

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декаан факультету

Між  
(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«ЛС» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

ЛС  
(підпис)

Лариса ШАРАН  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«ЛС» Листопада 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

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

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Сімейний готель з центром дитячого розвитку в Святошинському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М

Останчук Дмитро Віталійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

Останчук  
(підпис)

Керівник

Олена ШИДЛОВСЬКА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

О. Шидловська  
(підпис)

Консультанти

Тетяна НІКІТІНА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Т. Нікітіна  
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент

Ірина МЕЛЬНИК  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

І. Мельник  
(підпис)

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

Здобувач

Останчук  
(підпис)

Київ - 2024р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені  
проф. В.Ф. Доценка  
Кафедра готельно-ресторанної справи  
Освітній ступінь магістр  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(шифр і назва)  
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»  
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

 Лариса ШАРАН

" 19 " грудня 2024 року

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Остапчука Дмитра Віталійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Сімейний готель з центром дитячого розвитку в  
Святошинському районі м.Києва»

керівник роботи Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від "19" грудня 2023 року №  
1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Київ Святошинський район;  
тип засобу розміщення – сімейний готель; інновація – центр дитячого розвитку











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

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на  
відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація  
обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3,4  
(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

### 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шидловська О.Б., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Шидловська О.Б., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Шидловська О.Б., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Шидловська О.Б., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання: «19» грудня 2023 року

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП</b> <b>РОЗДІЛ 1 Інноваційний</b>	19.12-20.12	Виконано
2	<b>РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження</b>	21.12-25.12	Виконано
3	<b>РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний</b>	26.12-31.12	Виконано
4	<b>РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний</b>	22.01-24.01	Виконано
5	<b>РОЗДІЛ 5 Економічний</b>	25.01-28.01	Виконано
6	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК</b> <b>ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-</b> <b>РЕСУРСІВ.</b>	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомп'юрованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	02.02.2024	Виконано

Здобувач

  
(підпис)

Дмитро ОСТАПЧУК

Керівник роботи

  
(підпис)

Олена ШИДЛОВСЬКА

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

Здобувача: Остапчука Дмитра Віталійовича

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

*імені проф. В.Ф. Доценка*

*денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна*

*справа», освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»*

**Тема роботи: «Сімейний готель з центром дитячого розвитку в Святошинському районі м.Києва»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шидловська О.Б.

Дата захисту: «\_\_\_\_\_» лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

**Анотація**

В роботі проведено аналіз ринку готельних послуг Святошинського району м. Київ. Визначено, що Святошинський район достатньо забезпечений готельними номерами, однак незважаючи на це, потік туристів в районі дуже високий. Щодо якості надаваних послуг, то вона теж задовольняє гостей селища.

Був змодельований процес організаційно-технологічної структури виробничого процесу, просторово-планувальне рішення для проєктованого готелю інженерні та будівельні рішення, а також обрано дизайн будівлі готелю, що відповідає концепції.

В якості інновації готель пропонує розвиток дітей за такими напрямками як робототехніка та вивчення іноземних мов. Запропоновано програму для розвитку дітей в проєктованому готельному підприємстві, складено маршрут «Експедиція в пошуках мамонта».

Також був розроблений річний план результатів господарської діяльності проєктованого готелю. Проведено оцінку капітальних інвестицій, окупності інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота викладена на 103 сторінках комп'ютерного тексту та містить 62 таблиці, 13 рисунків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

*Ключові слова:* інновації, розвиток, готельне підприємство, центр дитячого розвитку.

### Abstract

The article analyses the market of hotel services in Sviatoshynskyi district of Kyiv. It is determined that Sviatoshynskyi district is sufficiently provided with hotel rooms, but despite this, the flow of tourists in the district is very high. As for the quality of services provided, it also satisfies the guests of the village.

The process of the organisational and technological structure of the production process, the spatial planning solution for the projected hotel, engineering and construction solutions were modelled, and the design of the hotel building was selected to match the concept.

As an innovation, the hotel offers children's development in such areas as robotics and foreign languages. A programme for the development of children in the projected hotel enterprise was proposed, and the Expedition in Search of a Mammoth route was created.

An annual plan for the results of the projected hotel's economic activity was also developed. An assessment of capital investment and payback of the investment project was carried out.

The qualification work is set out on 103 pages of computer text and contains 62 tables, 13 figures. Graphic material includes 4 sheets.

**Keywords:** innovation, development, hotel enterprise, child development centre.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	9
1.1 Особливості організації культурно-дозвілєвої діяльності дітей у сфері гостинності.....	9
1.2 Інноваційні походи до організації культурно-дозвілєвої діяльності у сфері гостинності.....	13
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	2
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва .....	22
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг .....	23
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	25
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	28
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	30
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	30
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	34
3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....	38
VIU X903-FEC Silver.....	43
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	45
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	45
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	45
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	58
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	63
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	68
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення .....	69
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	71
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі .....	71
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b> .....	74
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	74
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення .....	76
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	79
<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b> .....	82
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	98
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	99

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Культурно-дозвіллева діяльність готельного підприємства включає різноманітні форми її організації, розглянемо кожен з них детальніше. Дитячі розваги – це особлива сфера виховно-освітнього процесу, спрямована на дитячу цільову аудиторію, в якій ураховуються потреби та інтереси індивіда. Основним завданням цієї сфери є прищеплення дітям моральних та естетичних цінностей, інтересу до традицій. Сімейний відпочинок із дітьми є одним із найбільш затребуваних і активно просуваються напрямків, незважаючи на сезонний попит та інші характерні особливості. Багато готельних підприємств, які зацікавлені в сегменті сімейної аудиторії, створюють спеціальні акції та програми для сімейного відпочинку з дітьми. Зазвичай у вартість таких пропозицій уже включено не тільки проживання та харчування, а й деякі додаткові послуги, такі як розваги.

*Метою кваліфікаційної роботи* є проектування сімейного готелю з центром дитячого розвитку 4\*.

*Завданнями кваліфікаційної роботи* є:

- розглянути особливості організації культурно-дозвіллевої діяльності дітей у сфері гостинності;
- дослідити інноваційні походи до організації культурно-дозвіллевої діяльності у сфері гостинності;
- навести характеристику регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва;
- здійснити аналіз існуючого ринку готельних послуг;
- провести дослідження контингенту потенційних споживачів;
- здійснити визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення;
- здійснити моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства;
- навести характеристику приймально-вестибюльної групи приміщень;
- навести характеристику житлової групи приміщень;

- спроектувати організацію харчування споживачів готельних послуг;
- навести характеристику приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;
- навести характеристику приміщень культурно-дозвільного призначення;
- навести характеристику службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення;
- здійснити визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі;
- спроектувати розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі;
- навести характеристику інженерних систем засобу розміщення;
- сформулювати пропозиції щодо дизайну готелю.

*Об'єктом дослідження* є проект сімейного готелю з центром дитячого розвитку 4\*.

*Предметом дослідження* є теоретичні, методичні та практичні аспекти готельного господарства та послуги, які буде надавати заклад та рівень їх якості.

*Методи дослідження.* У роботі застосовано методи: комплексно-цільового підходу; структурно-логічного аналізу; структурно-порівняльного аналізу; синтезу; індукції та дедукції – для критичного дослідження теоретичних положень опублікованих наукових праць; семантичного аналізу – для визначення ключових ознак окремих дефініцій; систематизації та узагальнення; побудови аналітичних таблиць, ситуаційного аналізу.

*Практичне значення отриманих результатів.* Основні результати наукового дослідження можуть використовуватися у науково-освітньому процесі НУБіП України.

*Структура та обсяг роботи.* Кваліфікаційна робота складається зі вступу, шести розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Загальний обсяг становить 103 сторінок комп'ютерного тексту, 13 рисунків та 52 таблиці. Список використаних джерел складається із 37 найменувань.

## РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Особливості організації культурно-дозвіллевої діяльності дітей у сфері гостинності

Дитячі розваги та розвиток – це особлива сфера виховно-освітнього процесу, спрямована на дитячу цільову аудиторію, в якій ураховуються потреби та інтереси індивіда. Основним завданням цієї сфери є прищеплення дітям моральних та естетичних цінностей, інтересу до традицій.

Сфера дитячих розваг досить затребувана в готельній діяльності, оскільки сімейний відпочинок посідає почесне місце серед інших цільових сегментів готельного ринку. Сімейний відпочинок із дітьми є одним із найбільш затребуваних і активно просуваються напрямків, незважаючи на сезонний попит та інші характерні особливості.

Багато готельних підприємств, які зацікавлені в сегменті сімейної аудиторії, створюють спеціальні акції та програми для сімейного відпочинку з дітьми. Зазвичай у вартість таких пропозицій уже включено не тільки проживання та харчування, а й деякі додаткові послуги, такі як розваги.

Сімейна цільова аудиторія має свою специфіку, від подорожі з дітьми батьки очікують хорошого рівня обслуговування та спеціально створених умов для дітей, у яких вони можуть розвиватися та відпочивати в безпеці. Саме тому цьому сегменту потрібно приділяти багато уваги та враховувати особливості. Саме сімейні мандрівники часто залишають відгуки на спеціальних платформах і впливають на формування рейтингу готельних підприємств. Здебільшого батьки надають перевагу активним видам відпочинку для своїх дітей, де дитина може розвивати свій творчий потенціал та фізичні здібності (рис. 1.1).

З «активних програм» найбільшою популярністю користуються майстер класи, на яких дитина може проявити свою фантазію і зробити щось своїми руками на пам'ять. Найчастіше діти розфарбовують футболки або ліплять вироби

з глини. Також популярністю користуються рухливі та спортивно-оздоровчі ігри. На такому виді розваги дитина може виплеснути свою енергію, розвиватися фізично та зміцнювати здоров'я.

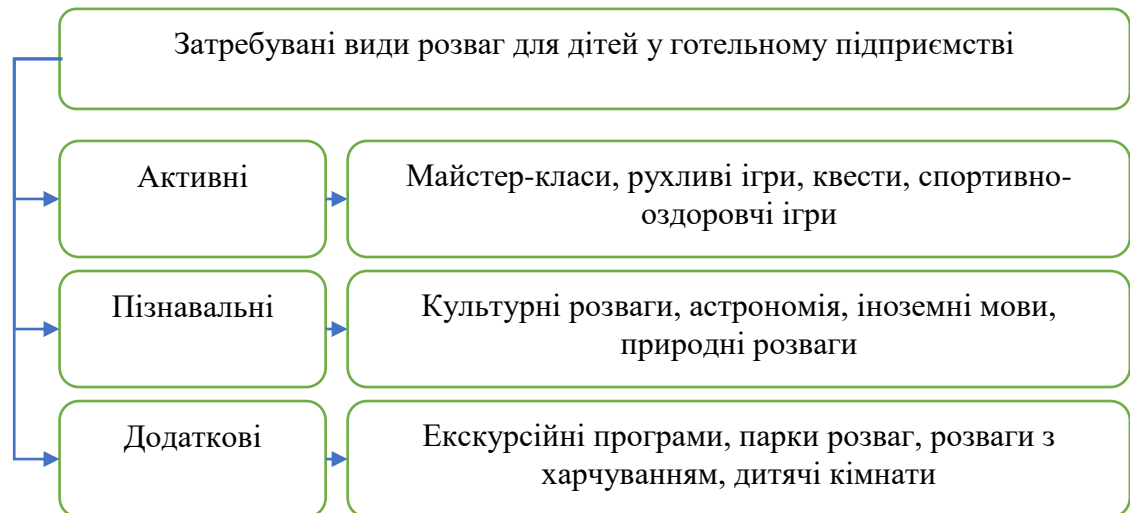


Рис. 1.1 Затребувані види розваг для дітей у готельному підприємстві (складено за даними [1, 2])

З категорії «пізнавальних розваг» найбільшою популярністю користуються вивчення іноземних мов та культури, а з категорії «додаткових розваг» найбільшим попитом користуються екскурсійні програми, парки розваг та дитячі кімнати.

Виходячи з потреб відвідувачів і бажання здивувати, багато готелів створюють власні унікальні дитячі програми, наприклад, готель Four Seasons Resort Provence у французькому Терр-Бланш пропонує дітям тур квітковими садами готелю. У Four Seasons Hotel Ritz Lisbon на дітей чекає незвичайний квест, за допомогою спеціальних карт, вони можуть вивчати готель [3].

Компанія Disney спільно з лондонським готелем Athenaeum створила тематичну ігрову кімнату з головними героями-персонажами мультфільму Вінні-Пух. У цій кімнаті є безліч іграшок, конструкторів, розмальовок та інших захопливих речей для розваги юних гостей [4].

Гості, які зупиняються в готелі Four Seasons Hotel des Bergues у Женеві, зможуть побувати в Європейському Центрі ядерних досліджень і відвідати захоплюючу виставку, присвячену таємницям Всесвіту. Юні гості Four Seasons Hotel Prague зможуть скористатися пропозицією «Вікторина мудрості Голема» і в захопливому квесті вивчити столицю Чехії [3].

Крім затребуваних видів розважальних напрямків для дітей та унікальних програм від готелів з усього світу варто розглянути фактори, виходячи з яких батьки здійснюють вибір готельного підприємства (рис. 1.2).

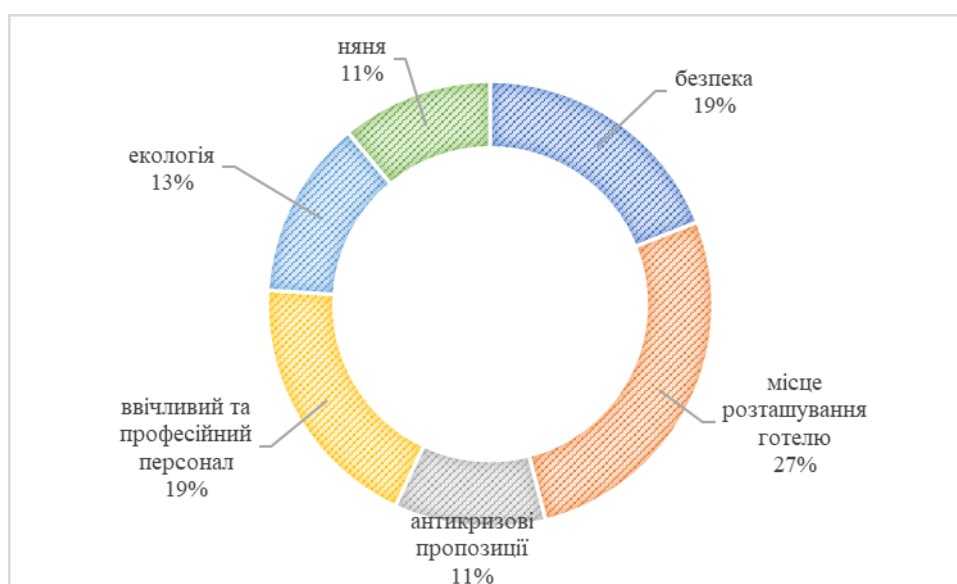


Рис. 1.2 Фактори, що формують вибір готельного підприємства з дитячими розвагами [6, 7]

З даних, наведених на рис. 1.2 наочно видно основні чинники, на які спираються батьки під час вибору готелю для відпочинку з дітьми. Розглянемо детальніше ці чинники.

1. Безпека – один із найважливіших критеріїв для будь-якого готельного підприємства. Якщо буде порушено правила і при цьому постраждає дитина, це може закінчитися закриттям підприємства. Репутація підприємства теж безпосередньо пов'язана із забезпеченням безпеки. Тому на цей фактор слід робити особливий акцент. Щоб не виникало проблем із цим параметром, потрібно

правильно здійснювати контроль і вводити певні заходи. Необхідно попередити батьків про заходи безпеки на підприємстві та про можливі загрози. Також співробітники готелю оперативно мають відмічати наявність дитини дошкільного віку і з відповідальністю стежити, щоб вона не залишалася без нагляду. Також присутність дітей передбачає підвищені вимоги до якості прибирання номерів, території, пляжів. У разі екстрених ситуацій готельне підприємство має бути оснащено медичним кабінетом, щоб вчасно надати необхідну медичну допомогу [8].

2. Місцезнаходження – один із найважливіших критеріїв при складанні рейтингу готелю. Для багатьох відвідувачів важливо, щоб готельне підприємство розташовувалося в безпосередній близькості з об'єктами, які задовольняють потреби гостей: магазини, ТЦ, визначні пам'ятки, пляж, зупинка громадського транспорту, ресторани [9].

Проблему з невдалим місцезнаходженням можна розв'язати, надаючи гостям регулярний і безкоштовний трансфер до популярних пам'яток та інших популярних об'єктів. Також гостям варто видавати карти, на яких будуть розташовані основні визначні пам'ятки або місця, які б могли хотіти відвідати гості [10].

3. Екологія. На даний момент у світі гостро стоїть питання екології. Готельні підприємства намагаються слідувати сучасним трендам і покращувати екологічну обстановку навколо комплексів. Для цього вони використовують інноваційні методи і традиційний підхід: зволожувачі повітря, додаткове озеленення, наявність рослин у самому готелі, очищення води тощо. Однак, батьки з дітьми приділяють цьому ще більше значення, бо проведення дозвілля з дітьми має відбуватися в сприятливих умовах. Батьки звертають увагу на чистоту номерів, дитячих кімнат і майданчиків, пунктів прийому їжі. Також на місця для куріння та наявність кальянів. Важливо, щоб на підприємстві були розділені зони і діти не дихали димом, під час ігор і проведення дозвілля. Так само у багатьох

дітей виникає алергія на пил і мийні засоби, тому потрібно використовувати правильні засоби обробки, щоб не викликати у дітей проблем зі здоров'ям [9].

4. Ввічливий і професійний персонал. Найчастіше процвітання готельного підприємства залежить зовсім не від низки послуг, місця розташування і краси, а від якості персоналу. На таких сайтах як booking є навіть спеціальний пункт оцінки – «ввічливий персонал» [11].

5. Наявність няні, з якою можна залишити дітей не тільки в дитячому клубі, а й у номері, є величезною перевагою для гостей із маленькими дітьми. Тому що завдяки цій послугі батьки можуть провести час виходячи зі своїх інтересів, не переживаючи за безпеку дитини та її розваги [12].

6. Антикризові пропозиції дуже допомагають підприємствам підвищувати або зберігати попит на послуги в стабільному стані. Гості дуже позитивно ставляться до готельних підприємств, які проявляють свою лояльність і турботу. Сімейна цільова аудиторія звертає увагу на пропозиції, які передбачають безкоштовні або пільгові умови проживання для дітей.

Від кваліфікації персоналу залежить наскільки позитивні враження про відпочинок залишаться у гостя. Тому на навчання персоналу з цього відділу йде багато часу [13].

Для ефективного управління персоналом культурно-дозвіллевої служби в готельному підприємстві діє кадрова політика. Вона являє собою стратегічну лінію поведінки в роботі з персоналом.

За допомогою кадрової політики керівник створює не тільки сприятливі умови праці, а й забезпечує можливість просування по службі та навчання співробітників, адже професіоналізм у культурно-дозвіллевій службі – вирішальний фактор успіху.

1.2 Інноваційні походи до організації культурно-дозвіллевої діяльності у сфері гостинності

У деяких публікаціях туристи з маленькими дітьми належать до категорії маломобільних, а туристичні продукти для них – до галузі доступного туризму [14, 15]. Доступний туризм (або туризм «для всіх») означає «постійні зусилля із забезпечення доступності туристичних напрямків, продуктів і послуг для всіх людей, незалежно від їхніх фізичних обмежень, інвалідності або віку» [15]. Це набір засобів і послуг (включно з фізичним середовищем, транспортом, інформацією, зв'язком), що дають змогу людям з особливими потребами доступу, постійними або тимчасовими, насолоджуватися відпусткою і дозвіллям без особливих перешкод або проблем.

Туристи з маленькими дітьми потребують пандусів і парковок для візочків і дитячого транспорту, облаштованих туалетів і кімнат матері та дитини, висувають підвищені вимоги до безпеки середовища – дитячих майданчиків та ігрових зон, парків і атракціонів, мотузкових парків тощо, а також кваліфікації персоналу (табл. 1.1).

Глибоке розуміння потреб дитячої аудиторії в туризмі виражається в тому, що чимало готелів мають обладнаний номерний фонд, дитяче меню в ресторанах, послуги замовлення молока перед сном, рушники й капці для дітей, анімаційні програми та дитячі клуби.

Сьогодні розроблено мобільні застосунки, що поживляють процес пізнання: є широкий спектр аудіоекскурсій і квестів на платформі Qwixi Tour [16], зокрема розрахований на дитячу аудиторію та батьків із дітьми.

**Таблиця 1.1 – Аналіз пропозицій туристських та екскурсійних продуктів, призначених для дітей і туристів із дітьми**

№	Туристичні підприємства	Заходи	Реалізація
1	Disneyland або Universal Studios	дизайнерські та сервісні рішення	освітні та розважальні програми для дітей, дитячі клуби та тематичні заходи, зони відпочинку для батьків із немовлятами тощо, а й такі дрібниці, як два вічка у вхідних дверях у номері в готелі (один на рівні очей дитини), дитячі капці тощо.
2	Мережа готелів на Карибських островах	кооперація з міжнародною дитячою телевізійною освітньою програмою	для того, щоб їхні заклади, та й дестинації загалом були більш привабливими для дитячої аудиторії

		«Вулицею Сезам»	
3	Готелі Туреччини, Португалії, Кіпру	сертифікація готельних підприємств включає оцінку зручностей і послуг для дитячої аудиторії та сімей з маленькими дітьми	широкий спектр заходів, таких як футбол, розфарбовування футболок, магічні шоу, вечірки для сну, покази мод, походи, шоу дельфінів і тюленів

При цьому виявляється низка суперечностей в організації туристського простору, що ставлять під сумнів доступність середовища навіть тих об'єктів і атракцій, які від початку плануються для сімейної та дитячої аудиторії:

- вартість послуг, ціна буває в рази завищена – наприклад, більшість об'єктів показу заробляє не на вхідних квитках, а на супутніх послугах. Інформаційний та екскурсійний супровід до базової вартості не входить, і передбачений за попереднім записом;

- пересування дітей з батьками, під час відвідування великих просторів у містах, таких як парки. Вирішення цієї проблеми – прокат дитячого транспорту (велосипеди та самокати) у паркових зонах і великих об'єктах, однак якщо він і є, то обходяться батькам дорого;

- облаштування зручностей для матерів із немовлятами.

Сучасний споживач змінюється, його вподобання, більше уваги приділяється відчуттям і враженням, і менше – знанням. Емоції та враження через імерсійні екскурсії, мобільні додатки з доповненою реальністю, квести та ігри, театралізовані вистави.

Позиціонування готелю в сегменті «сімейного відпочинку» не є закріпленим у просуванні на ринок, у роботі з партнерами, а в цьому випадку вкрай складно конкурувати, торгуватися з клієнтами, обґрунтовувати ціну, свої конкурентні переваги.

На основі цього дослідження було проведено низку експертних оцінок шляхом опитування клубних менеджерів, які працюють у дестинаціях Туреччини, зокрема Анталії, Муглі, Ізмірі, що дало змогу проаналізувати практики так званого дитячого маркетингу, які спираються на перелічені вище методи (табл. 1.2).

Показниками доступності туристського простору виступають його якості, здатні задовольнити потреби туриста в тій чи іншій туристській або рекреаційній послугі. Як правило, доступність розглядають із позицій транспортної, інформаційної та фінансової точок зору, окремо оцінюють доступність для маломобільних категорій громадян.

**Таблиця 1.2 – Модель «дитячого маркетингу» в низці турецьких готелів  
(складено автором на основі [17])**

№	Показники	Заходи
1	Обладнаність номерного фонду для дітей	Розмір сімейної кімнати, наявність дитячих меблів і зручностей для немовлят тощо.
2	Орієнтації обслуговування в ресторані готелю	Дитяче меню, напої, оснащеність ресторанного простору для дітей
3	Наявності та якості культурно-дозвіллевих програм	За напрямками активності дітей (фізкультура, культурно-пізнавальна тощо), за віком
4	Цінова політика щодо гостей із дітьми	Програма лояльності, знижки
5	Забезпечення безпеки перебування дітей у готелі	Обладнання в номерах, у загальних приміщеннях
6	Аналіз зворотного зв'язку	Відгуки відвідувачів на різних ресурсах Google maps за режимом вкл. місця розташування TripAdvisor, Booking.com

Для сімей із немовлятами важливою потребою є наявність кімнати матері та дитини, можливість проїхати з коляскою і залишити її на деякий час без страху, що її вкрадуть. Для дітей старшого віку важливими є дитячі майданчики і програми, що дають змогу в ігровій формі пізнати відвідуваний туристський простір. Тому важливо виявити параметри оцінювання і методику, яка буде масштабована і верифікована на різних видах туристських просторів і охоплюватиме різні категорії дітей як туристського сегмента споживачів.

Отже, інновацією майбутнього готельного підприємства було обрано надання послуг розвитку дітей. Нажаль, у час повномасштабної війни на території нашої країни, саме ця інновація є однією з найбільш затребуваною, оскільки під час війни страждає психіка та емоційний стан дитини. Події дитинства можуть накладати негативний відбиток на успішність людини в майбутньому, а отже, і на добробут усієї держави. Саме тому вкрай необхідно забезпечити різносторонній

розвиток дитини як захисний механізм перед буденністю війни, що і буде запропоновано у майбутньому готелі.

Отже, на основі проведеного дослідження щодо розвитку дітей при готелях, нами пропонується напрямки розвитку (табл. 1.3).

**Таблиця 1.3 – Пропонована програма для розвитку дітей в проєктованому готельному підприємстві**

№	Напрямки розвитку	Пропоновані заходи в програмі розвитку	Деталі програми
1	Вивчення програмування	Робототехніка в ігровій формі	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вивчення робототехніки за допомогою конструктора Lego;</li> <li>- заняття з мови Python у Minecraft – однієї з найпопулярніших ігор у світі;</li> <li>- 3D-моделювання Blender і модульним складання 3D-моделей;</li> <li>- розробка 2D-гри в Unity;</li> <li>- заняття зі створення інтернет-магазину на Figma та інше</li> </ul>
2	Вивчення іноземних мов	Англійська, німецька та італійська мови	<ul style="list-style-type: none"> <li>- США та Канада. Хто такі індіанці? Мова сигналів і мова жестів в індіанських племенах. Хто відкрив Америку?;</li> <li>- Англія. Чому англійська мова – найпоширеніша у світі? Що таке колонії? У що грають англійські діти? Де живе королева? Англійські народні казки;</li> <li>- Холодна Шотландія. Чому чоловіки носять спідниці? Як звучить волинка? Чому будяк є символом Шотландії? Шотландці та англійці – як вони жартують один над одним;</li> <li>- Мальта. Відважні лицарі та прекрасні дами.</li> <li>- Австралія. Найдивовижніші тварини планети. Хто такий Джеймс Кук? Що таке бумеранг? Легенди і міфи аборигенів Австралії;</li> <li>- Пролітаємо над планетою. Таємниці океанів. Пірати та їхні таємниці. Гра «Пірати карибського моря»;</li> <li>- улюблені діснеївські герої. Свято – карнавал.</li> </ul>
3	Підвищення загальної культури дітей	Заходи для релаксу та соціалізації дітей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Шоу-програми</li> <li>- Вікторини</li> <li>- Ігри на довіру</li> <li>- Кіноперегляди</li> <li>- Активні розваги на вулиці</li> <li>- Тематичні вечірки</li> <li>- Дискотеки</li> <li>- Квести</li> <li>- Спортивні заходи та змагання</li> </ul>

Нами пропонується три основні напрямки розвитку дітей в проєктованому готелі, а саме:

- вивчення основ програмування з поглибленням вивчення робототехніки в ігровій формі, що є досить актуальним напрямком в даний час;
- вивчення іноземних мов за допомогою запрошених спеціалістів – носіїв мов;
- підвищення загальної культури дітей за допомогою різноманітних заходів для релаксу та соціалізації дітей.

Розглянемо більш детально пропоновані напрямки розвитку дітей в проєктованого готелі.

Пропоновані напрямки вивчення робототехніки в проєктованому готелі наведені на рис. 1.3.

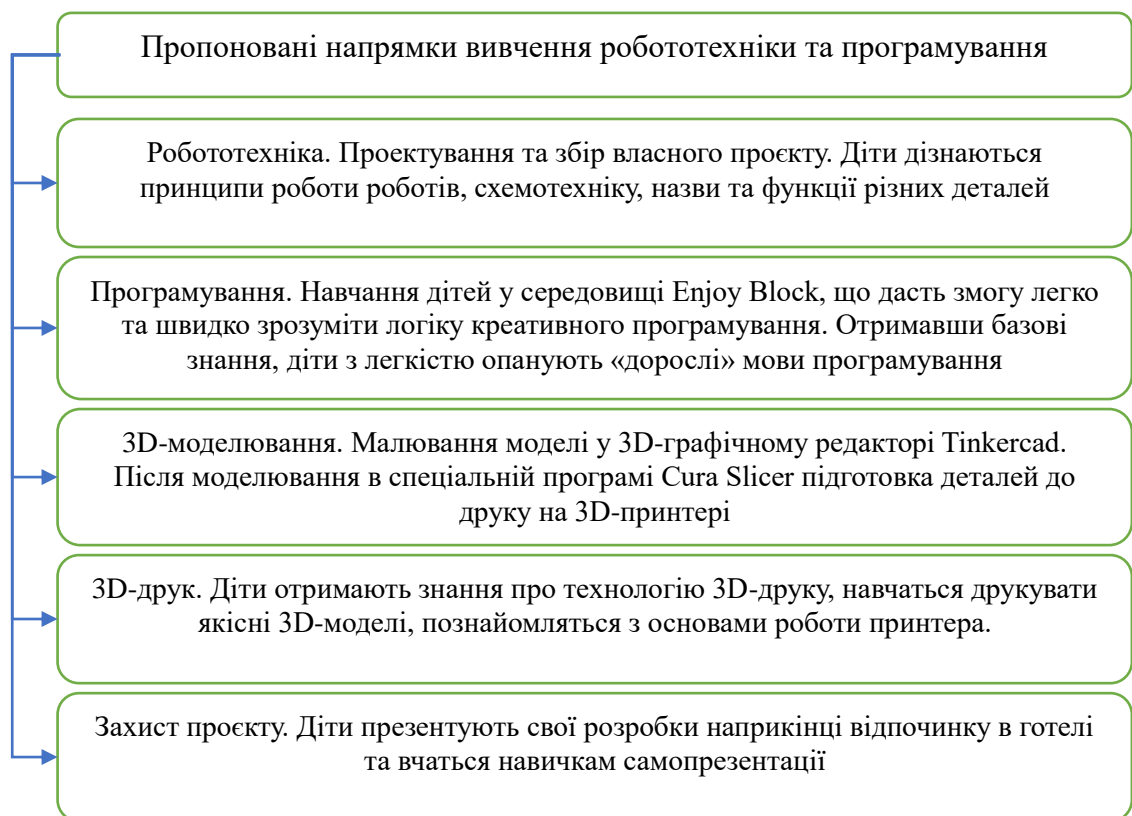


Рис. 1.3 Пропоновані напрямки вивчення робототехніки в проєктованому готелі (запропоновано автором)

Отже, при вивченні програмування в проєктованому готелі діти отримають базові навички схемотехніки, робототехніки, кібернетики.

У проєктованому готелі пропонуються літні мовні курси, в рамках яких можна вибрати програму, що ідеально підходить, залежно від потреб.

Складемо програму практики живого спілкування іноземною мовою у готелі:

1) Групи за рівнем знань. У дітей не виникає проблем із комунікацією. Вони розподіляються по групах залежно від рівня англійської, який визначається в день заїзду;

2) Заняття англійською в ігровій формі. Дебати, мовні ігри та інтерактиви з урахуванням віку. Дитина починає говорити з інтересом і без остраху зробити помилку;

3) Повне занурення в мовне середовище. Уся взаємодія та активності – іноземною мовою, щоб дитина могла розговоритися і розкрипатися;

4) Підготовка проєкту англійською мовою. Щодня діти будуть присвячувати 1 годину створенню власного проєкту, який презентують наприкінці відпочинку.

Також на курсах іноземних мов при проєктованому готелі плануються:

– розгадати таємниці лабіринту, проявити кмітливість і сміливість, щоб знайти вихід;

– вирушити в пригоду з Капітаном Америкою і Залізною людиною;

– стати блогером, розкрутити свій YouTube-канал і зібрати тисячі лайків;

– придумати проєкт свого стартапу, зняти креативну відеорекламу – звісно ж, іноземною мовою.

Складемо розклад на один день з життя дитини в проєктованому готелі (табл. 1.4).

Задля підвищення загальної культури дітей нами розроблено приклад одного з можливих напрямків, а саме «Експедиція в пошуках мамонта». Найвідоміший український мамонт, точніше – його скелет, був знайдений у селі Гатне Київської області [37]. Метою програми «Експедиція в пошуках мамонта» є

пошук слідів мамонтової фауни в басейні річки Борщагівка та озера Володимира Великого (рис. 1.4).

**Таблиця 1.4 – Розклад на один день з життя дитини в проєктованому готелі (на прикладі групи з вивченням іноземних мов)**

Час	Характеристика
08:00 – 08:30	Просипаємось під веселу музику
08:30 – 09:00	Снідаємо смачною та корисною їжею
09:00 – 11:30	Вільні спортивні заняття на вулиці
11:30 – 13:00	Заняття іноземною мовою з носієм
13:00 – 13:30	Обід гарячими стравами на вибір
13:30 – 15:00	Дізнаємся нове на додаткових курсах / вільний час на спілкування та майстер-класи
15:00 – 16:00	Підготовка проєкту на іноземній мові: відео / мюзикл / бізнес-проєкт
16:00 – 18:00	Рухливі ігри
18:00 – 19:00	Обговорення новин, серіалів, трендів іноземною мовою
19:00 – 20:00	Смачна вечеря
20:00 – 21:30	Час розваг (танці, шоу, виступи)



Рис. 1.4 Маршрут «Експедиція в пошуках мамонта» (розроблено автором)

Виходячи з мети перед експедицією «Експедиція в пошуках мамонта» поставлено такі завдання:

1) виявити сліди найдавнішої мамонтової фауни юними дослідниками в рамках складеного експедиційного маршруту (місце зупинки «Джерело питної води», час походу до зупинки 29 хвилин, відстань 2,1 км);

2) навчити дітей проводити елементарні палеонтологічні дослідження – скарбниці скелетів найдавнішої мамонтової фауни (місце зупинки «Пляж Чайка», час походу до зупинки 6 хвилин, відстань 0,4 км);

3) бесіда на тему «Особливості озера Володимира Великого» (місце зупинки «озеро Володимира Великого», час походу до зупинки 5 хвилин, відстань 0,2 км).

Також під час походів плануються майстер-класи, а саме:

- особливості лову риби на спінінг для початківців;
- основи управління байдаркою;
- секрети кулінарії на вогнищі;
- процес підсмажування риб на вогнищі;
- багатство лісу: збирання ягід і грибів та ін.

На підставі аналізу виконаної роботи нами визначено такі методологічні підходи до організації розвитку дітей в проєктованому готелі:

1) особистісно орієнтований – дає змогу кожній дитині відчувати турботу й увагу з боку організаторів; сприяє змістовному та живому спілкуванню дітей з навколишнім середовищем, їхній безпеці;

2) діяльнісний – допомагає сформувати у дитини орієнтувальні вміння пристосування до екстремальних умов та навчити його правил проведення елементарних палеонтологічних досліджень;

3) компетентнісний – прищеплює дітям почуття причетності до свого часу, особистої відповідальності за все, що відбувається навколо.

Майбутній готель також буде корисним для людей, які працюють на шкідливих роботах, або працюють у ненормованому графіку. Якщо безперервно працювати – психіка також не витримує навантаження, людина фізично не відновлюється з часом, зустрічається моральне «вигорання».

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Святошинський район – це південно-західна околиця міста, з його лісами, з перепадами озер, річок, яка визнана територією природо заповідного фонду міста і має певну цінність в гідрологічному та рекреаційному відношенні. Район за своєю протяжністю складає більше 12 км. На території району розташовано 5 парків та 29 скверів загальною площею 65,75 га [22].

Святошинський район нараховує більш ніж 400 тисяч мешканців та є 2 за розміром районом Києва. Велика кількість історичних пам'яток та промислових об'єктів привертають особливу увагу громадян [22].

Історія Святошинського району сягає ще часів Київської Русі, з того часу до нас дійшли топонімічні назви місцевостей – Борщагівка, Святошин, Берковець, Біличі тощо. І здавалося б, що це звичайний київський «спальний район», в якому тільки археологи можуть знайти щось історичне, але району є чим здивувати. Для киян та гостей міста розроблені маршрути для дослідження Святошина.

Святошинський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: центр культури «Святошин», бібліотеки Центральної бібліотечної системи «Свічадо», кінотеатри, дитячі мистецькі школи та ін.

У Святошинському районі розташовані наступні найвизначніші пам'ятки:

- пам'ятник Вернадському В.І. – першому президентові АН України;
- пам'ятник Невідомому Солдату та братська;
- пам'ятник воїнам, загиблим в роки Другої світової війни;
- пам'ятник Миколі Святоші, великому подвижникові, ченцю Києво-Печерської Лаври;
- пам'ятник Несторову П.М., військовому льотчику;
- пам'ятник Воїнам-автомобілістам та братська могила;

- меморіальний комплекс «Пам’ятник жертвам Чорнобильської трагедії»;
- пам’ятник знак Прип’ятчанам;
- будинок залізничної станції (1901 року);
- будинок поштової станції (середина ХІХ століття);
- будинок (особняк), де у 1944-1945 роках містилася школа Українського штабу партизанського руху, в якій готували спеціалістів мінно-підривної справи;
- дачний будинок (1905-1908 років);
- дачний особняк Київського міського голови І. М. Дьякова (1906-1916 років);
- будинок Києво-Святошинського бюро технічної інвентаризації (початок ХХ століття);
- церква ікони Казанської Богоматері «Живоносне джерело».

Святошинський район живе цікавим багатограним життям.

Проектування готельного підприємства планується за адресою: м. Київ, Святошинський район.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Святошинський район в радіусі 2 км від усіх кордонів району, забезпечені великою кількістю готелів, хоча ця місцевість не є туристичним центром міста Київ.

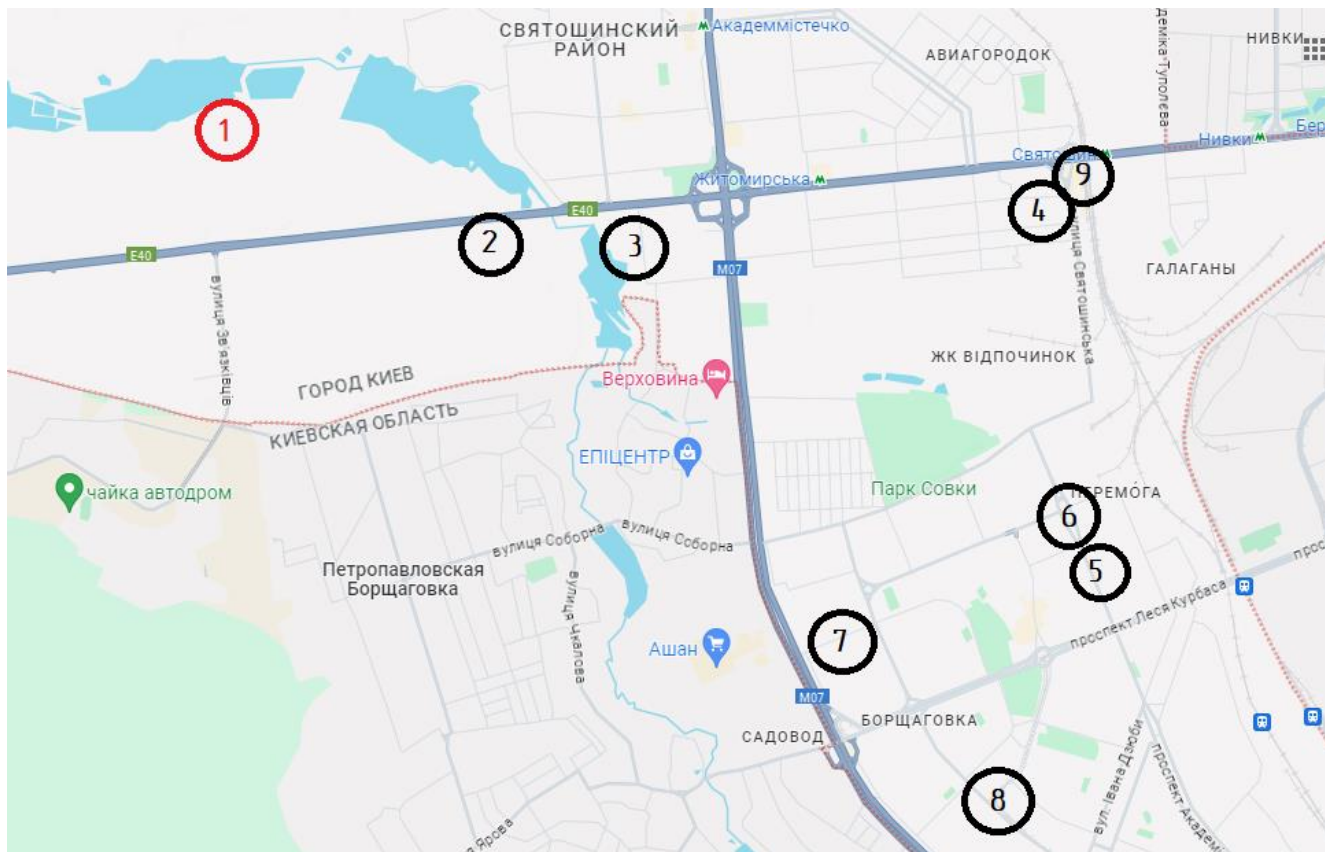
**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі підприємства	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
ВАТ «Туристичний комплекс «Пролісок»	просп. Перемоги, 139, м. Київ, 03179 prolisok.kiev.ua	готель	***	42 номери (одномісний економ – 3500 грн., покращені номери – 4700 грн.)	Критий паркінг, доступ Wi-Fi, сауна на 6 осіб з контрастним басейном і кімнатною відпочинку, камінний зал	84%
Готельно-ресторанний комплекс «Верховина»	просп. Перемоги, 135, м. Київ, 03179 verhovinf.ua/ukr	готельно-ресторанний комплекс	***	112 місць проживання від 550 грн за одне місце до 1850 грн)	Паркінг, Wi-Fi. Користування пральною машиною, праскою. Прибирання кімнат	88%

1	2	3	4	5	6	7
«Жайвір» готель АНК ім. Антонова	просп. Перемоги, 89-б, м. Київ, 03115 hotel_zhayvir@mail.ru	готель	***	17 номерів, (1-кімнатний)-1000 грн., Стандар-1149 грн Стандарт плюс-15060 грн., Комфорт – 1700 грн., Панормама – 2200 Панорама плюс-22000 грн.	Всі номери оснащені: двоспальним ліжком, ТВ, індивідуальним санвузлом, душем. Так само в комплекс входить ресторан з українською і європейською кухнею. Стоянка, басейн, альтанки, сауна, спа-салон	96%
Готель /гуртожиток «Сатурн-Сервіс» ДП	вул. Героїв Космосу, 2-б, м. Київ, 03148 hotel-saturn@ukr.net	готель	**	110 місць (вартість проживання від 600 грн за однокімнатний номер до 1800 грн за двокімнатний номер)	На території Будинку відпочинку розташовані будинки та пансіонати, обладнані місця для екологічного відпочинку, оздоровчі теренкури, альтанки.	98%
Готель «7 днів» ТОВ	вул. Героїв Космосу ,4, м. Київ, 03148 admin@7dney.com	готель	**	20 номерів (вартість проживання від 900 грн за однокімнатний номер до 3500 грн за апартаменти)	На території облаштовано дитячий майданчик. Околиці помешкання чудово підходять для риболовлі, піших прогулянок і катання на лижах. Після активного дня гості матимуть змогу відпочити в саду або в спільній лаунж-зоні	95%
Готель «Вікторія»	вул. Тулузи, 3-б, м. Київ, 03170 www.viktoriya-kiev.com	готель	***	68-70 місць (вартість проживання від 1500 грн за одне місце до 9500 грн за одне місце)	Паркінг, виклик таксі. Супутникове телебачення. Користування пральною машиною, праскою, феном, мангалом (+дрова). Місце для сушіння лиж та речей. Догляд за дітьми. Прибирання кімнат, зміна постелі та рушників (2 на особу) – 1 раз на 5 днів.	88%
Готель «Явір»	бульвар Кольцова, 12, м. Київ, 03194 hotel-yavir.uaprom.net	готель	***	20 номерів (одномісний економ – 1900 грн., покращені номери – 3700 грн.)	Критий паркінг, доступ Wi-Fi, сауна на 6 осіб з контрастним басейном і кімнатою відпочинку, камінний зал	84%
Готель /гуртожиток «Стандарт»	вул. Святошинська, 2, м. Київ, 01115	готель	**	112 місць (вартість проживання від 550 грн за одне місце до 1850 грн за одне місце)	Паркінг, Wi-Fi. Користування пральною машиною, праскою. Прибирання кімнат	88%

Отже, як видно з даних табл. 2.1, Святошинський район достатньо забезпечений готельними номерами, однак незважаючи на це, потік туристів в районі дуже високий. Щодо якості надаваних послуг, то вона теж задовольняє гостей селища. Отже, побудова готелю буде дуже доцільною.

Ситуаційний план наведено на рис. 2.1.



№ за планом	Назва будівель і споруд	Характеристика
1	Готель, що проектується	Категорія 4*, 100 номерів
	Конкуренти	
2	ВАТ «Туристичний комплекс «Пролісок»	Категорія 3*, 42 номери
3	Готельно-ресторанний комплекс «Верховина»	Категорія 3*, 112 місць
4	«Жайвір» готель АНК ім. Антонова	Категорія 3*, 17 номерів
5	Готель /гуртожиток «Сатурн-Сервіс» ДП	Категорія 2*, 110 місць
6	Готель «7 днів» ТОВ	Категорія 2*, 20 номерів
7	Готель «Вікторія»	Категорія 3*, 68-70 місць
8	Готель «Явір»	Категорія 3*, 20 номерів
9	Готель /гуртожиток «Стандарт»	Категорія 2*, 112 місць

Рис. 2.1 Ситуаційний план

### 2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Рекреаційно-туристичні ресурси можуть бути охарактеризовані кількісною оцінкою привабливості, тривалістю дії, площею, якістю, умовами освоєння й експлуатації, чисельністю туристів та відпочиваючих, які можуть скористатися цим ресурсом за одиницю часу, умовами екологічної збалансованості.

Територіальна неоднорідність рекреаційних територій потребує вирішення питання про необхідність виявлення закономірностей територіальної диференціації рекреаційно-туристичного господарства і зонування. Останнє проводиться з метою підвищення ефективності територіального прогнозування й управління. Доцільне застосування кількох схем рекреаційно-туристичного районування з огляду на: попит і пропозицію, природні умови, матеріально-технічну базу туризму, економічне зонування, приваблюючу та пропускну здатності, ін.

В цілому рекреаційно-туристичні ресурси є:

- антропогенні (створені людиною) – пам'ятки історії, культури, архітектури, музеї. Є можливими для відвідування туристів;
- національні природні парки, пам'ятки природи, заповідники, заказники, дендрологічні парки, ботанічні і зоосади, пам'ятки садово-паркового мистецтва – природно-заповідний фонд. Туристи можуть відвідувати лише спеціально відведені, рекреаційні території;
- туристичні маршрути – території, залучені до відвідування туристами, що включають природні чи антропогенні пам'ятки, зручно розташовані у плані комунікації.

Розглянемо насиченість туристичними ресурсами на території Святошинського району (табл. 2.2).

**Таблиця 2.2 – Насиченість туристичними ресурсами на території Святошинського району**

№	Типи	Опис
1	2	3
1	Природно-заповідні території, пам'ятки природи	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва місцевого значення «Парк «Юність»</li> <li>- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва місцевого значення «Парк «Нивки»»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Святошин клен»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Величавий дуб»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Вікове дерево акації»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Вікове дерево туї західної»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Вікове дерево груші»</li> <li>- Ботанічна пам'ятка природи місцевого значення «Група дерев ялини звичайної»</li> </ul>

1	2	3
2	Геологічні пам'ятки	-
3	Цінні ландшафти	- Загальнозоологічний заказник місцевого значення «Річка Любка» - Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва загальнодержавного значення «Святошинський лісопарк» - Ботанічна пам'ятка природи загальнодержавного значення «Романівське болото»
4	Водні ресурси	- озеро Святошинське - озеро Верховина - річка Борщагівка
5	Пам'ятки археології	-
6	Пам'ятки історії, культури, архітектури	- пам'ятник Вернадському В.І. – першому президентові АН України - пам'ятник Невідомому Солдату та братська - пам'ятник воїнам, загиблим в роки Другої світової війни - пам'ятник Миколі Святоші, великому подвижникові, ченцю Києво-Печерської Лаври - пам'ятник Несторову П.М., військовому льотчику - пам'ятник Воїнам-автомобілістам та братська могила - пам'ятник знак Прип'ятчанам
7	Музеї. Етнос	- меморіальний комплекс «Пам'ятник жертвам Чорнобильської трагедії» - будинок залізничної станції (1901 року) - будинок поштової станції (середина XIX століття) - будинок (особняк), де у 1944-1945 роках містилася школа Українського штабу партизанського руху, в якій готували спеціалістів мінно-підривної справи - дачний будинок (1905-1908 років) - дачний особняк Київського міського голови І. М. Дьякова (1906-1916 років) - будинок Києво-Святошинського бюро технічної інвентаризації (початок XX століття) - церква ікони Казанської Богоматері «Живоносне джерело»

Отже, на території Святошинського району туристи мають можливість відвідати: природно-заповідні території, пам'ятки природи, цінні ландшафти, пам'ятки історії та архітектури.

З огляду на вищенаведені дані, на території Святошинського району є сенс побудови готелю не менше ніж на 100 номерів.

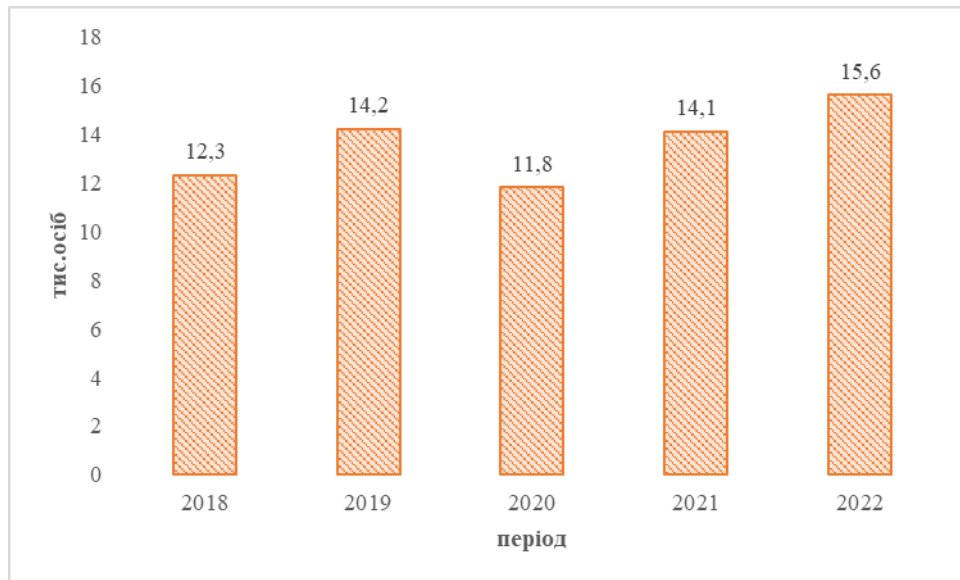


Рис. 2.2 Туристичний потік Святошинського району, тис.осіб за 2018-2022 роки

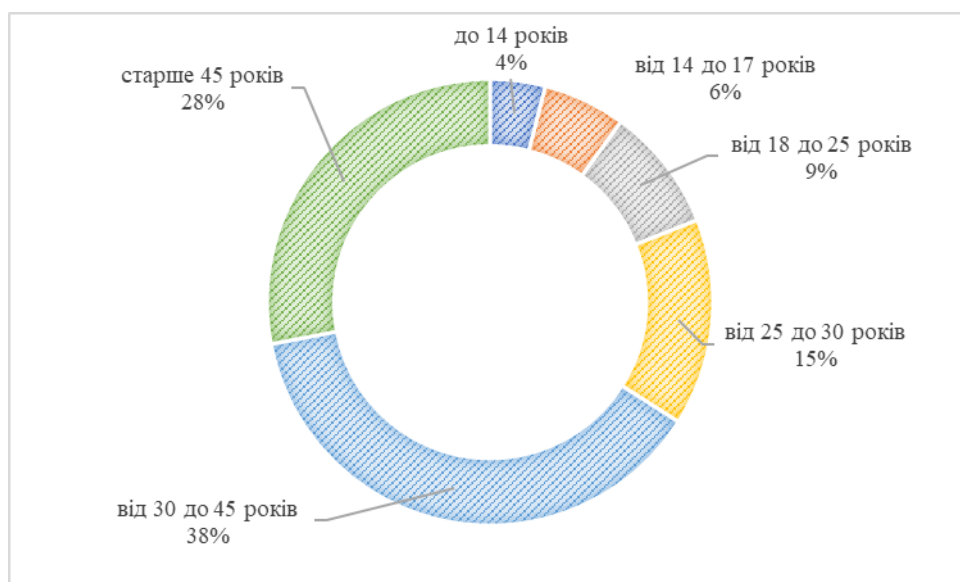


Рис. 2.3 Відсоткове співвідношення вікової категорії туристів

#### 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Для розуміння вимог, необхідних для ефективної організації закладу готельного господарства, треба розуміти концепцію проєктованого готелю. Концепція досліджуваного закладу описана у таблиці 2.3.

**Таблиця 2.3 – Концепція діяльності засобу розміщення**

<b>Ознаки концепції</b>	<b>Характеристика ознак</b>
Тип готелю	Сімейний
Спеціалізація	Готель з центром дитячого розвитку
Категорія	4 зірки
Кількість номерів	100 номерів
Місце знаходження:	
- фактичне	Святошинський район
- знакове	Дитячий табір «Святошин»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Мешканці та гості м. Київ
Основні послуги	Проживання, харчування, дитячий розвиток
Додаткові послуги	Побутові; культурно-дозвілєві; торгівельні (продаж сувенірів, періодичних видань); бізнес-послуги (організація семінарів); фінансові (обмін валют)
Інфраструктура	Готель на 100 номерів; ресторан української кухні на 200 місць (сніданки, обід, вечеря – шведська лінія); бар на 35 місць; приміщення побутового обслуговування; службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення; приміщення поверхового обслуговування; адміністративні приміщення; приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	9900 м <sup>2</sup>

Площа земельної ділянки готелю,  $S_d$ , м<sup>2</sup>, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N$$

де  $n_z$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце (55м<sup>2</sup>/місце);

$N$  – місткість готелю, місць.

$$S_d = 170 \cdot 55 = 9350 \text{ м}^2$$

Отже, місце розташування проектованого готелю є досить вдалим, оскільки готель буде знаходитися у Святошинському районі, де окрім комфортного розміщення в готелі, туристи зможуть насолодитися вечірніми прогулянками по місцевим місцям, в той час як їх діти будуть зайняті з професійними викладачами та вихователями.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Найголовнішими функціональними приміщеннями розвинутого готелю є [24]:

1. Блок приймально-допоміжних приміщень: вхідна зона; зона очікування, прийому, відпочинку та збору організованих груп;
2. Блок приміщень житлової групи: житлові приміщення; приміщення поповерхового обслуговування; приміщення громадського призначення;
3. Блок приміщень харчування;
4. Блок приміщень адміністрації;
5. Блок підсобних і господарських приміщень: склад; інженерно-технічні приміщення;
6. Приміщення культурно-дозвіллевого призначення.

Основні служби готелю та їх обов'язки наведено в табл. 3.1.

**Таблиця 3.1 - Основні служби в готелі**

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

1	2	3
Відділ маркетингу та продажів	-дослідження клієнтів -PR Management -вивчення кон'юнктури -національного і регіонального - ринку готельних послуг	менеджер з продажів, асистент менеджера.
Служба харчування	- послуги харчування гостей	менеджер ресторану, адміністратор залу, офіціант – бармен, шеф – кухар, старший кухар, кухар
Інженерна служба	- підтримання справного стану обладнання готелю	головний інженер, асистент головного інженера, технік
Адміністративний відділ	-вирішення адміністративних питань	менеджер готелю, асистент менеджера, менеджер персоналу, менеджер з питань охорони праці,
Бухгалтерія	- ведення бухгалтерської звітності	головний бухгалтер, бухгалтер по нарахуванню заробітної плати,
Служба обслуговування номерного фонду	- підтримання чистоти у номерах	менеджер служби, старша покоївка, покоївка, коридорний,
Служба навчання та дитячого розвитку	- забезпечення інтелектуального та оздоровчого розвитку дітей	викладач з програмування, викладач іноземних мов, фітнес-інструктор
Служба безпеки	- забезпечення режиму роботи з охорони будівлі, території, устаткування. - забезпечення режиму допуску осіб та персоналу. - розробка концепції безпеки.	менеджер охоронної служби, менеджер протипожежної охорони, черговий охоронець.

Організаційна структура управління проєктованим готелем представлена на рис. 3.1. За такої структури управління вся повнота влади покладається на лінійного керівника (у цьому випадку на директора), який очолює колектив готелю.

Характерні риси лінійно-функціональної системи управління полягають в єдиноначальності, але при цьому для конкретних завдань управління формуються спеціальні відділи, а фахівці володіють певним набором знань, умінь і навичок у даній сфері.

Плюси лінійної структури проєктованого готелю:

- чітка концепція обопільних взаємовідносин функцій і підрозділів;
- чітка концепція єдиноначальності – єдиний начальник зосереджує у власних руках управління всією сукупністю процесів, що мають спільну мету;
- чітко сформульована відповідальність;

– стрімка реакція виконавчих підрозділів на безпосередні настанови вищих.

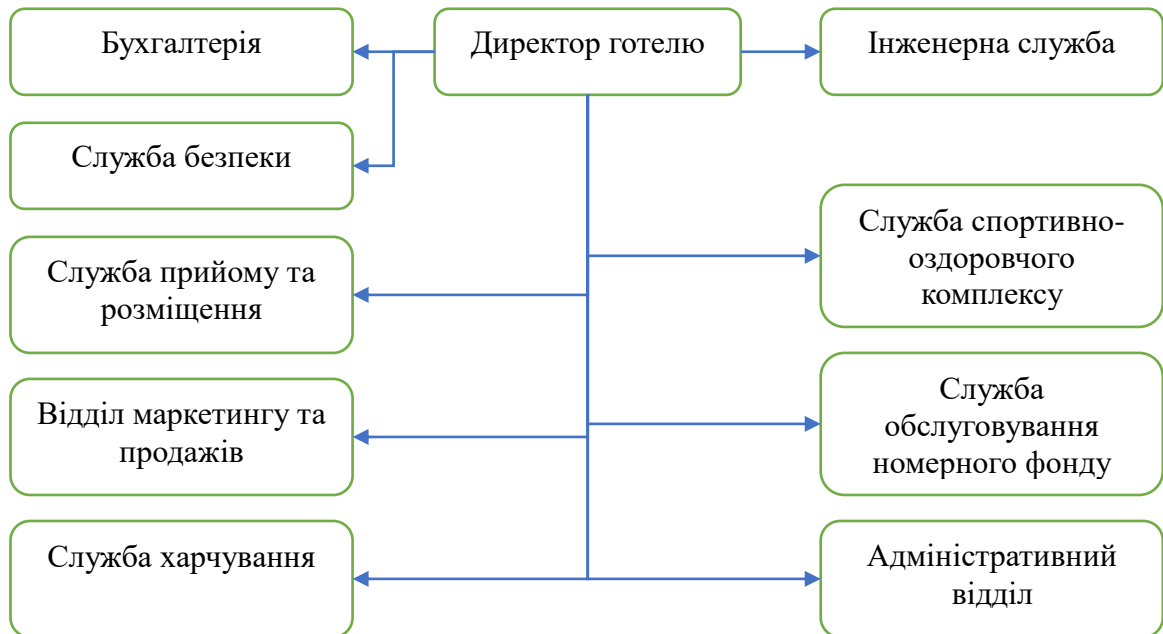


Рис. 3.1 Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління готелем

Мінуси лінійної структури не менш значущі, ніж плюси, водночас потрібно зауважити, що кожен із мінусів може працювати в різних умовах по різному, залежно від стилю керівника, завдань, які встановлені у готелі завдань, зовнішньої кон'єктури:

- відсутність ланок, що займаються питаннями стратегічного планування;
- у роботі керівників фактично всіх ступенів оперативні труднощі (плинність) переважають над стратегічними;
- спрямованість до тяганини і перекладання відповідальності при постановці завдань, що вимагають участі багатьох підрозділів;
- незначна еластичність і пристосованість до зміни ситуації;
- критерії продуктивності та якості праці підрозділів і ресторану загалом – різні;
- тенденція до формалізації оцінки ефективності та якості роботи підрозділів призводить зазвичай до виникнення атмосфери страху і роз'єднаності;

- перевантаженість управлінців верхнього рівня;
- висока залежність результатів роботи системи від кваліфікації, особистих і ділових достоїнств вищих управлінців.

Структурна схема проєктованого закладу готельного-ресторанного господарства наведена на рис. 3.2.



Рис. 3.2. Функціональна схема засобу розміщення

Усі перераховані блоки є взаємозалежними з урахуванням специфіки функціонального процесу.

Блок приміщень приймально-вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Вестибюль та вхід до готелю облаштований двома круглими, автоматичними розсувними дверима. Радіус вхідних дверей – 2 метри.

Функціональна організація приміщень приймально-вестибюльної групи забезпечує раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями приймально-вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

У вестибюлі дотримується чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів.

Державним стандартом ДСТУ 4269:2003 передбачені норми площі для вестибюлю, які залежать від зірковості закладу готельного господарства [25]. Таким чином, для чотирьохзіркового готелю передбачена мінімальна площа вестибюлю – 50 кв.м.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна. Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів.

Зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається 0,74 м<sup>2</sup> на 1 місце.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей. Рекреаційна зона облаштована м'якими диванами та журнальними столиками зі скла.

### 3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Одним зі структурних підрозділів готельного підприємства виступає служба прийому та розміщення гостей. Служба прийому та розміщення (служба

портъе) – це підрозділ готелю, що здійснює прийом і реєстрацію гостей, які прибувають, їх розміщення в номери. Саме цей підрозділ наділяє людину статусом «гість». Ця служба є джерелом, яке володіє повною інформацією про того чи іншого гостя. Тому керує службою менеджер відділу прийому та розміщення.

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи представлено в табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Диван	Венето	3	1530x830x930	3,81
Крісла для відпочинку	Венето	6	750x830x930	3,74
Журнальний столик	Lack	5	450x900x550	1,62
Акваріум для риб	Diversa Startup Led	2	1600x800x1400	2,56
Контейнер-урна для сміття	S-Line	3	700x330x260	0,69
<b>Всього</b>				<b>12,42</b>
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Imperia	1	1400x900x1100	1,26
Стілець	Gastro	4	450x450x1020	0,82
Шафа для зберігання ключів	Optima	1	830x420x1950	0,70
<b>Всього</b>				<b>2,78</b>
Площа для прийому організованих груп				<b>6,0</b>
Кімната чергового адміністратора				
Диван	Венето	1	1530x830x930	1,27
Стіл	Lack	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Новий стиль	2	610x410x795	0,56
Шафа	Марк	1	2060x900x540	0,49
<b>Всього</b>				<b>3,03</b>
Санвузол жіночий				
Унітаз	Cersanit	3	800x600x700	1,44
Раковина	Cersanit Como	3	420x400x145	0,51
Сушарка	LG	2	450x450x600	0,40
<b>Всього</b>				<b>2,35</b>

1	2	3	4	5
<b>Санвузол чоловічий</b>				
Унітаз	Cersanit	2	800x600x700	0,96
Пісуар	Cersanit	2	540x500x700	0,54
Раковина	Cersanit Como	2	420x400x145	0,34
Сушарка	LG	2	450x450x600	0,41
<b>Всього</b>				<b>2,25</b>
<b>Санвузол для маломобільних груп населення</b>				
Пісуар	Cersanit	1	540x500x700	0,27
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
Сушарка	LG	1	450x450x600	0,20
<b>Всього</b>				<b>0,64+20% = 0,77</b>
<b>Сейфова</b>				
Сейф	Safety	6	450x900x1800	2,43
Стіл	Lack	1	1200x590x760	0,71
Диван	Венето	1	1530x830x930	1,27
<b>Всього</b>				<b>4,41</b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Унітаз	Cersanit	2	800x600x700	0,96
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
Сушарка	LG	1	450x450x600	0,20
<b>Всього</b>				<b>1,33</b>
<b>Гардероб</b>				
Вішак	Венето	4	1530x830x930	5,08
Стілець	Gastro	1	450x450x1020	0,20
<b>Всього</b>				<b>5,28</b>
<b>Швейцарська зона</b>				
Візки	-	8	890x650x650	4,63
Диван	Венето	2	1530x830x930	2,54
Стіл	Lack	1	1200x590x760	0,71
<b>Всього</b>				<b>7,88</b>
<b>Камера схову</b>				
Стелаж	Меткас	8	1500x600x1800	7,20
<b>Всього</b>				<b>7,20</b>
<b>Пост охорони</b>				
Диван	Венето	1	1530x830x930	1,27
Стіл	Lack	1	1200x590x760	0,71
Стілець	Новий стиль	2	610x410x795	0,56
Шафа	Марк	1	2060x900x540	0,49
<b>Всього</b>				<b>3,03</b>
<b>Разом</b>				<b>57,96</b>

Таким чином, корисна площа приміщень приймально-вестибюльної групи склала 57,96 м<sup>2</sup>.

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

$$S_{заг} = \frac{S_{кор}}{k}$$

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

$$S_{заг} = \frac{57,96}{0,35} = 165,6 \text{ м}^2$$

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

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, $m^2$	Нормативна площа приміщень, $m^2$
Вестибюль	12,42/0,35=35,5	170,0
Бюро прийому і реєстрації	2,78/0,35=7,9	12,0
Кімната чергового адміністратора	3,03/0,35=8,7	12,0
Санвузол жіночий	2,35/0,35=6,7	11,0
Санвузол чоловічий	2,25/0,35=6,4	11,0
Санвузол для маломобільних груп населення	0,77/0,35=2,19	6,0
Сейфова	4,41/0,35=12,6	8,0
Службовий санітарно-технічний блок	1,33/0,35=3,8	8,0
Гардероб	5,28/0,35=15,1	6,0
Швейцарська зона	7,88/0,35=22,5	4,0
Камера схову	7,20/0,35=20,6	12,0
Пост охорони	3,03/0,35=8,7	2,0
Площа для прийому організованих груп	-	6,0
<b>Всього</b>	<b>148,5</b>	<b>198,0</b>

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4.

Отже, Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень проєктованого готелю склала 306,2  $m^2$ .

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	170,0
Бюро прийому і реєстрації	12,0
Кімната чергового адміністратора	8,7
Санвузол жіночий	11,0
Санвузол чоловічий	11,0
Санвузол для маломобільних груп населення	6,0
Сейфова	12,6
Службовий санітарно-технічний блок	8,0
Гардероб	15,1
Швейцарська зона	22,5
Камера схову	20,6
Пост охорони	8,7
Площа для прийому організованих груп	6,0
<b>Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	<b>306,2</b>

### 3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства сформуємо відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [26] та надати у вигляді табл. 3.5.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду сімейного готелю з центром дитячого розвитку категорії 4\* на 100 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	5	10
Люкс	2	2	5	10
Напівлюкс	1	1	5	5
Номер I категорії	1	1	25	25
Номер I категорії	1	2	50	100
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	10	20
<b>Всього</b>			<b>100</b>	<b>170</b>

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати.

Корисна площа номеру,  $S_{\text{кор}}$ , м<sup>2</sup>, 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 <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<b>Номер «Апартамент»</b>				
<b>Спальня</b>				
Ліжко двоспальне	Арт-Ніко Вікторія	1	1760x2200x40	3,87
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	2	41x41x57	0,03
Туалетний столик	Вікторія	1	90x43x78	0,01
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	1995x610x2250	1,22
<b>Всього</b>				<b>5,13</b>
<b>Вітальня</b>				
Диван	Vetro Оскар	1	2222x1111x68	2,47
Крісло	Злата меблі Каваллі	2	102x98x96	0,02
Стілець	Афіна	2	40,5x40,5x51,5	0,003
Журнальний столик	Signal Delia II мрамур	1	590x590x52	0,35
Тумба під телевизор	Vega KJVG629	1	1380x40,5x79	0,06
Консоль	Merx Moderno MH540	1	100x40x92	0,004
Міні-бар	PLATINUM SM 301	1	512x412x423	0,21
Сейф	Valberg SH-30 EL	1	300x440x355	0,13
<b>Всього</b>				<b>3,25</b>
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Ванна	Riva Manon R 170*110	1	1700x1100x48	1,87
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Раковина	Cersanit Como	1	220x400x145	0,09
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
<b>Всього</b>				<b>3,26</b>
<b>Додатковий санітарний вузол</b>				
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17

1	2	3	4	5
Полиця	Aqua Rodos	1	700x700x450	0,49
<b>Всього</b>				<b>1,14</b>
<b><i>Передпокій</i></b>				
Шафа для одягу	Вікторія	1	995x610x2250	0,61
Пуф	Richman Крісті Zenit 8	1	42x34x34	0,003
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
<b>Всього</b>				<b>0,71</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>13,49</b>
<b><u>Номер «Люкс»</u></b>				
<b><i>Спальня</i></b>				
Ліжко двоспальне	Арт-Ніко Вікторія	1	1760x2200x40	3,87
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	2	41x41x57	0,03
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	1995x610x2250	1,22
<b>Всього</b>				<b>5,12</b>
<b><i>Вітальня</i></b>				
Диван	Vetro Оскар айворі	1	2222x1111x68	2,47
Стілець	Афіна	2	40,5x40,5x51,5	0,003
Журнальний столик	Signal Delia II мармур	1	590x590x52	0,35
Тумба під телевизор	Vega KJVG629	1	1380x40,5x79	0,06
Міні-бар	PLATINUM SM 301	1	512x412x423	0,21
<b>Всього</b>				<b>3,09</b>
<b><i>Основний санітарний вузол</i></b>				
Ванна	Riva Manon R 170*110	1	1700x1100x48	1,87
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Раковина	Cersanit Como	1	220x400x145	0,09
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
<b>Всього</b>				<b>3,26</b>
<b><i>Додатковий санітарний вузол</i></b>				
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
Полиця	Aqua Rodos	1	700x700x450	0,49
<b>Всього</b>				<b>1,14</b>
<b><i>Передпокій</i></b>				
Шафа для одягу	Вікторія	1	995x610x2250	0,61
Пуф	Richman Крісті Zenit 8	1	42x34x34	0,003
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
<b>Всього</b>				<b>0,71</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>13,32</b>
<b><u>Номер «Напівлюкс»</u></b>				
<b><i>Спальня</i></b>				
Ліжко односпальне	Арт-Ніко Вікторія	1	1060x2200x40	2,33
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	1	41x41x57	0,002
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	995x610x2250	0,61
<b>Всього</b>				<b>2,94</b>
<b><i>Основний санітарний вузол</i></b>				
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
<b>Всього</b>				<b>1,30</b>
<b><i>Додатковий санітарний вузол</i></b>				
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48

1	2	3	4	5
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>0,65</b>
<b><i>Передпокій</i></b>				
Шафа для одягу	Вікторія	1	995x610x2250	0,61
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
<b>Всього</b>				<b>0,70</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>5,59</b>
<b><u>Номер «І категорії» 1 місцевий</u></b>				
<b><i>Спальня</i></b>				
Ліжко односпальне	Арт-Ніко Вікторія	1	1060x2200x40	2,33
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	1	41x41x57	0,002
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	995x610x2250	0,61
<b>Всього</b>				<b>2,94</b>
<b><i>Основний санітарний вузол</i></b>				
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>1,95</b>
<b><i>Передпокій</i></b>				
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
Пуф	Richman Крісті Zenit 8	1	42x34x34	0,003
<b>Всього</b>				<b>0,093</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>4,98</b>
<b><u>Номер «І категорії» 2 місцевий</u></b>				
<b><i>Спальня</i></b>				
Ліжко односпальне	Арт-Ніко Вікторія	2	1060x2200x40	4,66
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	1	41x41x57	0,002
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	995x610x2250	0,61
<b>Всього</b>				<b>5,27</b>
<b><i>Основний санітарний вузол</i></b>				
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>1,95</b>
<b><i>Передпокій</i></b>				
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
Пуф	Richman Крісті Zenit 8	1	42x34x34	0,003
<b>Всього</b>				<b>0,093</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>7,31</b>
<b><u>Номер «І категорії для маломобільних груп населення» 2 місцевий</u></b>				
<b><i>Спальня</i></b>				
Ліжко односпальне	Арт-Ніко Вікторія	1	1060x2200x40	2,33
Ліжко багатофункціональне	Invacare	1	1030x2140x800	2,21
Тумбочка для ліжка	Jawa JWK111	2	41x41x57	0,03
Шафа	Вікторія з дзеркалами	1	995x610x2250	0,61
<b>Всього</b>				<b>5,18</b>

1	2	3	4	5
<b>Основний санітарний вузол</b>				
Душова кабіна	Deante Funkia KYP-653K R-90	1	900x900x1700	0,81
Туалетний стіл	Aqua Rodos Вінтаж	1	700x700x450	0,49
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Унітаз з ручками для тримання	Kolo TOP	1	634x455x660	0,29
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>2,24</b>
<b>Передпокій</b>				
Полиця для взуття	Вікторія		220x400x145	0,09
Шафа для одягу	Вікторія	1	995x610x2250	0,61
Пуф	Richman Крісті Zenit 8	1	42x34x34	0,003
<b>Всього</b>				<b>0,70</b>
<b>Всього номеру</b>				<b>8,12</b>

На основі корисної площі, Skor, визначаємо орієнтовну загальну площу номерів, Sзаг, м<sup>2</sup>.

Розраховану загальну площу номерів порівнюємо з нормативною. У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна. Остаточні площі номерів наводяться у вигляді табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів сімейного готелю з центром дитячого розвитку категорії 4\* на 100 номерів**

Тип номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	$\frac{5,13 + 3,25}{0,35} = 23,94$	$\frac{3,26}{0,35} = 9,31$	$\frac{1,14}{0,35} = 3,26$	$\frac{0,71}{0,35} = 2,03$	38,54
Люкс	$\frac{5,12 + 3,09}{0,35} = 23,46$	$\frac{3,26}{0,35} = 9,31$	$\frac{1,14}{0,35} = 3,26$	$\frac{0,71}{0,35} = 2,03$	38,06
Напівлюкс	$\frac{2,94}{0,35} = 8,4$	$\frac{1,30}{0,35} = 3,71$	$\frac{0,65}{0,35} = 1,86$	$\frac{0,70}{0,35} = 2,00$	15,97
Номер I категорії	$\frac{2,94}{0,35} = 8,4$	$\frac{1,95}{0,35} = 5,57$		$\frac{0,093}{0,35} = 0,27$	14,24
Номер I категорії	$\frac{5,27}{0,35} = 15,06$	$\frac{1,95}{0,35} = 5,57$		$\frac{0,093}{0,35} = 0,27$	20,90
Номер I категорії для маломобільних груп населення	$\frac{5,18}{0,35} = 14,80$	$\frac{2,24}{0,35} = 6,40$		$\frac{0,70}{0,35} = 2,00$	23,20

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 <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Хол				
Диван	Венето	2	1530x830x930	2,54
Крісла для відпочинку	Венето	3	750x830x930	1,87
Журнальний столик	Lack	2	450x900x550	0,99
Кулер для води	VIO X903-FEC Silver	1	380x400x1050	0,15
<b>Всього</b>				<b>5,55</b>
Кімната чергового персоналу				
Шафа для чистої білизни	Гелар	1	1550x2034x495	3,15
Етажерка	Гелар	1	382x2034x495	0,78
Журнальний столик	Lack	1	450x900x550	0,41
Диван	Венето	1	1530x830x930	1,27
<b>Всього</b>				<b>5,61</b>
Комора для брудної білизни				
Візки для брудної білизни	PLEIADI C	2	1470x570x1360	1,68
<b>Всього</b>				<b>1,68</b>
Комора притирального інвентарю				
Стелаж	Restte	2	480x800x1450	0,77
Комод	Гелар	1	450x380x900	0,17
Шафа	Гелар	1	1550x2034x495	3,15
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>1,26</b>
Приміщення для зберігання візків покоївки				
Візки для обслуговування в номерах	PLEIADI C	2	1470x570x1360	1,68
Шафа	Гелар	1	1550x2034x495	3,15
<b>Всього</b>				<b>4,83</b>

1	2	3	4	5
Санвузол для персоналу				
Душова кабіна	Deante Funkia	1	900x900x1700	0,81
Унітаз	Cersanit	1	800x600x700	0,48
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
<b>Всього</b>				<b>1,46</b>
Сервізна				
Сервант	Гелар	1	950x490x1440	0,46
Виробничий стіл	Венето	1	1200x580x850	0,69
Раковина	Cersanit Como	1	420x400x145	0,17
Сервірувальний візок	КА402FB	3	590x900x900	1,59
<b>Всього</b>				<b>2,91</b>

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м <sup>2</sup>	Нормативна площа приміщень, м <sup>2</sup>
Хол	$\frac{5,55}{0,35} = 15,86$	30,0
Кімната чергового персоналу	$\frac{5,61}{0,35} = 16,03$	12,0
Комора для брудної білизни	$\frac{1,68}{0,35} = 4,80$	6,0
Комора притирального інвентарю	$\frac{1,26}{0,35} = 3,60$	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївки	$\frac{4,83}{0,35} = 13,80$	12,0
Санвузол для персоналу	$\frac{1,46}{0,35} = 4,17$	4,0
Сервізна	$\frac{2,91}{0,35} = 8,31$	7,0

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

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

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	16,0
Комора для брудної білизни	6,0
Комора притирального інвентарю	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївки	13,80
Санвузол для персоналу	4,0
Сервізна	8,0

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення здобувачі наводять 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	вищій	90	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт», вільний вибір страв	Повне обслуговування офіціантами	Українська, європейська кухня, дитяче меню	7.00-22.00 (без вихідних)
Лобі-бар	вищій	35	Мешканці готелю	«А ля карт»	Часткове обслуговування офіціантами	Українська, європейська кухня	цілодобово (без вихідних)
Їдальня для персоналу	вищій	40	Персонал готелю	Вільний вибір страв	Самообслуговування	Українська, європейська кухня	7.00-9.00 13.00-14.00 18.00-20.00 (без вихідних)

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма – це обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва. Також, за іншим визначенням, виробнича програма закладу ресторанного господарства – це сукупність продукції певної номенклатури та асортименту, яка має бути виготовленою в плановий період у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією, концепцією та виробничою потужністю закладу ресторанного господарства.

Режим роботи ресторану проектного готелю – 07.00-22.00.

Меню складається на основі техніко-технологічних карт.

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Розроблені меню закладів ресторанного господарства наводимо у вигляді табл. 3.12-3.14.

**Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
<b>Холодні страви і закуски</b>		
згідно ТК	Закриті бутерброди с лососем	55
згідно ТК	Закриті бутерброди з шинкою	55
згідно ТК	Валован з куркою	60
згідно ТК	Салат рибний (осетр, картопля, огірки, помідори, морква, цвітна капуста, олія)	70
згідно ТК	Салат «Делікатесний» (помідори, спаржа, огірки, капуста, олія)	80
згідно ТК	Салат «Вітамінний» (селера, морква, яблуко, горіхи, ізюм, сметана)	80
згідно ТК	Салат м'ясний (яловичина, картопля, огірки, яйця, салат, майонез)	80
згідно ТК	Асорті м'ясне (балик, шинка, буженина)	80
згідно ТК	Сир к/м	50
згідно ТК	Йогурт (з чорносливом, з курагою, полуничний, вишневий)	150
згідно ТК	Молоко	100
згідно ТК	Вершки - порційні	20
<b>Гарячі закуски</b>		
згідно ТК	Сосиски з гірчицею	150/10

*продовження табл. 3.12*

1	2	3
згідно ТК	Геркулес - молочна каша	120

згідно ТК	Варене яйце	60
згідно ТК	Ячня з домашньою ковбасою	190
згідно ТК	Омлет овочевий зі спаржею та помідорами	170
згідно ТК	Млинці зі шпинатом та сиром «Фета»	180
згідно ТК	Млинці з полуничним джемом	130/20
згідно ТК	Сирники зі сметаною	160/15
	<b>Солодкі страви</b>	
згідно ТК	Яблуко печене з сиром	160
згідно ТК	Яблуко запечене з медом	150
згідно ТК	Святковий пиріг (пісочне тісто, сиркова маса)	165
згідно ТК	Булочка з абрикосовим джемом	120
згідно ТК	Мед	12
згідно ТК	Шоколадна паста	15
згідно ТК	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/ківі)	100/100/100/100
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Кава латте	200
згідно ТК	Кава «Мокко»	250
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	250
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою	250
згідно ТК	Чай зелений	250
	<b>Хлібобулочні вироби</b>	
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб житній	30

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

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
	<b>Фірмові страви</b>	
згідно ТК	Рибне тріо на ніжному авокадо з маслинами	160
згідно ТК	Салат - фреш з тунцем (листя салату, тунець, помідори черрі, рукола, сир «Пармезан»)	190
згідно ТК	Баклажани по - пармські з сиром «Моцарелла»	170
згідно ТК	Стейк лосося смажений на грилі з болгарським перцем під вершково - гірчичним соусом	270
	<b>Холодні страви і закуски</b>	
згідно ТК	Оселедчик на відварній картоплі з ялтинською цибулею і яблучним соусом	280/50
згідно ТК	Карпаччо з лосося на імбирно - оливковому соусі з сиром «Пармезан»	175
згідно ТК	Севіче з лосося з червоною цибулею і руколою	150
згідно ТК	Салат «Нісуаз» з підкопченим тунцем під ковпаком	180
згідно ТК	Салат «Цезар» в класичному вигляді	175
згідно ТК	Теплий салат з яловичиною та соусом «Унагі»	160/25
згідно ТК	Салат «Вітамінний» з буряком і кедровими горіхами	180
згідно ТК	Салат з карамелізованими грибами і паростками сої	185

*продовження табл. 3.13*

1	2	3
згідно ТК	Мікс - салату з в'яленими томатами, авокадо та кедровими	190

	горіхами	
згідно ТК	Карпаччо з яловичини на соусі «Бальзамік» з каперсами та сиром «Пармезан»	150
	<b>Гарячі закуски</b>	
згідно ТК	Тигрові креветки з шпинатом під вершково - томатним соусом	120/100/80
згідно ТК	Листковий пиріг з лососем і шпинатом на гранатовому соусі	180/20
згідно ТК	Аспарагус томлений на травах з тростинним цукром подається з ягідним соусом	120/30
згідно ТК	Овочі обсмажені на грилі і заправлені ароматним часником	200
	<b>Перші страви (супи)</b>	
згідно ТК	Рибний суп з лососем та вершками	350
згідно ТК	Суп з куркою та локшиною (м'ясо курки, цибуля ріпчаста, зелень, локшина)	250
згідно ТК	Суп з домашніх курчат з перепелиними яйцями та зеленою	250
згідно ТК	Гаспачо зі свіжих томатів та овочів з суцвіттям ароматного базиліка	300
згідно ТК	Суп-пюре з броколі ( броколі, цибуля ріпчаста, вершки)	250
	<b>Другі гарячі страви</b>	
згідно ТК	Морські гребінці на мусі з селери подаються з овочевим рататуєм	100/100/60
згідно ТК	Філе дорадо з аспарагусом під лаймовим соусом	160/50/50
згідно ТК	Лосось на шпинатній подушці	170/55
згідно ТК	Лосось запечений з травами та лимоном	200
згідно ТК	Ребра ягняти зі смаженими цукіні та томатами під соусом «Джинджер»	240/50/50
згідно ТК	Медальйони з яловичини в беконі, подаються під винним соусом	190/50
згідно ТК	Стейк «Арачера» подається з печеною картоплею, перцем халапеньо і соусом «Бальзамік»	300/200/60/80
згідно ТК	Куряче філе запечене з сиром подається з овочами гриль	150/80
згідно ТК	Качина ніжка з жульеном з яблук і ягідним соусом	200/100/30
згідно ТК	Котлета по - київські подається з вершковим соусом з лисичок і трюфельної пасти	200/40
згідно ТК	Ніжна куряча печінка з карамельними яблуками «Фломбе» і ремоладною цибулею	160/80/30
	<b>Солодкі страви</b>	
згідно ТК	Легкий яблучно - сирний торт	140
згідно ТК	Торт «Наполеон»	140
згідно ТК	Медовик зі сметано - вершковим кремом	120
згідно ТК	Шоколадний «Фондан»	110/50
згідно ТК	Морозиво з ягодами	160/30
згідно ТК	Фруктова тарілка (банани, груші, виноград, персик)	100/100/100/100
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Кава латте	200
згідно ТК	Кава «Мокко»	250
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	250
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою	250
згідно ТК	Чай зелений	250

продовження табл. 3.13

1	2	3
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	

згідно ТК	Фреш яблучний	400
згідно ТК	Фреш апельсиновий	400
згідно ТК	Вода газована	300
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб житній	30

Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу для дітей наведено в табл. 3.14.

**Таблиця 3.14 – Меню вільного вибору страв ресторану вищого класу для дітей**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
	<b>Фірмові страви</b>	
згідно ТК	Піца з шинкою та сиром (тісто, томатна основа, шинка, сир мацарелла)	220
згідно ТК	Макарони «Казкові дудочки» (відварні макарони з тертим сиром)	150/30
згідно ТК	Кукурудза відварна на пару з оливковою олією та сіллю	100
згідно ТК	Креветки в паніровці з сирно-вершковим соусом	140
	<b>Холодні страви і закуски</b>	
згідно ТК	Овочевий салатик (свіжі огірки та помідори «Черрі», рослинна олія)	150
згідно ТК	Овочева соломка	150
згідно ТК	Салат фруктовий з морозивом	180
	<b>Гарячі закуски</b>	
згідно ТК	Курячі нагетси з томатним соусом	120/50
згідно ТК	Відварні сосиски	150
згідно ТК	Овочева соломка з сирним соусом	120/30
	<b>Перші страви (супи)</b>	
згідно ТК	Супчик «Казковий» (яловичий бульйон з фрикадельками та веселими овочевими фігурками)	200
згідно ТК	Супчик «Півник» (куриний бульйон з лапшою та перепелиним яйцем)	200
згідно ТК	Крем-суп з броколі та вершками	200/30
	<b>Другі гарячі страви</b>	
згідно ТК	«Смачна рибка» (відварний лосось з повітряним картопляним пюре)	60/150
згідно ТК	Котлетки «Їжачки» (соковиті котлетки з курки з картоплею фрі)	100/150
згідно ТК	Тефтельки з телятини на пару з вершковим соусом та картопляним пюре	100/150
згідно ТК	Пельмені домашні зі свинини та телятини з кетчупом / сметаною	150/30

*продовження табл. 3.14*

1	2	3
згідно ТК	Омлет	150

згідно ТК	Вівсяна каша з ягодами та тостом	150/30/50
	<b>Солодкі страви</b>	
згідно ТК	Пиріжок з малиною	50
згідно ТК	Млинці з вареним згущеним молоком та ягодами	100
згідно ТК	Журавлиний кисіль з вершками	200/50
згідно ТК	Шоколадний мус	150
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Какао	200
згідно ТК	Капучино	200
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Фреш яблучний	400
згідно ТК	Фреш апельсиновий	400
згідно ТК	Молочний коктейль з полуницею /бананом та тертим шоколадом	200
згідно ТК	Вода газована / не газована	300
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>	
згідно ТК	Хліб пшеничний	30
згідно ТК	Хліб житній	30

Меню лобі-бару наведено в табл. 3.15.

**Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару**

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, мл
1	2	3
	<b>Коктейлі безалкогольні</b>	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, тростниковий цукор, сироп «мохіто», содова)	300
	<b>Коктейлі алкогольні</b>	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (ром, м'ята, лайм, тростниковий цукор, сироп «мохіто», содова)	300
згідно ТК	Коктейль «Апероль шпріц» (вино ігристе, содова, аперетив «Апероль», скибочка апельсину)	250
згідно ТК	Коктейль «Віскі сауер» (віски, лимонний фреш, цукровий сироп, білок курячого яйця)	120
згідно ТК	Коктейль «Абсолют мул» (горілка, імбирний п/ф, лимонний фреш, содова, тонік «Швепс», лайм, м'ята)	210
	<b>Віскі</b>	
згідно ТК	Віскі «Джоні Уокер Red Label» (Шотландія, 40% об.)	50
згідно ТК	Віскі «Джоні Уокер Black Label» (Шотландія, 40% об.)	50
згідно ТК	Віскі «Чівас Рігал 12 років» (Шотландія, 40% об.)	50
	<b>Коньяк / бренді</b>	
згідно ТК	Коньяк «Хеннесі V.S.» (Франція, 40% об.)	50
згідно ТК	Коньяк «Хеннесі V.S.O.P.» (Франція, 40% об.)	50
згідно ТК	Бренді «Sandeman» (Іспанія, 36% об.)	50
згідно ТК	Бренді «Арапат 5*» (Вірменія, 36% об.)	50

*продовження табл. 3.15*

1	2	3
	<b>Пунші</b>	
	Пунш фруктовий (сік, клюква, домашній лікер, горілка, лайм, лимон,	300

	грейпфрут)	
	<b>Горілка / джин / текіла</b>	
згідно ТК	Горілка «Хлібний Дар» (Україна, 40% об.)	50
згідно ТК	Горілка «Житня» (Україна, 40% об.)	50
згідно ТК	Горілка «Немірофф» (Україна, 40% об.)	50
згідно ТК	Джин «Beefeater» (Великобританія, 40% об.)	50
згідно ТК	Джин «Beefeater pink» (Великобританія, 40% об.)	50
згідно ТК	Джин «Gordons dry» (Великобританія, 37,5% об.)	50
згідно ТК	Текіла «Olmeca» (Мексика, 38% об.)	50
згідно ТК	Текіла «Olmeca gold» (Мексика, 38% об.)	50
згідно ТК	Текіла «Jose cuervo» (Мексика, 38% об.)	50
	<b>Мінеральні води</b>	
згідно ТК	Вода «Бон Буассон» мінеральна сильногазована, Україна	0,5
згідно ТК	Вода «Моршинська» слабогазована мінеральна природна столова, Україна	0,5
згідно ТК	Вода «Миргородська» сильногазована мінеральна природна лікувально-столова, Україна	0,5
згідно ТК	Вода «Badoit» слабогазована мінеральна, Франція	0,33/0,75
згідно ТК	Вода «Evian» природна мінеральна, Франція	0,30/0,5
згідно ТК	Вода «Vorjomi» мінеральна лікувальна, Грузія	0,33/0,5
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Кава латте	200
згідно ТК	Кава «Мокко»	250
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	250
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою	250
згідно ТК	Чай зелений	250
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>	
згідно ТК	Фреш яблучний	400
згідно ТК	Фреш апельсиновий	400
згідно ТК	Вода газована	300
	<b>Холодні закуски</b>	
згідно ТК	Овочева соломка	150
згідно ТК	Брускети з лососем та вершковим маслом	100/60/10
згідно ТК	Брускети з баликом та зелено	80/45/10

В закладі ресторанного господарства планується реалізувати винно-горілчані вироби, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв (табл. 3.16).

Технологічні розрахунки починають з визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня, відповідно до типу підприємства та його потужностей.

**Таблиця 3.16 – Карта напоїв ресторану вищого класу**

Назва напою	Величина порції або ємність пляшки, л
-------------	---------------------------------------

<b>Вино-горілчані вироби</b>	
Горілка «Хлібний Дар» (Україна, 40% об.)	0,5
Горілка «Життя» (Україна, 40% об.)	0,5
Горілка «Немірофф» (Україна, 40% об.)	0,5
Ігристе вино «Асті Мартіні» (Італія, 7,5% об.)	0,75
Ігристе вино «Базалеті» (Грузія, 12% об.)	0,75
Ігристе вино «Артемівське» (Україна, 12% об.)	0,75
Коньяк «Хеннессі V.S.» (Франція, 40% об.)	0,5
Коньяк «Хеннессі V.S.O.P.» (Франція, 40% об.)	0,5
Віскі «Джоні Уокер Red Label» (Шотландія, 40% об.)	0,5
Віскі «Джоні Уокер Black Label» (Шотландія, 40% об.)	0,5
Віскі «Чівас Рігал 12 років» (Шотландія, 40% об.)	0,5
Лікер «Амаретто Дисароно» (Італія, 28% об.)	0,5
Лікер «Самбука» (Італія, 40% об.)	0,5
<b>Мінеральні води</b>	
Вода «Бон Буассон» мінеральна сильногазована, Україна	0,5
Вода «Моршинська» слабогазована мінеральна природна столова, Україна	0,5
Вода «Миргородська» сильногазована мінеральна природна лікувально-столова, Україна	0,5
Вода «Badoit» слабогазована мінеральна, Франція	0,33/0,75
Вода «Evian» природна мінеральна, Франція	0,30/0,5
Вода «Vorjomi» мінеральна лікувальна, Грузія	0,33/0,5
<b>Фруктові води</b>	
Напій «Живчик» безалкогольний соковмісний сильногазований, Україна	0,33/0,5
Напій «Лимонад» безалкогольний сильногазований, Україна	0,5
Напій «Coca Cola» безалкогольний ароматизований сильногазований, Україна	0,33/0,5
Напій «Sprite» безалкогольний ароматизований сильногазований, (Україна)	0,33/0,5
Напій «Fanta» безалкогольний соковмісний сильногазований, (Україна)	0,33/0,5
Напій «Pepsi» безалкогольний сильногазований, (Україна)	0,33/0,5
Напій «Schweppes Indian Tonic» безалкогольний сильногазований, (Україна)	0,5
Напій «Schweppes Bitter Lemon» безалкогольний сильногазований, (Україна)	0,5
Соки в асортименті (Україна)	

Графік завантажень торгового залу ресторану на 90 місць зображений в таблиці 3.17.

**Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану вищого класу на 90 місць**

Години роботи	Оборотність місяця за 1 годину, год.	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
07-10	Сніданок для мешканців готелю		153
10-11	Перерва		
11-12	1,5	30	54
12-13	1,5	40	68
13-14	1,5	70	95
14-15	1,5	60	81
15-16	1,5	40	68
16-17	1,5	20	41
18-19	0,6	40	22
19-20	0,6	70	38
20-21	0,6	80	54
21-22	0,6	50	43
Всього відвідувачів за день			602
Денна оборотність місяця			6,7

Найвищі показники завантаженості торговельної зали ресторану спостерігається в проміжку часу між 07.00 та 10.00, а також з 14.00 до 15.00. Обумовлюється це тим, що ранкові години – це години сніданку в форматі шведського столу, розрахованого на майже стовідсоткове відвідування гостями конгрес-готелю. Саме в цей час більша частина гостей снідає та навідується до зали ресторану.

Найнижчі показники зареєстровані в проміжках часу між сніданком та обідом, а також одразу після обіду. Це обумовлено концепцією закладу готельного господарства. Через спеціалізацію, у закладі постійно проводяться конгрес-заходи, що, звісно, впливає на завантаженість торгових зал та приміщень оздоровчо-фізкультурної групи. Було досліджено, що 90% конгрес-заходів відбуваються між 10.00 та 13.00 годинами дня, а також між 15.00 та 19.00. Саме ці показники й впливають на завантаженість торгових зал під час перелічених заходів.

Оборотність місяця в ресторані становить 6,7, а загальна кількість відвідувань – 602.

Після визначення денної кількості споживачів в закладі ресторанного господарства визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізується в закладі протягом дня, згідно спеціалізації та концепції закладу.

Спочатку визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залах. Кількість страв визначаємо для комплексного підприємства, що обслуговує певний контингент за вільним вибором страв. Прогноз денного обсягу продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали закладу ресторанного господарства при готелі шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали.

Розраховуємо за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} * k$$

$N_{стр}$  – кількість страв певної групи, шт.;

$n_{заг}$  – денна кількість відвідувачів закладу, чол.;

$k$  – груповий коефіцієнт споживання страв;

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

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв однієї групи, порція
Фірмові страви та закуски	0,4	0,4*602=241
Холодні страви та закуски	1,9	1,9*602=1144
Гарячі закуски	0,3	0,3*602=181
Супи	0,3	0,3*602=181
Другі страви	1,2	1,2*602=722
Гарніри	0,4	0,4*602=241
Соуси	0,3	0,3*602=181
Десерти	0,5	0,5*602=301
Гарячі напої	0,8	0,8*602=482
Холодні напої	0,6	0,6*602=361
Алкогольні напої	0,7	0,7*602=421
Разом		4456

Виходячи з результатів обчислень в таблицях, заклад ресторанного господарства при готелі за день реалізує 4456 страв.

Розрахункове меню закладу – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських та булочних виробів, закупних товарів і напоїв, які пропонуються споживачам протягом робочого дня із зазначенням виходу страв та їх кількості.

Розрахункове меню закладу ресторанного господарства при готелі зображене в таблиці 3.19.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 602 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,05	30,1
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	30,1
мінеральна вода		0,08	48,16
сік власного виробництва		0,02	12,04
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
- житній		0,05	30,1
- пшеничний		0,05	30,1
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	301
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	12,04
Фрукти	кг	0,05	30,1
Вино-горілчані вироби	л	0,1	60,2

На підставі розробленого меню складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу.

**Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма ресторану на 90 місць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	<b>Фірмові страви</b>		
згідно ТК	Рибне тріо на ніжному авокадо з маслинами	85	160
згідно ТК	Салат - фреш з тунцем (листя салату, тунець, помідори черрі, рукола, сир «Пармезан»)	92	190
згідно ТК	Баклажани по - пармськи з сиром «Моцарелла»	34	170
згідно ТК	Стейк лосося смажений на грилі з болгарським перцем під вершково - гірчичним соусом	77	270

*продовження табл. 3.20*

1	2	3	4
---	---	---	---

<b>Холодні страви і закуски</b>			
згідно ТК	Закриті бутерброди с лососем	150	55
згідно ТК	Закриті бутерброди з шинкою	150	55
згідно ТК	Валован з куркою	44	60
згідно ТК	Салат рибний (осетр, картопля, огірки, помідори, морква, цвітна капуста, олія)	52	70
згідно ТК	Салат «Делікатесний» (помідори, спаржа, огірки, капуста, олія)	52	70
згідно ТК	Салат м'ясний (яловичина, картопля, огірки, яйця, салат, майонез)	45	80
згідно ТК	Асорті м'ясне (балік, шинка, буженина)	60	80
згідно ТК	Сир к/м	60	100
згідно ТК	Оселедчик на відварній картоплі з ялтинською цибулею і яблучним соусом	46	280/50
згідно ТК	Карпаччо з лосося на імбирно - оливковому соусі з сиром «Пармезан»	92	175
згідно ТК	Севиче з лосося з червоною цибулею і руколою	45	70
згідно ТК	Салат «Нісуаз» з підкопченим тунцем під ковпаком	45	80
згідно ТК	Салат «Цезар» в класичному вигляді	75	80
згідно ТК	Теплий салат з яловичиною та соусом «Унагі»	90	80/25
згідно ТК	Салат «Вітамінний» з буряком і кедровими горіхами	90	80
згідно ТК	Салат з карамелізованими грибами і паростками сої	90	80
згідно ТК	Мікс - салату з в'яленими томатами, авокадо та кедровими горіхами	90	80
згідно ТК	Карпаччо з яловичини на соусі «Бальзамік» з каперсами та сиром «Пармезан»	90	70
<b>Гарячі закуски</b>			
згідно ТК	Тигрові креветки з шпинатом під вершково - томатним соусом	80	120/100/80
згідно ТК	Листковий пиріг з лососем і шпинатом на гранатовому соусі	46	180/20
згідно ТК	Аспарагус томлений на травах з тростинним цукром подається з ягідним соусом	40	120/30
згідно ТК	Овочі обсмажені на грилі і заправлені ароматним часником	50	200
<b>Перші страви (супи)</b>			
згідно ТК	Рибний суп з лососем та вершками	46	350
згідно ТК	Суп з куркою та локшиною (м'ясо курки, цибуля ріпчаста, зелень, локшина)	45	250
згідно ТК	Суп з домашніх курчат з перепелиними яйцями та зеленою	45	250
згідно ТК	Гаспачо зі свіжих томатів та овочів з суцвіттям ароматного базиліка	40	300
згідно ТК	Суп-пюре з броколі ( броколі, цибуля ріпчаста, вершки)	40	250
<b>Другі гарячі страви</b>			
згідно ТК	Морські гребінці на мусі з селери подаються з овочевим рататусом	140	100/100/60
згідно ТК	Філе дорадо з аспарагусом під лаймовим соусом	92	160/50/50

*продовження табл. 3.20*

1	2	3	4
---	---	---	---

згідно ТК	Лосось на шпинатній подушці	90	170/55
згідно ТК	Лосось запечений з травами та лимоном	90	200
згідно ТК	Ребра ягняти зі смаженими цукіні та томатами під соусом «Джинджер»	90	240/50/50
згідно ТК	Медальйони з яловичини в беконі, подаються під винним соусом	45	190/50
згідно ТК	Стейк «Арачера» подається з печеною картоплею, перцем халапеньо і соусом «Бальзамік»	40	300/200/60/80
згідно ТК	Куряче філе запечене з сиром подається з овочами гриль	40	150/80
згідно ТК	Качина ніжка з жульеном з яблук і ягідним соусом	56	200/100/30
згідно ТК	Котлета по - київські подається з вершковим соусом з лисичок і трюфельної пасти	90	200/40
згідно ТК	Ніжна куряча печінка з карамельними яблуками «Фломбе» і ремоладною цибулею	90	160/80/30
	<b>Солодкі страви</b>		
згідно ТК	Легкий яблучно - сирний торт	60	140
згідно ТК	Торт «Наполеон»	60	140
згідно ТК	Медовик зі сметано - вершковим кремом	80	120
згідно ТК	Шоколадний «Фондан»	50	110/50
згідно ТК	Морозиво з ягодами	50	160/30
згідно ТК	Фруктова тарілка (банани, груші, виноград, персик)	60	100/100/100/100
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Кава латте	120	200
згідно ТК	Кава «Мокко»	100	250
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	100	250
згідно ТК	Чай зелений з м'ятою	106	250
згідно ТК	Чай зелений	150	250
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>		
згідно ТК	Фреш яблучний	150	400
згідно ТК	Фреш апельсиновий	150	400
згідно ТК	Вода газована	132	300
	<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>		
згідно ТК	Хліб пшеничний	144	30
згідно ТК	Хліб житній	144	30

Алкогольні напої ресторану при готелі винесені в окрему таблиці та представлені в таблиці 3.21.

Розроблено меню сніданку у форматі «шведський стіл», виходячи з визначеної кількості денних страв, що виробляються у закладі ресторанного господарства при готелі.

Їдальня для персоналу працює щодня, без вихідних, в такі години робочого дня: 7.00-9.00; 13.00-14.00; 18.00-20.00.

**Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма ресторану на 90 місць (напої)**

Найменування напою	Вихід страви, мл.	Кількість порцій, шт.
--------------------	-------------------	-----------------------

Горілка		
Неміров особлива	50/100	30
Коньяк		
Мартель V.S.	50/100	35
Арарат 5*	60	35
Лікери		
Керолайнс	50/100	35
Самбука	50/100	40
Вина		
Ріслінг	150/300	40
Шаблі	200/350	40
Піно Гріджио	150/250	40
Бордо	150/350	40
Вальполічелла	150/350	40
Сапераві	150/350	40
Шампанське		
Асті Мартіні Брут	200/450	25
Вітчизняне шампанське «Преміум»	200/450	25
Пиво		
Туборг Блек	500	35
Балтика	500	35
Айс з лаймом	500	35
Корона екстра	500	25
Карлсберг	500	35

Денна кількість страв може визначатися кількома шляхами. Серед них: за укрупненими показниками, за фізіологічними нормами та за меню. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що передбачаються виробничою програмою закладу ресторанного господарства на день.

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

За даними розрахунку продуктової відомості було складено та сформовано таблицю загальної потреби підприємства у сировині для виготовлення та реалізації продукції протягом дня згідно виробничої програми.

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (табл. 3.22).

**Таблиця 3.22 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе курки	охолоджене
	Яловичина	охолоджена
	Ребра ягняти	охолоджені
	Свинина	охолоджена
	Качина ніжка	охолоджена
	Куряча печінка	охолоджена
Риба та морепродукти	Лосось	охолоджений
	Креветки	охолоджені
	Дорадо	охолоджений
	Осетр	охолоджений
	Гребінці	охолоджені
	Аспарагус	охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось с/с	фасований
	Шинка	фасована
	Балик	фасоваий
	Буженіна	фасована
	Сосиски	фасовані
	Домашня ковбаса	фасована
	Тунець с/с	фасований
	Сьомга	фасована
	Бекон	фасований
Оселедець	фасований	
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове	фасоване
	Сир «Едам»	фасовані
	Олія	фасована
	Сметана	фасована
	Яйця	фасовані
	Майонез	фасований
	Сир к/м	фасований
	Йогурт	фасований
	Молоко	фасоване
	Вершки	фасовані
	Сир «Фета»	фасований
	Сир «Пармезан»	фасований
	Сир «Моцарелла»	фасований
	Яйця перепелині	фасовані
	Морозиво	фасоване
Майонез	фасований	

1	2	3
Овочі та зелень	Лист салату	свіжий
	Огірок	свіжий
	Картопля	свіжа
	Помідори	свіжі
	Морква	свіжа
	Цвітна капуста	свіжа
	Спаржа	свіжа
	Капуста білокачанна	свіжа
	Селера	свіжа
	Шпинат	свіжий
	Авокадо	свіжий
	Помідори черрі	свіжі
	Руккола	свіжа
	Баклажани	свіжі
	Часник	свіжий
	Перець	свіжий
	Цибуля	свіжа
	Буряк	свіжий
	Гриби	свіжі
	Паростки сої	свіжі
	Зелень	свіжа
	Базилік	свіжий
	Кабачки	свіжі
	Перець халапеньйо	свіжий
	Лисички	свіжі
	Брокколи	свіжий
М'ята	свіжа	
Імбир	свіжий	
Фрукти та ягоди	Яблука	свіжі
	Апельсин	свіжий
	Ківі	свіжий
	Банан	свіжий
	Лайм	свіжий
	Груші	свіжі
	Виноград	свіжий
	Персики	свіжі
	Полуниця	свіжа
Бакалійні товари	Гірчиця	бутильована
	Полуничний джем	бутильований
	Мед	бутильований
	Абрикосовий джем	бутильований
	Маслини	консервовані
	Яблучний соус	бутильований
	Соус «Унагі»	бутильований
	В'ялені томати	консервовані
	Соус «Бальзамік»	бутильований
	Томатна паста	консервована
Гранатовий соус	бутильований	

1	2	3
	Ягідний соус	бутильований
	Соус «Джинджер»	бутильований
	Винний соус	бутильований
	Шоколадна паста	консервована
	Трюфельна паста	консервована
Сипучі продукти	Горіхи	фасовані
	Ізюм	фасований
	Каша «Геркулес»	фасована
	Борошно	фасоване
	Цукор	фасований
	Кедрові горіхи	фасовані
	Тростини цукор	фасований
	Локшина	фасована
	Панірувальні сухарі	фасовані
	Трави	фасовані
Хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний	фасований
	Валовани	фасовані
	Крутони	фасовані

Проектування виробничих цехів закладу ресторанного господарства передбачає складання денної виробничої програми цехів, визначення кількості робітників, які в них працюють, розрахунок та підбір необхідного устаткування (механічного, теплового, немеханічного, холодильного, допоміжного) з подальшим визначенням їх площ.

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства при проєктованому готелі дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану наведена на рис. 3.3.

Обов'язкова умова виробництва – це його поточність на всіх ділянках, оброблення напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення та подачі.

Приймання товарів та сировини, необхідних для функціонування та виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, відбувається у

завантажувальній зоні ресторану при готелі, звідки сировина направляється до складських приміщень готелю для зберігання в холодильних камерах.

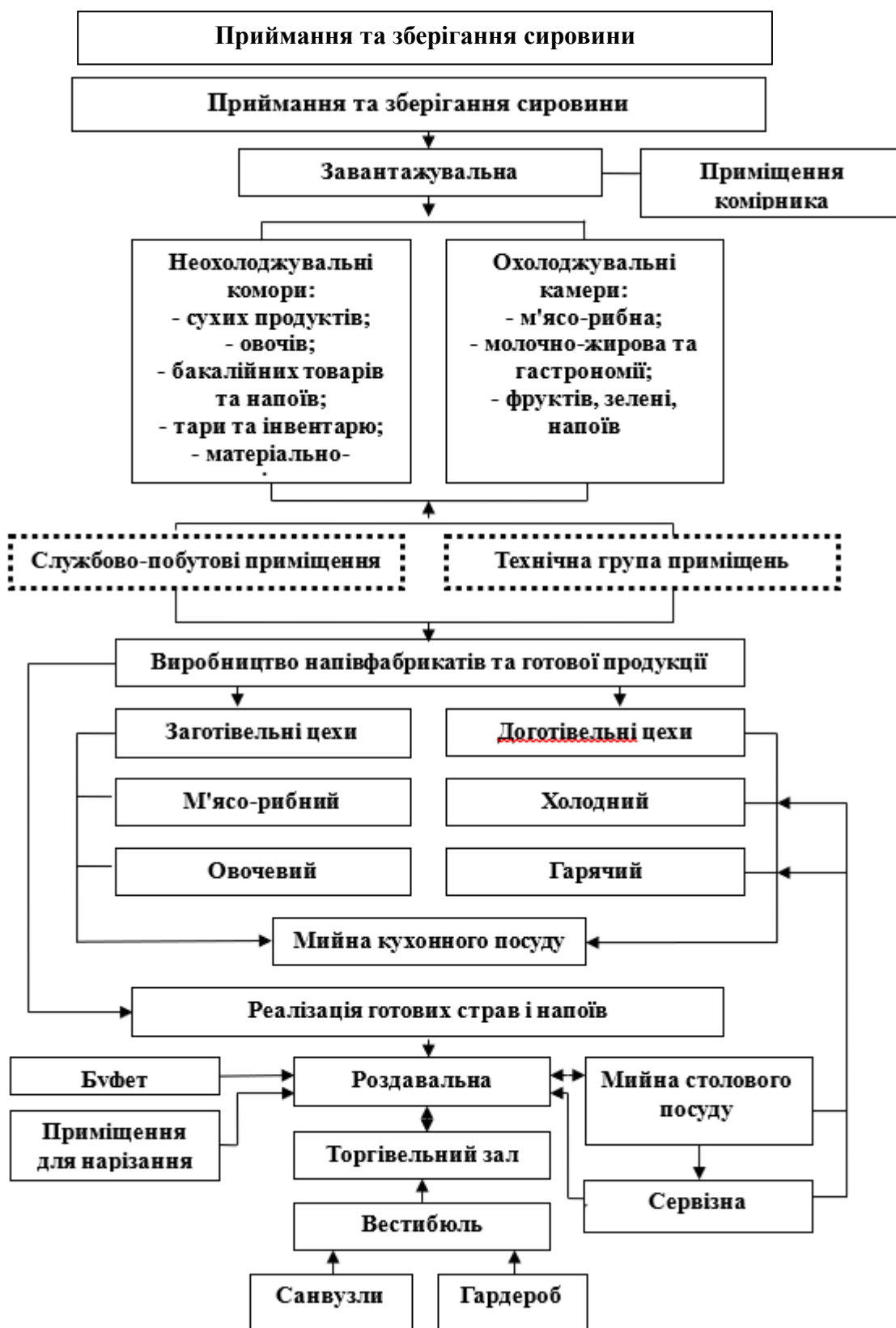


Рис. 3.3 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

У заготівельних цехах проводиться обробка сировини, для подальшого приготування та доведення її до стану готовності в інших цехах ресторану. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, що надійшли з доготівельного цеху, а також здійснюється порціонування. У гарячому цеху проводиться тепла обробка та виготовляються гарячі страви, перші страви та другі страви. Там проводиться смаження, тушіння, варіння, припускання, пасерування тощо).

У цеху ресторану завершується технологічний процес приготування страв. Саме в цьому цеху здійснюється тепла обробка різноманітних продуктів, доводяться до готовності напівфабрикати, готуються перші страви, другі і солодкі страви, а також продукти для гарячого цеху.

Саме в цьому цеху страви отримують температурну, механічну та кулінарну обробку, яка необхідна для подачі готових страв до ресторану та реалізації їх через торгівельну залу закладу ресторанного господарства.

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

Основні аспекти обслуговування наведені на рис. 3.4 (шведський стіл) та 3.5 (повне обслуговування офіціантами з меню вільного вибору)

У ресторані передбачено певний порядок поведінки в гостьовій зоні, який містить такі пункти: суворо дотримуватися стандартів зовнішнього вигляду; встановлювати зоровий контакт із кожним гостем і посміхатися; завжди вітатися з гостем; завжди стежити за своєю поставою; під час спілкування з гостем уникати фраз «ні», «не знаю», «не можу»; у гостьовій зоні не варто бігати і метушитися; не збиратися в групи і розмовляти на відволікаючі теми; не можна спиратися на стінку, сидати на крісла і дивани, призначені для гостей; заборонено жувати гумку, а також приймати їжу; не обговорювати з гостями свої особисті проблеми або робочі проблеми та ін.

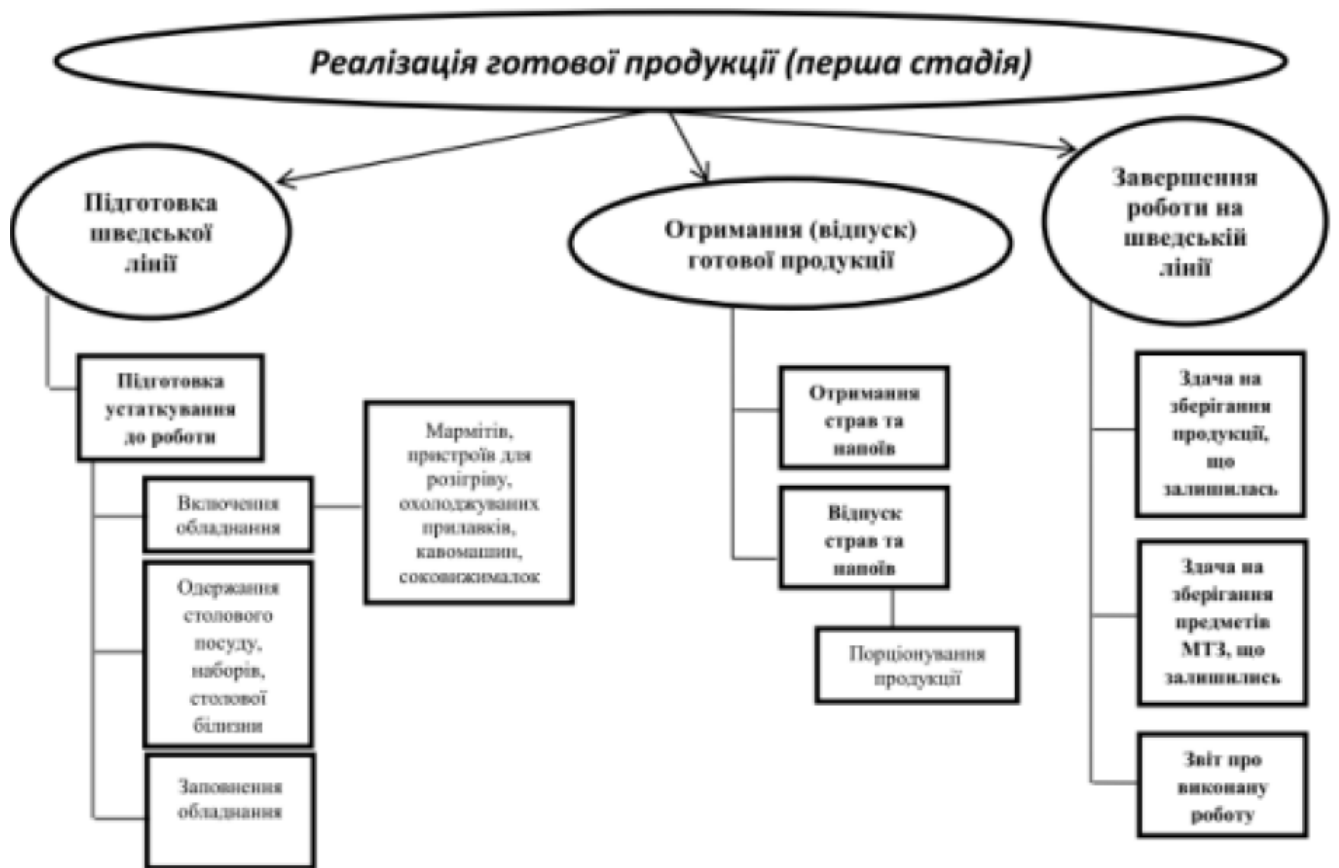


Рис. 3.4 Обслуговування при застосуванні меню шведського столу

У ресторані передбачені певні вимоги щодо зовнішнього вигляду персоналу, які включають у себе такі пункти:

- 1) На робочому місці слід носити уніформу, що відповідає прийнятому службовому стандарту.
- 2) Потрібно завжди тримати уніформу в чистоті, вона має бути випрасувана, туфлі мають бути начищені. Не слід носити уніформу поза рестораном.
- 3) Уніформа і бейджи є власністю ресторану. Іменний бейдж необхідно носити рівно прикріпленим до уніформи з лівого боку.
- 4) Усі працівники ресторану повинні дотримуватися правил гігієни та чистоти. Волосся, шкіра і нігті завжди мають бути чистими і доглянутими.

При розрахунку кількості офіціантів ресторан виходять із того, що кожен офіціант виконує всі операції з обслуговування гостей у закріпленому за ним секторі. При проведенні банкету з частковим обслуговуванням потрібен один офіціант на 9-12 гостей. Перед початком банкету адміністратор, складаючи план

обслуговування столів, поділяє їх на сектори, закріплюючи кожен за певними кваліфікованими офіціантами.

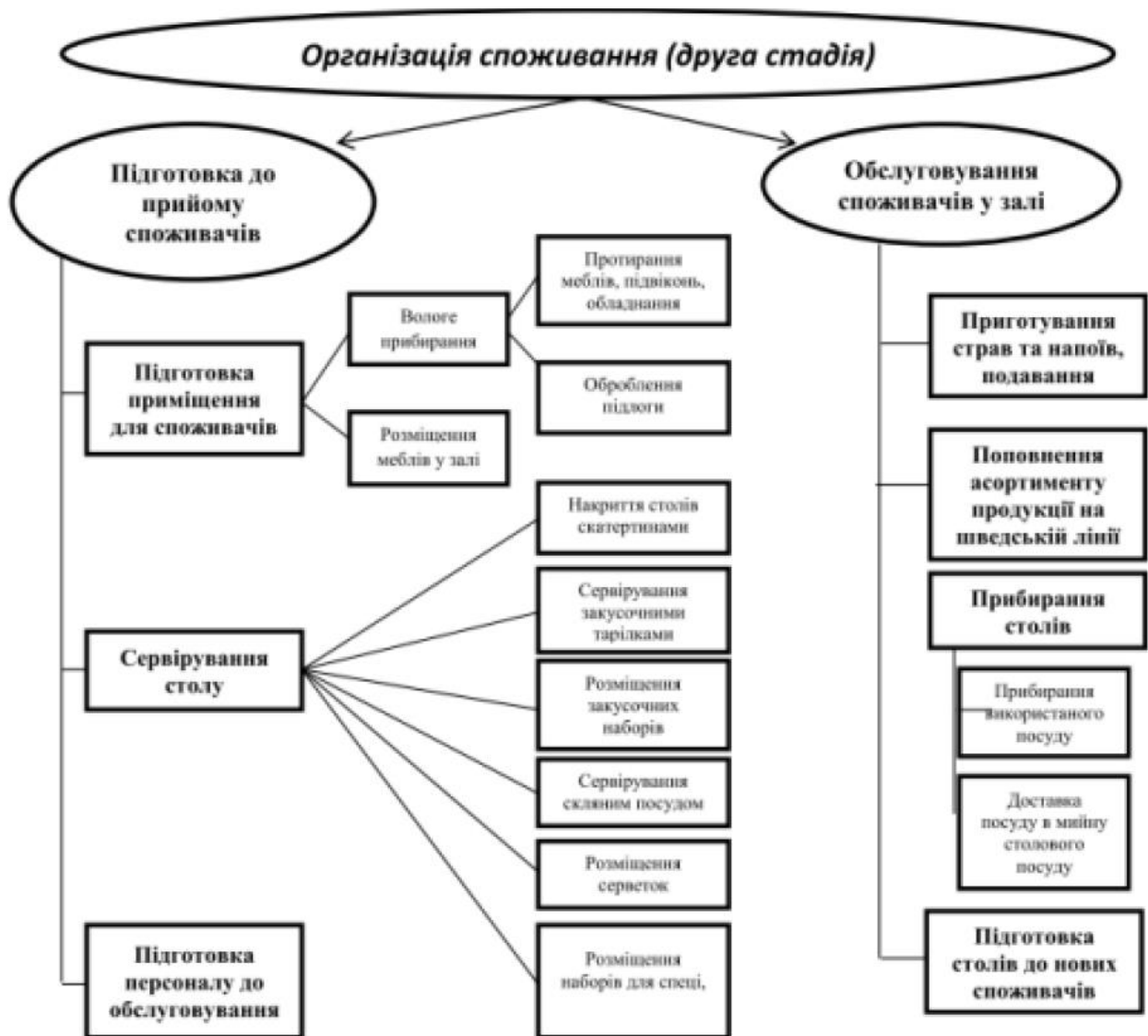


Рис. 3.5 Обслуговування при застосуванні меню шведського столу

Обслуговування відвідувачів починається з їхньої зустрічі та розміщення. У ресторані відвідувачів зустрічає адміністратор. Він перевіряє бронювання столиків, проводить гостей до місця і представляє їм їхнього офіціанта.

Меню – це перелік страв, закусок, кулінарних виробів, напоїв, розташованих у певному порядку. Меню в ресторані складається шеф-кухарем, заступником директора і передається калькулятору для визначення продажних цін страв. У меню ресторану включено різноманітні овочеві, м'ясні, рибні страви, закуски, приготовані у відварному, смаженому, тушкованому вигляді. Обов'язково

враховуються при складанні меню сезонність і температура повітря. Меню банкету складають залежно від характеру банкету. Тут вказують не тільки асортимент закусок і страв, а й кількість порцій із розрахунку півпорції на людину.

Після того як відвідувач займе місце за столиком ресторану, офіціант підходить до нього зліва і пропонує меню (у розгорнутому вигляді). Рекомендуючи відвідувачеві ту чи іншу страву, офіціант розповідає про її смакові якості та особливості приготування. Потім офіціант може допомогти відвідувачам у виборі вин до перших, других страв тощо. Після закінчення приймання замовлення офіціант пропонує чашку кави або чаю.

Після розрахунку за рахунком, офіціант прощається з гостями, дякує їм за візит. Далі з гостем прощається адміністратор фразою «До побачення. Будемо раді бачити вас знову в нашому ресторані».

Потрібно зазначити, що на сьогодні основними і єдиними методами отримання інформації від споживачів щодо якості отриманих послуг, а також щодо інших особливостей отримання послуг є соціологічні опитування, анкетування та тестування. Крім цього, за допомогою анкетування є можливість отримати зауваження та пропозиції щодо діяльності установи. Тому особливу увагу під час опрацювання анкет необхідно звернути на наявність зауважень і пропозицій щодо діяльності ресторану – це найкращі поради та правильні напрямки поліпшення задоволеності потенційних гостей закладу; необхідно ретельно узагальнити та подати їхній зміст у рекомендаційній формі для короткострокових рішень.

Нами було складено покроковий алгоритм послуг, що надаються:

1. Гість входить до торговельного залу, де його зустрічає адміністратор, вітає гостя і запрошує його пройти до залу, принагідно цікавиться, чи не чекає він когось зі своїх супутників. Розмір столика залежить від кількості відвідувачів (столік на двох, на чотирьох). Якщо гостей більше чотирьох, то за їхнім взаємним побажанням можна зрушити будь-яку кількість столиків разом. Час виконання завдання для адміністратора: 2- 4 хвилини.

2. Гість зайняв обране ним місце. До нього підходить офіціант, вітає і пропонує меню та винну карту. Офіціант стоїть біля столика гостя і допомагає йому обрати страву (напій), відповідаючи на запитання клієнта і пояснюючи особливості страв (напоїв). Час виконання завдання для офіціанта: залежно від швидкості прийняття рішення гостем.

3. Гість робить замовлення. Офіціант точно запам'ятовує замовлення клієнта, враховуючи всі побажання клієнта, повторює замовлення. Офіціант проводить замовлення через електронну систему.

4. Бармен отримує замовлення. Бармен готує замовлення (наливає пиво, робить каву, заварює чай тощо). Прикрашає напій. Сигналізує офіціанту про готовність. Час виконання замовлення для бармена: 4-8 хвилин.

5. Кухар отримує замовлення. Кухар готує замовлену страву (салат, гарячу страву, суп, десерт). Дає знак офіціанту про готовність. Час виконання замовлення для кухаря: 20-30 хвилин.

6. Офіціант подає страву гостю (приносить напій із бару або страву з кухні). Час виконання завдання для офіціанта з подачі однієї страви (напою): 1-2 хвилини.

7. Гість приймає їжу і п'є. Офіціант завжди перебуває поблизу, не заважає гостю і водночас завжди готовий прийти на допомогу за першої потреби.

8. Гість закінчив прийом їжі і просить принести рахунок. Офіціант іде до барної стійки і просить адміністратора надати йому контрольний-касовий чек. Адміністратор дає офіціанту чек, той уважно перевіряє: чи немає помилки. У разі, якщо все гаразд, офіціант бере шкіряну папочку для чеків і відносить її гостю. Час виконання завдання для офіціанта і адміністратора: 4-5 хвилин.

9. Гість розплачується і йде з ресторану. Якщо обслуговування сподобалося, то гість залишає чайові.

10. При виході із залу з ним прощається офіціант (за хорошу роботу він може отримати чайові).

### 3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [27].

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл. 3.23.

**Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень ресторану на 90 місць**

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3
Для відвідувачів		
1	Обідня зала	216
2	Вестибюль, в т.ч.:	42
	- Гардероб	8
	- Вбиральня жіноча	6
	- Вбиральня чоловіча	6
	Кімната для паління	12
	- Вбиральня для маломобільних груп населення	6
Виробничі приміщення		
3	Гарячий цех	12
4	Холодний цех	13
5	Приміщення для різання хліба	7
6	М'ясо - рибний цех	10
7	Овочевий цех	10
8	Приміщення для завідуючого виробництвом	12
9	Мийна столового посуду	10
10	Сервізна	12
11	Мийна кухонного посуду	10
12	Роздавальня	8
Складські приміщення		
13	Завантажувальна	16
14	Приміщення комірника	10
15	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	5
16	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	5
17	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	5

1	2	3
18	Комора сухих продуктів	6
19	Комора бакалійних товарів та напоїв	6
20	Комора тари та інвентарю	6
21	Комора овочів та коренеплодів	7
Службово-побутові приміщення		
22	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	15
23	Кабінет бухгалтера	10
24	Приміщення персоналу	12
25	Гардероб	7
26	Вбиральня жіноча	6
27	Вбиральня чоловіча	6
28	Білизняна	6
29	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
	<b>Всього</b>	<b>507</b>

Таким чином, корисна площа закладу становить 507 м<sup>2</sup>.

### 3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

До фізкультурно-оздоровчих приміщень будуть відноситися такі приміщення: тренажерна зала; спортивний майданчик; приміщення для вивчення робототехніки та приміщення для вивчення іноземних мов.

Оскільки обрана інновація являє собою – напрямки розвитку дітей, саме тому цей перелік приміщень необхідний для цього готелю.

При проведенні занять з вивчення робототехніки в ігровій формі будуть проводитись заняття з:

- вивчення робототехніки за допомогою конструктора Lego;
- заняття з мови Python у Minecraft – однієї з найпопулярніших ігор у світі;
- 3D-моделювання Blender і модульним складання 3D-моделей;
- розробка 2D-гри в Unity;
- заняття зі створення інтернет-магазину на Figma та інше.

При проведенні занять з вивчення іноземних мов будуть розглянуті на наступні теми:

- США та Канада. Хто такі індіанці? Мова сигналів і мова жестів в індіанських племенах. Хто відкрив Америку?;
  - Англія. Чому англійська мова – найпоширеніша у світі? Що таке колонії? У що грають англійські діти? Де живе королева? Англійські народні казки;
  - Холодна Шотландія. Чому чоловіки носять спідниці? Як звучить волинка? Чому будяк є символом Шотландії? Шотландці та англійці - як вони жартують один над одним;
  - Мальта. Відважні лицарі та прекрасні дами.
  - Австралія. Найдивовижніші тварини планети. Хто такий Джеймс Кук? Що таке бумеранг? Легенди і міфи аборигенів Австралії;
  - Пролітаємо над планетою. Таємниці океанів. Пірати та їхні таємниці. Гра «Пірати карибського моря»;
  - улюблені диснейські герої. Свято – карнавал.
- Також будуть проводитися заходи для релаксу та соціалізації дітей, а саме:
- Шоу-програми;
  - Вікторини;
  - Ігри на довіру;
  - Кіноперегляди;
  - Активні розваги на вулиці;
  - Тематичні вечірки;
  - Дискотеки;
  - Квести;
  - Спортивні заходи та змагання.

Площу обраних приміщень буде представлена у вигляді табл. 3.24.

**Таблиця 3.24 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення**

№	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	Приміщення для розвитку дітей (робототехніка, вивчення іноземних мов, релакс та соціалізація)	68,0
2	Спортивна зала	25,0
	Загальна площа	93,0

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

Адміністративні приміщення розміщуватиметься на другому поверсі будівлі рекреаційно-реабілітаційного готелю. Ці приміщення будуть об'єднані в групи за функціональними ознаками:

- кабінет генерального директора 13 м<sup>2</sup>, приймальня 9 м<sup>2</sup>;
- головного інженера 9 м<sup>2</sup> та приміщення інженерно-технічного персоналу 18 м<sup>2</sup>;
- кабінет служби безпеки 12 м<sup>2</sup>, кабінет відеоспостереження 6 м<sup>2</sup>
- кабінет менеджера служби ресторанного господарства та його завідувача 15 м<sup>2</sup>, роздягальня для персоналу 18 м<sup>2</sup>
- кабінет менеджера адміністративно управлінської служби 9 м<sup>2</sup>, кабінет головного бухгалтера 9 м<sup>2</sup>, кабінет бухгалтеря та маркетолога 12 м<sup>2</sup>, кабінет касира 6 м<sup>2</sup>;
- приміщення архіву 15 м<sup>2</sup>

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

Склад приміщень засобу розміщення підбирається відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Склад та площі приміщень готельного підприємства оформлюються у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень готелю

Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
1	2
<b>Група А - Житлова група приміщень</b>	
<b>Група А1 - житлові номери</b>	
Апартамент	38,54*5=192,7
Люкс	38,06*5=190,3
Напівлюкс	15,97*5=79,9
Номер І категорії	14,24*25=356,0
Номер І категорії	20,90*50=1045,0
Номер І категорії для маломобільних груп населення	23,20*10=232,0
<b>Всього</b>	<b>2095,9</b>
<b>Група А2 - приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	16,0
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6,0
Комора прибирального інвентаря	4,0
Приміщення для зберігання візків покоївок	13,80
Службовий санітарно-технічний вузол	4,0
Сервізна	8,0
<b>Всього на поверхах</b>	<b>81,8</b>
<b>Всього на 4-ох поверхах</b>	<b>327,2</b>
<b>Разом по групі А</b>	<b>2423,1</b>
<b>Група Б - приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група Б1 - приймально - вестибюльна група приміщень</b>	
Вестибюль	170,0
Бюро прийому і реєстрації	12,0
Кімната чергового адміністратора	8,7
Санвузол жіночий	11,0
Санвузол чоловічий	11,0
Сейфова	12,6
Службовий санітарно-технічний блок	8,0
Гардероб	15,1
Швейцарська зона	22,5
Камера схову	20,6
Пост охорони	8,7
Площа для прийому організованих груп	6,0
<b>Всього</b>	<b>306,2</b>
<b>Група Б2 - заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	507,0
Бар при вестибюлі	63,0
Їдальня для персоналу	62,0
<b>Всього</b>	<b>632,0</b>
<b>Група Б3 - приміщення культурно-дозвільного призначення</b>	
Приміщення для розвитку дітей (робототехніка, вивчення іноземних мов, релакс та соціалізація)	68,0
Спортивна зала	25,0
<b>Всього</b>	<b>93,0</b>
<b>Разом по групі Б</b>	<b>1031,2</b>

1	2
<b>Група В</b>	
<b>Група В1 - службово - побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	16,0
Приймальна	16,0
Кабінет заступника директора	12,0
Кімната головного інженера	12,0
Бухгалтерія	14,0
Робочі кабінети	55,0
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	12,0
<b>Всього</b>	<b>137,0</b>
<b>Група В2 - господарські приміщення</b>	
Білизняна	7,0
Склад прибирального інвентарю	7,0
Склад видаткових засобів	7,0
Складські приміщення	7,0
Санвузли та душові	6,0
<b>Всього</b>	<b>34,0</b>
<b>Група В3 - технічні приміщення</b>	
Теплопункт	10,0
Електрощитова	8,0
Вентиляція припливна	12,0
Вентиляція витяжна	10,0
<b>Всього</b>	<b>40,0</b>
<b>Разом по групі В</b>	<b>211,0</b>
<b>Корисна площа приміщень готельного підприємства</b>	<b>3665,3</b>

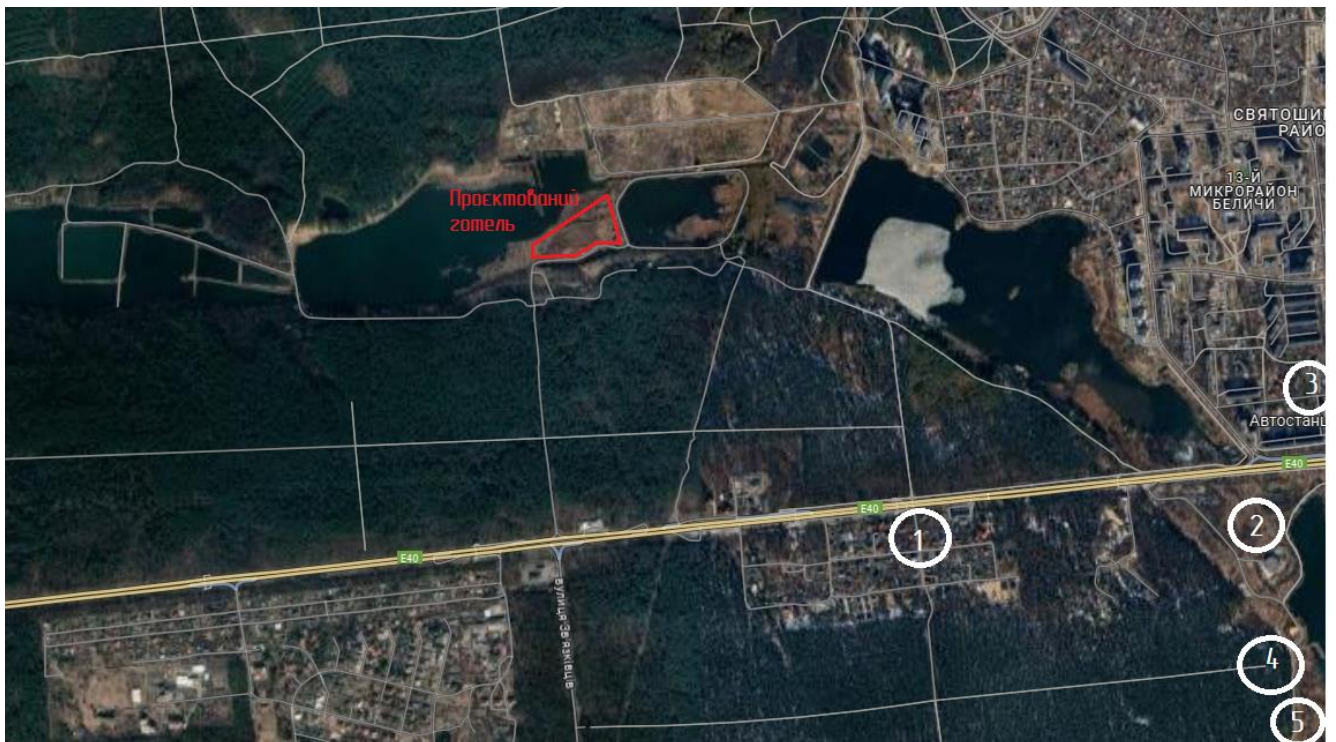
$$S_{\text{роб}} = 3665,3 * 1,1 = 4031,8 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{роб}} = 4031,8 * 1,02 = 4112,0 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Готель являє собою комплекс для тимчасового проживання гостей, які подорожують в особистих, туристичних або сімейних-цілях. Готель буде розташовано в межах міста Київ в Святошинському районі.



- 1 ВАТ «Туристичний комплекс «Пролісок»
- 2 Готельно-ресторанний комплекс «Верховина»
- 3 «Жайвір» готель АНК ім. Антонова
- 4 Готель /гуртожиток «Сатурн-Сервіс» ДП
- 5 Готель «7 днів» ТОВ

Рис. 4.1 Розташування сімейного готелю з центром дитячого розвитку готелю у Святошинському районі м. Києва

Святошинський район за своєю протяжністю складає більше 12 км. На території району розташовано 5 парків та 29 скверів загальною площею 65,75 га. Район нараховує більш ніж 400 тисяч мешканців та є 2 за розміром районом

Києва. Велика кількість історичних пам'яток та промислових об'єктів привертають особливу увагу громадян. Святошинський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: центр культури «Святошин», бібліотеки Центральної бібліотечної системи «Свічадо», кінотеатри, дитячі мистецькі школи та ін.

Важливим аспектом є комунікаційна доступність об'єкта, яка вирішується автомобільним транспортом (траса Е-40). Зупинка громадського транспорту розташована за 1 км від проєктованої будівлі, для зручності гостей готель пропонує свій трансфер від зупинки і назад.

Інсоляція для готельних комплексів не нормується, але для комфортного проживання житло має бути добре освітленим із ранку до ночі, бажано в районі південь-південь-схід-південний захід. При цьому такі приміщення, як склади, підсобні приміщення, склади орієнтовані на північ.

У процесі розроблення проєкту готельного комплексу необхідно враховувати такі основні принципи:

- будівлі (або комплекс будівель) повинні органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості ландшафту;

- будівля має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям;

- планування будівлі має забезпечувати раціональну організацію обслуговування та відповідний комфорт для мешканців, відповідати функціональним вимогам;

- має бути забезпечено доступність послуг, що надаються, усім відвідувачам готельного комплексу.

Сприятливі умови перебування відвідувачів у готелі забезпечуються завдяки створенню комфорту, як у самих будівлях готельного комплексу, так і на прилеглий території.

Першочергове завдання для досягнення комфорту – проєктування композиції простору.

## 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 пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги».

Розрахунок витрат води.

Розрахуємо витрати води на полив території:

$$V_{п} = V_{к} * 8д * ш * T_{п}/710$$

$$V_{п} = 1.08 * 880 * 2 * 187/710 = 50м^3$$

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ , м<sup>3</sup>, розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = (\phi N / 1000)T + V_{п}$$

$$V_{заг} = (100 * 186/1000) * 365 + 18м^3 = 6789 + 18м^3 = 24789м^3 \text{ води}$$

$$V_{гар} = 75 * 186/1000 * 365 = 5091.75м^3 \text{ води}$$

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

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

Система внутрішньої каналізації готелю призначена для відведення стоків за межі будівлі в зовнішню каналізаційну мережу. При відсутності поблизу централізованого водовідведення стоки скидаються в автономні (локальні) очисні споруди.

Якщо в стоках готелю не містяться агресивні речовини, приймається господарсько-побутова система водовідведення.

Вся внутрішня мережа водовідведення встановлюється для безнапірного руху рідини.

У кожному сучасному номері готелю є санітарний вузол. Щоб стежити за станом сантехніки та труб встановлюються перевірочні камери між суміжними санвузлами, завдяки яким можна мати до них доступ, не заходячи в номер.

Каналізаційні стоки через приймачі стічних вод (умивальники, біде, унітази та ін.) За внутрішніми трубопроводами відводяться в колектор населеного пункту або автономну систему. Щоб уникнути поширення запахів з каналізації в приміщення, кожен сантехприлад-приймач стоків обладнується сифоном, що має в своїй конструкції водний бар'єр, що захищає від проникнення газів з мережі. Вентиляція труб забезпечується за допомогою вентиляційних стояків, що виходять вище даху будівлі.

Каналізаційні та водопровідні трубопроводи рекомендується передбачати прихованими, але легкодоступними для обслуговування.

Опалення.

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

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_1$$

$$V_6 = 6866 * 0,4 + \left(\frac{6866}{4}\right) * 2,5 = 7037,65 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,5254 * 10 - 7 * 7037,65 * 187 * 17,2 * 1,17 = 9,34 \text{ Гкал}$$

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 повинні бути передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

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

Енергозабезпечення.

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

У системі електропостачання засобу розміщення будуть 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 буде 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 підключатиметься до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

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

$$P = (0,53 * 186 + 1,03 * 170 + 0,1 * 1582 + 0,05 * 150) * 365 = 160373,7 \text{ кВт}$$

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.

На всіх входах до засобу розміщення будуть знаходитися охоронці, також ці входи будуть забезпечені камерами відеоспостереження. По всьому комплексу буде встановлена протипожежна сигналізація, що забезпечить захист від великих пожеж і переведе їх максимум у локальні запалення.

У кімнаті відеоспостереження завжди буде знаходитися охоронець, який спостерігає через відеокамери, також відео з відеокамер будуть записуватися та зберігатися не менше 1 місяця. Способом зв'язку між охоронцями буде - рація, яка буде знаходитися у кожного охоронця.

#### 4.3 Пропозиції щодо дизайну

Сьогоднішні тенденції спонукають до застосування сучасного стилю в готелях. Просторі приміщення є безсумнівним плюсом для готелю. Необхідно підкреслити цю перевагу. Зокрема, занести в інтер'єр колірне відношення, яке сприяло б відчуттю свободи та свіжості. Готельні номери зробити сучасними, затишними та комфортними, без зайвих деталей, такими, що налаштовують на відпочинок.

Нами обрано сучасний дизайн, з рисами природного скандинавського стилю.

У приміщеннях буде багато скла і дзеркал, що візуально збільшують простір і наповнюють їх додатковим світлом. Нехитрі деталі конструкцій, лаконічні і прості геометричні форми, строгі і плавні лінії, відкрите планування створюють затишок і роблять інтер'єр функціональним. Світлі природні тони простих і натуральних матеріалів випромінюють спокій, доброту і порядок.

Основним у вхідній групі є приміщення вестибюля, і додаткові: порт'є, камери схову, санітарні вузли та підсобні приміщення для функціонування ресторану. Забезпечено зручні зв'язки вестибюля з ліфтовим холлом.

Навпроти буде входу розташовано ресепшен, праворуч від входу – м'яка зона очікування з інтерактивним журнальним столиком, за допомогою якого можна познайомитися з умовами проживання в номері, режимом роботи ресторану та інших служб.

Площа номерів проєктованого готелю дає змогу розбити її на функціональні зони і тим самим уникнути відчуття порожнечі. Зона передпокою, житлова зона, зона санвузла створюють світлий простір, без зайвих деталей. Вхід до ванної кімнати зручно розташований з боку спального місця.

Для готельних номерів будуть замовлені шафи з додатковою системою для встановлення на висувних шухлядах. Така система зручна при відкриванні шухляди одним натисканням.

У вестибюльній групі, ресторані і готельних номерах буде застосовано практично одну й ту саму колірну гаму. Це дає змогу візуально об'єднати приміщення, створити єдиний простір. Обрано природні кольори, оскільки вони передають спокійну, заспокійливу атмосферу, таку необхідну для відпочинку.

Рудий, коричневий, сірий кольори асоціюються з кольором землі, що заспокійливо впливає на людину, сприяє відпочинку після активних дій. Білий колір асоціюється з кольором хмар. Він пом'якшує палітру і дає відчуття свіжості та чистоти. Таке поєднання кольорів, на думку психологів, має м'яку енергетику, що дарує спокій і безтурботність. Зелений колір дає рослинність – дерева і

чагарники за вікном і кімнатні рослини – цей колір сприятливо впливає на самопочуття людини і теж належить до природного.



Рис. 4.2 Проектований інтер'єр готелю

Загальне освітлення використовується карнизне, місцеве – люстра або вбудовані світильники.

Стіни тиньковані, покриті матовою фарбою, частина з них оздоблена керамічним гранітом, а також дзеркальними панелями. На підлозі готельного номера використовується паркетна дошка, у вестибюлі та санвузлах - керамічна мозаїка.

## РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Основну частину доходів готельних підприємств забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності:

$$D(B) = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{ін.п}$$

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

$D_{з.р.г}$  – дохід (виручка) закладів ресторанного господарства;

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

Пропускна спроможність готелю, ПС, людино-днів, визначають за формулою:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i M_i D$$

де  $H_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу в експлуатації у плановому році, шт.;

$M_i$  – кількість місць у номері  $i$ -го типу у плановому році, шт.;

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

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

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

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг майбутнього готелю на плановий період здійснюватимемо методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів номерів готелю та планового коефіцієнта їх завантаження ( $K_{з.пл}=0,6..0,75$ ) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС * K_{з.пл}$$

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

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
А	1	2=1xMi	3	4=2x3
Апартамент	5	10	365	3650
Люкс	5	10	365	3650
Напівлюкс	5	5	365	1825
Номер І категорії	25	25	365	9125
Номер І категорії	50	100	365	36500
Номер І категорії для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>170</b>	<b>-</b>	<b>62050</b>

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

$$D_{н.ф} = Q_{пл} * \bar{Ц}$$

або

$$D_{н.ф} = \sum_{i=1}^n H_i * M_i * Д * K_{з.і} * Ц_i$$

де  $\bar{Ц}$  – середня ціна місця за добу, грн.;

$Ц_i$  – ціна місця і-го типу за добу, грн.

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупівельних товарів.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місяця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
А	1	2 = Кз.пл	3 = 1 x 2	4	5 = 3 x 4
Апартамент	3650	0,75	2738	2080	8433,04
Люкс	3650	0,75	2738	1750	7529,5
Напівлюкс	1825	0,75	1369	1600	2601,1
Номер І категорії	9125	0,75	6844	1300	8897,2
Номер І категорії	36500	0,75	27375	1400	38325
Номер І категорії для маломобільних груп населення	7300	0,75	5475	1550	8486,25
<b>Всього</b>	<b>62050</b>	<b>-</b>	<b>46538</b>	<b>-</b>	<b>74272,09</b>

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів наведено у табл. 5.3.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4=2x3	5	6
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви та закуски	241	240	57,84	7230	1735,20
Холодні страви та закуски	1144	165	188,76	34320	5662,80
Гарячі закуски	181	160	28,96	5430	868,80
Супи	181	140	25,34	5430	760,20
Другі страви	722	142	102,52	21660	3075,72
Гарніри	241	110	26,51	7230	795,30
Соуси	181	33,5	6,06	5430	183,60
Десерти	301	205	61,71	9030	1851,15
Гарячі напої	482	65	31,33	14460	939,90
Холодні напої	361	45	16,25	10830	487,35
Сік власного виробництва	12,04	60	0,72	361,2	21,67
<b>Всього</b>			<b>546,00</b>		<b>16381,69</b>

1	2	3	4	5	6
Закупівельні товари					
Холодні напої	78,26	38	2,97	2347,8	89,22
Хліб та хлібобулочні вироби	60,2	18	1,08	1806	32,51
Борошняні кондитерські вироби	301	45	13,55	9030	406,35
Цукерки, печиво, шоколад	12,04	85	1,02	361,2	30,70
Фрукти	30,1	70	2,11	903	63,21
Вино-горілчані вироби	60,2	420	25,28	1806	758,52
<b>Всього</b>	-	-	<b>46,02</b>	-	<b>1380,51</b>
<b>Разом</b>	-	-	<b>592,07</b>	-	<b>17762,19</b>

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

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	16381,69	196580,23
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1380,51	16566,08
Плановий роздрібний товарооборот	17762,19	213146,31

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.
1	2	3	4
Прання та прасування одягу, хімчистка	75	50	1368,75
<b>Всього</b>	-	-	<b>1368,75</b>

В якості інноваційних послуг готель пропонує послуги з розвитку дітей, а саме курси з робототехніки та курси з вивчення іноземних мов (табл. 5.6).

**Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання інноваційних послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Курси з робототехніки	80	280	8176,0
Курси вивчення іноземних мов	80	260	7592,0
<b>Всього</b>	-	-	<b>15768,0</b>

Загальна таблиця з доходами підприємства зазначена в табл. 5.7.

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис.грн
Дохід від продажу номерів	74272,09
Дохід ресторанного господарства	213146,31
Дохід від додаткових послуг	1368,75
Дохід від інноваційних послуг	15768,0
<b>Всього</b>	<b>304555,15</b>

Отже, дохід від операційної діяльності майбутнього готельного підприємства за один календарний рік складе 304555,15 тис.грн.

## 5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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 плановий рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	118729	42471	43680	204880
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	910	1248	0	2158
- Механічне обладнання	3250	884	1170	5304
- Теплове обладнання	0	2990	0	2990
- Торговельне обладнання	78	312	0	390
- Вимірювальні прилади	39	104	26	169
Меблі, інше офісне обладнання	66560	6500	2340	75400
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1820	650	260	2730
Телефони	260	26	39	325
Інші основні фонди	1560	520	910	2990
<b>Всього</b>	<b>193206</b>	<b>55705</b>	<b>48425</b>	<b>297336</b>

Далі потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

За прямолінійним методом річну суму амортизації, А, тис. грн, визначають за формулою:

$$A = \frac{OЗ_{п.в} - OЗ_{л.в}}{T}$$

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

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

T – термін корисного використання об'єкта основних засобів, роки.

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 плановий рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів		готелю	ЗРГ	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	11872,9	4247,1	43680	10	11872,9	4247,1	4368	20488
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	910	1248	0	10	91	124,8	0	215,8
- Механічне обладнання	3250	884	1170	10	325	88,4	117	530,4
- Теплове обладнання	0	2990	0	10	0	299	0	299
- Торговельне обладнання	78	312	0	10	7,8	31,2	0	39
- Вимірювальні прилади	39	104	26	10	3,9	10,4	2,6	16,9
Меблі, інше офісне обладнання	66560	6500	2340	10	6656	650	234	7540
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1820	650	260	5	364	130	52	546
Телефони	260	26	39	10	26	2,6	3,9	32,5
Інші основні фонди	1560	520	910	10	156	52	91	299
<b>Всього</b>	<b>193206</b>	<b>55705</b>	<b>48425</b>	-	<b>19502,6</b>	<b>5635,5</b>	<b>4868,5</b>	<b>30006,6</b>

### 5.3 Розробка плану з праці

У штатному розкладі готельних підприємств виділяють три основних групи працівників:

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

Штатний розпис засобу розміщення надано в табл. 5.10.

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

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	2	3
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Керівник рекреаційної служби	1
8	Головний бухгалтер	1
9	Бухгалтер	2
10	Касир	2
11	Маркетолог	1
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Завідувач складським господарством	1
15	Секретар	4
	Разом	20
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3
2	Службовець з бронювання номерів	3
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	3
4	Покоївка	16
5	Працівники охорони	6
6	Інженер з комп'ютерних систем	2
7	Провідні спеціалісти рекреаційної служби	8
8	Викладачі програмування	3
9	Викладачі іноземних мов	3
10	Інструктор з фізичного розвитку	2
11	Фітнес-тренери	4
12	Додаткові вихователі	6
13	Медсестра	14
14	Терапевт	3
15	Перукар	3
16	Майстер манікюру, педикюру	3
17	Ландшафтний дизайнер	1
18	Завідувач виробництвом	1
19	Кухарі 3 розряду	12
20	Кухарі 4 розряду	8
21	Кухарі 5 розряду	4
22	Комірник	2
23	Гардеробник	3
24	Адміністратор залу	3
25	Офіціант	16
26	Бармен	14
	Разом	146

1	2	3
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	2
2	Вантажник	1
3	Слюсарь-сантехнік	1
4	Майстер з ремонту обладнання	1
5	Працівники пральної	4
6	Персонал для благоустрою території	4
7	Працівники присадибної ділянки	2
8	Мийники посуду	8
9	Прибиральники	6
	Разом	29
	Всього	195

План з праці на підприємстві слід розробляти 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, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, тис. грн.	Доплати, тис. грн.	Надбавки, тис. грн.	Всього ФОП, тис. грн
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	100	100	10	5	115
Менеджер служби прийому та розміщення	1	65	65	5	2	72
Менеджер служби управління номерним фондом	1	65	65	5	2	72
Менеджер служби ресторанного господарства	1	65	65	5	2	72
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	65	65	5	2	72
Головний інженер	1	65	65	5	2	72
Керівник рекреаційної служби	1	65	65	5	2	72
Головний бухгалтер	1	65	65	5	2	72

продовження табл. 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Бухгалтер	2	35	70	5	2	77
Касир	2	18	36	5	2	43
Маркетолог	1	20	20	5	2	27
Інженер з охорони праці	1	25	25	5	2	32
Кадровий менеджер	1	25	25	5	2	32
Завідувач складським господарством	1	25	25	5	2	32
Секретар	4	15	60	4	2	66
Разом	20	718	816	79	33	928
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3	30	90	5	4	99
Службовець з бронювання номерів	3	30	90	5	4	99
Адміністратор служби управління номерним фондом	3	30	90	4	4	98
Покоївка	16	18	288	12	4	304
Працівники охорони	6	19	114	4	2	120
Інженер з комп'ютерних систем	2	25	50	3	2	55
Провідні спеціалісти рекреаційної служби	8	20	160	12	4	176
Викладачі програмування	3	20	60	3	2	65
Викладачі іноземних мов	3	20	60	3	2	65
Інструктор з фізичного розвитку	2	20	40	3	2	45
Фітнес-тренери	4	20	80	3	2	85
Додаткові вихователі	6	20	120	6	4	130
Медсестра	14	20	280	10	2	292
Терапевт	3	20	60	4	2	66
Перукар	3	18	54	2	2	58
Майстер манікюру, педикюру	3	18	54	4	2	60
Ландшафтний дизайнер	1	21	21	4	2	27
Завідувач виробництвом	1	20	20	4	2	26
Кухарі 3 розряду	12	18	216	8	4	228
Кухарі 4 розряду	8	18	144	6	4	154
Кухарі 5 розряду	4	18	72	4	6	82
Комірник	2	16	32	2	2	36
Гардеробник	3	18	54	2	2	58
Адміністратор залу	3	18	54	4	2	60
Офіціант	16	15	240	6	4	250
Бармен	14	18	252	8	4	264
Разом	146	528	2795	131	76	3002
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	2	9	18	2	1	21
Вантажник	1	12	12	1	1	14
Слюсарь-сантехнік	1	13	13	1	1	15
Майстер з ремонту обладнання	1	13	13	1	1	15
Працівники пральної	4	9	36	2	1	39
Персонал для благоустрою території	4	9	36	2	1	39
Працівники присадибної ділянки	2	9	18	2	1	21
Мийники посуду	8	8	64	1	1	66
Прибиральники	6	9	54	2	1	57
Разом	29	91	264	14	9	287
Разом місячний фонд основної заробітної плати	-	1337	3875	224	118	4217
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	-	<b>16044</b>	<b>46500</b>	<b>2688</b>	<b>1416</b>	<b>50604</b>

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	11136	20	2227,2
Виробничий (операційний) персонал	36024	15	5403,6
Допоміжний персонал	3444	10	344,4
Всього:	50604	-	7975,2

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу 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	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	осіб	195	195
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	146	146
Допоміжний персонал	осіб	29	29
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	4217	50604
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	928	11136
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3002	36024
Допоміжний персонал	тис. грн.	287	3444
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	441,6	7975,2
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	185,6	2227,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	450,3	5403,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	28,7	344,4
Фонд оплати праці, всього	тис.грн.	4881,6	58579,2

*продовження табл. 5.13*

1	2	3	4
---	---	---	---

У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1113,6	13363,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3452,3	41427,6
Допоміжний персонал	тис. грн.	315,7	3788,4
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	25,034	300,406
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	55,68	668,16
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	23,646	283,751
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,886	130,635

#### 5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.14.

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

Назва продукції	Роздрібний товарооборот, тис. грн	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	196580,23	55	0,55	126826,0
Закупівельні товари				
Всього	16566,08	50	0,50	11044,1
<b>Разом за рік</b>	<b>213146,31</b>	-	-	<b>137870,0</b>

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік наведено в табл. 5.15.

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4 = 2 x 3
Електроенергія, кВт	160373,7	6,8	1090,54
Опалення, Г/ккал	9,34	1921,21	17,94
Вода, м3 у тому числі:	24789	-	-
холодна, м3	19697,25	45,38	893,86
гаряча, м3	5091,75	180,22	917,64
Разом	-	-	2919,98

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення наведено в табл. 5.16.

**Таблиця 5.16 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення**

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	950	19
Виробничий (операційний) персонал	146	2	1100	321,2
Допоміжний персонал	29	2	900	52,2
<b>Всього</b>	<b>195</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>392,4</b>

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.17.

**Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на плановий 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.
Порцеляновий посуд	170	3	510	750	382,5
Столові прибори	170	3	510	720	367,2
Скляний посуд	170	4	680	525	357
Столова білизна	170	2	340	310	105,4
Кухонний посуд	170	1	170	2100	357
Господарський інвентар	170	1	170	700	119
Канцелярське приладдя	170	2	340	100	34
<b>Всього</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3760</b>	<b>-</b>	<b>1722,1</b>

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести 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 закупівельних товарів	137870,00
2. Витрати на оплату праці	58579,20
3. Єдиний соціальний внесок	12887,40
4. Амортизаційні відрахування	30006,60
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2919,98
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	2114,50
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	16,21
8. Витрати на охорону	91,37
9. Інші поточні витрати	27409,96
<b>Всього</b>	<b>271895,22</b>

У проєктованому готелі планується розташувати два касових апарати з ліцензією на продаж алкоголю (вартість ліцензії – 8000 грн за 1 апарат). Плата за ліцензію на рік складе:

$$8000 * 2 = 16000 \text{ грн}$$

Також у проєктованому готелі буде 40 парко-місць. Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2024 року становить 7100 грн). Збір за місця для паркування транспортних засобів складе:

$$40 * 7100 * 0,00075 = 213 \text{ грн}$$

Отже, загальна сума податків складе:

$$16000 + 213 = 16213 \text{ грн}$$

Витрати на охорону готелю складуть (0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства):

$$304555,15 * 0,03\% = 91,37 \text{ тис. грн}$$

Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно визнаємо у обсязі 8% від доходу готелю:

$$304555,15 * 8\% = 24364,41 \text{ тис. грн}$$

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

$$304555,15 * 1\% = 3045,55 \text{ тис. грн}$$

Отже, інші поточні витрати складуть:

$$24364,41 + 3045,55 = 27409,96 \text{ тис. грн}$$

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 5.19).

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на плановий рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	формула 5.1	304555,15
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		7%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1. x середньо-галузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	21318,86

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

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

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на плановий рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за
---	--------	---------------------	-----------

			<b>плановий рік</b>
1	2	3	4
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	табл. 5.19	304555,15
2	Поточні витрати, тис. грн.	табл. 5.18	271895,22
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	п.1- п.2	32659,93
4	Податок на прибуток, тис. грн.	ставка податку за чинним законодавством	5878,79
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	п.3- п.4	26781,14
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5/п.1 x100	8,79
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	табл. 5.17	21318,86
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	26781,14
9	Рентабельність поточних витрат, %		9,85
10	Строк окупності капітальних вкладень, років		11,10

Тобто, строк окупності капітальних вкладень дорівнює 11,1 роки, що є нормою для готельних підприємств такого типу.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Дитячі розваги та розвиток – це особлива сфера виховно-освітнього процесу, спрямована на дитячу цільову аудиторію, в якій ураховуються потреби та інтереси індивіда. Основним завданням цієї сфери є прищеплення дітям моральних та естетичних цінностей, інтересу до традицій. Сфера дитячих розваг досить затребувана в готельній діяльності, оскільки сімейний відпочинок посідає почесне місце серед інших цільових сегментів готельного ринку. Сімейний відпочинок із дітьми є одним із найбільш затребуваних і активно просуваються напрямків, незважаючи на сезонний попит та інші характерні особливості. Багато готельних підприємств, які зацікавлені в сегменті сімейної аудиторії, створюють спеціальні акції та програми для сімейного відпочинку з дітьми. Зазвичай у вартість таких пропозицій уже включено не тільки проживання та харчування, а й деякі додаткові послуги, такі як розваги.

Святошинський район – це південно-західна околиця міста, з його лісами, з перепадами озер, річок, яка визнана територією природо заповідного фонду міста і має певну цінність в гідрологічному та рекреаційному відношенні. Проектування готельного підприємства планується за адресою: м. Київ, Святошинський район. Святошинський район достатньо забезпечений готельними номерами, однак незважаючи на це, потік туристів в районі дуже високий. Щодо якості надаваних послуг, то вона теж задовольняє гостей селища. Отже, побудова готелю буде дуже доцільною.

Майбутній готель буде перспективним, адже розвиток дитини – це важливий фактор. Ціни на послуги дуже помірні, тому споживачі будуть з радістю відвідувати готельне підприємство та проводити свій час.

Завдяки чудовим викладачам, провідним спеціалістам з робототехніки та іноземних мов, яких буде контролювати керівник рекреаційного підрозділу, який являється фахівцем у своїй справі, буде обрано правильний підхід до кожного маленького споживача.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності : матеріали І Міжнародної науково-практичної Інтернет конференції (12 грудня 2019 р.). Львів : ЛТЕУ, 2019. 192 с.
2. Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект : матеріали Міжнародної науково-практичної онлайн-конференції, м. Чернівці, 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. 352 с.
3. Офіційний сайт готелю Four Seasons Resort Provence [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.fourseasons.com/de/mauritius/offers/>
4. The Many Adventures of Winnie the Pooh [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://disneyland.disney.go.com/attractions/disneyland/many-adventures-of-winnie-the-pooh/>
5. Hilton 2022 Environmental, Social and Governance Report [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://esg.hilton.com/wp-content/uploads/sites/4/2023/04/Hilton-2022-Environmental-Social-and-Governance-Report.pdf>
6. Сущенко О. А. Готельний бізнес: навчальний посібник для студентів спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського). Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 167 с.
7. Сидорук С.В. Розвиток регіональних ринків готельних послуг : монографія.Луцьк : Вежа-Друк, 2017. 272 с.
8. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Безпека туризму: навчальний посібник. Дніпро: ВНПЗ «ДГУ», 2018. 284 с.
9. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
10. Корж Н.В. Готельна справа: Навчальний посібник. К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. 580 с.

11. Система інтернет-бронювання готелів Booking [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.booking.com/>
12. Зростаємо разом: книга для батьків дітей раннього віку. Посібник для батьків / І.В. Братусь, І.О. Зоріна, Н.В. Кошечко, Р. О. Моїсеєнко, О.Л. Нагула, О.Л. Шлемкевич, За заг. ред., І. В. Братусь, Р. О. Моїсеєнко, О.Л. Шлемкевич . К.: ВД “Калита”, 2007. 154 с.
13. Технологія готельної справи: навчальний посібник / Укл.: І. К. Нестерчук, С.В. Тищенко, Т.М. Чернишова, Б. Л. Шевчук., А.С. Осіпчук. Житомир: 2019. 223 с.
14. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання сьоме / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю., проф. Барського Ю.М., доц. Лепкого М.І. Луцьк: ВІП Луцького НТУ, 2021. 448 с.
15. Хрущ Ю. М. Туризм для інвалідів: сучасні підходи до визначення поняття / Ю. М. Хрущ, В. М. Іванова, Р. С. Медведський // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 206-211.
16. Платформа Qwixi Tour [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://qwixi.net>
17. Туристично-рекреаційна діяльність у Туреччині [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://ir.library.knu.ua > bitstreams > download](https://ir.library.knu.ua/bitstreams/download)
18. Сайт туристично-інформаційного порталу «Карпати.Інфо» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.karpaty.info/ua/>
19. Офіційний сайт туристично-інформаційного порталу м. Київ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kyivcitytravel.com.ua/>
20. Департамент економіки та інвестицій виконавчого органу Київської міської ради [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dei.kyivcity.gov.ua/>
21. Атаманюк Я.Д. Оцінка і освітнє забезпечення раціонального використання природних ресурсів у сільському туризмі / Я.Д. Атаманюк, П.А. Горішевський, Ю.В.Зінько // Туристична освіта в Україні: проблеми і перспективи: Зб. наук. праць. К.: Тонар, 2007. С. 145-149.

22. Історична довідка Святошинського району [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://svyat.kyivcity.gov.ua/content/mennyu-1.html>
23. Природно-заповідний фонд Києва [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://pryroda.in.ua/kyiv-pzf/rayon/svyatoshynskyy/>
24. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.
25. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-4269.pdf>
26. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://www.planirovka.kiev.ua/snipu/dbn/dbn\\_V.2.2-20-2008.pdf](https://www.planirovka.kiev.ua/snipu/dbn/dbn_V.2.2-20-2008.pdf)
27. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=25951](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25951)
28. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник. Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2012. 468 с.
29. Нетепчук В.В. Управління бізнес-процесами: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2014. 158 с.
30. Конспект лекцій з курсу «Управління якістю» для студентів напряму підготовки 6.030501 «Менеджмент» усіх форм навчання. Тернопіль, ТНТУ імені І. Пулюя, 2011, 76 с.
31. Черевко І.В., Шеметюк Ю.В., Катрік А.І. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 119 с.
32. Куценко В.І., Трілленберг Г.І. Менеджмент сфери послуг. НАН України; Рада по вивченні продуктивних сил України. К., 2007. 459 с.

33. Про стандартизацію: Закон України від 5 червня 2014 р. № 1315-VII [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>

34. Закон України «Про систему громадського здоров'я» №2573-IX, поточна редакція від 01.10.2023 р. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#Text>

35. Про стандартизацію: Закон України від 5.06.2014 р. № 1315-VII. Законодавство України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

36. Системи управління якістю. Основні положення та словник. ДСТУ ISO 9000: 2015 (ISO 9000:2015, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 49 с.

37. Україна – батьківщина слонів. Мамонти як фактор зародження цивілізації [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://suspilne.media/culture/61585-ukraina-batkivsina-sloniv-mamonti-ak-faktor-zarodzenna-civilizac>