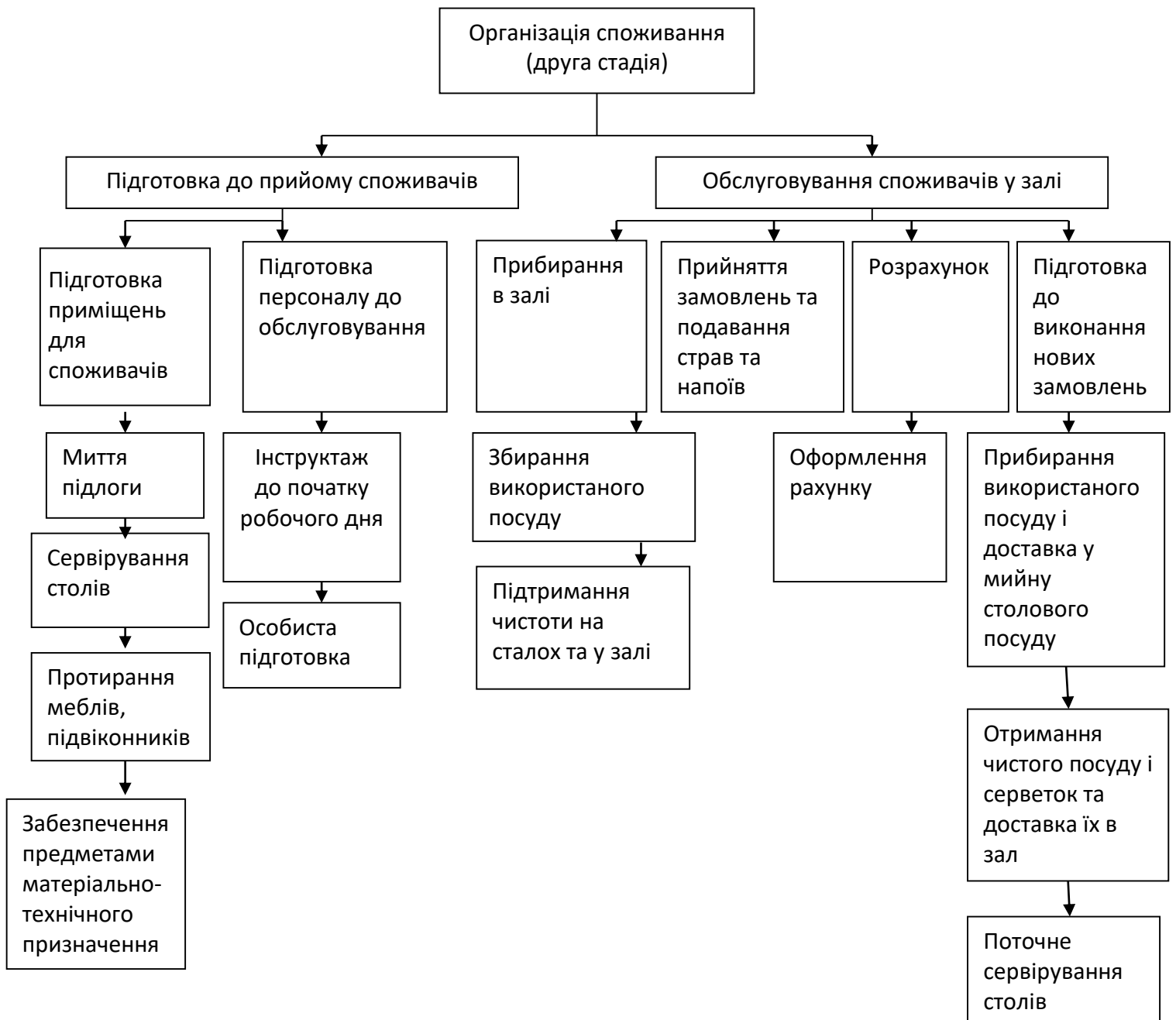


Рис. 3.5 - Схема організації споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.

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)» необхідно визначитися зі складом і площею приміщень основного закладу ресторанного господарства. Узагальнена інформація подана у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень ресторанного господарства на 110 місць

Назва приміщень	Площа, м ²
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль	60
Гардероб	13
Туалет (вбиральня) чоловіча	5
Туалет (вбиральня) жіноча	5
Туалет (вбиральня) для маломобільних груп	7
Кімната для паління	8
Обідня зала з баром	206
<i>Виробничі</i>	
Гарячий цех	36
Холодний цех	16
М'ясо-рибний цех	12
Овочевий цех	16
Роздавальна	12
Приміщення для нарізання хліба	9
Мийна столового посуду	10
Сервізна	10
Мийна кухонного посуду	10
Мийна і комора тари	8
Приміщення завідуючого виробництвом	10
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	25
Приміщення комірника	10
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сипучих продуктів	8
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	7
М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7
Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напоїв	8
Охолоджувальна камера добового запасу	8
<i>Адміністративно-побутові</i>	
Кабінет директора	13
Бухгалтерія	12
Приміщення офіціантів	10
Гардероб офіціантів	10
Приміщення персоналу	14
Гардероб і духова чоловіча	10
Гардероб і духова жіноча	10
Туалет персоналу	8
Білизняна	7
Комора матеріально-технічного забезпечення	5
<i>Технічні</i>	
Електрощитова	8
Теплопункт	9
Венткамера припливна	8
Венткамера витяжна	6
Машинне відділення	6
Корисна площа закладу:	677

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

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

Таблиця 3.26 - Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком.
2	Сауна з басейном	Передбачена для зміцнення тіла і підвищення імунітету, прискорення кровообігу, зміцнення кровоносних судин. Сауна розташована біля басейну.
3	Кімната відпочинку при сауні	Кімната відпочинку обладнана диваном, кріслами, столиком, телевізором
4	Тренажерний зал	Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом. Буде оснащений тренажерами для кардіо та силових навантажень
5	Кімната інструкторів	Кімната обладнана диваном, столом, кріслами, шафою
6	Масажні кабінети	Кабінети матимуть природне освітлення, будуть оснащені 2 масажними столами, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником
7	Медпункт	Обладнаний столиком, стільцем, кушеткою, стелажми для медикаментів, шафою для документів
8	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками
9	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками
10	Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками
11	Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)	Обладнаний душовими, туалетами, шафою для одягу та лавками
12	Будівля анімалотерапії	Приміщення для утримання тварин, зберігання необхідного оснащення для проведення анімалотерапії. Буде оснащена денниками для коней, приміщенням для утримання собак, побутовим та господарським приміщенням, душовою, роздягальною.

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

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

Необхідне устаткування				Площа обладна ння,м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Вестибюль оздоровчого центру				
Диван	Kubik	1	2000x800x650	1,6
Журнальний стіл	DOUBLE PIRAMYD	1	1050x550x320	0,58
Крісло	Колібри wood-1	2	780x700x820	1,09
Стійка реєстрації	Platon	1	1100x2000x550	2,2
Всього				5,47
Сауна з басейном				
Сауна фінська	EA2C	3	1200x1200x1900	4,32
Басейн	Бета 1000	1	8000x4000	32
Лавка	Roble	3	1520x920x630	4,2
Всього				40,52
Кімната відпочинку при сауні				
Диван	Gomez	2	2260x1050x900	4,75
Крісло	Колібри wood-1	3	780x700x820	1,64
Журнальний стіл	Gomez	2	700x700x300	0,98
Всього				7,37
Тренажерний зал				
Бігова доріжка	InterFit B23.13	3	2100x920x1370	5,76
Тренажер для стегон	InterAtletika ST124	1	1835x905x2005	1,66
Тренажер для трицепсу	InterAtletika ST955	1	1046x800x2004	1,16
Тренажер для пресу	InterAtletika ST54.2	2	1200x870x2045	2,08
Тренажер для біцепсу	VasilGym B.316	1	1360x820x2020	1,11
Станок для згинання спини (горизонтальний)	InterAtletika ST- 034	1	1565x750x730	1,17
Тренажер для ніг	Inter Atletik ST202P	2	2210x1000x1450	4,42
Стійка для гантелей	InterAtletika ST- 132	2	620x600x1060	0,74
Стійка для штанг	InterAtletika ST924	2	1000x900x1000	1,80
Гак-машина	HOIST HF- 4357	1	2100x780x1430	1,64
Лавка для горизонтального жиму	InterAtletika ST- 054	3	1420x1230x1200	5,23
Стійка для присідань	InterAtletika ST- 089	1	1430x1670x2100	2,38
Велотренажер	InterFit B3.1	3	680x500x1180	2,2

продовження таблиці 3.27

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лава для пресу регулююча	Inter Atletik Gym ST311	2	1400x560x605	1,57
Лава для жиму	Inter Atletik Gym ST304.1	2	1332x1238x1187	3,3
Орбітрек	InterAtletika ST-014	3	1030x620x1570	6,48
Степер	Fitex A3100G	2	1190x830x1630	1,98
Всього				44,68
Кімната інструкторів				
Шафа	SZF2D	1	800x550x1970	0,44
Стіл	BRUSALI	1	900x520x730	0,47
Стілець	Leon CH	2	620x620x760	0,77
Диван	Redking	1	1700x1000x1000	1,7
Всього				3,38
Масажний кабінет				
Масажний стіл	Ricardo MILANO	2	1850x700x870	2,59
Стелаж для косметичних засобів, рушників та білизни	DiPortes Bt-235	2	800x220x1610	0,35
Ширма для переодягання	DAGNY Рэйчел	3	2000x1200x2000	7,2
Шафа для одягу	SZF2D	1	800x550x1970	0,44
Крісло	Chicago Lounge	1	800x900x900	0,72
Рукомийник	HWSB431	1	500x410x1080	0,21
Всього				11,51
Медпункт				
Стіл письмовий	BRUSALI	1	900x520x730	0,47
Стілець	Leon CH	2	620x620x760	0,77
Кушетка	STATIX-1 БМС	1	1850x640x700	1,18
Стелаж для медикаментів	RT Y567	1	1500x600x1800	0,9
Шафа для документів	X-19 «X-Скаут»	1	1354x460x850	0,62
Рукомийник	HWSB431	1	500x410x1080	0,21
Всього				4,15
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Лео	5	1200x340x460	2,04
Душ	ScandiSPA Smart	1	900x900x1900	0,81
Туалет	Sensea Lisso	2	365x642x795	0,47
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700x448x850	0,63
Всього				5,45
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Лео	5	1200x340x460	2,04

продовження таблиці 3.27

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Душ	ScandiSPA Smart	1	900×900×1900	0,81
Туалет	Sensea Lisso	3	365×642×795	0,7
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700×448×850	0,63
Всього				5,68
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Лео	5	1200x340x460	2,04
Душ	ScandiSPA Smart	1	900×900×1900	0,81
Туалет	Sensea Lisso	2	365×642×795	0,47
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700×448×850	0,63
Всього				5,45
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Лео	5	1200x340x460	2,04
Душ	ScandiSPA Smart	1	900×900×1900	0,81
Туалет	Sensea Lisso	3	365×642×795	0,7
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700×448×850	0,63
Всього				5,68
Будівля анімалотерапії				
Денник	-	4	-	8,4
Приміщення для собак	-	1	-	13,02
Побутове приміщення	-	1	-	5,01
Господарське приміщення	-	1	-	9,58
Приміщення для зберігання фуражу	-	1	-	9,58
Всього				45,59
Роздягальня				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Лео	5	1200x340x460	2,04
Всього				3,54
Душова				
Душ	ScandiSPA Smart	1	900×900×1900	0,81
Туалет	Sensea Lisso	2	365×642×795	0,47
Умивальник	Aqua Rodos Омега	2	700×448×850	0,63
Всього				1,91

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наводяться у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль оздоровчого центру	13,68
Сауна з басейном	101,3
Кімната відпочинку при сауні	18,43
Тренажерний зал	111,7
Кімната інструкторів	8,45
Масажні кабінети	28,78x2
Медпункт	10,38
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)	13,63
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для відвідувачів)	14,2
Чоловічий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)	13,63
Жіночий гардероб з душовими та санвузлами (для персоналу)	14,2
Будівля анімалотерапії	113,98
Роздягальня	8,85
Душова	4,78
Всього	504,77

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.

Характеристик обраних приміщень культурно-дозвільного призначення представлена у вигляді табл. 2.29.

Таблиця 2.29 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Характеристика
Приміщення гідів та гіда-перекладача	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома робочими кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами
Зали для проведення нарад і переговорів	Передбачена для проведення нарад і переговорів. Оснащена столами, стільцями, екраном, проектором, шафою для документів

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

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Приміщення гідів та гіда-перекладача</i>				
Крісло	Колібрі wood-1	4	780x700x820	2,18
Стіл письмовий	V-105	2	600x1050x500	1,26
Диван	Redking	1	1700x1000x1000	1,7
Шафа-стелаж	ШС-815 "Менеджер"	2	800x350x2050	0,56
Всього				5,7
<i>Зали для проведення нарад і переговорів</i>				
Стіл для конференц залу	К-1 СКЗ-К-1	1	2700x1200x750	3,24
Стілець	Leon СН	16	620x620x760	6,15
Шафа для документів	PROMO 29/523	2	700x380x1805	0,53
Проектор	LedProjector E500	1	230x90x185	0,02
Всього				9,94

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення. Склад и площі приміщень культурно-дозвільного призначення наводяться у вигляді табл. 3.31.

Таблиця 3.31 - Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа, м ²
Приміщення гідів та гіда-перекладача	14,25
Зали для проведення нарад і переговорів	24,85
Всього	39,1

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.

Приміщення службово-побутових приміщень будуть розміщуватися на другому поверсі поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.3.2-20:2008 (табл. 3.32).

Таблиця 3.32 - Загальна площа службово-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет генерального директора	12
Приймальня	10
Кабінет заступника директора	12
Кабінет головного інженера	12
Приміщення інженерно-технічного персоналу	18
Кабінет завгоспа	13
Архів	13
Бухгалтерія	18
Кабінет старшого економіста	8
Приміщення працівників	12
Кабінет головного бухгалтера	8
Приміщення каси	6
Кабінет служби начальника служби безпеки та пожежної охорони	8
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Кабінет менеджера рекреаційної служби	8
Кабінет менеджера служби управління присадибним господарством	8
Кабінет менеджера кадрової служби	8
Приміщення працівників	12
Санвузол чоловічий	4
Санвузол жіночий	4
Всього	202

Група господарських і виробничих приміщень у готелі забезпечить простір і умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного і господарського функціонування всіх приміщень готелю.

Загальна площа господарських і виробничих приміщень наводиться у табл.3.33.

Таблиця 3.33 - Загальна площа господарських і виробничих приміщень

Приміщення	Площа, м²
Приміщення чергової ремонтної зміни	9
Радіовузол	9
Ремонтна майстерня	7
Відділ чистої білизни	20
Відділ брудної білизни	10
Приміщення розбирання брудної білизни	9
Майстерня ремонту білизни	6
Побутове приміщення	8
Склад прибирального інвентарю	5
Склад видаткових засобів	5
Електротехнічна	10
Сантехнічна	10
Слюсарна	10
КВП і А	10
Столярна	18
Малярна	13
Резервний склад білизни	9
Склад драпірувань	8
Матеріально – технічний склад	35
Склад видаткових матеріалів	21
Склад меблів	36
Санвузол чоловічий	4
Санвузол жіночий	4
Господарське приміщення	17
Всього	293

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

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати представляються у вигляді табл. 3.34.

Таблиця 3.34 - Склад і площі приміщень готелю туристичного призначення категорії 4* місткістю 110 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Люкс	2x48,45
Напівлюкс	2x29,16
Номер І категорії (одномісний)	9x18,33
Номер І категорії (двомісний)	33x25,75
Номер І категорії (тримісний)	11x29,3
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	3x26,78
Разом по групі А/1	1572,58
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	17,33
Комора брудної білизни	10,23
Комора прибирального інвентаря	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	7,53
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу	6,37
Всього на поверх	97,46
Всього на 6 поверхах	584,76
Разом по групі А	2157,34
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Всього	211,62
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	677
Бар при вестибюлі	25
Бар на житловому поверсі	18
Їдальня для персоналу	60
Всього	780
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Всього	504,77
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Всього	39,1
Група Б/5. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Всього	46
Разом по групі Б	1581,49
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Всього	202
Група В/2. Господарські приміщення	
Всього	293
Разом по групі В	495
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	4233,83

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

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

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (3.6)$$

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

K_1 – коефіцієнт збільшення площі.

Робоча площа підприємства складе:

$$S_{роб} = 4233,83 \times 1,15 = 4868,9 \text{ м}^2. \quad (3.7)$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.8)$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі.

Загальна площа закладу складе:

$$S_{заг} = 4868,9 \times 1,05 = 5112,35 \text{ м}^2. \quad (3.9)$$

Проектований готель буде категорії 4*, місткістю 60 номерів та матиме 6 поверхів. Висота житлового поверху буде становити 3,3 м.

Оздоровчий готель планується збудувати за централізованою системою забудови (громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі).

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.

Оздоровчий готельно-ресторанний комплекс категорії 4* на 60 номерів з анімалотерапією буде розташований на території курорту Моршин за адресою вул. Джерельна.

Дана територія є рекреаційною зоною, туристична привабливість забезпечується за рахунок наявних природно-заповідних територій, лікувально-оздоровчих ресурсів, історико-культурних надбань та кліматичних умов. Глибина промерзання ґрунту на 50-60 см за температури взимку -10 °С. Ґрунтові умови будівельного майданчика представлені дерново-підзолистими та темно-сірими підзоленими ґрунтами.

Район для забудови знаходиться на відкритій ділянці лісової місцевості, тому шестиповерхова будівля готелю не завадить природному та архітектурному ансамблю місцевості.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

Ділянка, що обрана для готелю, має достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості. Вона має прямокутну форму, що спрощує процес будівництва.

Ділянка має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром населеного пункту.

Пішохідні шляхи відокремлені від під'їзних шляхів. Доріжки вимощено декоративною бетонною плиткою; під'їзди – асфальтобетонним покриттям. Основний підхід до готелю буде спроектовано шириною 2 м, а пішохідні доріжки - шириною 0,75 м, проїзди шириною 4 м на територію організовано за кільцевою схемою. Забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін.

Технологічних під'їзд до будівлі запроектовано за тупиковою схемою з розворотним майданчиком 12×12 м.

Відповідно до нормативної документації буде підключено електропостачання, газопостачання, водопостачання та інше інженерне забезпечення від існуючих інженерних мереж.

Територія готелю благоустроєна та озеленена відповідно до сучасних вимог та стандартів, із застосуванням сучасних матеріалів.

Огородження території здійснюється з використанням цегли, залізобетонних конструкцій, декоративних кущів та інших зелених насаджень. Проект забудови включає організацію садово-паркової зони відпочинку відвідувачів. На ділянці будуть знаходитись лавки для відпочинку, бесідка, дитячого майданчику, вимощені доріжки для прогулянки, влаштовані газони, висаджені дерева.

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу враховано також потреби маломобільних груп населення. Вони зможуть безперешкодно пересуватися по території готелю по проїздах і тротуарах, доступи до вхідних дверей та ліфтів будуть обладнані пандусами.

На ділянці майбутнього готелю передбачено упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення з розрахунку $0,25 \text{ м}^2$ на місце, що становить $30,5 \text{ м}^2$. При проектуванні передбачено також автостоянку відкритого типу відповідно до категорії готелю на 15 місце (25% від кількості номерів). Окремо розташовані індивідуальні стоянки для інвалідів на 4 машиномісця, які максимально наближені до входу у будівлю.

Перед головним входом до готелю передбачено майданчик для тимчасового паркування автомобілів, який розрахований на одночасне розміщення п'яти автомобілів. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Територія готельного підприємства освітлюватиметься ввечері та вночі. Освітлення вмикатиметься автономно і буде здійснюватися за допомогою

наземних ліхтарів денного світла, а також із застосуванням сучасних енергозберігаючих ліхтарів.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання. Призначення системи водопостачання – забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

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

Загальні витрати води, $V_{\text{заг}}$, м^3 , розраховуються за формулою [47, с.249]:

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

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

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

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

Загальні витрати води для готелю складуть:

$$V_{\text{заг}} = \frac{230 \times 122}{1000} \times 365 + 1388,12 = 11630,02 \text{ м}^3. \quad (4.2)$$

У тому числі гарячої води, $V_{\text{гар}}$, м^3 [47, с.249]:

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_{\text{зн}}^{\text{гар}} \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (4.3)$$

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

Витрати гарячої води складуть:

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \times 122}{1000} \times 365 = 6234,2 \text{ м}^3. \quad (4.4)$$

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

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

$$B_{\text{п}} = \frac{B_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}}}{710}, \quad (4.5)$$

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

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

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

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

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

При розрахунку загальних потреб води враховують потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, басейну, тощо та на полив території.

Витрати води на полив території складуть:

$$B_{\text{п}} = \frac{1,08 \times 2440 \times 2 \times 187}{710} = 1388,12 \text{ м}^3. \quad (4.6)$$

Здебільшого для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання будуть застосовані пластмасові труби. Цей матеріал має невелику ціну, він володіє стійкістю до низьких температур, що характерні для регіону будівництва, а водопровід з цього матеріалу монтується швидше, ніж з інших.

Система водопостачання готелю поділятиметься на: протипожежну – з оцинкованих труб $\text{Ø} 82$ мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб $\text{Ø} 102$ мм з підключенням до змішувачів та

кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 102 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від нагрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

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

Трубопровід буде прокладено паралельно стінам і лініям колон прямолінійно способом прихованого прокладання – у панелях.

Каналізація. Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення повинні розміщуватися окремо від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

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

Будуть передбачені системи попереднього очищення води перед спуском у міську каналізацію.

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

Підприємство ресторанного господарства обладнується внутрішньою виробничою та господарсько-фекальною каналізацією. До першої надходять стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень. До другої надходять води від унітазів, умивальників, душових та інших санітарних устроїв. Обидві системи поєднуються із зовнішньою мережею господарсько-фекальної каналізації за допомогою самостійних випусків. Об'єднання каналізаційної мережі

підприємства, розміщеного у будівлі іншого призначення, з іншими каналізаційними системами будівлі не допускається.

Для уловлювання мезги, бруду та крохмалю із стічних вод овочевих цехів передбачається:

а) для овочевих цехів продуктивністю до 2 т сировини за зміну – пісколовки, що встановлюються у приміщенні цеху;

б) для овочевих цехів продуктивністю 2 т або більше сировини за зміну – грязевідстійники та мезгоуловлювачі за межами будівлі.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних устроїв для стічних вод та мережі трубопроводів. Приймальні устрої розділяють на дві групи: обладнання, що встановлюється у санвузлах (унітази, пісуари, умивальники, трапи), і обладнання для приймання виробничих стоків. Вода від кожної групи приладів збирається і відводиться у вуличну мережу окремо. Виробничі стічні води приймаються від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання (посудомийні машини, овочемийки, картопличистки). У овочевому, м'ясному і рибному цехах, у мийних та гарячих цехах біля варильних котлів встановлюються трапи діаметром 100 мм, у цехах готової продукції – трапи діаметром 50 мм. Приміщення, які потребують обладнання каналізаційних стоків, розміщують компактними групами.

Внутрішню каналізаційну мережу виготовляють з чавунних асфальтових труб діаметром 100 мм. Приймальні устрої стічних вод, які не мають у своїй конструкції водяного затвору, приєднують до каналізаційної мережі за допомогою сифонів.

Для приймання стоків з відповідних ліній служать стояки. Їх встановлюють у місцях розміщення групи санітарних приладів ближче до тих приладів, у які надходять найбільш забруднені і найменше розріджені стоки. Стояки встановлюють відкрито біля стін або приховано у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояка у вигляді витяжної труби виводиться на висоту не менше 0,7 м над дахом будівлі. Діаметр витяжної труби повинен відповідати діаметру стояка. Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлюються ревізії та прочистки.

Опалення. Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-НБВ.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_o , $\Gamma_{\text{кал}}$, проводиться за формулою [47, с. 300]:

$$Q_o = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (4.7)$$

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , який розраховується за формулою [47, с. 301]:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.8)$$

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

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

h_i – висота i -го поверху будівлі, м ;

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

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, діб;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

Будівельний об'єм будівлі складе:

$$V_6 = 1750 \times 0,9 + (1750 \times 3,3 \times 6) = 36225 \text{ м}^3. \quad (4.9)$$

Витрати тепла на опалення складуть:

$$Q_o = 3,5254 \times 10^{-7} \times 36225 \times 190 \times 16,5 \times 1,28 = 51,246 \Gamma_{\text{кал}}. \quad (4.10)$$

Розрахунок тепловтрат виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Всі опалювальні прилади готельного підприємства повинні розміщуватися так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Трубопроводи систем опалення повинні прокладатися приховано, обов'язково з тепловою ізоляцією.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення будуть передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

Для будівлі готельного підприємства будуть передбачені резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які включатимуться під час аварій або профілактичних робіт.

Вентиляція. Вибір вентиляції для засобу розміщення передбачена відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

У готельному комплексі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Вона влаштована в виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях та у залах ресторану. Крім цього, також наявна механічна припливна вентиляційна система. У виробничих приміщеннях, де встановлене теплове устаткування, що має значне виділення тепла, передбачені місцеві вентиляційні відсоси. Додатково вентиляційні системи встановлені у адміністративно-побутових приміщеннях та приміщеннях, де надають додаткові послуги для відвідувачів.

Обираючи кількість витяжних та припливних систем, необхідно враховувати можливий радіус дії одного вентиляційного центру. Для природної витяжної вентиляції він не перевищує 8 м, для систем механічної вентиляції – близько 40 м.

Основне обладнання систем вентиляції розміщують у припливних і витяжних камерах. Приміщення, які потребують максимальних повітрообмінів,

повинні бути наближені до венткамер. Можна прийняти площу венткамер продуктивністю 5-10 тис м³/г близько 12-16 м².

Вентиляційні камери витяжних систем розміщують якнайближче до місць викиду повітря у атмосферу, щоб запобігти влаштуванню напірних повітроводів у будівлі. У витяжних камерах встановлюються тільки вентилятори з електродвигунами і фільтри для попереднього очищення повітря, що викидається.

Витяжні системи вентиляції передбачені у:

- а) торговій залах, гарячому цеху і мийних;
- б) виробничих приміщеннях, адміністративних приміщеннях;
- в) у санітарних вузлах і душових передбачається природна вентиляція.

Окремі припливні системи вентиляції запроектовані у:

- а) торговій залі;
- б) мийних, гарячому цеху, виробничих приміщеннях;
- в) решті приміщень.

Для управління системою припливно-витяжної вентиляції передбачається дистанційне автоматичне і ручне включення/вимикання припливних вентсистем в залежності від температури навколишнього повітря, часу доби, включення/вимикання електронагрівачів в залежності від температури навколишнього повітря, контроль температури повітря, що подається з його регулюванням, контроль кількості повітря, що подається з регулюванням, контроль роботи вентиляторів, калориферів, електродвигунів, контроль положення заслінок і керування ними.

Кондиціонування. При проектуванні системи кондиціонування застосовуватимемо центральні і місцеві кондиціонери з охолодженням припливного і рециркуляційного повітря, цілорічної дії. Рециркуляція допускається лише в межах одного приміщення. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря. Місцеві кондиціонери мають застосовуватися у холодний період року для підігріву повітря.

Тамбури входів в приміщення для відвідувачів з кількістю місць в залах 100 і більше будуть спроектовані з тепловими завісами.

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

Електропостачання та електрообладнання будівлі готельного підприємства повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-23:2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення», ДБН В.2.5-27-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд», ДБН В.2.5-28-2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення», ДСанПіН 23996 «Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань», а також інших чинних нормативних документів.

У системі електропостачання засобу розміщення повинні бути передбачені дві ізольовані схеми електропостачання – від основного джерела і від резервного (аварійне джерело). Як аварійне джерело освітлення повинно використовуватися стаціонарний генератор, що забезпечуватиме електрофікацію громадських та житлових приміщень і роботу ліфтів протягом не менше ніж 24 години.

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

Холодильне устаткування повинно підключатися до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист споруди повинен відповідати ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд» .

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

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за формулою:

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрс} \cdot N_1 + P_{\phi o} \cdot S_{\phi o} + P_{ас} \cdot N_{ас}) \cdot T, \quad (4.11)$$

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

N – кількість місць в готелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

$P_{ав}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

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

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством становлять:

$$P = (0,53 \times 122 + 0,80 \times 110 + 0,45 \times 377,16 + 15 \times 0,05) \times 365 = 117942,45 \text{ кВт} . \quad (4.12)$$

Системи безпеки та зв'язку. Пріоритетні напрямки забезпечення безпеки готельного підприємства наступні: контроль доступу в засіб розміщення; комплекс заходів для протипожежного захисту; охоронна сигналізація і відеоспостереження. Система сигналізації в засобі розміщення відповідає вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».

Датчики автоматичної охоронної сигналізації розташовуватимуться на вікнах, дверях, інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Системи пожежної безпеки забезпечують виконання таких завдань:

- автоматичне оповіщення служби безпеки, усіх співробітників і гостей готелю про загоряння, на центральний пост районної пожежної частини;
- ефективно і своєчасне виявлення загоряння з точною вказівкою місця;

- вжиття заходів щодо гасіння пожежі, запобігання поширенню вогню, диму;
- організація евакуації людей з будинку, що горить, включаючи розблокування всіх дверей і ліфтів, включення світлозвукових покажчиків, блокування ліфтів.

Для виявлення факту загоряння використовуються димові пожежні датчики. Усі датчики адресні (точно визначення місця загоряння). Інформація від датчиків збирається центральною станцією пожежної сигналізації, що виконує функції контролю стану і нездатності датчиків, виконавчих пристроїв, пристроїв оповіщення, передачі інформації, ініціювання і документування інформації.

Функції центральної сигналізації виконують модулі концентрування інформації, відображення, інтерфейсу тощо інтегрованої системи безпеки.

Пожежна безпека готелю включає розвинуті системи сповіщення, що формують звукові і візуальні повідомлення залежно від конкретної ситуації (конкретного місця загоряння, і на території, охопленої вогнем, часу, що пройшов з моменту загоряння тощо), що забезпечує найбільшу ефективність системи безпеки і системи пожежогасіння.

Системи управління вентиляцією і димовидалення призначені для запобігання поширенню диму і вогню по ліфтових і вентиляційних шахтах і трубах, видалення диму з приміщень кухні та допоміжних приміщень.

При виявленні системою пожежної сигналізації загоряння здійснюється автоматичне розблокування всіх дверей, в тому числі готельних номерів, пожежних і інших виходів для забезпечення безперешкодної евакуації з готелю. Також необхідним відбувається автоматичний спуск ліфтів донизу і повне їхнє блокування при виникненні пожежі.

Центральна станція пожежної сигналізації формує сигнали, що передаються головному контролеру (локальним контролерам) системи управління доступом, що забезпечує розблокування дверей.

Улаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Конструкції стін, перегородок, підлоги, перекриття, стелі, даху відповідають нормам протипожежної безпеки.

У закладі ресторанного господарства при готелі наявні окремі входи і виходи для відвідувачів і персоналу, які використовуються для відвідувачів як евакуаційні. Евакуаційні виходи розміщуються розосереджено.

Система візуально-звукового оповіщення – екстрене оповіщення гостей і співробітників готелю про виникнення пожежі або іншої екстремальної ситуації, указання шляхів якнайшвидшої безпечної евакуації, подання іншої екстреної інформації. Для оповіщення використовуються спеціалізовані гучномовці, світлові табло з фіксованими написами («Пожежа», «Вихід» тощо), піктограмами або світлодіодне табло. Сигнал на включення засобів оповіщення подається автоматично центральною станцією пожежної сигналізації, яка була попередньо записана.

Система охоронної сигналізації – ефективно і своєчасне виявлення факту несанкціонованого проникнення в охоронювані приміщення з точним визначенням місця, оповіщення співробітників служби безпеки, міліції (позавідомчої охорони), документування інформації.

Захистові за допомогою засобів охоронної сигналізації підлягають:

- зовнішній периметр готельного комплексу;
- паркування автотранспорту;
- зовнішній периметр готелю;
- відповідальні службові приміщення, такі як каса, камера тимчасового зберігання коштовностей, комори, кабінети адміністрації готелю, різного роду апаратні і пультаві;
 - готельні номери;
 - інші площадки, зони, приміщення.

Система тривожно-викличної сигналізації – терміновий виклик (оповіщення про виникнення тривожної ситуації) служби безпеки.

Номери готелю планується обладнати відомчою охоронною сигналізацією, електронними картковими замками.

Система управління доступом – забезпечення безперешкодного санкціонованого доступу в приміщення і блокування несанкціонованого доступу, організація режиму доступу (за тимчасовим розкладом, за ієрархією, залежно від сплачених клієнтом послуг тощо), облік робочого часу співробітників, документування інформації. Створення мережної (on-line) системи з централізованим контролем. Така система дозволить оператору служби безпеки (а також менеджеру готелю, представникам інших служб) постійно тримати під контролем ситуацію на об'єкті, знати, які приміщення відкриті, закриті, дозволяти або забороняти доступ тощо, можна навіть дозволити або заборонити певним особам зупиняти ліфт на тому чи іншому поверсі.

4.3 Пропозиції щодо дизайну.

Створюючи інтер'єр в стилі модерн, слід пам'ятати, що цей стиль підпорядковується тільки фантазії художника. Вигнуті форми, плавні лінії, асиметрія, відсутність гострих кутів і чітких меж – саме так можна охарактеризувати особливості модерну. Рослинні мотиви, природні матеріали, натуральні відтінки створюють дивовижну, чарівну картину гармонійно створеного інтер'єру.

Стіни. Для оздоблення стін чудово підходить однотонний матеріал – найрозумнішим варіантом є фарбування або використання шпалер зі спокійним, флоральним малюнком. Адже в даному випадку стіни виконують роль основного, що не залучає уваги, фону. Цікаво виглядає приміщення, стіни якого верхня частина яких пофарбована або оббита тканиною, а нижня – облицьована цоколем з дерева або кераміки.

Стеля. Якщо стіні в стилі модерн відводиться пасивна функція, то в обробці стелі можна проявити фантазію – вона повинна привертати увагу. Балки, вітражі, незвичайна ліпнина у вигляді квіткових орнаментів є своєрідними “візитними картками” стилю. Однак, не варто забувати про те, що для модерну не

характерні різкі кордони – перехід між стінами і стелею необхідно згладити за допомогою карнизів. Можна пофарбувати стіни і стелю в один колір – необов'язково білий. Кремовий, рожевий, ніжно-зелений або блакитний – роблячи інтер'єр в стилі модерн характерна саме така обробка приміщень.

Підлога. Плануючи інтер'єр модерн поряд з традиційними варіантами – паркетом, викладеним квадратами або “ялинкою” – використовується і більш оригінальний – паркет, укладений у вигляді малюнка, що нагадує вигини морських хвиль або повторює сплетіння квіткових пагонів. Завдяки високотехнологічним технологій можливо зробити покриття з каменю – як натурального, так і штучного – копіює природні орнаменти стилю. Колір підлоги – особливо, паркетної – повинен гармоніювати з іншими елементами декору і меблями. Можна віддати перевагу одній колірній гамі, а можна зіграти на контрасті – чим світліше стіни і стеля, тим темніша підлога.

Текстиль. Колір і фактура штор, завіс, оббивки меблів, килимів повинні вписуватись у інтер'єр у стилі модерн – варто віддати перевагу текстилю з рослинними орнаментами, зображеннями метеликів або жуків.

Освітлення. Модерн покликане створити романтичну атмосферу затишку і гармонії, тому його характерною особливістю є приглушене, неяскраве освітлення – з цим завданням чудово впораються декоративні світильники з кольорового або матового скла. Основним джерелом світла може стати багаторіжкова люстра, бажано з кованого заліза, що нагадує квітковий букет.

Меблі. Роблячи інтер'єр в стилі модерн рекомендується використовувати корпусні меблі, виконані з натурального дерева. Стелажі, комоди, бюро, вітрини, незважаючи на свою гадану масивність, привертають увагу витонченістю і незвичністю обробки. По-перше, цьому сприяє форма меблів – химерні вигини і плавні обриси. По-друге – особливу роль відіграють фурнітура та скління. Меблі багато декоровані – металевими або різьбленими ручками, вставками з різних за фактурою матеріалів – інкрустовані слоновою кісткою або шматочками перламутру. Дверцята шаф і буфетів виконані з кольорового або матового скла. М'які меблі в стилі модерн – дуже зручні і комфортні. Дивани і крісла зазвичай

мають великі розміри, виглядають досить об'ємно і переконливо. Стиль інтер'єру модерн має характерну особливість, якою є ніжки меблів – вони мають вигнуту форму.

Акcesуари та предмети декору. Тема природи має бути присутня у всіх елементах декору. Створити стиль модерн допоможуть картини, різні статуетки, незвичайні вази, фантазійні світильники, сувеніри зі скла і металу. Саме вони додадуть приміщенню індивідуальність і додадуть вишуканості.

При створенні інтер'єру необхідно враховувати будь-які дрібниці – однієї з основних особливостей модерну є саме те, що будинок сприймається як єдине ціле. Предмети обстановки і акcesуари повинні бути тісно пов'язані між собою, а зонування приміщень – не мати чітких меж.

Вибираючи колірну гамму, слід віддавати перевагу натуральній, “природній” палітрі – світло-зелений, перлинно-сірий, попелясто-рожевий, ліловий, коричневий, золотистий кольори підійдуть як не можна краще. Для стилю модерн характерні приглушені, непомітні відтінки і півтони.

Часто в інтер'єр в стилі модерн є камін – при його оформленні варто уникати зайвої “прямолінійності”. Гармонії зі стилем можна домогтися, використовуючи декоративну обробку каменем, карбуванням, кованими металевими прикрасами.

Поряд з металом в дизайні інтер'єру широко використовується скло – кольорові вітражі є своєрідною відмінною рисою у стиль інтер'єру модерн. Вони чудово виглядають на дверцятах шаф, абажурах, вікнах, виконують роль додаткових рівнів стелі, служать своєрідними перегородками для розділення зон, органічно вписуються в декоративні вставки на сходах. Для більшого ефекту рекомендується використовувати додаткове підсвічування – мерехтливе скло стає дуже цікавим елементом декору.

Коване залізо – ще одна особливість у стиль інтер'єру модерн. За допомогою виробів з художнього лиття або кування можна оформити перила сходів або камінні решітки.

На рис. 4.1 – 4.2 наведено графічне зображення вестибюлю та двомісного номеру у стилі модерн.



Рис. 4.1 – Приклад оформлення вестибюлю у стилі модерн



Рис. 4.2 – Приклад оформлення двомісного номеру у готелі в стилі модерн

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.

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

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності ($D_{o.d}$) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

1. дохід (виручка) від продажу номерів/місць ($D_{н.ф}$):

- реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у номерах;
- бронювання номерів / місць;
- від додаткових платних послуг на поверху.

2. дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ($D_{з.р.г}$):

- продукції власного виробництва;
- куплених товарів;
- від додаткових платних послуг;

3. дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{ін.п}$):

- фітнес-центрів, центрів розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку та ін.

Таким чином, доходи від операційної діяльності готелю розраховуються за формулою:

$$D_{o.d} = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п} \quad (5.1)$$

Також до доходів від операційної діяльності готелю відноситься дохід від надання інноваційних послуг, за умови якщо такий дохід можна відокремити від іншої діяльності готелю. У разі, якщо запропоновані інновація стосується діяльності всього готелю і запропоновані інноваційні послуги не можуть бути відокремлені від надання послуг розміщення, послуг ресторану або інших господарських підрозділів, дохід підрозділів готельного підприємства від надання

додаткових інноваційних послуг не розраховується окремо а є складовою вище перелічених видів операційної діяльності готелю.

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розроблення і виконання виробничо-експлуатаційної програми, що посідає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання гостей (або оборотності місця) у готелі.

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми готелю визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Результат діяльності готелю — це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розробка і виконання виробничо-експлуатаційної програми, яка займає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Експлуатаційна програма — це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місце-днів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану.

У процесі розробки виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються наступні показники: одночасна місткість, можлива пропускну спроможність, пропускну спроможність, планова пропускну спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю.

Пропускна спроможність готелю, ПС, людино-діб, розраховується за формулою:

$$ПС = \sum_{s=1}^n N_i \times M_i \times D \quad (5.2)$$

де N_i – кількість номерів i -ого типу в експлуатації у плановому році, шт.;

M_i – кількість місць у номері i -ого типу і категорії у плановому році, шт.;

D – кількість днів роботи готелю у плановому році, діб.

Для розрахунку пропускної спроможності готелю (у натуральних одиницях вимірювання) слід використовувати дані про структуру номерного фонду з організаційно-технологічного розділу кваліфікаційної дипломної роботи (дані табл. 3.5).

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

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2020 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	4	365	1460
Номер I категорії (одномісний)	9	9	365	3285
Номер I категорії (двомісний)	33	66	365	24090
Номер I категорії (тримісний)	11	33	365	12045
Номер I категорії для маломобільних груп населення	3	6	365	2190
Разом	60	122	365	44530

Отже, готель має 60 номерів, кількість місць – 122, річна пропускна спроможність готелю становить 44530 людино-діб.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг ($Q_{пл}$) нового готелю на плановий період здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю і планового коефіцієнту їх завантаження ($K_{з.пл} = 0,6-0,75$) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС \times K_{з.пл} \quad (5.3)$$

Дохід (виручку) від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання), $D_{н.ф.}$, грн., розраховується за формулою:

$$D_{н.ф.} = Q_{пл} \times \bar{Ц} \text{ або } D_{н.ф.} = \sum_{i=1}^n Ni \times Mi \times D \times Kз. i. \times Ci \quad (5.4)$$

де $\bar{Ц}$ – середня ціна за номер (місце) за добу, грн.;

Ci – ціна за номер (місце) i -го типу за добу, грн.

При розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовуються ціни на відповідні типи і категорії номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на видовому регіональному ринку.

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

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
Люкс	1460	0,6	876	1700	1489,2
Напівлюкс	1460	0,6	876	1650	1445,4
Номер І категорії (одномісний)	3285	0,6	1971	1200	2365,2
Номер І категорії (двомісний)	24090	0,6	14454	1300	18790,2
Номер І категорії (тримісний)	12045	0,6	7227	1450	10479,15
Номер І категорії для маломобільних груп населення	2190	0,6	1314	1400	1839,6
Разом	44530	-	26718	-	36408,75

Отже, плановий річний дохід від продажу номерів у готелі складе 36408,75 тис.грн.

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.

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

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

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

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

Товарооборот закладу ресторанного господарства за місяць обчислюють шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи за період (30 днів), що залежить від режиму роботи закладу.

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

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	1109	56	62,104	33,27	1863,12

продовження табл. 5.3

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Гарячі закуски	142	43	6,106	4,26	183,18
Перші страви	710	41	29,11	21,3	873,3
Другі страви	1280	65	83,2	38,4	2496
Солодкі страви	455	50	22,75	13,65	682,5
Всього	-	-	203,27	-	6098,1
Закупівельні товари					
Гарячі напої	72	45	3,24	2160	97,2
Холодні напої	153	35	5,355	4590	160,65
Хліб та хлібобулочні вироби	94	21	1,974	2820	59,22
Борошняні кондитерські вироби	491	25	12,275	14730	368,25
Фрукти	50	50	2,5	1500	75
Вино-горілчані вироби	81	90	7,29	2430	218,7
Пиво	20	60	1,2	600	36
Всього	-	-	33,834	-	1015,02
Разом	-	-	237,104	-	7113,12

За даними таблиці можна побачити, що плановий роздрібний товарооборот за день складе 237,104 тис.грн., а за місяць – 7113,12 тис.грн.

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.

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

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6098,1	73177,2
Закупні товари	1015,02	12180,24
в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	254,7	3056,4
Плановий роздрібний товарооборот	7113,12	85357,44

Отже, плановий роздрібний товарооборот за рік складе 85357,44 тис.грн.

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від концепції діяльності засобу розміщення. Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представляють у вигляді табл. 5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Прання та прасування одягу, хімчистка	35	200	2520
Трансфер	20	220	1584
Сауна з басейном	38	350	4788
Тренажерний зал	65	120	2808
Масажний кабінет	36	450	5832
Замовлення туристичних послуг та бронювання квитків	23	200	1656
Послуги гіда та гіда-перекладача	20	250	1800
Зали для проведення нарад і переговорів	7	1900	4788
Разом	244	-	25776

Отже, дохід від надання додаткових послуг за плановий рік складе 25776 тис.грн.

Дохід від надання інноваційних послуг розраховано у табл. 5.6., відповідно до інновації надання анімалотерапевтичних послуг у готелі.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання анімалотерапевтичних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Іпотерапія	24	500	4320
Каністерапія	22	350	2772
Всього	46	-	7092

З таблиці видно, що дохід від надання анімалотерапевтичних послуг за рік складе 7092 тис.грн.

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

Таблиця 5.7 - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	36408,75
Ресторанного господарства	85357,44
Інших господарських підрозділів	25776
Дохід від надання інноваційних послуг	7092
Разом	154634,19

Отже, дохід від операційної діяльності готелю за рік складе 154634,19 тис.грн.

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.

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

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів необхідно узагальнити у вигляді табл. 5.8.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2020 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.				
	готелю	ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	приміщення анімалотерапії	Разом
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Будівлі, споруди	73211,6	38997,1	13453,1	3993,6	129655,4
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-
1. Холодильне обладнання	1598,6	3210	550	-	5358,6
2. Механічне обладнання	1290,2	1709,4	469,9	-	3469,5
3. Теплове обладнання	2001	2097,3	762,4	-	4860,7
4. Торговельне обладнання	606,4	582,6	74	-	1263
5. Вимірювальні прилади	639,67	510,78	150,3	-	1300,75
Меблі, інше офісне обладнання	11996,3	10232,2	2995,8	-	25224,3
Транспортні засоби	2689,3	1209,5	103,8	-	4002,6
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1924,6	1559,8	354,8	-	3839,2
Телефони	290,5	198,45	138,4	-	627,35
Інші основні фонди	140,6	159,3	120,7	-	420,6
Разом	96388,77	60466,43	19173,2	3993,6	180022

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації, А, тис. грн., визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗп.в.) мінус ліквідаційна вартість (ОЗл.в.):

$$A = \frac{(OЗп.в. - OЗл.в.)}{T} \quad (3.5)$$

де ОЗп.в. – первісна вартість основних засобів, тис. грн.;

ОЗл.в. – ліквідаційна вартість основних засобів, тис.грн.;

Т – термін корисного використання об'єкта основних засобів, роки.

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3 – 5% первісної вартості. Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів підприємства, тобто ОЗл.в.=0.

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

Таблиця 5.9 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2020 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	приміщення анімалотерапії		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	приміщення анімалотерапії	Разом
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
Будівлі, споруди	73211,6	38997,1	13453,1	3993,6	25	2928,464	1559,884	538,124	159,744	5186,216
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Холодильне обладнання	1598,6	3210	550	-	5	319,72	642	110	-	1071,72
2. Механічне обладнання	1290,2	1709,4	469,9	-	5	258,04	341,88	93,98	-	693,9
3. Теплове обладнання	2001	2097,3	762,4	-	5	400,2	419,46	152,48	-	972,14

продовження таблиці 5.9

<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
4.Торговельне обладнання	606,4	582,6	74	-	5	121,28	116,52	14,8	-	252,6
5.Вимірювальні прилади	639,67	510,78	150,3	-	5	127,934	102,156	30,06	-	260,15
Меблі,інше офісне обладнання	11996,3	10232,2	2995,8	-	7	1713,757	1461,743	427,971	-	3603,471
Транспортні засоби	2689,3	1209,5	103,8	-	10	268,93	120,95	10,38	-	400,26
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1924,6	1559,8	354,8	-	4	481,15	389,95	88,7	-	959,8
Телефони	290,5	198,45	138,4	-	4	72,625	49,6125	34,6	-	156,8375
Інші основні фонди	140,6	159,3	120,7	-	13	10,815	12,254	9,285	-	32,354
Разом за рік	96388,77	60466,43	19173,2	3993,6	-	6702,915	5216,41	1510,38	159,744	13589,449

Отже, сума амортизації основних засобів за рік становить 13589,449 тис.грн.

5.3 Розробка плану з праці.

Створення засобу розміщення передбачає обґрунтування потреби не лише у матеріальних ресурсах, а й планування потреби у працівниках відповідної кваліфікації, професійного рівня, що відповідає обсягам діяльності та специфіці підприємства.

У штатному розкладі готельних підприємств виділяють три основних групи працівників:

1. Адміністративно-управлінський персонал.
2. Виробничий персонал.
3. Допоміжний персонал.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечується необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

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

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є дані організаційно-технологічного розділу:

- організаційна структура підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів;
- виробнича програма закладу ресторанного господарства;
- встановлений режим роботи підприємства і, зокрема, структурних підрозділів.

Штатний розпис засобу розміщення надається у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 - Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Виконавчий директор	1
3	Секретар	1
4	Головний бухгалтер	1
5	Бухгалтер	4
6	Касир	2
7	Старший економіст	1
8	Менеджер кадрової служби	1
9	Спеціаліст відділу кадрів	3
10	Менеджер служби прийому та розміщення	2
11	Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
12	Менеджер служби ресторанного господарства	2
13	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
14	Головний інженер	1
15	Інженер з охорони праці	1
16	Інспектор з питань пожежної охорони	1
17	Еколог	1
18	Менеджер рекреаційної служби	2
19	Менеджер служби управління анімалотерапією	2
20	Менеджер служби управління присадибним господарством	2
21	Маркетолог	2
22	Завідувач складським господарством	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		35
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Адміністратор служби управління номерним фондом	2
3	Завідувач виробництвом	1
4	Адміністратор залу	2

продовження табл. 5.10

1	2	3
5	Адміністратор рекреаційної служби	2
6	Спеціаліст з анімалотерапії	2
7	Масажист	4
8	Працівник сауни з басейном	4
9	Гід	3
10	Медсестра	2
11	Фітнес-тренер	4
12	Кухар V розряду	4
13	Кухар IV розряду	3
14	Кухар III розряду	3
15	Бармен	7
16	Офіціант	14
17	Службовець з бронювання номерів	2
18	Старша покоївка	1
19	Покоївка	8
20	Кастелянша	3
21	Працівники охорони	6
22	Інженер комп'ютерних систем	2
23	Ветлікар	2
24	Терапевт	2
25	Садівник	2
26	Флорист	1
27	Комірник	2
28	Гардеробник	2
29	Вантажник	3
Разом по виробничому (операційному) персоналу		95
Допоміжний персонал		
1	Мийник посуду	4
2	Прибиральник	5
3	Працівник пральної	5
4	Носій багажу	2
5	Водій	2
6	Вантажник	2
7	Електромонтер з експлуатації та ремонту електро-устаткування	2
8	Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	2
9	Майстер з ремонту обладнання	2
10	Слюсар-сантехнік	2
11	Персонал для благоустрою території	3
12	Працівники присадибної ділянки	2
Разом по допоміжному персоналу		33
Всього		163

Отже, у готелі буде працювати 163 особи.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за наступним алгоритмом:

- вибір форми та системи оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

План з праці готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.11).

Таблиця 5.11 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	45000	45000	-	-	45
Виконавчий директор	1	35000	35000	-	-	35
Секретар	1	23000	23000	-	-	23
Головний бухгалтер	1	27000	27000	-	-	27
Бухгалтер	4	22000	88000	-	-	88
Касир	2	14700	29400	-	-	29,4
Старший економіст	1	17000	17000			17
Менеджер кадрової служби	1	18000	18000	-	-	18
Спеціаліст відділу кадрів	3	16000	48000	-	-	48
Менеджер служби прийому та розміщення	2	27000	54000	-	-	54
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	28000	56000	-	-	56

продовження табл. 5.11

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Менеджер служби ресторанного господарства	2	27000	54000	-	-	54
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	24000	24000	-	-	24
Головний інженер	1	24000	24000	-	-	24
Інженер з охорони праці	1	23000	23000	-	-	23
Інспектор з питань пожежної охорони	1	23000	23000	-	-	23
Еколог	1	22500	22500	-	-	22,5
Менеджер рекреаційної служби	2	25000	50000	-	-	50
Менеджер служби управління анімалотерапією	2	25000	50000	-	-	50
Менеджер служби управління присадибним господарством	2	25500	51000	-	-	51
Завідувач складським господарством	1	21000	21000	-	-	21
Маркетолог	2	16000	32000	-	-	32
Разом	35	528700	814900			814,9
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	24000	48000	-	-	48
Адміністратор служби управління номерним фондом	2	21000	42000	-	-	42
Завідувач виробництвом	1	20000	20000	-	-	20
Адміністратор залу	2	18000	36000	-	-	36
Адміністратор рекреаційної служби	2	17500	35000	-	-	35
Спеціаліст з анімалотерапії	2	16000	32000	-	-	32
Масажист	4	15500	62000	-	-	62

продовження таблиці 5.11

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
Працівник сауни з басейном	4	10000	40000	-	-	40
Гід	3	9800	29400	-	-	29,4
Медсестра	2	11000	22000	-	-	22
Фітнес-тренер	4	10000	40000	-	-	40
Кухар V розряду	4	13000	52000	-	-	52
Кухар IV розряду	3	12500	37500	-	-	37,5
Кухар III розряду	3	12000	36000	-	-	36
Бармен	7	10500	73500	-	-	73,5
Офіціант	14	13000	182000	-	-	182
Службовець з бронювання номерів	2	14000	28000	-	-	28
Старша покоївка	1	11000	11000	-	-	11
Покоївка	8	10000	80000	-	-	80
Кастелянша	3	11200	33600	-	-	33,6
Працівники охорони	6	10500	63000	-	-	63
Інженер комп'ютерних систем	2	11000	22000	-	-	22
Ветлікар	2	14500	29000	-	-	29
Терапевт	2	14000	28000	-	-	28
Садівник	2	11600	23200	-	-	23,2
Флорист	1	10400	10400	-	-	10,4
Комірник	2	9800	19600	-	-	19,6
Гардеробник	2	9800	19600	-	-	19,6
Вантажник	3	9700	29100	-	-	29,1
Разом	95	381300	1183900	-	-	1183,9
Допоміжний персонал						
Мийник посуду	4	9800	39200	-	-	39,2
Прибиральник	5	9500	47500	-	-	47,5
Працівник пральної	5	9700	48500	-	-	48,5
Носій багажу	2	9500	19000	-	-	19
Водій	2	10000	20000	-	-	20
Вантажник	2	9800	19600	-	-	19,6
Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	2	10000	20000	-	-	20
Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	2	10000	20000	-	-	20

Майстер з ремонту обладнання	2	10000	20000	-	-	20
Слюсар-сантехнік	2	10000	20000	-	-	20
Персонал для благоустрою території	3	9800	29400	-	-	29,4
Працівники присадибної ділянки	2	9700	19400	-	-	19,4
Разом	33	117800	322600	-	-	322,6
Разом місячний фонд основної заробітної плати, тис.грн.		-		-	-	2321,4
Разом річний фонд основної заробітної плати, тис.грн.		-		-	-	27856,8

З таблиці можна побачити, що місячний фонд основної заробітної плати становить 2321,4 тис.грн., а річний – 27856,8 тис.грн.

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.12.

Таблиця 5.12 - Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9778,8	35	3422,58
Виробничий (операційний) персонал	14206,8	25	3551,7
Допоміжний персонал	3871,2	20	774,24
Разом	27856,8	-	7748,52

Отже, плановий річний розмір премій за рік складе 7748,52 тис.грн.

Кінцевим етапом є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 - План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	Значення у розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	163	163
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	35	35
Виробничий (операційний) персонал	осіб	95	95
Допоміжний персонал	осіб	33	33
Фонд основної заробітної плати, всього	грн.	2321,4	27856,8
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	814,90	9778,80
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1183,90	14206,80
Допоміжний персонал	грн.	322,6	3871,2
Фонд додаткової заробітної плати, всього	грн.	645,71	7748,52
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	285,215	3422,58
Виробничий (операційний) персонал	грн.	295,975	3551,7
Допоміжний персонал	грн.	64,52	774,24
Фонд оплати праці, всього	грн.	2967,11	35605,32
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	1100,115	13201,38
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1479,875	17758,5
Допоміжний персонал	грн.	387,12	4645,44
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	18,2	218,44
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	грн.	31,43	377,18
Виробничий (операційний) персонал	грн.	15,58	186,93
Допоміжний персонал	грн.	11,73	140,77

З таблиці видно, що усього фонд оплати праці становить 2967,11 тис.грн. в місяць, в рік – 35605,32 тис.грн.; фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого в місяць становить 18,2 тис.грн., в рік – 218,44 тис.грн.

5.4 Планування поточних витрат готелю.

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Витрати діяльності – це вихідна база для формування ціни продукції (товарів, послуг). Вони безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожне підприємство з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрями діяльності та місцем виникнення. Поточні витрати готельного підприємства рекомендується групувати за наступними калькуляційними статтями.

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

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

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

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

продажною (роздрібною) ціною та націнкою закладу ресторанного господарства (торгівельною націнкою).

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

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Торгівельна націнка,%	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні страви та закуски	22357,44	60	0,6	13973,40
Гарячі закуски	2198,16	60	0,6	1373,85
Перші страви	10479,6	60	0,6	6549,75
Другі страви	29952	60	0,6	18720,00
Солодкі страви	8190	60	0,6	5118,75
Всього	73177,2	-	-	45735,75
Закупівельні товари				
Гарячі напої	1166,4	40	0,4	833,14
Холодні напої	1927,8	40	0,4	1377,00
Хліб та хлібобулочні вироби	710,64	40	0,4	507,60
Борошняні кондитерські вироби	4419	40	0,4	3156,43
Фрукти	900	40	0,4	642,86
Вино-горілчані вироби	2624,4	40	0,4	1874,57
Пиво	432	40	0,4	308,57
Всього	12180,24	-	-	8700,17
Разом за рік	85357,44	-	-	54435,92

Отже, собівартість реалізованих товарів становить 54435,92 тис.грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у табл. 5.13.

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

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

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл. 5.15.

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

Витрати	Обсяг витрат в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії, кВт/год.	117942,45	2,24	264,191
Опалення, Г/ккал	51,246	1468,11	75,235
Води, в тому числі:	11630,02	-	565,315
холодної, м ³	5395,82	18,89	101,927
гарячої, м ³	6234,2	74,33	463,388
Разом	-	-	904,741

Отже, поточні річні витрати на експлуатацію готелю складають 904,741 тис.грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів.

До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею потрібно розраховувати знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення подано у табл. 5.16.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	35	1	3500	122,5
Виробничий персонал	95	2	3000	570
Допоміжний персонал	33	2	2300	151,8
Разом	163	-	-	844,3

Отже, сума зносу спеціального одягу в готелі становить 844,3 тис.грн. на рік.

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 табл. 5.17.

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Порцеляновий посуд	110	3	330	180	59,40
Столові набори	110	3	330	130	42,90

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Скляний посуд	110	3	330	170	56,10
Кухонний посуд	110	3	330	160	52,80
Столова білизна	110	3	330	200	66,00
Господарський інвентар	110	3	330	165	54,45
Канцелярське приладдя	110	3	330	50	16,50
Всього	-	-	-	-	348,15

З таблиці можна побачити, що сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю становить 348,15 тис.грн.

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

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (5% від вартості автотранспорту). Вартість транспортних засобів становить 4162,6 тис.грн., отже збір буде дорівнювати – 208,13 тис. грн.
- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,15% мінімальної заробітної плати). З 01.09.2020 по 31.12.2020 мінімальна заробітна плата в Україні становить 5000 грн., отже збір буде становити 0,0075 тис. грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності (не більше 20 неоподатковуваних мінімальних доходів). Неоподатковуваний мінімальний дохід - 1051 грн., отже витрати будуть становити 21,02 тис. грн.
- плата за торговельний патент (10% мінімальної заробітної плати). Плата буде становити 0,5 тис.грн.
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1,5% товарообороту алкогольних напоїв та пива). Товарообороту алкогольних напоїв та пива становить 3056,4 тис. грн., отже збір буде становити 45,846 тис.грн.

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі будуть становити 275,504 тис.грн.

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства. Доходу (виручки) підприємства – 154634,19 тис.грн., витрати будуть становити 46,39 тис.грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Умовно приймемо 11% від доходу (виручки) підприємства (17009,76 тис. грн.).

Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін. (1546,341 тис.грн.).

Інші поточні витрати складуть 18556,101 тис.грн.

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

Таблиця 5.18 - Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	54435,92
2. Витрати на оплату праці	35605,32
3. Єдиний соціальний внесок	7833,17
4. Амортизаційні відрахування	13589,449
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	904,741
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношувальних предметів	1192,45
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	275,504
8. Витрати на охорону	46,39
9. Інші поточні витрати діяльності	18556,101
Разом витрати готелю	132439,045

Отже, витрати готелю на рік становлять 132439,045 тис.грн.

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток підприємства - це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готельного підприємства, що створюється, єдиним джерелом прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування здійснюватиметься лише для такого прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положення про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Для майбутнього засобу розміщення необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні закладаємо певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків (табл. 5.19) як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 10 до 20%).

Таблиця 5.19 - Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн.
Операційні доходи готелю, тис. грн.	154634,19
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	11
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	17009,76

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

Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл.5.20.

Таблиця 5.20 - Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2020 рік

№	Стаття	Всього за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	154634,19
2	Поточні витрати	132439,045
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	22195,145
4	Податок на прибуток	3995,126
5	Чистий прибуток можливий	18200,019
6	Рентабельність операційної діяльності,%	11,77
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17009,76
8	Чистий прибуток плановий	18200,019
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	9,89

Проаналізувавши дану таблицю можна зробити такі висновки:

1. Можливий прибуток (18200,0189 тис.грн.) перевищує цільовий (17009,76 тис.грн.). Це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.
2. У науковій літературі середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю для перших років діяльності визначається нормальним в межах від 7% до 15%. Рентабельності операційної діяльності проєктованого готелю становить 11,77%, що вважається нормальним рівнем рентабельності для перших років діяльності.
3. Період окупності становить майже 10 років. Це означає, що у розробленому проєкті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проєкту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проєкт дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.

Ефективність діяльності розраховується як співвідношення прибутку одержаного від впровадження цієї діяльності до витрат на неї. Для визначення ефективності від впровадженної інновації в діяльність готелю необхідно розрахувати показник рентабельності інноваційних впроваджень (готельних послуг, продукції ресторанного господарства та ін. на рік).

Розрахунок доходу від впровадження інновації, а саме анімалотерапевтичних послуг представлено у табл. 5.6.

Розрахунок витрат на проведення анімалотерапевтичних послуг наведено у табл. 5.21.

Таблиця 5.21 - Витрати на впровадження інновації «Надання анімалотерапевтичних послуг»

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Кінь	-	4	200
Собака	-	5	85
Будівля анімалотерапії	-	1	1886,5
Стайня	-	1	1420,7
Манеж для іппотерапії	-	1	686,4
Разом	-	-	4278,6
Обладнання для приміщення анімалотерапевтичних послуг			
Нашийник, намордник та повідець	Trixie	6	8
Лежак для собаки	Harley and Cho	6	16,7
Сідло, вуздечка, попруга	Synthia	6	70,8
Диван	Home Soft Home	2	37,5
Стіл інструментальний	TIGERS X-RAYS	3	26,8
Стіл маніпуляційний	TIGERS X-RAYS	2	26,5
Клітка маніпуляційна	TIGERS	5	52,7
Стілець	TIGERS	6	12
Стіл письмовий	TIGERS	2	16
Стелаж	TIGERS	5	53,8
Разом			320,8
Витратні матеріали на забезпечення послуг за рік			380
Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік			1332
Разом витрати на впровадження інновації «Надання анімалотерапевтичних послуг»			6311,4

Всього витрати на впровадження інновації становлять 6311,4 тис.грн.

В табл. 5.22. наведено визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

Таблиця 5.22 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується на 2020 рік

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	7092
2	Витрати на впровадження інновацій	6311,4
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	780,6
4	Податок на прибуток	140,508
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	640,092
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	9,03
9	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	7,19

За умови впровадження інноваційної послуги - надання анімалотерапевтичних послуг - можливий прибуток становить 640,092 тис.грн./рік, розрахована рентабельність складає 9,03 %, а термін окупності капітальних вкладень для проведення вказаних послуг приблизно 8 років, що свідчить про доцільність та ефективність надання анімалотерапевтичних послуг у проєктованому готелі.

Задля оптимізації інвестиційного проєкту готелю доцільно розширювати перелік та підвищувати якість анімалотерапевтичних послуг, переймаючи успішний досвід їх надання із практики європейських країн через постійне підвищення кваліфікації персоналу та модернізації обладнання.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Виходячи із наявних готельних та санаторних закладів у регіоні оздоровчого курорту Моршин, доцільно зазначити, що фактично у всіх закладах відсутні анімалотерапевтичні послуги, хоча є послуги розміщення з тваринами, проте за додаткову плату. Тому в даному районі, на визначеному місці, доцільно проектувати оздоровчий готель, в тому числі з послугами оздоровлення та анімалотерапії. У проектованому закладі будуть працювати висококваліфіковані фахівці з метою покращення стану здоров'я людей, таким чином, щоб забезпечити комфортне перебування усім клієнтам.

Готельно-оздоровчий комплекс буде розміщуватись в м. Моршин, працювати готельно буде цілорічно та цілодобово, будуть надаватися послуги з розміщення з тваринами, оздоровлення, в т.ч. анімалотерапевтичні послуги.

У готельному комплексі буде запропонована іпотерапія та каністерапія. Відновний ефект верхової їзди для хворих базується на використанні функції руху, який має для людини не лише біологічне, а й соціальне значення. Іпотерапія поєднує в собі фізіотерапевтичну, когнітивну дію на емоції та психіку пацієнта, сприяє руйнуванню патологічних еферентних імпульсів. Різноступеневі дії, які виконує вершник, допомагають йому зрозуміти рух, навчитися регулювати м'язовий тонус і набути необхідних моторних навичок. Виконання вправ, спрямованих на випрямлення тулуба, дозволяє провести корекцію рівноваги і рухової активності відповідно до фізіологічного розвитку дитини. Каністерапія показана при ревматизмі, захворюваннях печінки і сечового міхура.

Можливий прибуток перевищує цільовий. Це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

Рентабельності операційної діяльності проектованого готелю становить 11,77%, що вважається нормальним рівнем рентабельності для перших років діяльності.

Період окупності становить майже 10 років. Це означає, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на

послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

За умови впровадження інноваційної послуги - надання анімалотерапевтичних послуг - можливий прибуток становить 640,092 тис.грн./рік, розрахована рентабельність складає 9,03 %, а термін окупності капітальних вкладень для проведення вказаних послуг приблизно 8 років, що свідчить про доцільність та ефективність надання анімалотерапевтичних послуг у проєктованому готелі.

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

Задля оптимізації інвестиційного проєкту готелю доцільно розширювати перелік та підвищувати якість анімалотерапевтичних послуг, переймаючи успішний досвід їх надання із практики європейських країн через постійне підвищення кваліфікації персоналу та модернізації обладнання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ***Базова***

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002 – №36, ст.266 – 2 с.
2. Бойко Є. І. Механізми регулювання розвитку промислового виробництва регіону / Є. І. Бойко, М. П. Горін // Соціально-економічні дослідження в перехідний період. Регіональна політика: досвід ЄС та його адаптація до умов України : зб. наук. праць. — Львів : НДІСЕП, 2003. — Вип. 5. — Ч. I. — 458 с.
3. Богма Е.С., Болдуева О.В. Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності національної економіки/ Запорожский национальный университет, Україна– 2013. – № 477 – 167 с.
4. Варналій З.С. Конкурентоспроможність національної економіки: проблеми та пріоритети інноваційного забезпечення / З.С. Варналій. — Київ: Знання, 2013. — 387 с.
5. Богма О.С., Болдуева О.В., Роль інновацій у забезпеченні конкурентоспроможності національної економіки // Вісник Запорізького національного університету №3 (7), 2010, С. 166-170.
6. Чижов С. В. Інноваційний фактор у підвищенні конкурентоспроможності промисловості України [Електронний ресурс] / С. В. Чижов // Рада по вивченню продуктивних сил України НАН України. — Режим доступу : iee.org.ua/files/alushta/89-4ijov-innov_factor.pdf.
7. Бальба Н. Информационные технологии гостиничного управления // Пять звезд. – 2007. - № 6. – 453 с.
8. Браимер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. - М.: Аспект Пресс, 2006. - 382 с.
9. Браимер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства. - М.: Аспект Пресс, 2006. - 382 с.
10. Григорьев Н. Продажа гостиничных номеров через КСБ // Туристический бизнес. – 2006. – Октябрь, № 10.- С. 175

11. Кабушкин Л.Н., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник для студ. спец. «Экономика и управление социально-культурной сферой» вузов. - 4 изд., стер. Минск: Новое знание, 2007 - 368 с.
12. Анімалотерапія - лікують тварини [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://familytimes.com.ua/zdorovya/animaloterapiya-likuyut-tvaryny>.
13. Всесвітня організація охорони здоров'я [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://www.who.int/mental_health/management/depression/ru/.
14. Лікувальні властивості анімалотерапії [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://uwm.com.ua/taxonomy>.
15. Агафоновичев В. Анімалотерапія. Усы, лапы, хвост – наше лекарство. – М. – 2003. – 304 с.
16. Використання методу анімалотерапії [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://znau.edu.ua/tsentr-gumanitarnoji-osviti-ta-vikhovannya/structure-tsentra/sector-inf-zab/nashi-zahodu/vikoristannya-metodu-animaloterapiji>.
17. Загайнова, О. С. Прикладные аспекты зоопсихологии: анималотерапия : учеб.- метод. пособие / О. С. Загайнова, О. В. Ломтатидзе, А. С. Алексеева ; [под общ. ред. О. С. Загайновой] — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2019. — С. 28.

Допоміжна

18. Загайнова, О. С. Прикладные аспекты зоопсихологии: анималотерапия : учеб.- метод. пособие / О. С. Загайнова, О. В. Ломтатидзе, А. С. Алексеева ; [под общ. ред. О. С. Загайновой] — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2019. — С. 76.
19. Лабінський А.Й., Грицина М.Р., Гутий Б.В., Лабінська Г.Б. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, м. Львів, Україна, 2019 – т. 21 – № 92 – С. 160-161.
20. Малкина-Пых И.Г. Психологическая помощь в кризисных ситуациях / И.Г. Малкина-Пых — М.: Эксмо, 2005. — 960 с.

21. Профілактика посттравматичних стресових розладів: психологічні аспекти. Методичний посібник / Упор.: Д.Д. Романовська, О.В. Ілацук. — Чернівці: Технодрук, 2014. — 133 с.
22. Матяш М.М. Український синдром: особливості посттравматичного стресового розладу в учасників антитерористичної операції [Електронний ресурс] / М.М. Матяш, Л.І. Худенко // Український медичний часопис. — 2014. — № 6(104).
23. 6. Шестопалова Л.Ф. Дослідження особливостей постстресового реагування у військовослужбовців, які перебували в зоні АТО / Л.Ф. Шестопалова, В.А. Кожевнікова, О.О. Бородавко // Психосоціальна реабілітація постраждалих і перемещених із зони АТО на базі центра психосоціальної реабілітації дітей і підлітків «Фельдман Екопарк»: матеріали науково-практичного конференції (12–13 жовтня 2016 р.). — Харків, 2016. — С. 67–69.
24. Эскин В. Я., Левицкая Т. Е. Иппотерапия как комплексный метод реабилитации и восстановления // Сиб. мед. журн. 2009. № 2 (2). С. 61–63.
25. . Китайкина Н. А., Нарыкина Ж. К. Лечебная верховая езда в реабилитации детей с ограниченными возможностями. Вестник Сургутского государственного педагогического университета. 2009; 1 (4): 59–65.
26. Когаловская А. С. Условия позитивных изменений при канистерапии // Вестн. Иванов. гос. ун-та. Сер. Естественные, общественные науки. 2014, № 1. С. 60–64.
27. Гриньов А.В. Оцінка інноваційного потенціалу підприємства / А.В. Гриньов // Проблеми науки. – 2003. – № 12. – С. 12–17.
28. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» від 08.09.2011 № 3715-VI [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17>.
29. Закон України «Про інноваційну діяльність» від 04.07.2002 № 40 IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.
30. Зянько В. В. Щодо визначення сутності інновації як категорії

економічної теорії / В. В. Зянько // Науковий вісник Волин. нац. унту ім. Лесі Українки. – 2008. – №7. – С. 48–51.

31. Сучасний Моршин [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://morshyn.net/uk/>.

32. Екологічної програми м. Моршина [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://e-petition.bissoft.org/uploads/yeas_and_nays/attachment/file/26836/490_2018-2020.pdf

33. Morshin Otel Kiev+ [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://morshin-otel-kiev-morshyn.nochi.com.ua/>.

34. Мармуровий палац [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://zahidkurort.com.ua/sanatorij-mramornyj-dvorec/>.

35. Віват [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://vivat-hotel.com.ua/>.

36. Оберіг [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <http://oberig-hotel.com/ua/>.

37. Моршинський [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://www.morshinskyi.com.ua/>.

38. Туристична діяльність та колективні заклади розміщування у Львівській області [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <http://www.lv.ukrstat.gov.ua/ukr/publ/2018/ZB2120180101.pdf>.

39. Відпочинок у Моршині [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://ua.igotoworld.com.ua/article/1065_otdyh-v-morshine.htm/

40. Салієнко М. Ш. Анімалотерапія. Основні лікувальні властивості домашніх тварин / М. Ш. Салієнко 11 Український науково-медичний молодіжний журнал. - 2014. - № 4. - С. 267.

41. Терапія за допомогою тварин [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <http://vivci.kardash.com.ua/forum/viewtopic.php?f=10&t=35/>.

42. Типи організаційних структур [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo102.htm.

43. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: <https://studfile.net/preview/5119840/page:8/>

44. Організація приміщень житлової групи готельного господарства [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/10501010/turizm/organizatsiya_primischen_zhitlovoyi_grupi_gotel'nogo_gospodarstva.

45. Організація адміністративних приміщень [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/15660212/turizm/organizatsiya_administrativnih_primischen.

46. Торгівельні приміщення [Електронний ресурс]. – Ресурс доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/1376102544978/turizm/torpvelni_primischennya.

47. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.

ДОДАТКИ



Ministry of Education and Science of Ukraine
National University of Food Technologies

Certificate

This Certificate is issued to Acknowledge that

Maziar Victoriia

has successfully completed the course from 19 th October to 14 th December in the Program **«Technologies in hotel - restaurant business»**, 3 ECTS credits

Registration № 431 / 19

Passed the exam with 100 (A) grade in the following modules:

- Module 1**
Innovative Ayurvedic technologies. Cooking of dishes by the Ayurveda Science.
- Module 2**
Trade management, commodity science and logistics.
- Module 3**
Features of brewing in a modern restaurant. Quality assessment and tasting of beer.
- Module 4**
Kraft cheese making. Technology of coffee
- Module 5**
The confectionary art and the candy-bar as a trend in the hotel and restaurant business.
- Module 6**
Practical basics of management of the hotel and restaurant complex.

By the Decision of the Examination Commission as of 14.12.2019.

NUFT
A. Ustajovits
Dr. Professor



68, Vohodymyrska Str., Kyiv 01601, Ukraine
Tel: (044) 259-95-55
www.nuft.edu.ua



Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Сертифікат

Даним сертифікатом засвідчується, що

Мазяр

Вікторія Вікторівна

з 19 жовтня до 14 грудня 2019 року
пройшла навчання за програмою
«Технології в готельно-ресторанному
бізнесі» обсягом 3 кредити ЕКТС.

Рестраційний № 431/19

Склала іспит з
оцінкою 100 балів (А)
за такими модулями:

Модуль 1

Інноваційні аориведичні технології.
Приготування страв за науковою
аориведчи

Модуль 2

Торговельний менеджмент,
годроззнавство та допїстка

Модуль 3

Особливості пивоваріння в
сучасному ресторані
Оцінка якості та легустандї пива.

Модуль 4

Крафтове сироваріння.
Технологїя кавоваріння

Модуль 5

Кондитерське виробництво та кендї-
бар – як тренд готельно-
ресторанного бізнесу

Модуль 6

Практичні основи управління
готельно-ресторанним комплексом.

Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68
Тел. (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua



Рішення екзаменаційної комісії від 14.12.2019р.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



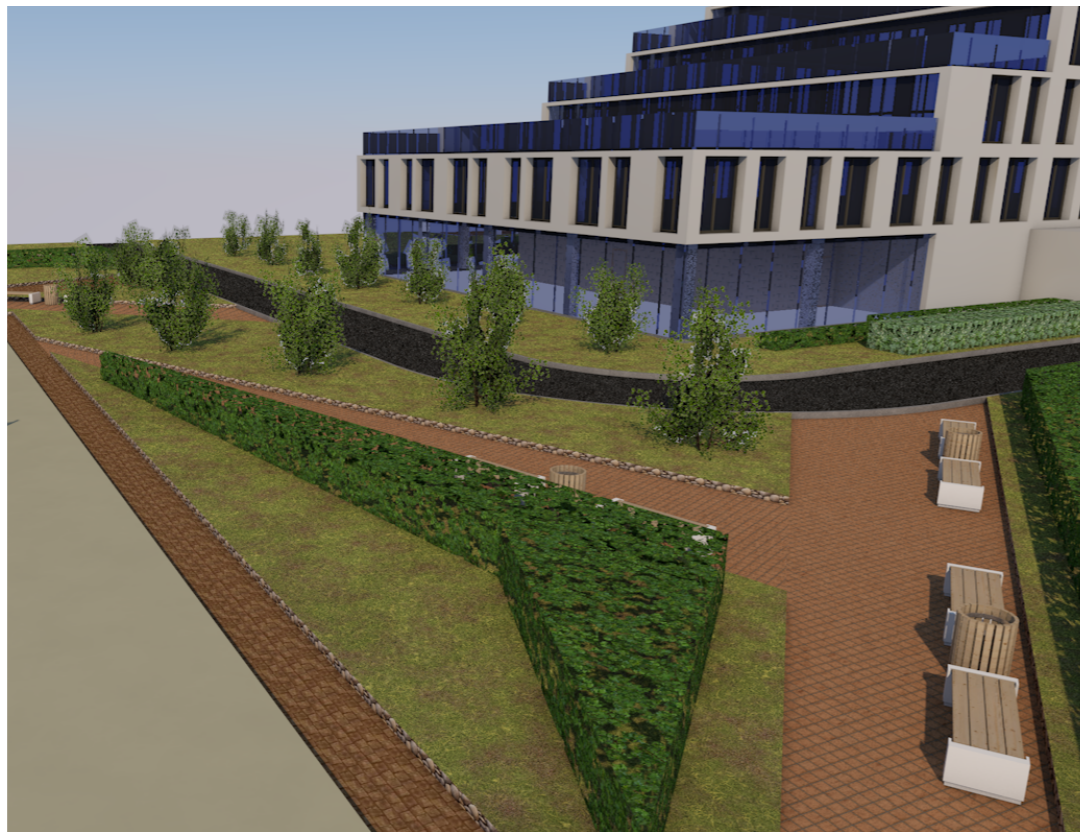
Експлікація першого поверху		
№ прим.	Найменування	Площа, м. кв.
1. Для відвідувачів		
1.1	Вестибюль ресторану	59,23
1.2	Гардероб ресторану	11,81
1.3	С/в чоловічий	4,89
1.4	С/в жіночий	5,47
1.5	С/в інклюзивний	5,91
1.6	Кімн. для палієв	11,17
1.7	Обідня зала ресторану	231,29
		329,77 м²
2. Виробничі		
2.1	Гармий цех	38,59
2.2	Холодний цех	16,52
2.3	М'ясо-рибний цех	14,95
2.4	Овочевий цех	14,75
2.5	Роздаточна	11,69
2.6	Хлібна	9,41
2.7	Мийна столового посуду	10,00
2.8	Сервісна	10,64
2.9	Мийна кухонного посуду	7,72
2.10	Мийна комора тари	8,06
2.11	Завідуючий вир.	16,10
		158,43 м²
3. Складські		

Експлікація першого поверху		
№ прим.	Найменування	Площа, м. кв.
3.1	Завантажувальна	20,62
3.2	Коміринок	9,01
3.3	Комора овочів та коренеплодів	7,86
3.4	Комора сирих продуктів	6,71
3.5	Комора базальних товарів	9,25
3.6	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7,07
3.7	Охолоджувальна камера молочо-яєрова	7,16
3.8	Охолоджувальна камера фруктів	7,80
3.9	Охолоджувальна камера добового запуску	7,07
3.10	Коридор	51,99
3.11	Склад для побутових товарів	18,65
		134,54 м²
4. Адміністративно-побутові		
4.1	Кабинет директора	16,92
4.2	Бухгалтерія	12,15
4.3	Приміщення офіціантів	19,84
4.4	Гардероб офіціантів	9,68
4.5	Приміщення персоналу	21,97
4.6	Гардероб з душем чол.	10,93
4.7	Гардероб з душем жін.	10,93
4.8	С/в персоналу	10,29
4.9	Білязна	7,81
4.10	Комора	5,86
4.11	Коридор	42,79

Експлікація першого поверху		
№ прим.	Найменування	Площа, м. кв.
5. Технічні		
5.1	Електрощитова	8,38
5.2	Теплопункт	8,08
5.3	Венткамера притяжна	8,91
5.4	Венткамера витяжна	5,98
5.5	Тех. коридор	2,91
		34,26 м²
6. Приймально-вестибюльна група		
6.1	Вестибюль	106,00
6.2	Реєстрація	11,34
6.3	Черговий адміністратор	14,59
6.4	Консьєрж сервіс	7,59
6.5	Сейфова	6,41
6.6	Швейцарська зона	5,26
6.7	Зона зберігання вантажів	6,24
6.8	Камера снігу	8,71
6.9	Гардероб	10,25
6.10	Кімната охорони	7,99
6.11	Відділення банку	25,53
6.12	С/в жіночий	4,18
6.13	С/в чоловічий	3,63
6.14	Коридор	15,64

Експлікація першого поверху		
№ прим.	Найменування	Площа, м. кв.
7. Житлові номери		
7.1	Інклюзивний номер з с/в	30,15
7.2	Інклюзивний номер з с/в	30,66
7.3	Інклюзивний номер з с/в	33,03
		93,84 м²
8. МЗК		
8.1	Сходи	16,95
8.2	Сходи	16,65
8.4	Ліфти	13,88
		47,48
		1 218,39 м²

План благоустрою в 3-Д проекції



Компонувальне рішення будівлі анімалотерапії на відмітці 0,000

Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація першого поверху		
№ прим.	Найменування	Площа, м. кв.
1	Тамбур	6,53
2	Роздягальня	5,93
3	Душова	4,68
4	Побутове приміщення	12,52
5	Госп. приміщення	23,94
6	Приміщення для проведення анімалотерапії	45,15
7	Приміщення для зберігання фуражу	23,94
8	Денник 1	23,94
9	Денник 2	20,16
10	Денник 3	20,16
11	Денник 4	21,17
12	Приміщення для утримання собак	32,55
13	Тамбур	6,53
14	Коридор	62,94
		310,14 м²

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 – Переваги іпотерапії з конем та на іпотренажері

Переваги заняття на іпотренажері	Переваги іпотерапії з конем
Організм, отримуючи дозовані навантаження, вдосконалюється - наростає м'язова маса, збільшується витривалість	Організм, отримуючи дозовані навантаження, вдосконалюється - наростає м'язова маса, збільшується витривалість
Немає страху перед великими тваринам	Заняття з конем підвищують самооцінку, додають впевненості у своїх силах
Можна схуднути	Можна схуднути
Менше витрачається часу на дорогу, тому що фітнес-центри знаходяться в межах міста, а стайні зазвичай за містом	Так як багато кінних клубів розташовуються за містом, можна одночасно дихати свіжим і корисним повітрям.
	Кінь знімає стрес. У коня потужне біополе, потрапляючи в нього, людина заспокоюється, піднімається настрій.
	Хворій дитині простіше «спілкуватися» з конем, ніж з незнайомою людиною (лікарем)

У 2015 році було проведено дослідження впливу іпотерапії на дітей-інвалідів. Було набрано 5 груп дітей для участі в курсі соціальної реабілітації з використанням іпотерапії. До групи увійшла 31 дитина-інвалід, у віці від 9 до 18 років. В рамках реалізації програми на протязі 3 місяців діти відвідали 22 заняття іпотерапії. Заняття на початковому етапі проводилися у формі індивідуальних тренувань, так як метою їх було встановити контакт інструктора з дитиною і дитини з конем. Надалі заняття проходили у формі ігор і змагань. Учасникам пропонувалися різні вправи, спрямовані на розвиток фізичної активності, на розвиток навичок стримування своїх емоційних реакцій, вправи, які спонукають до вступу в контакт з іншими дітьми. Вправи стимулювали підвищення мотивації до досягнення позитивних результатів, розвиток дрібної моторики, а також спрямовані на розвиток самостійності дитини. Результати представлені на рис.1.

Примітка: I - недовіра до нових людей, речей, ситуацій, II - ослаблення (астенізація), III – занурення у себе, IV - тривожність по відношенню до дорослих, V - ворожість по відношенню до дорослих, VI - тривога по відношенню до дітей, VII - асоціальність, брак соціальної нормативності, VIII - непосидючість, IX - ворожість по відношенню до дітей, X - емоційне напруження, XI - невротичні синдроми.

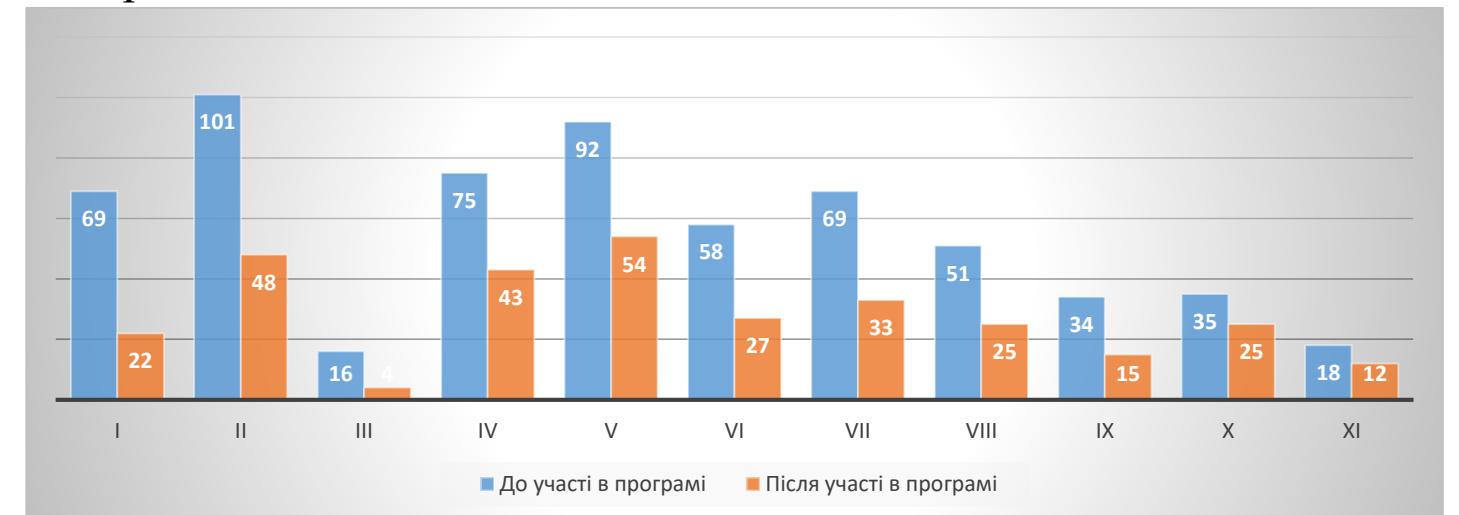


Рис. 1 – Зміна характеристик в симптомах у дітей-інвалідів