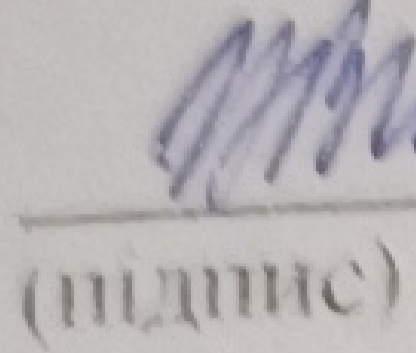


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

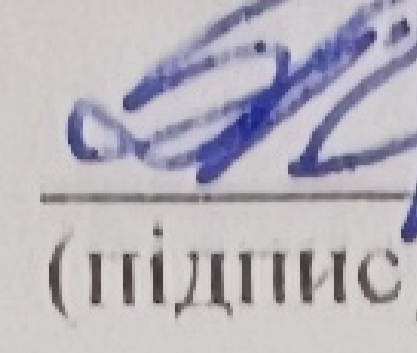

(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«22» 02 2024 р.

«22» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

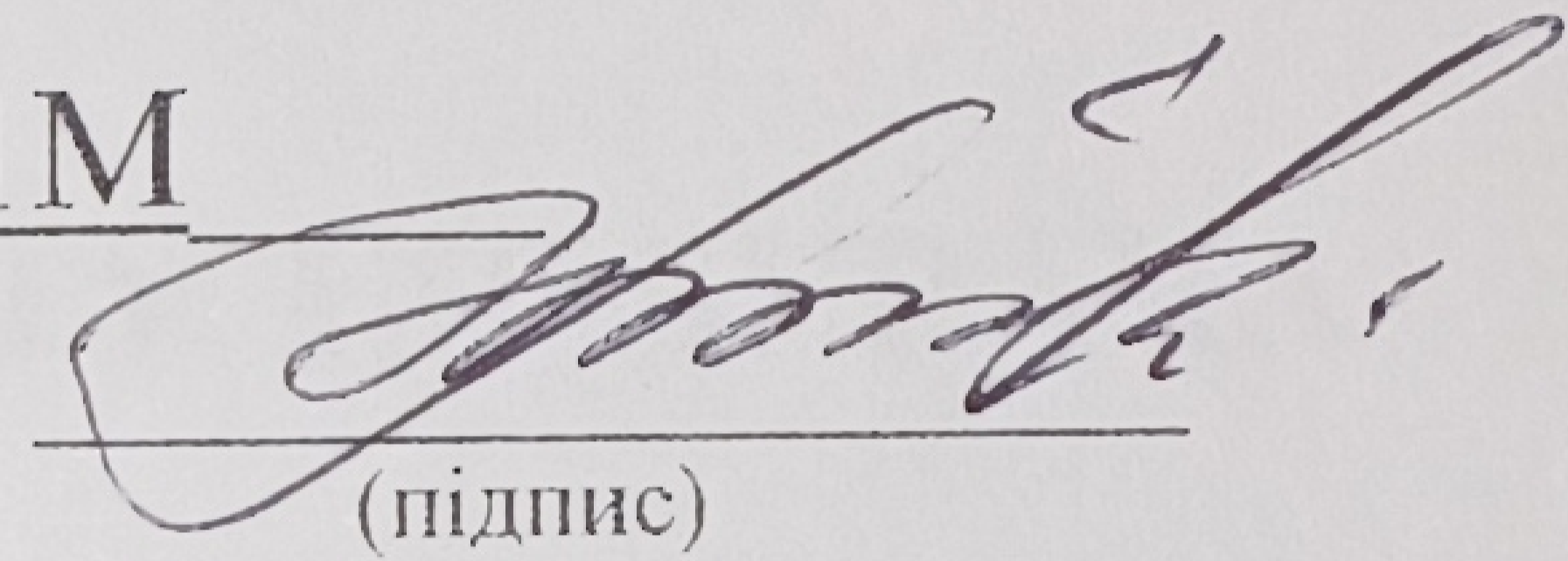
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Транзитний готель з центром ментального здоров'я в м. Львів»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

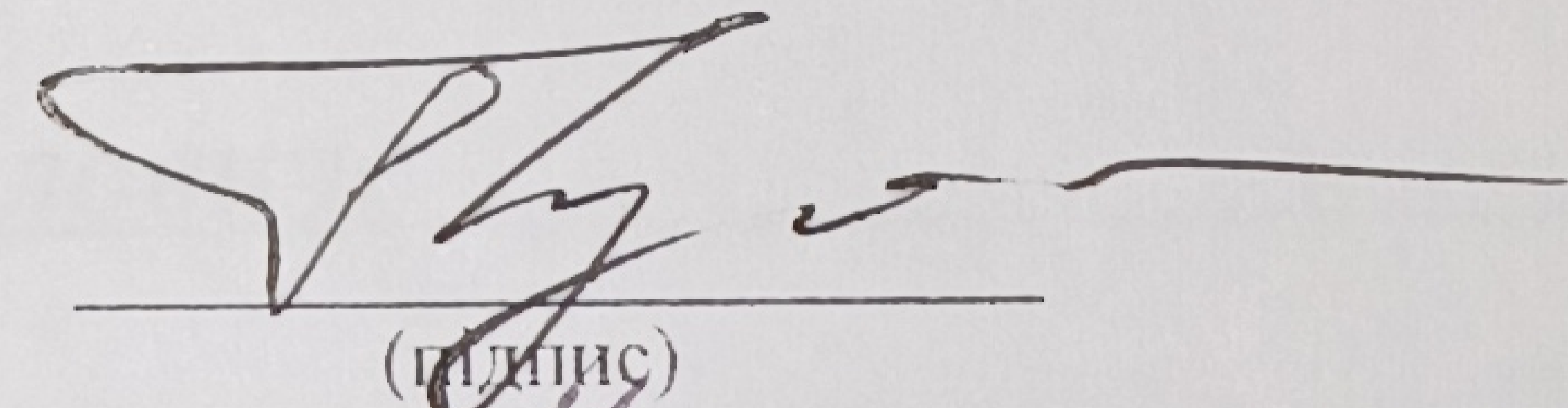
Рудак Михайло Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

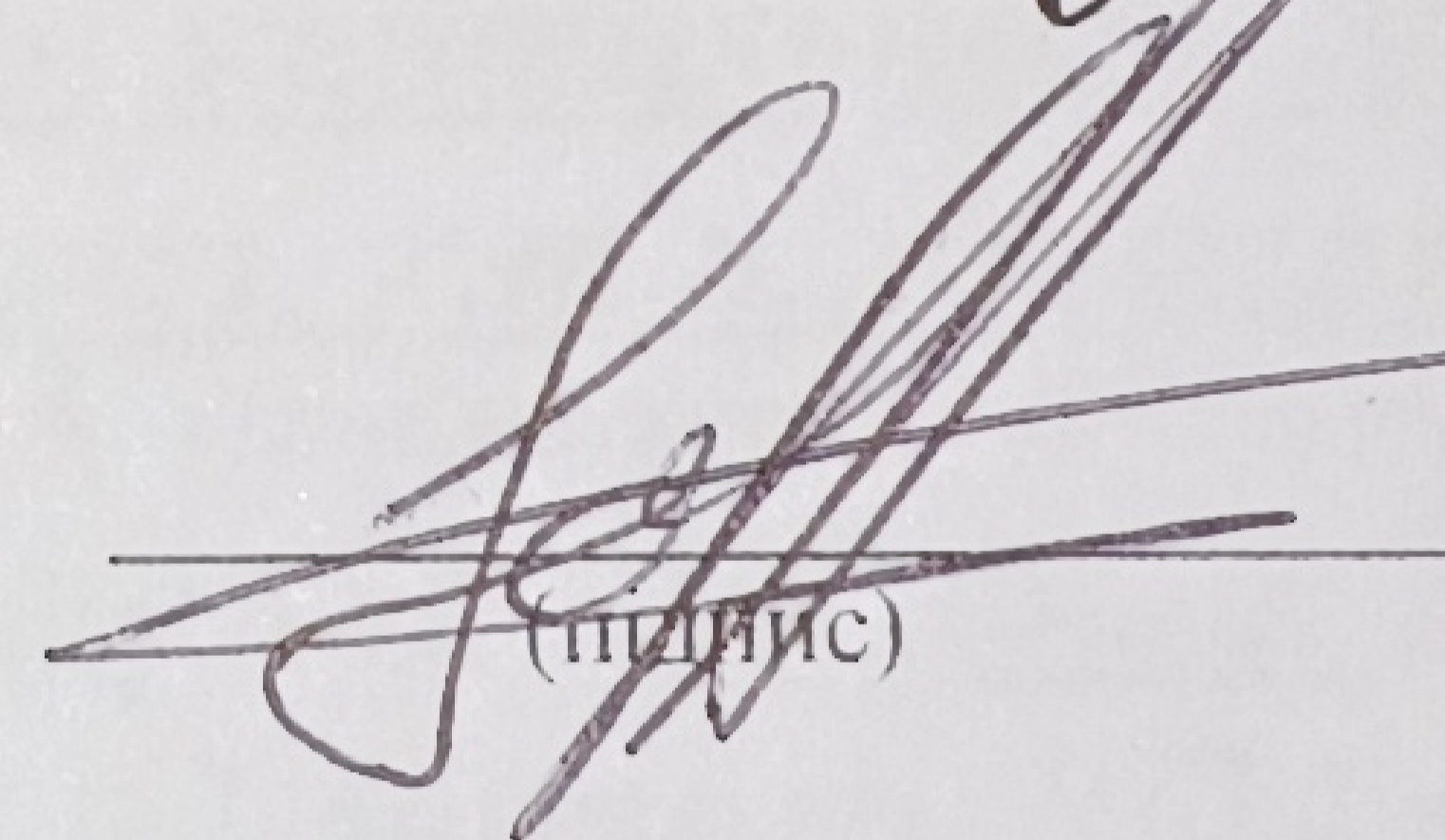
Керівник В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

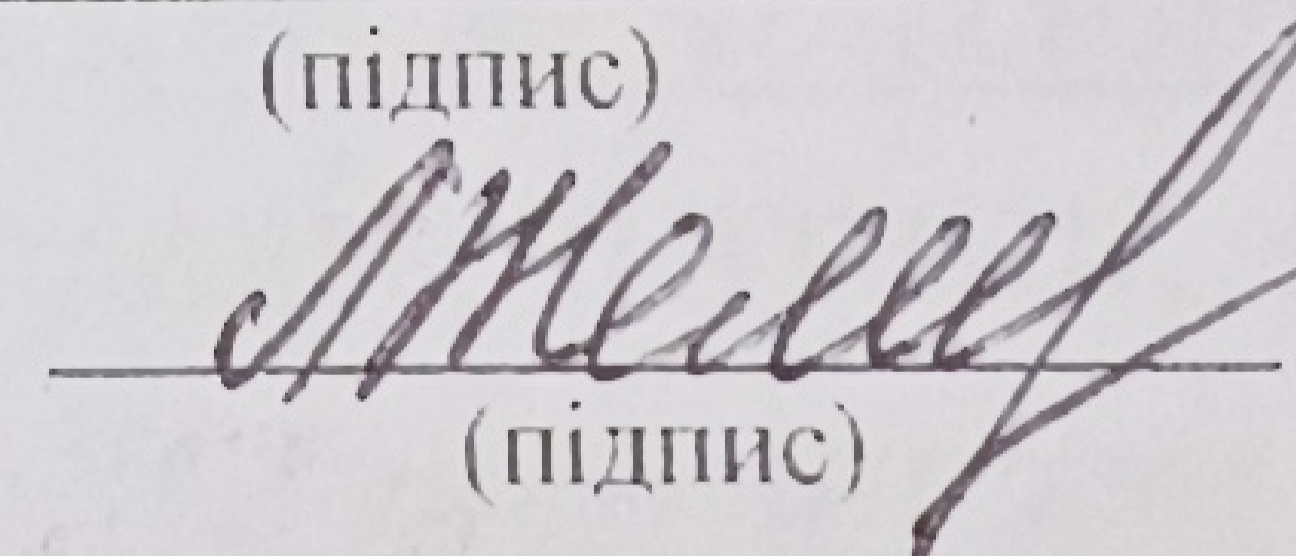
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

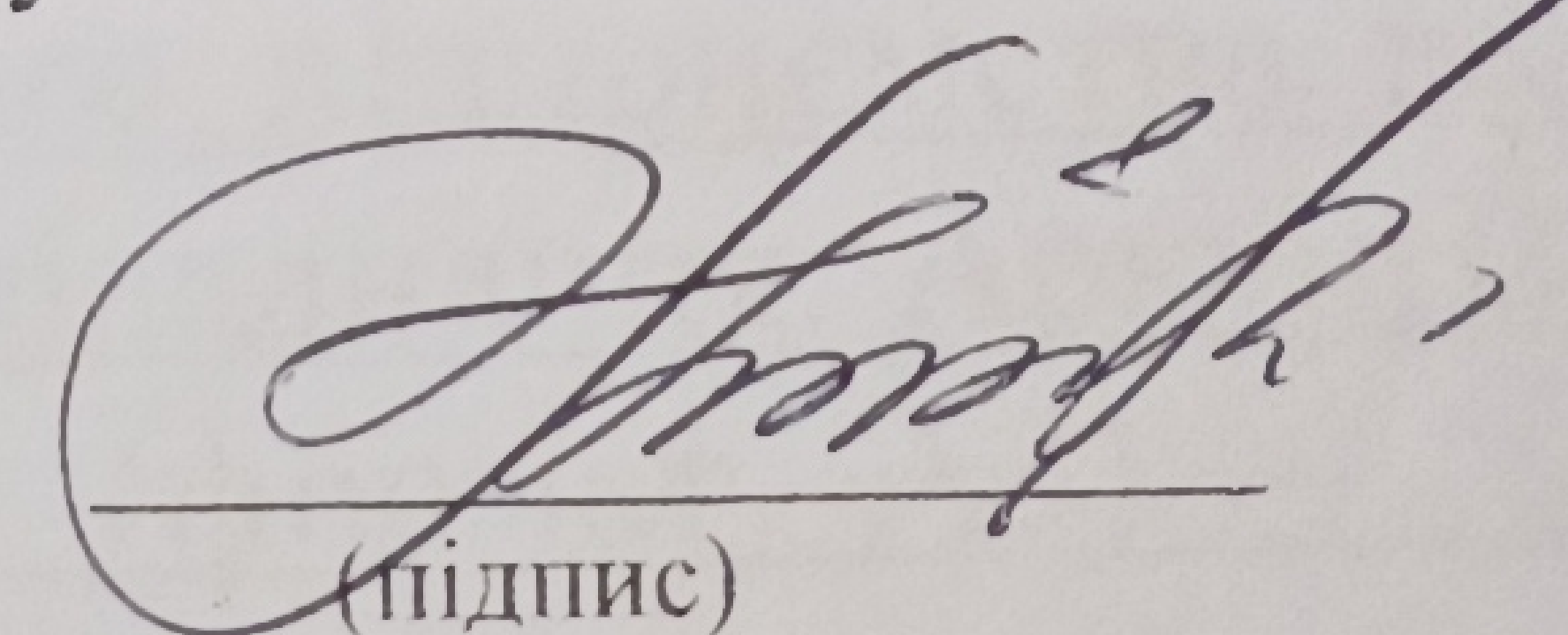
Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(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


(підпис)

Київ - 2024р.

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»

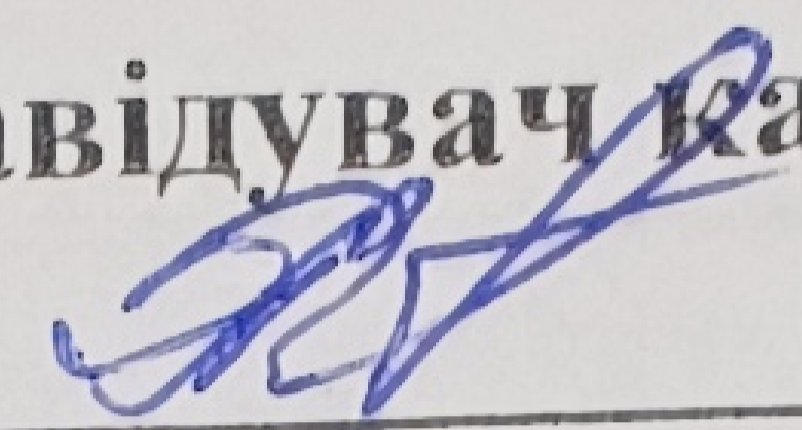
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС



Лариса ШАРАН

« 10 » січня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Рудака Михайла Михайловича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Транзитний готель з центром ментального здоров'я в м. Львів»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент,

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «10» січня 2024 року № 3-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Львів; тип засобу розміщення –
транзитний готель; категорія – 3*; інновація – центр ментального здоров'я

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; Додаток

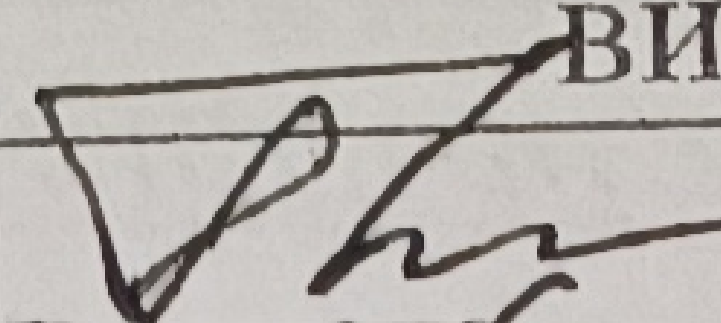
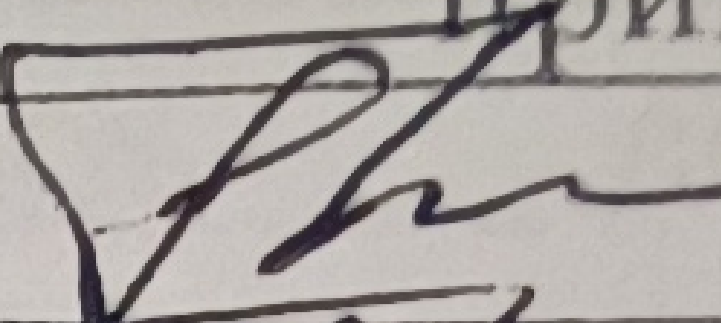
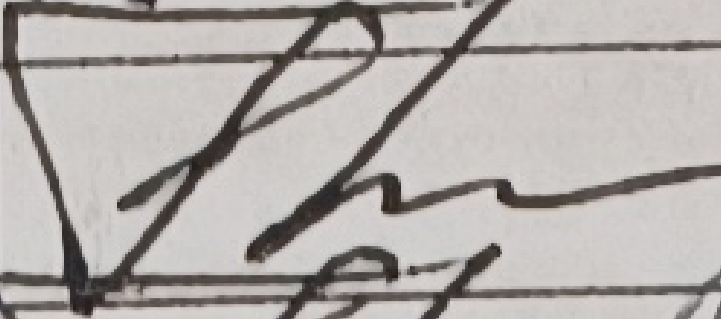
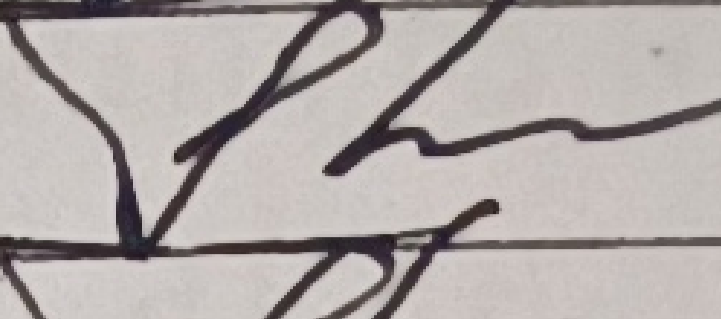
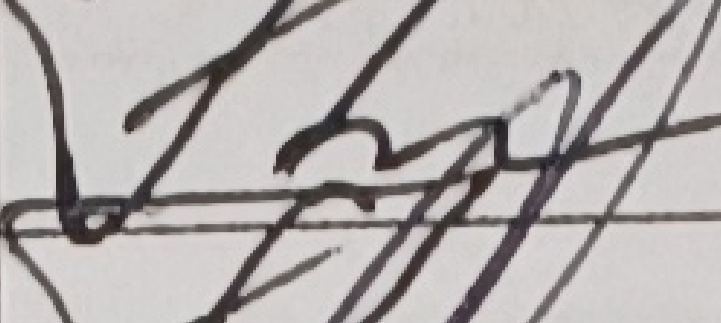
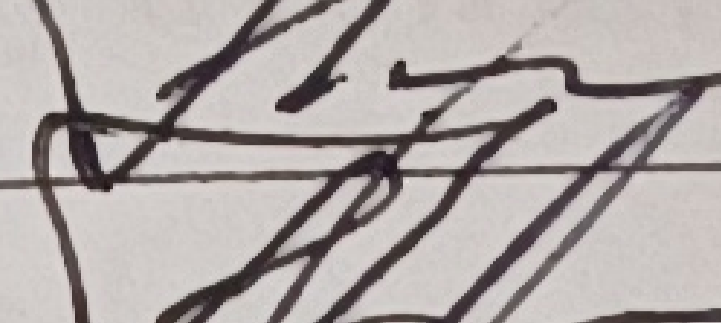

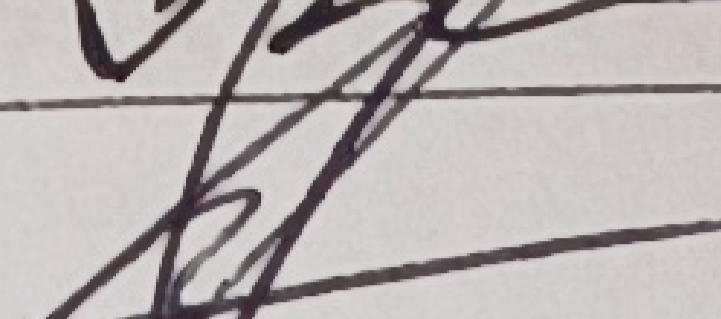

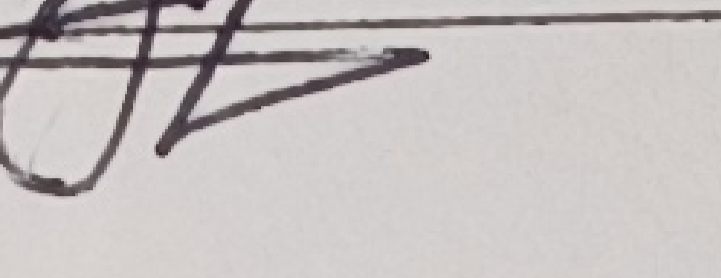
5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – ком'юнкційне рішення готельного підприємства на відмітці

0,000. Аркуш 1а – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат

А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуші 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	Губеня В. О., доцент	 10.01.24 р.	 11.01.24 р.
Розділ 2	Губеня В. О., доцент	 10.01.24 р.	 15.01.24 р.
Розділ 3	Губеня В. О., доцент	 10.01.24 р.	 19.01.24 р.
Розділ 4	Губеня В. О., доцент	 10.01.24 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., доцент	 10.01.24 р.	 29.01.24 р.

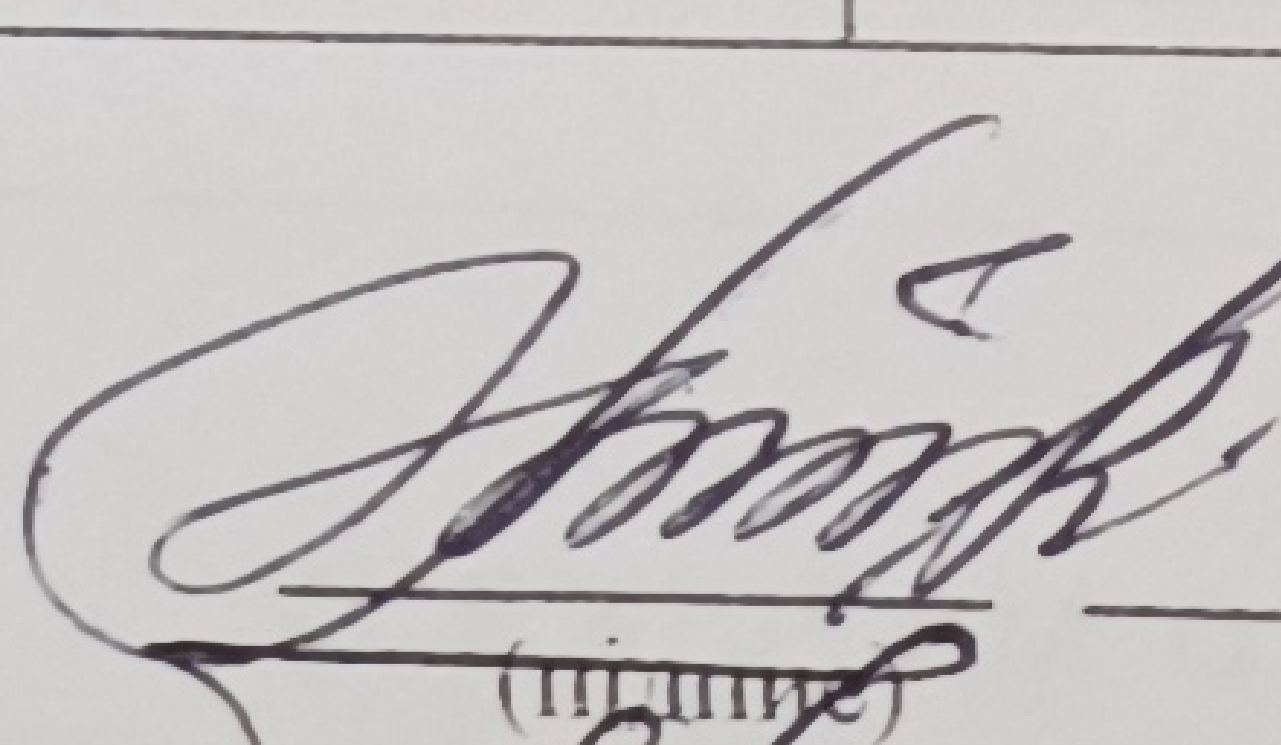
7. Дата видачі завдання 10 січня 2024 року

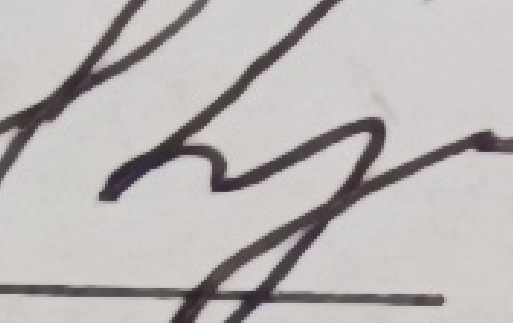
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	10.01-11.01	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	12.01-15.01	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-21.01	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	30.01.2024	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01-31.01	Виконано
9	Графічні додатки	01.02-02.02	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02.2024	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі		

Здобувач

Керівник роботи


(підпис) Михайло РУДАК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис) В'ячеслав ГУБЕНЯ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Рудак Михайло Михайлович

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

заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,
освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Транзитний готель з центром ментального здоров'я в м. Львів»

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

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Охарактеризовано ринок готельних послуг в м. Львів та проведено його дослідження. За результатами внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було організовано центр ментального здоров'я при транзитному готелі

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

Кваліфікаційна робота викладена на 153 сторінках комп'ютерного тексту та містить 34 таблиць, 15 рисунків, 1 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, центр ментального здоров'я, інновація, конкурентоспроможність.

Abstract

The market of hotel services in the city of Lviv is characterized and its research is carried out. Based on the results of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and the space-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions are developed, and a design that meets the concept is selected.

Based on the analysis, a mental health center was organized at the transit hotel. Developed a consolidated annual plan for the hotel's economic performance. An assessment of capital investments and payback of the investment project was made.

The qualification work is set out on 160 pages of computer text and contains 34 tables, 15 figures, 1 appendices. The graphic material contains 5 sheets.

Keywords: hotel company, mental health center, innovation, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Аналіз актуальності впровадження центру ментального здоров'я...	9
1.2 Характеристика та суть інновації в готелі	11
1.3 Обґрунтування економічної ефективності впровадження інновації...	16
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	18
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити заклад та обґрунтування вибору місця будівництва.....	18
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	21
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	24
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення...	25
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	28
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	28
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	35
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	40
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	48
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	49
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	73
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	87
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	96
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	100
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвілевого призначення ...	103
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	104
3.8 Визначення загальної площі закладу, конфігурації та поверховості будівлі.....	112
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	115
4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі...	115
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	118
4.3. Пропозиції щодо дизайну.....	132

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	136
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	136
5.2Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	140
5.3 Розробка плану з праці.....	142
5.4 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	148
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЙ	150
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ	151
ДОДАТОК	153

ВСТУП

На даному етапі розвитку суспільства готельна галузь є основою туристичної індустрії. Готель виступає як тимчасове житло для подорожуючих, тому головним завданням готельного бізнесу є забезпечення максимального комфорту проживання. Індустрія гостинності має на меті створення всіх необхідних умов для задоволення потреб туристів. Ця система потребує розвитку і підтримки з боку держави та суспільства.

На сьогоднішній день готельно-ресторанний бізнес швидко розвивається, що спричиняється покращенням ситуації в туристичній індустрії та розвитком бізнесу. Туризм є важливим чинником соціально-економічного розвитку України як усередині країни, так і в зовнішньоекономічній діяльності. Ці фактори позитивно впливають на розвиток готельної галузі, оскільки вони тісно пов'язані між собою.

Однак, недоліком розвитку готельного бізнесу є нестабільність підприємств цієї галузі з великим ризиком для їх функціонування. Туристичний попит є сезонним, ціни на послуги постійно зростають, а самі послуги постійно змінюються та вдосконалюються, що вимагає швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та додаткових вкладень.

Розвиток готельної галузі України характеризується адаптацією реформованих підприємств до ринкового середовища, вирішенням проблем підвищення ефективності та конкурентоспроможності ринку готельних послуг, що наближається до світових стандартів.

У ринковій економіці подальший розвиток готельної галузі потребує підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств на внутрішньому та світовому туристичному ринку. Однак, неможливо розробити єдині пропозиції, які б гарантували успіх для всіх готельних підприємств. Рекомендації з удосконалення та розвитку готельної галузі .

Об'єктом дослідження дипломної роботи є транзитний готель 3*, з впровадженням центрів ментального здоров'я для туристів

Предметом дослідження є 3* транзитного готелю на 90 номерів, який заплановано побудувати у м. Львів, вул. Кульпарківська, 228 фактичне – біля аеропорту міста.

РОЗДІЛ І ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Аналіз актуальності впровадження центру ментального здоров'я

Ментальне здоров'я – це непомітний, але водночас головний двигун людини, що дозволяє не лише повноцінно жити, а й ефективно функціонувати у суспільстві. Регулярне піклування про власний стан може наштовхнути на відкриття внутрішнього джерела сили, що допоможе пройти крізь складні часи. Тому дбати про своє ментальне здоров'я – така ж базова необхідність кожної людини, як і дбати про здоров'я фізичне. Ментальне та фізичне здоров'я – нерозривне ціле.

За визначенням Всесвітньої організації охорони здоров'я, ментальне або психічне здоров'я — це стан добробуту, в якому людина може реалізувати свій власний потенціал, справлятися зі звичайними життєвими стресами, може продуктивно і плідно працювати й мати можливості робити внесок у життя своєї спільноти

Як зазначають у Центрі громадського здоров'я МОЗ України, психологічно здорова людина — це людина, яка почуває себе гармонійно та має певний резерв сил до подолання складнощів і достатній рівень продуктивності в повсякденному житті. Така людина має насагу розвиватися та допомагати іншим. Попри труднощі вона має сили до адаптації та гнучкості сприйняття. Гармонія з собою і зовнішнім світом, а також баланс — це одні з найважливіших критеріїв психологічного здорової людини.

За даними порталу “Про здоров'я”, ментально здорова людина:

- Розуміє свої емоційні стани й може керувати ними;
- Здатна будувати стосунки з іншими;
- Відкрита до навчання та розвитку;
- Позитивно ставиться до себе;
- Приймає незалежні рішення;
- Вміє пристосовуватись до нових умов життя;
- Може активно долати поточні виклики;

- Отримує задоволення від життя.

Якщо людина втрачає відчуття самоідентифікації, сприймає себе не цілісно, не має усвідомлення життя, як єдиного процесу, а лише фрагментарні події — це привід звернути увагу на своє психічне здоров'я.

Ознаки проблем з ментальним здоров'ям

Як пояснюють на порталі “Про здоров'я”, психічне здоров'я може порушуватися під дією генетичних чинників, наркотичних речовин, гормонального дисбалансу, індивідуальних характеристик людини, швидких соціальних та політичних змін, соціальної дискримінації на фоні різних чинників, насильства, психологічного тиску, стресу.

Як дбати про ментальне здоров'я

Психічне здоров'я є важливою складовою загального здоров'я людини. Так, психічні захворювання підвищують ризик виникнення багатьох видів фізичних проблем зі здоров'ям: інсульту, діабету, захворювань серця.

Згідно з соціологічними опитуваннями перед початком повномаштабного вторгнення російськи військ з сторони агресора росії, у 2022 році понад 90% українців мали не один а декілька із симптомів тривожних розладів, а понад 50% — перебували в зоні ризику розвитку труднощів, пов'язаних з психічним здоров'ям. 60-80% громадян, за оцінками спеціалістів, потребують та потребуватимуть психологічної допомоги та психосоціальної підтримки різного ступеня інтенсивності.

Разом з тим важливим є відновленням режиму сну, а також підтримка друзів та рідних. Якщо є відчуття, що потрібна допомога, варто про це говорити. Водночас важливо пам'ятати, що, крім підтримки близьких, може знадобитися й втручання фахівця. Відтак можна звернутися до сімейного лікаря, психолога, психіатра чи психотерапевта.

Сімейний лікар може надати базову допомогу та скерує до профільного фахівця.

До психолога ж варто звернутись, якщо відчуваєте порушення психологічного добробуту, виникає проблемна потреба у самовизначенні, виникають труднощі у спілкуванні з людьми та кризи у стосунках, що заважають вести звичне життя. Психолог допоможе зрозуміти причини симптомів, знайти джерела проблем і знайти шлях до їх усунення.

Натомість до психотерапевта краще звертатися, якщо помітили за собою ряд симптомів психічних розладів, проживаєте кризовий період, що пригнічує психоемоційне самопочуття, маєте діагностований психічний розлад і хочете покращити якість життя. Психотерапевт допоможе подолати психологічні труднощі та кризи, поліпшити психічне здоров'я, глибше пізнати себе, усвідомити минулі травматичні досвіди, змінити поведінкові патерни, навчитися краще управляти емоціями та станами.

Водночас візит до психіатра буде корисним, якщо маєте складні переживання та високий рівень тривоги, що тривають понад 2 тижнів. Психіатр може встановити діагноз та призначити медикаментозну терапію.

1.2 Характеристика та суть інновації в готелі

В транзитному готелі планується нововведення інновації, а саме центру ментального здоров'я.

У зв'язку з війною у нашій країні буде безкоштовно консультування військові та членів їхніх сімей.

Для прийняття відвідувачів буде встановлена спеціальна рецепційна-інформативна стійка.



Рис 1.1- Рецепція стійка центру ментального здоров'я при готелі
Консультацію та допомогу людині будуть надавати тільки професійні лікарі, які спеціалізуються на цьому.



Рис 1.2- Проведення сеансу-консультації центру ментального здоров'я при готелі

Тут ви зможете отримати консультації кваліфікованих психотерапевтів усіх напрямків:

- консультація та психотерапія дорослих;
- допомога дітям та підліткам;
- консультація та терапія сімейних пар;
- індивідуальна та групова терапія;
- арт-терапія.

Проведення комунікаційних зустріч та дискусій за для підтримки ментального здоров'я буде в спеціально облаштованих аудиторіях.



Рис 1.3 – Аудиторія для відвідувачів сеансів підтримки від центру ментального здоров'я при готелі

Фахівці допомагають долати кризові травми, страхи, образи, депресії, тривожні стани, панічні атаки та порушення сну.

В центрі ментального здоров'я при готелі буде обладнано три кабінети для прийому лікарів: психіатра, психотерапевта та психолога, а також у центрі передбачено конференц-зал та рецепція. Приміщення пристосують для прийому людей з інвалідністю.

Слід зазначити, що до центру ментального здоров'я можуть звертатися усі охочі, зокрема вимушено переміщені українці та військовослужбовці, які повернулися із зони бойових дій.

Таблиця 1.2 – Обладнання яке передбачено в центрі ментального здоров'я при готелі

Стаття витрат	Марка	Кількість одиниць, шт.	Сума, тис. грн.
Стіл	Onario	1	4,5
Стілець	Era chrome C	2	2,2
Стіл	Onario	1	4,5
Стілець	Era chrome C	3	3,3
Стіл	Onario	1	4,5
Стілець	Era chrome C	3	3,3
Стіл	Onario	1	4,5
Стілець	Era chrome C	3	3,3

Ліжко для огляду	Mirea	1	10,4
Стіл	Onario	1	4,5
Стілець	Era chrome C	3	3,3
Стелаж стаціонарний	Rent	2	8,2
Стіл	Onario	10	45
Стілець	Era chrome C	50	11
Стійка реєстрації	Tvilum	1	30,5
Стілець	Era chrome	5	5,5
Крісло м'яке	TARI	10	50,5
Умивальник	Marmitr Mona	1	4,2
Унітаз	Kolo Ego	1	6,3
Бак для сміття	ХАСП	1	1,0
Душова кабіна	Ontario	5	125,5
Умивальник	Marmitr Mona	3	12,6
Унітаз	Kolo Ego	5	31,5
Шафа	ШК-202	1	12,3
Разом			392,4

В центрі ментального здоров'я передбачено такі посади працюючого персоналу як:

Токсиколог проводить епідеміологічні та токсикологічні дослідження, збирає та узагальнює інформацію про токсичні речовини і випадки отруєння ними, здійснює токсикологічну експертизу для судових та правоохоронних органів.

Психофізіолог проводить психодіагностику властивостей темпераменту, особливостей характеру. Здійснює обстеження та дає оцінку функціонального стану та здатності до професійної діяльності людини; прогнозує професійну придатність людини до визначених умов діяльності.

Нарколог — це лікар, який спеціалізується на вивченні, лікуванні та профілактиці алкогольної, наркотичної та тютюнової залежності.

Невролог є висококваліфікованим фахівцем у діагностиці та лікуванні таких захворювань як мігрень, головний біль, невралгія, неврастенія, інсульт, грижа міжхребцевого диска, радикуліт, люмбагія, люмбаго, остеохондроз, сколіоз, ішіас, безсоння, запаморочення, вегето-судинна дистонія, защемлення сідничного нерва та інших

Психіатр — це лікар, який отримав освіту у медичному вищому навчальному закладі. Таким чином, він повинен мати повноцінну закінчену

освіту та скласти сертифікаційний іспит з психіатрії. Він або вона може спеціалізуватися в різних підгалузях психіатрії, таких як дитяча психіатрія або лікування залежності.

Психіатр ставить діагноз, складає план лікування і є єдиним, хто призначає ліки. На відміну від психолога чи психотерапевта, він не лікує словами, тому ви не підете до нього на терапію (якщо він не має навчання в психотерапії на додачу до медичної освіти). Однак він може порекомендувати терапію як частину вашого плану лікування. Ви будете відвідувати двох спеціалістів одночасно.

Психолог – це спеціаліст, який завершив освіту за напрямом Психологія. Він або вона можуть мати іншу спрямованість і працювати, наприклад, шкільним чи тюремним психологом.

Психолог без додаткової підготовки надає психологічне консультування та психодіагностику. На відміну від терапії, консультування досить короткочасне, навіть одноразове. На основі обстеження психолог порекомендує відповідний курс терапії. Наприклад, він або вона може направити вас на спеціалізований психіатричний огляд або певний вид терапії. Однак часто він або вона також має психотерапевтичну підготовку і сам пропонує терапію.

Психотерапевт має пройти кількарічну акредитовану психотерапевтичну підготовку, яка закінчилася іспитом. Вони можуть мати різну освіту, часто є випускниками факультету психології, психіатрії або соціальної роботи. Ви також можете визначити досвід і професіоналізм психотерапевта за його членством у психотерапевтичній асоціації, такій як Українська спілка психотерапевтів.

Психотерапія лікує психологічними засобами, тобто словом, і є довготривалою. Це може відбуватися онлайн. Ви можете зустрічатися з терапевтом двічі на тиждень або раз на місяць. Залежно від того, як ви себе почуваєте.

Коучинг – це не метод лікування. Його методи використовують чітко націлені запитання, щоб скерувати вас до власного судження. Вони змушують сильно задуматися. **Коуч** не підказуватиме, що робити, а допоможе знайти власні відповіді.

Проблема в тому, що, на жаль, кожен може назвати себе коучем. Вони не повинні мати спеціальну підготовку. Ви можете визначити професіонала за тим фактом, що він або вона пройшли тренінг з коучингу, акредитований офіційною установою.

1.3 Обґрунтування економічної ефективності впровадження інновації

Для того щоб впровадити нашу інновацію ідею центру ментального здоров'я в розробку, керуючий готелем повинен виділити розраховану суму коштів. Саме фінансування ідеї в реальне впровадження відбуватиметься за рахунок чистого прибутку транзитного готелю у звітному фінансовому періоді.

Впровадження центру ментального здоров'я при транзитному готелі є раціональною на сьогоднішній день, тому потреба у фінансуванні є досить чіткою і представлена у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 - Обсяг інвестицій інноваційного проекту центру ментального здоров'я

Стаття витрат	Сума, тис. грн.
Проведення консультацій від фахівців	200,0
Створення та підключення клієнської бази даних	120,0
Додаткові медичні послуги з лікування фізичного здоров'я	150,0
Публікація ресурсних даних на веб-сайті готелю	100,0
Створення навчальних аудиторій та профілактичних кімнат	300,0
Обладнання яке передбачено в центрі ментального здоров'я при готелі	492,0
Разом	1362

Отже, наш транзитний готель, який впроваджує ментальний центр здоров'я для людей, має сплатити **1362,0 тис.** грн. для цієї реалізації. Загальним результативним висновком буде створення професійного центру який допоможе багатьом людям, які не взмозі собі допомогти. Тому можна сказати, що готель буде більш конкурентоспроможним.

Зробивши розрахунок всіх інвестиційних потреб, готель отримає комфортний та професійний центр ментального здоров'я, що дасть змогу співпрацювати з власними клієнтами на найвищому рівні.

Отже таке нововведення дасть змогу даному готелю тримати стабільну конкуренцію, та формуватиме його позитивну оцінку. Крім того, такий центр при готелі в Україні матиме великі перспективи та є ваговою перевагою для приваблення гостей та співробітників.

Така інновація є досить цікавою доцільною так, як не має аналогів і конкурентів серед вітчизняних та зарубіжних готелів які функціонують на даний час.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Львів — місто обласного підпорядкування в Україні, адміністративний центр Львівської області, національно-культурний та освітньо-науковий осередок країни, великий промисловий центр і транспортний вузол, вважається столицею Галичини та Західної України. За чисельністю населення — сьоме місто країни (станом на 1 січня 2019 року у Львові проживало 760 026 осіб).

Економіка

Львів є найважливішим діловим центром Західної України. Станом на 1 січня 2019 року в економіку Львова було інвестовано 837,1 мільйонів доларів США за наростаючим підсумком, що становить майже дві треті від загального обсягу інвестицій у Львівську область. З них у 2018 році інвестовано 96,5 мільйонів доларів, що на 46,3% менше, ніж у 2017 році.

У Львові працює 219 великих промислових підприємств, понад 40 комерційних банків, 4 біржі, 13 інвестиційних компаній, 80 страхових організацій, 24 лізингові фірми, 77 аудиторських фірм, майже 9 тисяч малих підприємств. Після розпаду Радянського Союзу в місті спостерігаються тенденції до закриття великих промислових підприємств, зокрема, через банкрутство, спричинене, подекуди, невдалою пострадянською приватизацією. Натомість, спостерігається розвиток туристичної галузі та галузі інформаційних технологій. Так, у 1991 році провідне місце серед галузей промисловості займало машинобудування та металообробка. Натомість на початку 21 століття домінуючою є харчова промисловість, частка якої вже у 2001 році становила 39,4%. Питома вага продукції машинобудування та металообробки склала 17,6%, легкої промисловості — 6,2%, хімічної та нафтохімічної — 6,0%, енергетики — 4,9%, промисловості будматеріалів — 5,5%. У місті сконцентровано 95%

загальнодержавного виробництва освітлювальних ламп, 100% виробництва автотранспорту, 11% виробництва автобусів.

Клімат

Львівський клімат — помірно континентальний з м'якою зимою і теплим літом. Середня температура складає $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ у січні і $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$ у червні. Найвища температура ($+37\text{ }^{\circ}\text{C}$) зафіксована у вересні 1921 року, найменша ($-35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$) — у лютому 1929-го; максимальна кількість опадів (1 422 мм) випала у 1893 році. Загалом, за останні 100—120 років температура повітря у Львові має тенденцію до підвищення. Так, протягом цього періоду середньорічна температура підвищилася, принаймні, на $1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Вологість повітря в середньому за рік складає 79%. Найчастіше дують західні вітри, найрідше — північно-східні.

Львів характеризується найбільшою кількістю опадів та найнижчими літніми температурами серед всіх обласних центрів України, що спричинено чи не найменшою континентальністю місцевого клімату з-поміж великих міст України. В середньому за рік випадає 740 мм атмосферних опадів: найменше — в січні, найбільше — в липні. За рік у місті в середньому 174 дні з опадами. Через це місто часто називають «приреченим на дощ».

Для всіх пір року характерні різкі перепади атмосферного тиску, температур і вологості повітря. Зими м'які — морози нижче $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ спостерігаються вкрай рідко. Стійкий сніговий покрив встановлюється не кожної зими. Весна прохолодна та дощова, заморозки і снігопади можливі до початку травня. Літо прохолодне. Звичайні літні полуденні температури в межах $+20\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$, спека вище $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ спостерігається рідко. Влітку частими є грозові зливи і різкі перепади температур при проходженні атмосферних фронтів. При цьому майже щороку спостерігаються ураганні вітри, які призводять до повалення дерев, обриву ліній електропередач, невеликих руйнувань. Так, у 2008 році внаслідок буревію загинуло 4 людей. Осінь помірно тепла і суха. Тривалість вегетаційного періоду — 215 днів.

Сфера послуг

Станом на 1 січня 2020 року у Львові налічується, 5 п'ятизіркових, 11 чотиризіркових, 30 тризіркових та 18 інших готелів. У місті також діє 103 хостелів. Львів славиться своїми кав'ярнями, цукернями та рестораціями. Загалом у місті нараховується 822 об'єкти ресторанного бізнесу. Найвідомішими з-поміж них є «Віденська кавка», «Дзига», «Італійський дворик», «Кабінет», заклади мережі «ФЕСТ»: «Криївка», «Мазох-café» та інші. Всі вони об'єднані у Гільдію рестораторів Львова.

У Львові знаходиться 1 703 об'єкти роздрібної торгівлі, в тому числі 1 232 крамниці, з яких: 501 — продовольча, 731 — непродовольча, 363 — аптеки. У місті присутні як деякі європейські, так і майже всі національні мережі супермаркетів; великою популярністю користуються місцеві мережі: «Арсен», «Рукавичка», «Барвінок» та інші. Найбільші міські базари — «Південний»,

«Краківський» та «Привокзальний». До послуг туристів в центрі міста діє сувенірний базар «Вернісаж». У Львові знаходиться 81 АЗС. Свої відділення у місті мають близько 50 банків. Медичні послуги надає 31 лікарня. З них: 11 — міські; 19 — обласні та відомчі, 1 — приватна.

У 2018 році журнал «Фокус» назвав Львів найкомфортнішим для життя серед українських міст.

Транспорт

Львів є одним з найважливіших транспортних вузлів України. Через місто проходять міжнародні автошляхи М06, М09, М10 та М11, які з'єднують Львів з Києвом, Будапештом, Варшавою та Краковом, національні автошляхи Н02, Н09, Н13 і Н17, якими Львів з'єднаний з іншими містами Західної України.

Сучасний Львів є важливим залізничним вузлом, через який відбувається сполучення західних областей України (Чернівецької, Івано-Франківської та Закарпатської) з іншою частиною держави. Через

Львів також проходить значна частина залізничних шляхів, що з'єднують Україну з Європою. Основним видом громадського транспорту у Львові є автобуси, що курсують в режимі маршрутного таксі. На них припадає 64% пасажирських перевезень. Існує 53 міських та 21 приміський маршрут, вартість проїзду складає 2 гривні. До послуг львів'ян також 12 тролейбусних і 9 трамвайних маршрутів. Вартість проїзду в них складає 1 гривню 25 копійок (пільгова вартість - 60 копійок).

В далекій перспективі розглядається можливість будівництва підземного транспорту, яке попередньо заплановане на 2020-2030-ті роки. У Львові за 6 км. від центру міста розташований Міжнародний аеропорт «Львів» імені Данила Галицького, який сполучає Львів з найбільшими містами України, Росії, Польщі, Італії, Німеччини, Іспанії та Туреччини. Пасажиропотік львівського аеропорту складає 532 тисячі осіб на рік, пропускна спроможність – 200 пасажирів на годину.

Майбутній готель планується будуватись по вулиці Кульпарківська, 228, що знаходиться біля аеропорту міста Львів, завдяки чому транзитні туристи та гості міста зможуть відпочити та розміститись в апартаментах готелю або скористатись послугами конференц-зали, приміщень для переговорів та кімнати відпочинку не заселяючись до номеру.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку нашого засобу розміщення необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства та оформити результати досліджень у вигляді табл.2.1.

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середнє річне завантаження, %
Готель «Адвенус»	Вул. Щирецька 36	курортний готель	***	Номерів в готелі: 10. Двомісний номер економ класу -5; полулюксів, 5	Ресторан, бар, тераса, місце для куріння, номера	85
Готель «Гелікон»	Вул. кульпанівська, 230	Бізнес готель	***	Номерів в готелі 53. 1 номер люкс, 12 номерів напів-люкс, 7 двомісних номерів, 18 одномісних номерів.	бар, більярд, ресторан, караоке, конференцзали	80
Хостел «Міський»	Вул. Наукова, 61	Хостел	-	Номерів в готелі 10	Ресторан, для куріння, номера для некурящих, магазини в готелі.	49
Хостел «Перлина»	Вул. Івана Пулюя, 34а	Хостел	-	Номерів в готелі 3	Бар	55
Готель «Супутник»	Вул. Княгині Ольги, 116	Бізнесготель	****	Номерів в готелі: 76. 2 апартаменти, 2 супер-люкси, 4 номер люкс, 5 напівлюксів, 28 комфорт, 35 бізнес.	Ресторан, бар, бізнес-центр, конференц-зали, тренажерний зал, салон краси.	75

Готель «Гетьман»	Вул. Володимира Великого, 50	Готельно-навчальний комплекс	****	Номерів в готелі 142. 5 люксів двокімнатних 55 двомісних стандартів 30 двомісних економ 52 одномісних стандартів	Ресторан, банкетна зала, конференцзали, солярій, стоматологічний кабінет бар,	62
Хостел «Молодіжний»	Вул. Володимира Великого, 16	Хостел	-	Номерів в готелі 5	Бар, столова	70
Хостел «Три корони»	Вул. Кулпарківська, 172А	Хостел	-	Номерів в готелі 6	Кухня	68
Готель «Південний» Зачинено на реконструкцію	Вул. Щирецька, 36	Бізнесготель	***	Номерів в готелі 30. 2 люкси 18 двомісних стандартів 8 одномісних стандартів 2 трохмісні номери	Ресторан, банкетна зала, конференцзали, бар,	55
Хостел «Guest House Savkas»	Вул. Патона, 31	Хостел	-	Номерів в готелі 7	Кухня-вітальня	80

Отже, у досліджуваному районі в основному функціонують готелі категорій 3* та 5*, значну частину з яких складають бізнес-готелі. Аналіз стану готельного бізнесу у м. Львів дозволив зробити висновок про сприятливість подальшого розвитку індустрії гостинності. Очевидним є те, що в довгостроковій перспективі готелям міста, для підвищення конкурентоспроможності, необхідно довести якість послуг до світового рівня. Проте, спостерігається розвиток ринку готельних послуг, тенденція зростання їх пропозиції і диференціації по сегментах ринку. Крім того, з метою позиціонування готелю на ринку та підвищення його конкурентоздатності, потрібно впроваджувати у закладах готельного господарства інноваційні послуги концептуального спрямування.

Оскільки обрана ділянка для нашого закладу знаходиться в безпосередній близькості до аеропорту, то на нашу думку тут доцільно буде побудувати транзитний засіб розміщення.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Згідно даних головного управління з питань туризму, зовнішніх зв'язків та інвестицій львівської обласної державної адміністрації туризм та відпочинок на Львівщині з кожним роком набуває все відчутнішого значення для місцевого господарства і характеризується позитивною динамікою за останні 15 років. Зростаюча динаміка спостерігається і в 2019 році.

Зокрема, в порівнянні з 2018 роком загальна кількість туристів, яким надали послуги туристичні фірми області, зросла на 9,1 %, кількість іноземних туристів зросла на 22,3 %.

Послугами туристичних підприємств Львівської області у 2019 році скористались 167 964 туристи, в тому числі 12 097 іноземних туристів.

Зростання на 9,4 % спостерігається і в екскурсійній діяльності – у 2019 році надано екскурсійні послуги 61 328 екскурсантам.

Згідно зі статистичними даними обсяг реалізації туристичних послуг склав 311 млн. 973 тис. грн., що на 21% більше у порівнянні з аналогічним періодом 2018 року, до бюджету туристичними підприємствами сплачено 6 млн. 155 тис. грн., що на 19% більше, ніж у минулому році.

Впродовж 2016 року туристичні підприємства Львівщини надали послуги іноземним туристам із 37 країн, вітчизняні туристи виїжджали у 53 країни світу.

Позитивних зрушень вдалося досягти завдяки інтенсивній розбудові туристичної інфраструктури, вдалій співпраці державного та приватного секторів в сфері популяризації туристичного потенціалу регіону, сприянню розвитку внутрішнього туристичного продукту та ефективної реалізації державної та регіональної політики в галузі туризму.

ТОП-9 країн, туристи з яких найбільш найбільше відвідують Львівщину (дані 2018 року):

1. Польща (2938 осіб).
2. Білорусь (937 осіб).
3. Азербайджан (774 особи).
4. Німеччина (702 особи).
5. Латвія (618 осіб).
6. Казахстан (362 особи).
7. Литва (338 осіб).
8. Молдова (301 особа).
9. США (280 осіб).

Слід приділити увагу будівництву сучасної спортивної арени, що знаходиться неподалік місця нашого закладу розміщення. Таким чином в найблищі роки потенційним клієнтами нового закладу готельно-ресторанного господарства можуть стати міжнародні та вітчизняні делегації, які будуть проводити свої баскетбольні матчі на сучасній баскетбольній арені Львова.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

У даному підрозділі роботи визначаємо перелік функціональних груп приміщень об'єкта, що розробляється та надаємо його у вигляді функціональної структури готельного підприємства.

Для ефективної планувальної організації усі приміщення готелю групуємо за функціональними ознаками, що дозволяють організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, які відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним та технологічним вимогам при експлуатації готелю.

Відповідно вимогам ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» до складу готелів можуть входити такі функціональні групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, медична, підприємств побутового обслуговування і торгівлі,

підприємств харчування, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, вбудовано-прибудованих підприємств і закладів.

На підставі ДБН «В.2.2-20:2008 ГОТЕЛІ» визначаємо групу приміщень, що входять до складу об'єкту і наступним етапом надаємо структуру номерного фонду, робимо розрахунок кількості місць, категорію номерів згідно визначеної у завданні на тип, категорії та місткості готельного підприємства, розробляємо схему функціональної організації приміщень житлової групи готелю.

Відповідно до проведених згідно нормативної документації розрахунків та варіанту індивідуального завдання визначаємо структурні підрозділи готельного підприємства.

Таблиця 2.2 Концепція діяльності засобу розміщення

№	Назва ознаки	Опис ознаки
1	Тип закладу готельного господарства	Курортний готель
2	Категорія закладу	3*
3	Місткість	90 номерів
4	Місце знаходження	м. Львів, вул. Кульпарківська, 228 фактичне – біля аеропорту міста.
5	Режим роботи	Цілодобово
6	Особливості надання послуг	Орієнтація на людей відпочиваючих та людей із зон бойових дій
7	Асоціативне явище	Викликає асоціації зв'язку з спокоєм та позитивним настроєм на покращення здоров'я
8	Стиль дизайну закладу	Європейський модерн
9	Контингент потенційних споживачів	Учасники бойових дій і не тільки ... Громадяни України та іноземці. Люди з середнім та вище середнього рівнем достатку.

10	Особливості обслуговування даного контингенту споживачів	Даний контингент споживачів вимагає особливо турботливого ставлення, що включає комфортність та швидкість обслуговування, можливість проведення оздоровчо-профілактичного відпочинку
----	--	--

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_{δ} , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_{\delta} = n_z \cdot N, \quad (2.1)$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, (для ділового готелю 50-75) m^2 /місце [11];

N – місткість готелю, місць.

$$S_{\delta} = 50 \cdot 90 = 4500 m^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Мережі готелів і ресторанів мають складну організаційну структуру, яка включає розподіл цілей управління, із завданнями, покладеними на різні відділи між самими працівниками.

Організаційна основа управління - це сукупність управлінських зв'язків, які знаходяться в суворій підпорядкованості і гарантують зв'язок між керуючою і керованою системами, а також загальний розвиток системи. Структура управління передбачає формування управлінських зв'язків, які встановлюють конкретне місце розташування та їх персональні взаємозв'язки. Структура управління створюється, коли права та обов'язки розподіляються між різними організаційними підрозділами.

В організаційній структурі управління готелем виділяють такі елементи: ланки (відділи), рівні (ступені) управління та зв'язку, горизонтальний і вертикальний рівні.

Управлінські зв'язки підприємств готельного господарства передбачають структурні підрозділи, в яких керівники виконують функції управління, забезпечують регулювання та координацію багатьох видів діяльності, залучають окремих спеціалістів, зв'язуються з окремими службами (підрозділами).

У системі управління готелем існує ієрархія управлінських ланок, що становлять рівень управління. А Менеджери вищого рівня, менеджери служби (менеджери служб) і керівники відділів — це вертикально підпорядковані рівні управління.

Оскільки даний готель входить до групи підприємств спеціалізованого профілю, то управління його номерним фондом буде здійснювати служба прийому та розміщення, до нього буде інтегрована служба фінансового обліку та служба маркетингу, а комерційною діяльністю займатиметься

адміністративна служба. З іншого боку, це відокремить службу бронювання від служби прийому та розміщення незалежно від того, яка місткість вирішить використовувати готель, оскільки це спростить завдання та підвищить ефективність роботи персоналу. Менеджер, який підзвітний начальнику служби прийому та служба розміщення, відповідатиме за управління транспортом і функціями екскурсійного бюро.

Адміністратори цього відділу не тільки відповідають на заявки на туристичні послуги, а й проводять конференції.

Обслуговуванням номерів керуватиме менеджер, який у майбутньому також здійснюватиме обслуговування номерів.

Організаційна та функціональна структура цієї установи класифікована та наведена в таблиці 3. 1 разом із кількістю працівників та їхніми посадами.

Таблиця 3.1 - Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	Приймання гостя; Реєстрація гостя; Випис та розрахунок з гостем; Ведення карти гостя; Ведення карти руху номерного фонду; Інформаційне обслуговування; Координація і контроль над комплексом послуг, які пропонує ПГГ; Аналіз заповнення номерів.	адміністратори, портьє, швейцари, менеджер служби прийому, заступник менеджера служби прийому та розміщення.
Служба бронювання	Приймання і опрацювання заявок; Обробка і складання необхідної документації (графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік); Збут готельного продукту.	Менеджер служби бронювання та двоє підлеглих: адміністратор сайту та оператор.
Екскурсійне бюро та центр транспортних послуг	Прийом замовлення на екскурсії; Прийом замовлень на організацію перевезень	Менеджер служби, портьє, гіді, водія.

1	2	3
Служба експлуатації номерного фонду	Прибирання номерів; Обслуговування у номерах; Підтримання відповідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану у номерах та суспільних приміщеннях; Надання інформації стосовно готельних послуг; Супроводження гостей; Придбання чи замовлення квитків на транспорт, до театру, резервування місць у перукарні тощо.	Менеджер служби, супервайзери, покоївок, кастелянтші, майстер з ремонту одягу та чистильник взуття.
Служба ресторанного господарства	Надання харчування у номерах та організація сніданків, обідів та вечерь.	Директор ресторану, шеф-кухар, кухарів, старших офіціанта, офіціантів, бармени, менеджер з постачання, зав. складом, вантажники, гардеробники, мийника посуду, прибиральника залу, адміністратора, гардеробника, менеджер з продажу
Адміністративна служба	Управління підприємством, набір нового персоналу, організація його навчання та адаптація, аналіз комерційної діяльності готелю, охорона праці на підприємстві.	Генеральний директор готелю та заступники, інженер з охорони праці на підприємстві.
Маркетингова та фінансово-бухгалтерська служба	Вивчення динаміки попиту на готельні послуги, аналіз користування готельними послугами, прогноз діяльності готелю, рекламні заходи, просування продукту, корегування процесів ціноутворення, ведення фінансових звітів та балансу підприємства. Застосування сенсорного брендингу в готелі.	Головний бухгалтер, бухгалтери, головний маркетолог, підлеглих маркетологи, PR-менеджер.
Технічна служба	Забезпечення нормального функціонування обладнання підприємства гостинності, здійснення дрібних ремонтів.	Електрики, сантехніки, бригада ремонтників з 2 чол.
Служба безпеки	Забезпечення безпеки проживаючих у готелі.	Начальник служби охорони, зам. начальника служби охорони, охоронців.

Для ефективної роботи готелю необхідна функціональна організаційна структура. Серед існуючих видів структур найбільш вдалою для готелю, що

розробляється є лінійно-функціональна (рис. 3.1)

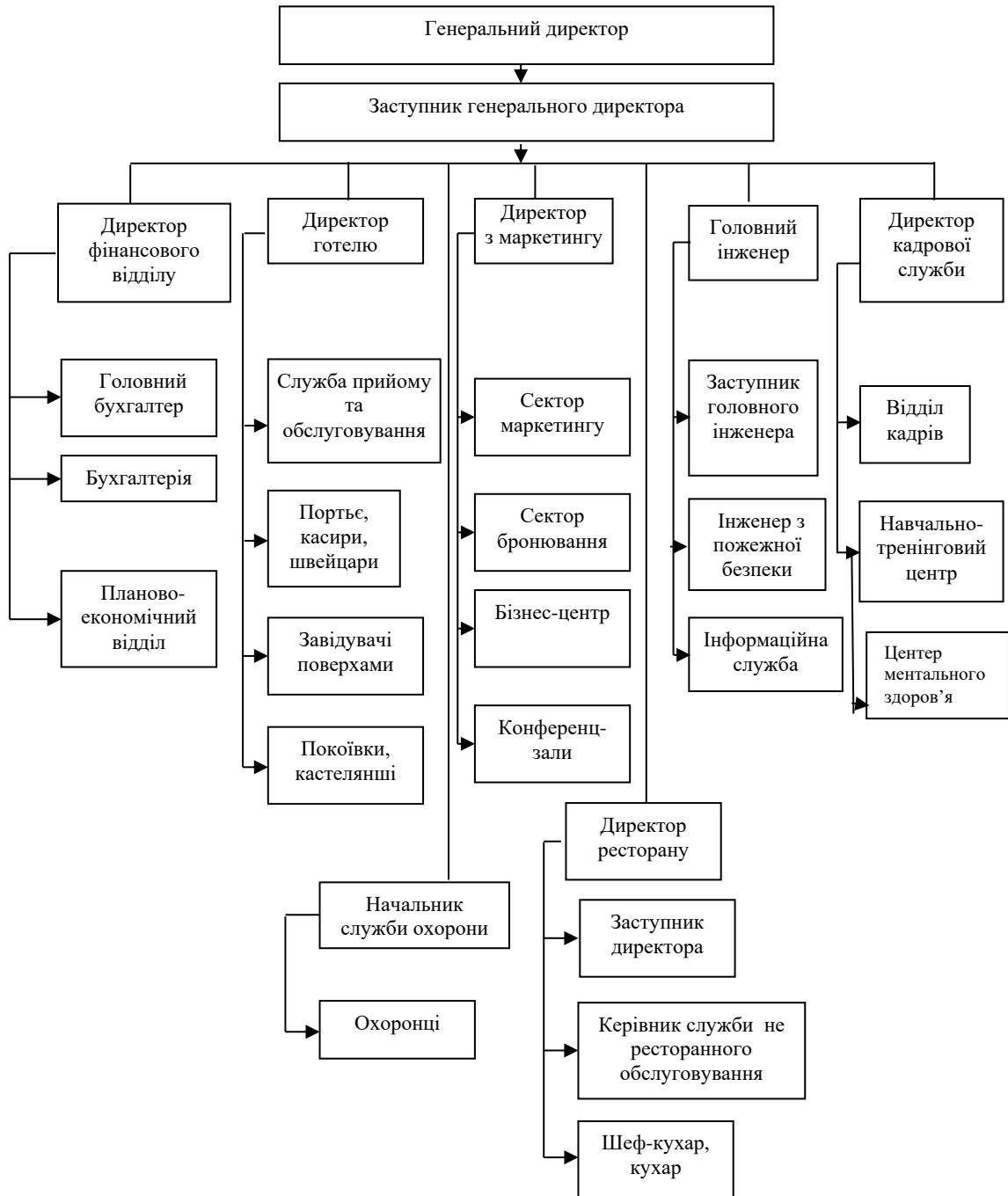


Рис. 3.1. Лінійно-функціональний тип організаційної структури управління підприємством готельного господарства

На відміну від лінійної функціональної організаційної структури, функціональним підрозділам не дозволяється безпосередньо впливати на виконавців, а замість цього працюють над рішеннями для лінійного керівника.

Це ключова перевага комбінованої моделі організації. Вважається, що

перший (лінійний) керівник отримує підтримку від окремої групи функціональних підрозділів (відділів, груп, бюро) у виявленні конкретних проблем і створенні відповідних рішень.

Залежно від масштабів господарської діяльності та структури управління підприємством функціональні органи (служби) можуть виконувати різні ролі. Хоча лінійна організаційна структура має свої переваги, вищий рівень управління передбачає більшу участь у функціональній організації. Роль цього підходу є вирішальною на всіх рівнях управлінської ієрархії.

Функціональні органи стають більш важливими в управлінні підприємствами, коли їхня роль у межах району мінімальна. Функціональні служби відповідають за координацію всієї технічної підготовки, пропозицію вирішення виробничих питань і позбавлення лінійних керівників від планування та фінансових розрахунків.

Функціональні структури складаються з функціональних підрозділів, які наділені повноваженнями та відповідають за досягнення своїх цілей. Лінійні зв'язки відрізняються від функціональних завдяки об'єднанню функцій управління об'єктами, які передбачають набір повноважень і обов'язків.

Найважливіше кожен орган управління (або виконавець) спеціалізується на певній управлінській діяльності, тобто спеціалісти відповідають за виконання конкретних завдань і проблем. Організація, як правило, має спеціалізовані структурні підрозділи (відділи), які об'єднують фахівців подібного профілю, наприклад відділи планування та бухгалтерії. Ці підрозділи відповідають за управління організацією від адміністративного до функціонального рівня.

Це робиться за таким принципом. На рис. 2. 2 показано обґрунтування назви функціональної структури управління.

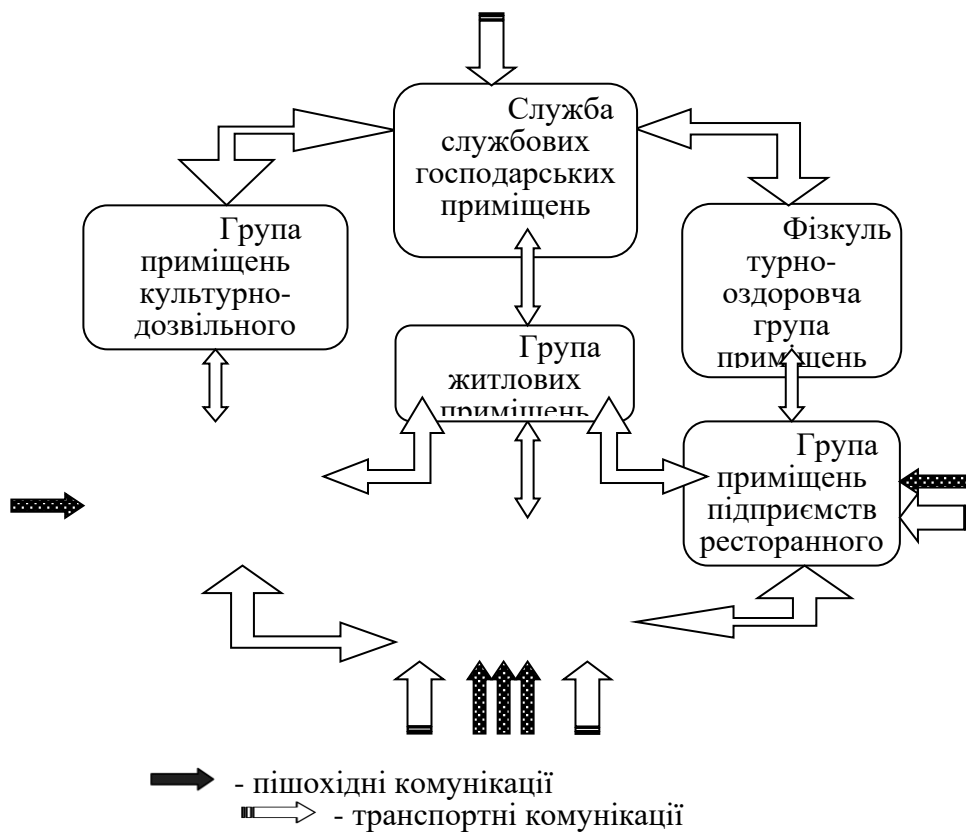


Рис.3.2. Функціональна структура ділового готелю

Гості готелю отримують найважливішу послугу через службу прийому та розміщення. Основна увага послуги зосереджена на спілкуванні з персоналом готелю, який надає інформацію про розміщення, бронює місця, здійснює реєстрацію та реєстрацію, а також оплачує послуги при виїзді. Ця послуга змінить роботу інших служб, пов'язаних із безпосереднім обслуговуванням клієнтів, таких як обслуговування номерів і управління рестораном. А також аналізуватиме завантаженість готельних номерів, контролюватиме оплату обслуговування гостей, веде технічну документацію на заклади обслуговування гостей.

Ефективна організація території лобістських груп забезпечить раціональне розташування вертикальних комунікаційних каналів і входів, що призведе до мінімального порушення людського потоку. • Це число [22].

- Служба бронювання готелю знаходиться біля входу.

- Його основні функції включають:.
- Прийом та подача заявок.
- Складання та ведення необхідної документації.;
- Продаж готельної продукції.
- Рецепція та служба розміщення готелю будуть розташовані у холі готелю.

- Висота та ширина ресепшн 1,2 та 3,6 метра відповідно.
- працівники служби прийому та розміщення виглядають ідеально – навіть поводяться відповідно.

- Стоячи дозволяє розмовляти лише з гостями.
- Його основні функції включають:.
- Реєстрація гостей готелю, які прибули та користуються послугами готелю.

- Розподіл кімнатного фонду.
- Переговори та домовленості з клієнтами.
- Ведення реєстру відвідувачів.
- Передається різноманітна інформація щодо роботи різноманітних готельних послуг та інших зручностей.

Одним з найважливіших аспектів управління номерним фондом готелю є його обслуговування. Бездоганний зовнішній вигляд, доглянутий одяг і посмішка працівника – це обов'язково. Від тих, хто працює в цій службі, очікується ввічливість і відповідна поведінка.

- Основні функції служби:• Прибирання простору.
- Доступне обслуговування номерів.
- Підтримання належного рівня комфорту та чистоти в номерах та громадських місцях.

- Обмін ідеями про готельні послуги.

- Надаємо послуги супроводу гостей.

- Придбання або бронювання місць у транспорті, театрі чи салоні.
- На основі наданої інформації складено зведення технологічних та операційних процесів відвідувачів. Алгоритм представлений нижче.

Таблиця 3.2 – Алгоритм операційного процесу обслуговування відвідувачів

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1. Бронювання	менеджер служби бронювання або служба прийому та розміщення	заявка на бронювання, вид оплати, карта руху номерного фонду	Включається в рахунок сума бронювання встановлюється адміністратором
2.Регістрація і розміщення гостя:			
Зустріч	Швейцар, посильний, носильник багажу	-	чайові
Регістрація, супровід до номеру	адміністратор, служба прийому, портье, касир, коридорні	анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	За тарифом: тариф на місці,
3.Предоставлення основних та додаткових послуг	служба прийому, консьерж, горничних, харчування, медичні працівники, спортивні і туристичні інструктори, служба пральної, майстерні	-	-
4.Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	адміністратор, портье, касир	рахунок	за тарифом

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приміщення готелю повинні бути організовані таким чином, щоб гості готелю не зазнавали впливу непрямих допоміжних послуг. Це важливий фактор їх функціонування. [22].

Процеси технологічного обслуговування готельного господарства визначають складність побудови базових організаційних планів для своїх готелів.

Приміщення готелю поділяються на шість основних категорій:

- Поруч житлові об'єкти.
- Приміщення адміністративної групи.
- У приміщенні лобі-групи,.
- Заклади громадського харчування.

- У випадку комерційної та складської нерухомості.
- Заклади культурно-масового обслуговування.

Житлові приміщення складаються з різних типів кімнат, коридорів і холів, а також житлових кімнат. Додатково включають послуги обслуговуючого персоналу та побутові послуги на поверсі. Приміщення також використовується під житло. [16]

Приміщення адміністративної групи містять службові приміщення різних відділів і організацій, таких як дирекція, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ; та інженерно-технічний персонал».

У приміщенні вестибюльної групи розміщені кімнати для проживання гостей, рецепція та складські приміщення.

Зручності включають камеру висадки багажу, камеру повернення та туалети; допоміжні служби; транспортування; підтримка; обслуговування; тощо. Комплекс приміщень, що включає торговельні, виробничі цехи, складські, адміністративно-побутові, займає ресторанне господарство.

До складу торгово-складських приміщень можуть входити будівлі та підприємства, які здійснюють побутове обслуговування гостей, які проживають у готелі. До складу закладів входять перукарні, пункти прокату, фотолабораторії, пральня, медичний пункт, підсобно-складські приміщення, які створені для забезпечення необхідної роботи всіх приміщень та проведення ремонтних робіт.

Об'єкти культурно-масового обслуговування та обслуговування, такі як універсальні зали, конференц-зал/конференц-зал; танцювальні та диско-клуби; бібліотеки; більярдні кімнати; доріжки для боулінгу; і казино.

Комунікація всередині готелю в першу чергу залежить від його рецепції та лобі-груп. Їх основною функцією є виконання наступних завдань:.

- Прийом, реєстрація та поселення гостей готелю.

- Зберігання та транспортування речей.
- Інформаційні та консьєрж-послуги.
- Доступна допомога для планування поїздок.
- Надання автотранспортних послуг споживачам готельних послуг.
- Інформація про варіанти транспорту, доступні через продаж квитків.
- Здійснення поштово-телеграфних послуг, а також фінансових операцій (банківських операцій).
- Організація зборів та очікування груп гостей готелю.
- Торгівля товарами, що є в повсякденному постачанні.

Дотримуючись принципів функціонального зонування приміщень вестибюльної групи, передбачається, що у фойє, область для бокового сполучення. (Територія роботи персоналу, Дитячий майданчик, Торговий район)

Всередині є гостьовий будинок із входом для відвідувачів і бічним простором для людських потоків, а також сходовими клітками для сидіння працівника сховища. У цьому готелі немає гардеробу, і гості можуть залишити свій верхній одяг у номерах.

Зона вертикальної комунікації охоплює ліфт і сходи, а також проходи, що ведуть до них. Обов'язкова наявність світла і відкритих майданчиків. Широкі розсувні двері на ліфтах дозволяють людям з обмеженими можливостями користуватися ними та дозволяють перевозити багаж у візках

Робочими зонами персоналу є рецепція, де здійснюється оформлення готельних послуг, реєстрація та розрахунок із споживачами, зона розміщення номерного інвентарю та зона обслуговування (консьєрж), яка забезпечує надання всіх видів готельних послуг та туристичні послуги.

У зоні рецепції є служби прийому гостей зі стійками блоків для керівництва та інших працівників, які беруть участь у процедурах поселення гостей.

Документи для комп'ютерних шаф, картотек і сейфів.

Лаунж-зона складається з блоку підставки для воротаря, підставки або шафи для картки ключа від номера.

Зона обслуговування включає прилавковий блок, шафу для документів, шафу-сейф та інформаційний стенд.

У торговому районі облаштують пункт обміну валют. Зони відпочинку призначені для короткочасного відпочинку та очікування гостей споживачів і готельних підприємств.

Найважливішими елементами інтер'єру є: Дивани, крісла, журнальні столики, підставки для квітів та ін. Місця відпочинку та очікування, а також майданчики перед робочими місцями повинні бути непрохідними та шумними. ДБН В.2.2.-9: Усі готелі з місткістю рецепційної вестибюльної групи 100 і більше осіб відповідно до вимог 2009 «Будинки і споруди».

громадські будівлі та споруди; «Базовий догляд» повинен надаватися на території медпункту з туалетами.

Оскільки доступ до Конгрес-готелю можливий для груп від 30-40 осіб (місткість одного автобуса), особливу увагу слід звернути на конфігурацію та обладнання санітарних вузлів біля вестибюлю.

У цьому випадку мінімальні санітарні приміщення повинні бути такими: Для чоловіків буде 2 туалети, 2 пісуари та 3 умивальники, а для жінок – 3 туалети та 3 умивальники.

У таблиці 3.3 описані перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи.

Таблиця 3.3 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне обладнання та меблі				Площа, м ²
Найменування	Марка	Кіль-кість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль</i>				
Стійка рецепції	Red&White	1	4000x800x1200	3,2
Тумбочка для картотеки	Юнітекс	1	1200x500x1320	0,72
Диван	Arabika	2	1330x600x700	1,6
Журнальний стіл	Polus	4	1420x1100x520	6,25

Крісло офісне	Promo	4	640x750x1080	1,54
Шафа для зберігання ключів	Bangkok +	1	830x420x1950	0,35
Всього				S_{кор}=14,23
Кімната чергового персоналу				
Шафа для одягу	Венеція	1	1830x620x1800	1,13
Диван	Kristina	1	1950x800x1000	1,56
Стіл підсобний	AT-03	1	1320x600x750	0,79
Тумбочка	A-039	1	440x450x600	0,99
Всього				S_{кор}=4,64
Кімната чергового адміністратора				
Диван	Kristina	1	1950 x 880 x 940	1,71
Стіл офісний	ОДД 11	1	1600x1600x760	2,56
Крісло офісне	Promo	2	640x750x1080	0,96
Шафа для документів	Bunife	1	1220x520x930	0,63
Всього				S_{кор}=5,86
Камера схову				
Камера схову	ШО-400/1-3	17	500x400x1800	2,6
Стійка	A-554	1	1660x360x420	0,6
Всього				S_{кор}=4,0
Приміщення охорони				
Стіл-пулт	АРМ ВС – 2/4	2	1200x850x750	1,02
Крісло офісне	Promo	2	540x650x1080	0,7
Диван	Kristina	1	1650 x 700 x 940	1,16
Шафа для документів	A-312	1	1000x400x930	0,40
Всього				S_{кор}=3,28
Комора прибирального інвентарю				
Шафа господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000x300x2000	0,3
Тумбочка	Arredo	1	500x500x650	0,25
Раковина	Arredo	1	400x330x540	0,13
Всього				S_{кор}=1,18
Медпункт				
Стіл офісний	ОДД 3	1	1140x600x760	0,68
Крісло офісне	Promo	2	640x750x1080	0,96
Кушетка	2234A	1	2000x700x900	1,4
Шафа для документів	A-312	1	770*370*2000	0,28
Гардеробна	Fenc 52	1	1400*840*1820	1,18
Стіл підсобний	AT-03	2	440*450*600	0,4
Раковина	Arredo	1	400*330*540	0,13
Унітаз	CERSANIT Еко 2000	1	455x340x620	0,13
Всього				S_{кор}=5,16
Санвузол для чоловіків				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	2	455x340x620	0,31
Пісуар	Kolo Nova	2	450x300	0,27
Рукосушитель	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				S_{кор}=2
Санвузол для жінок				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	4	455x340x620	0,62

Рукосушильник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				$S_{кор}=2$
Разом				53,09

Також на першому поверсі у нас будуть розташовані торгівельні приміщення їх наведемо у таблиці 3.4

Таблиця 3.4 – Торгівельні приміщення готелю

Парфумерний бутік	20
Магазин одягу	60
Магазин аксесуарів та годинників	25
Разом	105

З таблиці 3.4 видно що даний готель забезпечений торгівельними приміщення.

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова частина готельного господарства включає номери для гостей, холи, вітальні, передсходові коридори, кімнати для персоналу та кімнати для надання додаткових послуг на поверсі.

Визначення місця проживання - Забезпечення умов проживання споживачів готельних послуг: Надання місця для ночівлі, обслуговування номерів, чищення та прасування одягу, прийом прання, виконання послуг і доручень, забезпечення харчуванням, транспортними номерами.

наприклад переміщення багажу.

Розподіл житлової площі між номерами та приміщеннями залежить від готелю.

Від площі житлової зони кімната займає 50-70%, а передпокій до 25%.

Кімната є основою приміщень житлової групи. Номер - окреме приміщення, що складається з однієї або кількох мебльованих кімнат і обладнане необхідним обладнанням та інвентарем для проживання та тимчасового перебування споживачів готельних послуг у закладі розміщення.

У номерах готелю є практично все необхідне для комфортного проживання.

Тут є місце для сну та відпочинку, роботи та прийому гостей. Приміщення зазвичай складається з вітальні (або кімнати), передпокою та санвузла.

Житлова площа займає приблизно 70% загальної площі квартири-студії, передпокій займає 12-15%, а санвузол займає 13-22%. Мінімальна площа кімнати повинна бути не менше 9 квадратних метрів.

Кімнати повинні відповідати таким основним вимогам:

- Природне освітлення вдень і загальне штучне освітлення вночі.
- Природна та штучна вентиляція.
- Температура в приміщенні 18-22 °С, вологість 65-70%.

Залежно від рівня комфорту номери поділяються на кілька категорій.

Категорія номеру — одиниця, яка класифікує номери в закладі розміщення за рівнем їх комфортності.

Перелік обладнання та розрахунок площі приміщення можна знайти в таблиці. 3.5.

Таблиця 3.5 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри,Мм	
1	2	3	4	5
<i>Апартамент</i>				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	King Size	1	1600x2050x930	3,28
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	950x1100x1000	1,05
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	1,2
Всього				<i>S_{кор}=6,66</i>
<i>Вітальня</i>				
Диван	Лондон	1	2070x1200x1070	2,48
Крісло	Лондон	1	900x1200x1070	1,08
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2

Всього					$S_{кор}=7,19$
Кухня					
Кухонна стінка	Марія	1	600x1400x1800	0,84	
Стіл кухонний	LEON	1	1300x800x750	1,04	
Стілець кухонний	Амбер	2	420x430x910	0,72	
Плита	Bunife	1	850x600x600	0,51	
Холодильник	<u>SNAIGE FR-275</u>	1	1690x560x600	0,95	
Всього					$S_{кор}=4,06$
Передпокій					
Полиця для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35	
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9	
Всього					$S_{кор}=1,25$
Санвузол основний					
Ванна	SONATA RAVAK	1	1500x1500x700	2,25	
Гідромасажна душова кабіна	Orinoco	1	1200x1200x2200	1,44	
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24	
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66	
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02	
Всього					$S_{кор}=3,64$
Санвузол додатковий					
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24	
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66	
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02	
Всього					$S_{кор}=0,92$
Всього					$S_{кор\ номер}=22,66$
Номер люкс					
Житлова кімната номеру люкс					
Диван	Baker	1	2000x1000x760	2	
Крісло	Baker	2	600x700x350	0,84	
Стіл журнальний	Baker	1	1100x780	0,85	
Телевізор	Sony KDL-32EX720	1	1100x700x220	-	
Тумба	Baker	1	470x2060x620	0,96	
Холодильник	Ardo	1	550x600x850	0,33	
Торшер	Baker	2	640x350x1690	0,44	
Міні-сейф	PROMO-2	1	230x170x170	0,04	
Всього					$S_{кор} = 5,46$
Спальня номеру люкс					

Продовження табл. 3.5

Ліжко	Baker	1	2150x1900x500	4,11	
Тумбочка біля спального місця	Baker	1	600x400x480	0,24	
Шафа з поличками і вішалками	Baker	1	1400x600x2300	0,84	
Дзеркало	Baker	1	1000x1000	-	
Стіл	Baker	1	800x1100x750	0,88	
Стілець	Baker	2	372x385x1000	0,28	
Всього				$S_{кор} = 5$	
Основний санітарний вузол					
Унітаз	IFO Cera	1	360x570x400	0,20	
Ванна	IFO Cera	1	1700x700x400	1,19	
Раковина	IFO Cera	1	750x450x140	0,33	
Дзеркало	IFO Cera	1	500x700	-	
Рушникосушительник	Basic-50	1	800x1800	-	
Всього				$S_{кор} = 1,72$	
Додатковий санітарний вузол					
Унітаз	IFO Cera	1	360x570x400	0,2	
Раковина	IFO Cera	1	750x450x140	0,33	
Дзеркало	IFO Cera	1	500x700	-	
Всього				$S_{кор} = 0,53$	
Передпокій					
Шафа	Baker	1	1200x600x180	0,72	
Підставка для багажу	Baker	1	610x700x60	0,42	
Всього				$S_{кор} = 1,14$	
Всього				$S_{кор} = 13,81$	
Дуплекс Люкс					
Житлова зона					
Ліжко	King Size	1	1600x2000x930	3,2	
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33	
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99	
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76	
Всього				$S_{кор} = 5,28$	
Вітальня					
Диван	Лондон	1	2070x1200x1070	1,95	
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8	
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4	
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23	
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2	
Всього				$S_{кор} = 5,58$	
Передпокій					
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35	
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9	

Продовження таблиці 3.5

Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол основний				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбуд. умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=0,92$
Всього				$S_{кор\ номер}=15,23$
Нанієлюкс студіо				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	King Size	1	1400x2000x930	2,8
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	950x1100x1000	1,05
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=7,77$
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номер}=11,4$
Номер I категорії (на 1 особу)				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	KT-579	1	890x2000x750	1,78
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99

Продовження табл. 3.5

Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=6,69$
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номер}=10,14$
Номер I категорії (на 2 особи)				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	KT-579	2	890x2000x750	3,56
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=8,47$
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номер}=11,92$
Номер I категорії для маломобільних груп населення				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	KT-579	2	890x2000x750	1,78
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33

Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				<i>S_{кор}=7,71</i>
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				<i>S_{кор}=1,25</i>
Санвузол				
Унітаз	Cersanit Eko 2000	1	455x340x620	0,24
Умивальник для інвалідів	Andromeda	1	870x490x500	0,66
Душова кабіна	Andromeda	1	1050x1050x2100	1,1
Всього				<i>S_{кор}=2,2</i>
Всього				<i>S_{кор номера}=11,92</i>

Таким чином ми отримуємо фактичну площу обладнання в номерах, але площа самих номерів не повинна складати менше від стандартної.

Таблиця 3.6 - Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 90 номерів

Категорії номерів	Площа одного номера, м ²	Кількість номерів	Площа номерів, м ²
Апартамент	59,0	4	236
Дуплекс, люкс	38,0	4	152
Люкс	40,3	4	162
Напівлюкс, студіо	28	8	224
Номер І категорії(на 1 особу)	25,0	45	1125
Номер І категорії(на 2 особи)	30	20	600
Номер І категорії для маломобільних груп населення	33,0	5	165
Всього		90	2664

На кожному житловому поверсі передбачено наступні приміщення:

- Хол (30м²);
- Кімната чергового персоналу (12м²);
- Кімната брудної білини (6м²);
- Кімната зберігання інвентарю (4м²);
- Кімната побутового обслуговування + кімната чищення взуття (10м²);

- Кімната для зберігання візків (12м²);
- Сан. вузол для персоналу (4м²);
- Сан. вузол гостьовий (6.5м²).
- Сревізна з вантажним ліфтом (15 м²)

Ширина коридорів складає 2,0м, максимальна відстань від номеру до сходин не перевищує 25м. [49].

Номер «Апартамент» складається з кількох житлових кімнат.

1 або 2 вітальні з міні-баром і міні-сейфом, кілька спалень з окремою повною ванною кімнатою, включаючи біде, 1 або 2 кабінети, маленька кухня з їдальнею, ванна кімната Один або два холи або коридори.

Всі кімнати повинні бути оснащені якісними і зручними гарнітурами в одному стилі. Санвузли обладнані якісною сантехнікою.

Номер «Люкс дуплекс» складається з кількох кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокою та повністю обладнаного санвузла.

Всі помешкання оснащені високоякісними меблями, а ванні кімнати обладнані високоякісною сантехнікою.

Номер «Люкс» складається з кількох кімнат (спальня, кабінет, вітальня), коридору, санвузла. Всі помешкання оснащені високоякісними меблями, а ванні кімнати обладнані високоякісною сантехнікою.

Двокімнатний номер складається зі спальні, вітальні з робочою зоною та зоною відпочинку (спальню та вітальню можна розділити розсувною або відкидною стіною або скляними дверима), передпокою та санвузла.

з двох кімнат.

Ванна або душ, раковина, унітаз і якісні меблі виконані в єдиному стильовому рішенні.

Однокімнатна квартира складається з вітальні, передпокою та санвузла.

У світовій практиці найчастіше зустрічаються кімнати-студії для одного або двох мешканців.

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Оскільки досліджуваний готель є курортним, на його території планується будівництво таких закладів харчування та напоїв: Затишний ресторан-бар на 140 місць у залі розрахований на бізнес-ланчі та сніданки.

Проводяться фуршети та банкети з широким вибором традиційних страв, продуктів і напоїв комплексного приготування.

Ресторан «» пропонує ранній і пізній сніданок, обід і вечерю «шведський стіл», а також обслуговування номерів.

Ресторан працює з 11:00 до 23:00. Для гостей готелю з 6:30 до 23:00.

Бар розташований на першому поверсі головної будівлі, неподалік від стійки реєстрації та розміщення, що робить його найпоширенішим місцем зустрічі в готелі.

Завдяки такому зручному розташуванню ви можете поєднати перебування в готелі з улюбленими напоями.

Ми пропонуємо лікери, вишукані віскі, унікальні коньяки, вишукані французькі вина та коктейлі.

Насолоджуйтесь кавою та смачними коктейлями.

У меню бару представлений широкий вибір випічки, закусок і десертів.

Лобі-бар готелю працює цілодобово.

У таблиці 3.7 наведені типи та класи закладів ресторанного господарства та їх характеристика при готелі.

Таблиця 3.7 - Типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі

№ п/п	Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць
1	2	3	4
1.	Ресторан	Вищий	140
2.	Лобі-бар	Перший	60
3.	Їдальня для персоналу	-	50

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Відповідно до категорії «3*» готель пропонує своїм гостям наступні ресторани: Вишуканий ресторан і першокласний лобі-бар.

Обидва ресторани розташовані у фойє готелю.

First Class Restaurant - сучасна інтерпретація класичних середземноморських та європейських ресторанів.

Обслуговування в ресторані здійснюється за системою "шведський стіл", а сніданок подається з 6::30 до 10::30 з понеділка по п'ятницю та з 7::00 до 11::00 у вихідні дні.

Види кухні: перші другі страви, холодні та гарячі закуски, салати, десерти промислового виробництва, холодні та гарячі напої, кондитерські та хлібобулочні вироби промислового виробництва, алкогольні напої та змішані коктейлі.

Ресторан має дві їдальні на 140 місць. Зал обладнаний обідніми столами на 2, 4 та 6 осіб.

Другі страви готуються самообслуговуванням (фуршет) і можуть бути подані офіціантом.

Реалізація через офіціантів фірмових страв і закусок, гарячих напоїв, вино-горілчаних виробів та слабоалкогольних напоїв.

Бар, який ви хочете розмістити на першому поверсі, є першокласним і класифікується як лобі-бар.

Ми пропонуємо різноманітні коктейлі та тонізуючі напої, а також легкі закуски. Графік роботи: 24 години.

Таблиця 3. 8 – Меню сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
ТК	Рибна нарізка (лосось с/с, кальмар відварний, креветки)	30/30/30
ТК	М'ясна нарізка (балик телятини, шинка, бекон)	30/30/30
ТК	Сирна нарізка (сир Камамбер, Пармезан, Вершковий)	30/30/30
ТК	Салат із капусти та моркви	150
ТК	Салат овочевий (огірки, помідори, перець солодкий)	100/50
ТК	Гарячі страви та закуски	
ТК	Ячня з беконом	100/30
ТК	Оладки з печінки	100/10
ТК	Млинці з куркою	100
ТК	Сосиски відварені	100
ТК	Солодкі страви	
ТК	Млинці з шоколадом	200
ТК	Каша овсяна молочна	200
ТК	Сирники зі сметаною	150/50
ТК	Рулет з шоколадом	150/50
Гарячі напої		
	Чай в асортименті	200

	Кава «американо»	200
	Кава «еспресо»	200
	Гарячий шоколад	200
Борошняні вироби		
	Хліб пшеничний	30
	Хліб бородінський	30

Меню вільного вибору відобразимо в табл. 3.9.

Таблиця 3.9 – Меню вільного вибору

№ рецептур и	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	4
	<i>Гарячі напої власного виробництва</i>	
ТК	Чай чорний «Ассам Мангалам»	200
ТК	Чай зелений «Кукіча»	200
ТК	Чай чорний «Ерл Грей» (з бергамотом)	200
ТК	Чай фруктовий «Бора-Бора» (гібіскус, яблуко, папая, чорна смородина, малина)	200
ТК	Чай «Антистрес» (квітковий)	200
ТК	Чай «Трав'яний збір» (м'ята, ромашка, шипшина, роза каркаде)	200
ТК	Кава еспресо	60
ТК	Кава рістретто	30
ТК	Кава американо	100
ТК	Кава американо з молоком	60/40
ТК	Капучіно	150
ТК	Латте	200

	<i>Холодні страви та закуски</i>	
ТК	Сьомга с/с зі спаржею і вершковим сиром	160
ТК	Креветки під майонезом	110
ТК	Салат-коктейль рибний (філе судака, гриби білі, огірки мариновані, перець солодкий маринований, майонез)	100
ТК	Салат «Закусочний» (філе кальмара, відварна морква, консервовані огірки, цибуля ріпчаста під гірчично-майонезною заправкою)	150
ТК	Салат м'ясний (відварна яловичина, яйця, свіжий огірок, зелена цибуля під соусом майонез)	150
ТК	Салат овочевий (кольорова капуста, помідор, огірок, листя салату, горошок зелений консервований, зелена цибуля, майонез, сметана)	150
ТК	Салат «Грецький» (помідор, огірок, перець болгарський, салат, сир Фета, маслини, оливкове масло)	200
ТК	Асорті з свіжих овочів (огірок, помідор, перець болгарський, зелена цибуля)	100/100/100/30
ТК	Помідори, фаршировані грибним салатом	150
ТК	Асорті м'ясне (язик яловичий, свинина смажена, ковбаса відварна, зелена цибуля, хрін)	25/25/20/50/20
ТК	Карпачо з яловичини	130
ТК	Сало шпиговане часником з хріном	100/30
ТК	Рулет делікатесний із курей	100
ТК	Яйця фаршировані білими грибами	60
ТК	Закуска «Оригінальна» (яйця, сир, журавлина, салат, вино)	150

ТК	Сирне суфле з виноградом, волоським горіхом та крекером	130
ТК	Асорті сирне (пармезан, сулугуні, російський, королівський)	50/50/50/50
	<i>Перші страви</i>	
ТК	Юшка із судака	250
ТК	Бульйон курячий прозорий	250
ТК	Борщ зелений	250
ТК	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	250
ТК	Суп-пюре з білих грибів	250
	<i>Другі гарячі страви</i>	
ТК	Судак припущений з кисло-солодким соусом	225
ТК	Окунь морський, тушкований з грибами білими і помідорами	150
ТК	Котлети з тріски	100
ТК	Креветки запечені під сметанним соусом	275
ТК	Філе яловичини з помідорами під соусом червоним з вином	185
ТК	Медальйони зі свинини з грибами	300
ТК	Яловичина тушкова з чорносливом	175
ТК	Печеня по-домашньому (тушковані свинина, картопля та цибуля)	325
ТК	Биточки по-селянськи (биточки з яловичини, тушковані з картоплею, морквою і цибулею)	275
ТК	Печінка, шпигована салом	100
ТК	Курчата з яблуками в сметані	175
ТК	Котлета «Садко» (куряча котлета фарширована білими грибами)	100

Продовження табл. 3.9

ТК	Кролик тушкований з солодким перцем	300
ТК	Овочі відварені з соусом з кедрових горішків (морква, цвітна капуста, ріпа, зелена квасоля)	80/20
ТК	Картопля відварна	150
ТК	Картопля смажена	150
ТК	Грибне рагу з томатом	270
ТК	Рис з артишоками	260
ТК	Макарони відварені з томатом і вітчиною	250
ТК	Ячня з вітчиною	105
ТК	Омлет з сиром	120
	<i>Солодкі страви</i>	
ТК	Яблука, фаршировані сиром	150
ТК	Шоколадний пудинг	140
ТК	Компот з яблук	200
ТК	Морс вишневий	150
ТК	Мусс апельсиновий	100
ТК	Крем горіховий	100
ТК	Морозиво вершкове з свіжими фруктами (апельсин, яблуко, банан)	100/20/ 20/10
ТК	Морозиво вершкове з полуничним сиропом	100/30
ТК	Морозиво шоколадне з карамельним соусом і горіхами	100/30/ 10
ТК	Фруктова тарілка (яблуко, апельсин, банан, виноград)	50/50/50/50
ТК	Лимон з цукром	55
	<i>Холодні напої власного виробництва</i>	
ТК	Молочно-кавовий коктейль	200

ТК	Коктейль вершково-шоколадний	200
ТК	Молочний напій з ягідним соком	200
ТК	Фреш яблочний	200
ТК	Фреш апельсиновий	200
ТК	Фреш грейпфрутовий	200
ТК	Фреш морквяний	200
	<i>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</i>	
	Хліб пшеничний	30
	Хліб ржаний	30
	Булочка злакова	50
	Пиріжки печені з м'ясом	75
	Пиріжки печені з вишнею	75
	Профітролі з вершками і шоколадом	70
	Шоколадний палет з малиною	100
	Тістечко «Сюрприз» з маком	100
	Тістечко бісквітне «Кармеліта» з згущеним молоком	100
	Торт «Наполеон» (торт з листового тіста з заварним кремом)	100
	Торт «Медовик»	100
	Торт «Мікадо» (шоколадний торт з бельгійським кремом)	100
	Торт «Мільфей» (торт з кремом шанті з полуницею)	100

лад планує займатися продажем вино-горілчаної продукції.

Асортимент відображається в карті напоїв (табл. 3.10), де спочатку показуються горілки та гіркі настоянки, потім вина (білі та червоні вина, столові, десертні, ігристі, коньяки, лікери).

Нижче представлені різні найменування пива, безалкогольних напоїв, соків і мінеральних вод.

Таблиця 3.10 – Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл
1	2
Коктейлі	
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	250
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	270
Коктейль сюрприз (яблучний сік, лимонний сік)	250
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	240
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий сік, лимонний сік)	260
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	230
Ром	
Ром «Бакарді білий»	50/500
Ром «Бакарді чорний»	50/500
Ром «Капітан морган чорний»	50/500
Ром «Капітан морган білий»	50/500
Джин	
Джин «Гордонс»	50/500
Джин «Біфітер»	50/500
Текіла	
Текіла «Саузо бланка»	50/500
Текіла «саузаголд»	50/500
Коньяк	
Коньяк «Закарпатський ***»	50/500
Коньяк «Закарпатський ****»	50/500
Коньяк «Закарпатський*****»	50/500
Коньяк «Мартел*****»	50/500
Коньяк «Арарат ****»	50/500
Коньяк «Арарат *****»	50/500
Коньяк «Хеннесі*****»	50/500
Вина	
Білі вина	
Вино біле «Інкерман»(сухе) Україна	100/750
Вино біле «Ореанда» (сухе) Україна	100/750
Вино біле «Аліготе» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Рислінг» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Токай» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Совіньон Блан» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Греко» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «ПіноБлан» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Каталонія» (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Мирафлора» (напів/сухе)Чилі	100/750

Продовження табл. 3.10

Вино біле «Медіалуна» (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Конвнто Вехо» (напів/солодке) Чилі	100/750
Вино біле «Ле жарден дю Рой» (напів/сухе)Франція	100/750
Вино біле «Ле жарден дю Руа» (напів/сухе)Франція	100/750
Вино біле «Шато Кліман» (напів/солодке) Франція	100/750
Вино біле «Шато Дересла» (напів/сухе)Угорщина	100/750
Вино біле «Осаадо» (напів/солодке)Аргентина	100/750
Вино біле «Поджо Ардентато» (напів/сухе)Італія	100/750
Вино біле «Ламбруско дель Емілія» (напів/солодке)Італія	100/750
Вино біле «Еді кебер» (напів/солодке) Італія	100/750
Вино біле «Олд Вейнс» (напів/солодке) Іспанія	100/750
Червоні вина	
Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	100/750
Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	100/750
Вино червоне Іль Блю (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Шато Кантмерль Дедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	100/750
Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	100/750
Вино червоне Масерія Маіме (солодке) Італія	100/750
Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	100/750
Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	100/750
Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	100/750
Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	100/750
Вино червоне Картина (напів/сухе) США	100/750
Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	100/750
Вино червоне Дед арм (солодке) США	100/750
Вино червоне Каберне Совиньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	100/750
Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	100/750
Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Хванчкара (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	100/750
Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	100/750
Рожеві вина	
Вино рожеве Стоунс Совіньйон блан (Нова Зеландія) рожеве	100/750
Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	100/750
Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	100/750
Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	100/750
Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	100/750
Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	100/750
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожевеФранція	100/750
Ігристі вина	

Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	750
Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	750
Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	750
Вино червоне Шарте Комильфо (напів/солодке) Україна	750
Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	750
Вино рожеве Фрізвтіно (напів/солодке) Італія	750
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	750
Пиво	
Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	500
Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	500
Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	300
Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	500
Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	300
Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	500
Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	500
Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	300
Пиво Льофф 62 % об.(темне) Бельгія	300
Безалкогольні напої	
Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	500
Напій солодкий сильногазований «Фанта»	500
Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	500
Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	500
Напій солодкий сильногазований «Швепс»	500
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська	500
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	500
Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	500
Вода мінеральна негазована «Бонаква»	500
Вода мінерально-лікуваочно сильногазована «Боржомі»	500

Аналогічно, враховуючи асортиментний мінімум, складаємо меню для бару на 60 місць

Таблиця 3.11. Концептуальне меню бару на 60 місць

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (Лосось, форель, палтус (солені))	30/30/30
Згідно ТК	Асорті морепродуктів (мідії, кальмар, тунець)	30/30/30
Згідно ТК	Сьомга по королівки (Сьомга, лимон, петрушка, масло, ікра червона)	40/20/10/10/20
Згідно ТК	Салат «Кампаньйон» (Сьомга, салат айзберг, майонез, лимон, горіх)	150
Згідно ТК	Салат «Бруклін» (огірок, капуста пекінська, кукурудза, шинка, майонез)	150
Згідно ТК	Салат «Греція»	150

	(помідори свіжі, перець болгарський, маслини ,огірок, сир «Фета», олія оливкова)	
Згідно ТК	Салат «Цезар» (айсберг, куряче філе, яйце перепелине, помідор черрі, сир «Пармезан», сухарики, соус «Цезар»)	150
Згідно ТК	Салат «Маска ночі» (перець болгарський, огірок, зелень, помідори «Черрі»)	180
Згідно ТК	Карпаччо з телятини (Телятина вирізка, пармезан, кедровий горіх, руккола, соус «Бальзамік»)	85/10
Згідно ТК	Карпаччо з лосося (Лосось(філе), лимон, оливкова олія, руккола)	80/10
Згідно ТК	Асорті сирів (Сир «Брі», сир «ДорБлю», Сир «Мраморний», Сир «Російський», м'ята, мед)	30/30/30/30 5/5
Згідно ТК	М'ясне асорті (Балик, салямі, буженина, хрін, гірчиця)	30/30/30/10/10
	Гарячі закуски	
Згідно ТК	Омар по мисливськи (М'ясо омара, лимон, салат, соус креветковий)	90/30
Згідно ТК	Дари океанів (креветки, лимон, соус «Тар-тар»)	100/20
Згідно ТК	Вечеря мисливця (свинина гриль, гриби шампіньйони, перець болгарський)	120
Згідно ТК	Корида (телятина маринувана в соєвому соусі з італійськими спеціями на грилі)	120
Згідно ТК	Курка по-персидські (Філе курки, куркума, цибуля, лимонз соусом «Тар-тар»)	80/30
Згідно ТК	Кролик під базіліком (Філе кролика, базилік свіжий, мікс салатів (Лола, росо), розмарин, соус «Французький»)	100/30
	Солодкі страви	
Згідно ТК	Десерт «Екзотика» (Ківі, полуниця, банан, апельсин запечені з цукром в апельсиновій шкірці)	100
Згідно ТК	Желе «Адельт2» (Желе вишневе, яблучне, персикове)	50/50/50
Згідно ТК	Желе «Амстердам» (Вишневе желе, ванільне желе, карамельний сироп)	100/50/20
Згідно ТК	Десерт «Верона» Шоколадний крем з свіжою полуницею і шоколадом	100/50/50
Згідно ТК	Десерт «Мавпення» (Банан, вершки, шоколадний топінг)	100/50/50
Згідно ТК	Персицьке морозиво Морозиво пломбір, персикове пюре, карамельний топінг, горіх грецький	100/50/50/10
Згідно ТК	Морозиво «Пінгвін» (Пломбір, шоколадний топінг, вершки)	100/50/50

Згідно ТК	Морозиво «Сяйво ночі» (Пломбір, ананас (маринований), банан, топінг ванільний, топінг шоколадний, вершки	50/50/50/20/20/ 50
Фрукти :		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (Виноград, апельсин, банан, ківі, лимон)	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Нахабний фрукт (Мандарин, грейпфрут, яблуко, карамболь, ананас)	50/50/50/50/50
Гарячі напої власного виробництва		
Чай		
Згідно ТК	Чай чорний «Англійський класичний чай»	200
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	200
Згідно ТК	Чай зелений «Гордість цейлону»	200
Згідно ТК	Зелений чай з імбиром	200
Згідно ТК	Чай зелений «Трав'яний чай жасмину»	200
Згідно ТК	Чай Фруктовий (сухофрукти :Яблуко, малина, суниця, ромашка)	200
Згідно ТК	Чай зелений «Бабусин чай» (Меліса з цукатами)	200
Кава		
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	40
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	120
Згідно ТК	Кава «Амерікано декафеіно»	60
Згідно ТК	Кава латте-з молоком та сиропом	150
Згідно ТК	Кава по-Ірландські з вершками та віскі	100/50/15
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Кава глясе з морозивом	120/50
Соки(фреши)		
Згідно ТК	Яблучний	250
Згідно ТК	Моркв'яний	250
Згідно ТК	Ананасовий	250
Згідно ТК	Апельсиновий	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий	250

На основі спостережень за конкурентним середовищем визначено перспективні напрями роботи закладу.

Щоб забезпечити постійний попит, потрібно вибрати ринкову позицію, яку не займають існуючі компанії.

Працюють ресторани готелю: - Ресторан працює з 11:00 до 23:00, зал для сніданків працює з 6:30 до 11:00, а банкетний зал працює з 16:30 до 23:00.

Лобі-бар працює з 00:00 до 24:00.

Розрахунки оформленні у вигляді таблиці 3.12.

Таблиця 3.12 - Динаміка завантаження залу ресторану на 140 місць

Години роботи	Ресторан при готелі		Кількість відвідувачів, осіб
	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %	
8—9 9—10 10—11	2	50	100
11—12	1,5	90	135
12—13	1,5	90	135
13—14	1,5	90	135
14—15	1,5	90	135
15—16	1,5	90	135
16—17	1,5	50	75
17—18	Перерва		
18—19	0,6	90	54
19—20	0,6	100	60
20—21	0,6	100	60
21—22	0,6	90	54
22—23	0,6	80	48
		Всього	583

В результаті проведених розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів за день на 140 місць складає 583 осіб. Найбільша кількість відвідувачів припадає на час обіду, тобто з 13.00 – 16.00.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв, за одне відвідування закладу, та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу.

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

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k, \quad (3.5)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу закладу, осіб (дані табл.2.12);

k – коефіцієнт споживання страв.

$$N_{стр} = 583 \cdot 3,5 = 2040 \quad (3.6)$$

Отже, загальна кількість страв, які реалізуються за день становить 2040 страв.

Виходячи з даних про кількість споживачів закладу визначаємо кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві за формулою:

$$n = N_{день} \cdot m, \quad (3.7)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день; m – коефіцієнт споживання страв.

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

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиці 3.13

Таблиця 3.13 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізований за день

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт
1	2	3
Холодні страви та закуски:	1,58	931
Рибні	0,4	233
М'ясні	0,47	279
Салати	0,55	326
Кисломолочні	0,16	93
Гарячі закуски	0,18	103
Супи:	0,35	207
Прозорі	0,07	41
Заправні	0,25	145
Молочні, холодні, солодкі	0,04	21
Другі гарячі страви:	0,88	517
Рибні	0,22	129
М'ясні	0,44	259
Овочеві	0,04	26

Круп'яні	0,09	52
Ячні, сирні	0,09	52
Солодкі страви та гарячі напої	0,53	310
Всього	3,50	2040

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначено на підставі норм споживання на одну особу та зведено до таблиці 3.14.

Таблиця 3.14 - Розрахунок закупівельної продукції

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на одного відвідувача	Загальна кількість на 583 відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої:	л		
Чай		0,01	5,8
Кава		0,035	20,4
Какао		0,005	2,9
Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0,05	29,6
Мінеральна вода		0,04	23,6
Натуральний сік		0,02	11,8
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0,03	17,5
Пшеничний		0,02	11,8
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,2	118,2
Фрукти	кг	0,05	29,6
Вино-горілчані вироби	л	0,2	118,2
Пиво	л	0,025	14,8

На підставі даних таблиці 3.13 - 3.14 складаємо денну виробничу програму майбутнього закладу (таблиці 3.15 – 3.16).

Таблиця 3.15 - Денна виробнича програма ресторану

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г
	Фірмові страви		
ТК	Сала теплий «Famely» (пекінська капуста, курка смажена, білі гриби, помідори чері, сир пармезан, соус унагі)	20	250

ТК	Салат «Adriatika» (салат лола-росса, мікс морепродуктів, сир ементаль, горішки кешю, соус гірчичний)	18	250
ТК	Телятина в кисло-солодкому соусі з ананасом	68	250
ТК	Лосось запечений у шампанському з розмарином	24	200
ТК	Мраморний кекс з вишнею та вільним соусом	45	80/20
	<i>Холодні страви та закуски</i>		
ТК	“Канапе з лососем” (філе лосося, грінки, вершкове масло).	15	100/30/10
ТК	“Карпаччо з тунця” (філе тунця подається з листям руколи).	17	120/30
ТК	“Карпаччо морський гребінець” (Карпаччо з морського гребінця під соусом “Ситронетт”).	12	150/15/30
ТК	“Тар-тар лосося Чилі” (м'якоть лосося зі свіжим огірком, маслинами, червоною ікрою, цибуля порей. Заправлений гострим соусом чилі і бальзамічним оцтом.)	23	100/50/20
ТК	“Млинці з лососем” (Млинці, лосось і сметана).	15	120/30
ТК	Салат ”Аль Тонно” (листя салату, рукола, фенхель, кримська цибуля, свіжий тунець, соус “Пинцимоніо”).	26	150
ТК	“Салат із смаженими мідіями” (листя салату, томати чері, морква, болгарський перець в поєднанні зі смаженими мідіями і сиром “Грано Падано”).	23	130/20
ТК	“Салат Тоскано” (листя салату айсберг, руколи, обсмажені креветки з перепелиними яйцями, волоським горіхом, селерою, зеленою цибулею і соусом "Майонез").	22	130/20

ТК	Салат “Мікс-вітамінний” (листя салату, руколи, кримська цибуля, болгарський перець, огірки і куряче філе, сир “Грано Падано”) з медово-гірчичною заправкою.	24	130/20
ТК	Салат "Карлетто" (листя салату з шинкою, томатами, сиром “Едем”, перепелиними яйцями та кисло-солодким соусом “Ворчестер”).	21	100/30/10
ТК	“Салат бекон і Дор Блю” (Мікс з листя салату та руколи та ананасами, авокадо, болгарським перцем, кедровими горіхами, сиром Дор Блю та обсмаженим беконом).	23	150
ТК	Салат “Цезар з курячою грудинкою” (листя салатів ромен і айсберг, ніжне куряче філе, грінки, та соус "Цезар").	35	120/30
ТК	“Рулет з цукіні та сиром” .	17	150/10/50
ТК	“Капрезе” (сир Моцарелла, томати і соус Песто).	21	70/50/30
ТК	“М'ясне плато” (італійська салямі, хамон, балик, шинка та бастурма).	33	50/50/50/50/50
ТК	“Сирне плато” (Грано Падано, Дор Блю, Радомир).	27	50/50/50
	Гарячі закуски		
ТК	“Креветки фрі в паніровці” (Тигрові креветки в паніровці з соусом тартар).	35	80/10/20
ТК	“Кальмари фрі” (кальмари, лимон, листя салату).	24	150/10
ТК	“Кальмари з грибами” (кальмари, гриби, цибуля, томати, посипається сиром Пармезан).	22	100/70/50
ТК	“Польпетте” (М'ясні тюфтельки із яловичини в соусі із помідрів).	31	150/20
ТК	“Кабачки запечені на грилі з сухариками”.	22	200

	<i>Перші страви</i>		
ТК	“Мінестроне” (італійський суп з соусом Песто).	64	200/50
ТК	“Страчателла” (суп з яйцем, петрушкою, манною крупною та Пармезаном).	43	250
ТК	“Суп з броколі” (подається з сиром Пармезан).	42	250/15
ТК	“Крем - суп з лосося” (Філе лосося, ріпчаста цибуля, вершки та зелень).	64	250
ТК	“Грибний суп-пюре” з білих грибів зі сметаною.	65	250/20
	<i>Другі гарячі страви</i>		
ТК	“Рибний гуляш по-Середземноморськи” (філе палтуса у соусі на основі помідорів з часником).	32	200
ТК	“Стейк з лосося під соусом Песто”.	35	250
ТК	“Мідії у винно-томатному соусі”.	33	250
ТК	“Телятина по-міланськи” (з пастою поміланські та томатним соусом).	35	200/100/50
ТК	“Курячі крильця в маринаді” з кульками картоплі та зеленню.	33	120/70/10
ТК	“Чанфотта” (баклажани, помідори, болгарський перець, картопля, кримська цибуля, часник).	22	200
ТК	“Картопля по-італійськи”(Запечена картопля у фользі з сиром Бринза, шинкою та помідором)	33	250
ТК	“Різотто бьянко” (Рис зварений з додаванням мартіні, сиру “Пармезан”).	41	250
ТК	“Різотто” з морепродуктів. Рис з морепродуктами (кальмари, мідії, тигрові креветки).	39	250

Продовження таблиці 3.15

ТК	“Каннеллоні фаршировані” (паста власного виробництва фарширована м’ясним жарким, сиром Пекоріно та мускатним горіхом).	49	250
ТК	“Спагеті по-італійськи”.	42	250
ТК	“Паста Карбонара” (паста власного виробництва зі смаженим беконом та свіжою зеленню, подається у вершковому соусі з пармезаном)	33	250
ТК	“Паста Болоньез” (паста власного виробництва з тушкованою яловичиною в червоному вині та помідорами подається з соусом Болоньез та пармезаном)	38	250
ТК	“Лазанья з фаршем”	39	250
ТК	”Паста з овечого сиру” (паста власного приготування з шпинатно-сирною начинкою, подається у томатному соусі з пармезаном).	31	250
ТК	“Омлет по-італійськи”.	25	200
	<i>Солодкі страви</i>		
ТК	“ <u>Гарячий яблучний десерт</u> ” (свіжі запечені яблука з шоколадною начинкою).	8	100/50
ТК	“ <u>Фрукти в пивному клярі</u> ” (мариновані в ромі яблука, банани, ананаси, смажені у фритюрі).	11	70/70/70/50
ТК	“ <u>Бланманже з гранатом</u> ” .	21	150
ТК	<u>Желе “Капучино”</u> (експрессо у поєднанні з кавовим лікером).	19	150
ТК	“ <u>Листкове сердечко</u> ”(ніжне поєднання гіркого та білого шоколаду з вершками)	26	100/50/50

ТК	Салат "Македонія" (полуниця, ківі, виноград, банан, яблука, груші, апельсин заправлені лимонним соком)	19	140/10
ТК	Сорбе з гірким шоколадом (подається з свіжою малиною та м'ятою)	15	130/20
ТК	Малинове сорбе	12	150
ТК	Сорбе з шампанським	13	130/20
	Гарячі напої власного виробництва		
ТК	Цейлонський пряний чай (чорний чай, гвоздика, паличка кориці, апельсиновий та лимонний сік)	4.4	200
ТК	Чай з червоним вином (вино столове сухе, чай чорний, вода, цукор, гвоздика, кориця)	5.4	200
ТК	Зелений чай з корицею та імбиром	6	180/5/15
ТК	М'ятний чай	5	200
ТК	Полуничний чай (чорний чай з полуничним сиропом та лимонним соком)	6	200
ТК	Фруктовий чай (чорний чай з медом, корицею, лимонним соком та апельсином).	6	150/5/5/20/20
ТК	Кава «Еспресо»	11	40
ТК	Кава «Еспресо Романо» з лимонною цедрою	9	40/10
ТК	Кава «Маккіато» (експресо зі спініним молоком)	11	150
ТК	Кава «Еспресо Коретта» (експресо з лікером "Крем де какао")	9	40/20
ТК	Капучіно	7	150

ТК	“Бічерін” (ніжне поєднання гарячого чорного шоколаду з кавою еспресо та вершками)	11	150/40/10
ТК	Гарячий білий шоколад	10	50
	<i>Холодні напої власного виробництва</i>		мл
ТК	Напій молочно-шоколадний з морозивом	6	200
ТК	Коктейль "Вітамінна атака" (сік яблука, полуниці та банана з оливковою олією).	5	195/5
ТК	“Тропічний коктейль” (ківі, манго та ананасовий сік з оливковою олією).	5	195/5
ТК	Крюшон “Фантазія” (полуниця, яблуко, банан, портвейн білий, десертне вино, коньяк, лимонний сік).	5	200
ТК	Фреші (з оливковою олією):		
ТК	Апельсиновий	2	195/5
ТК	Грейфруктовий	2	195/5
ТК	Яблучно – моквяний	2	195/5
<i>Борошняні та кондитерські вироби</i>			
	Хліб :		
	пшеничний	40	20
	житній з висівками	50	20
ТК	<u>Хлібні палички з пармезаном і оливками</u>	60	100
ТК	<u>Кростата з горіхами і сухофруктами</u>	60	150
ТК	<u>Сирна кростата</u>	50	150
ТК	Тірамісу	50	150
ТК	Чіз Кейк	40	150

Прогнозована кількість страв закладу відповідає всім нормативам, і повністю забезпечить споживачів найрізноманітнішим асортиментом.

Таблиця 3.16 - Денна виробнича програма ресторану на 140 місць (напої)

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл	Кількість , шт
1	2	3
<i>Коктейлі</i>		
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	250	8
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	270	10
Коктейль сюрприз (яблучний сік, лимонний сік)	250	10
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	240	5
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий сік, лимонний сік)	260	5
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	230	5
<i>Ром</i>		
Ром «Бакарді» білий	50/500	10
Ром «Бакарді» чорний	50/500	10
Ром «Капітан морган» чорний	50/500	10
Ром «Капітан морган білий»	50/500	10
Джин	50/500	10
Джин «Гордонс»	50/500	10
Джин «Біфітер»	50/500	10
Текіла	50/500	10
Текіла «саузо бланка»	50/500	10
Текіла «саузаголд»	50/500	10
<i>Коньяк</i>		
Коньяк «Закарпатський ***»	50/500	5
Коньяк «Закарпатський ****»	50/500	5
Коньяк «Закарпатський*****»	50/500	5
Коньяк «Мартел*****»	50/500	5

Коньяк «Арарат ****»»	50/500	5
Коньяк «Арарат *****»»	50/500	5
Коньяк «Хеннесі*****»»	50/500	5
Вина		
Білі вина		
Вино біле «Інкерман» (сухе) Україна	100/750	5
Вино біле Ореанда (сухе) Україна	100/750	5
Вино біле Аліготе (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Рислінг (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Токай (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Совіньон Блан (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Греко (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле ПіноБлан (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Каталонія (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Мирафлора (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Медіалуна (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Конвнто Вехо (напів/солодке) Чилі	100/750	5
Вино біле Ле жарден дю Рой (напів/сухе) Франція	100/750	5
Вино біле Ле жарден дю Руа (напів/сухе) Франція	100/750	5
Вино біле Шато Кліман (напів/солодке) Франція	100/750	5
Вино біле Шато Дересла (напів/сухе) Угорщина	100/750	5
Вино біле Осаадо (напів/солодке) Аргентина	100/750	5
Вино біле Поджо Ардентато (напів/сухе) Італія	100/750	5
Вино біле Ламбуско дель Емілія (напів/солодке) Італія	100/750	5
Вино біле Еді кебер (напів/солодке) Італія	100/750	5
Вино біле Олд Вейнс (напів/солодке) Іспанія	100/750	5
Червоні вина		
Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	100/750	5
Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	100/750	5
Вино червоне Іль Блю (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Шато Кантмерл Дедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	100/750	5
Вино червоне Масерія Маїме (солодке) Італія	100/750	5
Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	100/750	5

Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	100/750	5
Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	100/750	5
Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	100/750	5
Вино червоне Картина (напів/сухе) США	100/750	5
Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	100/750	5
Вино червоне Дед арм (солодке) США	100/750	5
Вино червоне Каберне Совиньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	100/750	5
Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	100/750	5
Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Хванчкара (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	100/750	5
Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	100/750	5
Рожеві вина		5
Вино рожеве Стоунс Совіньон блан (Нова Зеландія)	100/750	5
Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	100/750	5
Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	100/750	5
Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	100/750	5
Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	100/750	5
Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	100/750	5
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожеве Франція	100/750	5
Ігристі вина		
Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	750	5
Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	750	5
Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	750	5
Вино червоне Шарте Комільфо (напів/солодке) Україна	750	5
Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	750	5
Вино рожеве Фрізвнтіно (напів/солодке) Італія	750	5
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	750	5

<i>Пиво</i>		
Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	500	5
Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	500	5
Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	300	5
Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	500	5
Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	300	5
Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	500	5
Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	500	5
Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	300	5
Пиво Льофф 62 % об.(темне) Бельгія	300	5
<i>Безалкогольні напої</i>		
Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Фанта»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Швепс»	500	5
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	500	5
Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	500	5
Вода мінеральна негазована «Бонаква»	500	5
Вода мінерально-лікуваочно сильногазована «Боржомі»	500	5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Добову норму сировини можна визначити кількома способами: за меню, за фізіологічними критеріями, за інтегральними показниками.

Ресторан готелю є частиною громадських закладів.

У закладах такого типу добову норму сировини рекомендується розраховувати згідно з меню (добове, 3-денне, тижневе).

Агрегує інформацію про продукт і розраховує добову кількість сировини на основі меню в день розрахунку.

Розрахунок загальної кількості сировини окремого виду Q , кг передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування всіх страв, що входять до виробничої програми

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000), \quad (3.7)$$

де q – норма сировини на одну страву, г;

n – кількість страв даного виду, що реалізовані за день, шт.

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами (таблиця 3.17).

Таблиця 3.17 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Баранина	охолоджене
	Баранина (вирізка)	охолоджена
	Яловичина	охолоджена
	Курдюк	охолоджене
	Яловичина (вирізка)	охолоджена
	Свинина (корейка)	охолоджена
	Свинина (вирізка)	охолоджена
	Філе куряче	охолоджене
	Філе кролика	охолоджене
Риба та морепродукти	Креветки	заморожені
	Лосось	охолоджений
	Омар	охолоджений
	Судак (філе)	охолоджений
	Сьомга	охолоджена
М'ясо-рибна гастрономія	Лосось	солений
	Форель	солений
	Палтус	солений
	Мідії	мариновані
	Кальмари	мариновані
	Тунець	маринований
	Сьомга	солена

	Ікра червона	консервована
	Балик	копчений
	Салямі	сировялена
	Буженіна	вялена
Молочно-жирова продукція	Пармезан	Охолоджений
	Масло вершкове 72 %	Охолоджене
	Майонез 60%	Охолоджений
	Сир «Брі»	Охолоджений
	Сир «Російський»	Охолоджений
	Сир «Фета»	Охолоджений
	Сир «мраморний»	Охолоджений
	Сир «ДорБлю»	Охолоджений
	Сметана 20%	Охолоджена
	Вершки 25 %	Охолоджені
	Морозиво «Пломбір»	Заморожене
	Яйця перепелині	свіжі
	Овочі та зелень	Огірок
Листя салату		свіжі
Перець болгарський		свіжий
Руккола		свіжа
Помідор «Черрі»		свіжий
Листя салату «Лола»		свіжі
Листя салату «Росса»		свіжі
Брокколи		свіжі
Цибуля порей		свіжа
Морква		свіжа
Картопля		свіжа
Кріп		свіжий
Часник		свіжий
Лимон		свіжий
Петрушка		свіжа
Айзберг		свіжий
Помідор		свіжий
М'ята		свіжа
Цукіні		свіжий
Баклажан		свіжий
Цибуля		свіжа
Перчиця		свіжі

Фрукти і ягоди	Ківі	свіжий
	Полуниця	свіжа
	Банан	свіжий
	Апельсин	свіжий
	Персик	свіжий
	Виноград	свіжий
	Мандарин	свіжий
	Грейпфрут	свіжий
	Яблуко	свіже
	Карамболь	свіжий
	Ананас	свіжий
Бакалійні товари	Оливкова олія	Бутильована
	Маслини	Консервовані
	Каперси	Консервовані
	Оливки	Консервовані
	Олія соняшникова	Бутульована
	Кукурудза	Консервована
	Соус «Цезар»	Бутульований
	Перець солений	Пакетований
Бакалійні товари	Помідор солений	Пакетований
	Огірок солоний	Пакетований
	Капуста (пелюстка)	Пакетована
	Брокколи маринована	Пакетована
	Цибуля маринована	Пакетована
	Капуста маринована	Пакетована
	Хрін	Консервований
	Гірчиця	Консервована
	Соус «Креветковий»	Бутульований
	Соус «Тар-тар»	Бутульований
	Соус соєвий	Бутульований
	Соус «Французький»	Бутульований
	Соус «Даніель»	Бутульований
	Соус «Шашличний»	Бутульований
	Крем шоколадний	Пакетований
	Шоколадний топінг	Бутульований
	Топінг карамельний	Бутульований

	Топінг ванільний	Бутульований
	Карамельний сироп	Бутульований
	Мед	Консервований
Сипучі продукти	Цукор	Пакетований
	Сіль	Пакована
	Горіх грецький	Паковані
	Сухарики	Паковані
	Кедровий горіх	Паковані
	Італійські спеції	Паковані
	Розмарин	Пакований
	Спагеті	Паковані
	Чорний чай	Пакований
	Чай чорний з бергамотом	Пакований
	Зелений чай	Пакований
	Зелений чай з жасмином	Пакований
	Фруктовий чай	Пакований
	Меліса з цукатами	Пакований
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Чіз-кейк	Охолоджений
	Тістечко «Наполеон»	Охолоджене
	Тістечко медове	Охолоджене
	Тістечко «Рафаелло»	Охолоджене
	Торт «Вишневий»	Охолоджений
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Торт «Шоколад»	Охолоджений
	Шоколад плітка	Пакована
	Ванільне желе	Паковане
	Персикове желе	Паковане
	Яблучне желе	Паковане
	Вишневе желе	Паковане
Безалкогольні і слабоалкогольні	Сік апельсиновий	бутильований
	Сік ананасовий	бутильований
	Сік виноградний	бутильований
	Сік гранатовий	бутильований
	Сік мультифруктовий	бутильований
	Сік грейпфрутовий	бутильований
	Сік яблучний	бутильований
	Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	бутильоване

	Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	бутильоване
	Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	бутильоване
	Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	бутильоване
	Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	бутильоване
	Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	бутильоване
	Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	бутильоване
	Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	бутильоване
	Пиво Льофф 62 % об.(темне) Бельгія	бутильоване
	Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Фанта»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	бутильована
	Напій солодкий сильногазований «Швепс»	бутильований
	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	бутильована
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	бутильована
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	бутильована
	Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінеральна негазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінерально лікувальна сильногазована «Боржомі»	бутильована

	Вино біле «Інкерман» (сухе) Україна	Бутильоване
	Вино біле Ореанда (сухе) Україна	Бутильоване
	Вино біле Аліготе (сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Рислінг (сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Токай (сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Совіньон Блан (сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Греко (сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле ПіноБлан (сухе) Чилі	Бутильоване
Алкогільні напої	Вино біле Каталонія (напів/сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Мирафлора (напів/сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Медіалуна (напів/сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Конвнто Вехо (напів/солодке) Чилі	Бутильоване
	Вино біле Ле жарден дю Рой (напів/сухе) Франція	Бутильоване
	Вино біле Ле жарден дю Руа (напів/сухе) Франція	Бутильоване
	Вино біле Шато Кліман (напів/солодке) Франція	Бутильоване
	Вино біле Шато Дересла (напів/сухе) Угорщина	Бутильоване
	Вино біле Осаадо (напів/солодке) Аргентина	Бутильоване
	Вино біле Поджо Ардентато (напів/сухе) Італія	Бутильоване
	Вино біле Ламбуско дель Емілія (напів/солодке) Італія	Бутильоване
	Вино біле Еді кебер (напів/солодке) Італія	Бутильоване
	Вино біле Олд Вейнс (напів/солодке) Іспанія	Бутильоване
	Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	Бутильоване
	Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	Бутильоване

	Вино червоне Іль Блю (сухе) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Шато КантмерлДедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Масерія Маїме (солодке) Італія	Бутильоване
	Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	Бутильоване
	Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	Бутильоване
	Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	Бутильоване
	Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	Бутильоване
	Вино червоне Картина (напів/сухе) США	Бутильоване
	Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	Бутильоване
	Вино червоне Дед арм (солодке) США	Бутильоване
	Вино червоне Каберне Совиньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	Бутильоване
	Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	Бутильоване
	Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	Бутильоване
	Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	Бутильоване
	Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	Бутильоване

	Вино червоне Хванчкара (напів/солодке) Грузія	Бутильоване
	Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	Бутильоване
	Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	Бутильоване
	Вино рожеве Стоунс Совіньйон блан (Нова Зеландія)	Бутильоване
	Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	Бутильоване
	Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	Бутильоване
	Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	Бутильоване
	Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	Бутильоване
	Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	Бутильоване
	Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожеве Франція	Бутильоване
	Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	Бутильоване
	Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	Бутильоване
	Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	Бутильоване
Алкогільні напої	Вино червоне Шарте Комильфо (напів/солодке) Україна	Бутильоване
	Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	Бутильоване
	Вино рожеве Фрізвнтіно (напів/солодке) Італія	Бутильоване
	Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	Бутильоване
	Ром «Бакарді» білий	бутильований
	Ром «Бакарді» чорний	бутильований

	Ром «Капітан морган» чорний	бутильований
	Ром «Капітан морган білий»	бутильований
	Джин «Гордонс»	бутильований
	Джин «Біфітер»	бутильований
	Текіла «саузо бланка»	бутильована
	Текіла «саузаголд»	бутильована
	Коньяк «Закарпатський ***»	бутильований
	Коньяк «Закарпатський ****»	бутильований
	Коньяк «Закарпатський*****»	бутильований
	Коньяк «Мартел*****»	бутильований
	Коньяк «Арарат ****»	бутильований
	Коньяк «Арарат *****»	бутильований
	Коньяк «Хеннесі*****»	бутильований

Для досягнення раціональної організації виробничого процесу і оптимального протікання процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів і страв в готелі розроблена структурно-технічна схема організації виробництва, наведена на рисунку 3.3.

Готель, який ми досліджували, має кілька ресторанных залів на першому поверсі.

При прийманні продукції для закладів ресторанного господарства приймання та зважування продукції та сировини здійснюється у прикріпленій ваговій.

Для зважування продукту використовуйте проекційні ваги.

Результати тесту офіційно засвідчуються спеціальним щоденником та відміткою в паспорті.

Спостереження та контроль за ваговимірювальним обладнанням здійснює завідувач виробництвом, який відповідає за директора.

Після проходження вагового приміщення сировину направляють на зберігання в камеру зберігання чи холодильної камери або на виробництво у відповідний цех.

Плануємо встановити в приміщенні холодильну камеру для зберігання свіжих продуктів (м'ясо, риба, молочні продукти, олії та жири, делікатеси).

Передбачено чотири приміщення: дві загальні холодильні камери для короткочасного зберігання сировини та дві неохолоджувані камери для швидкопсувних продуктів.

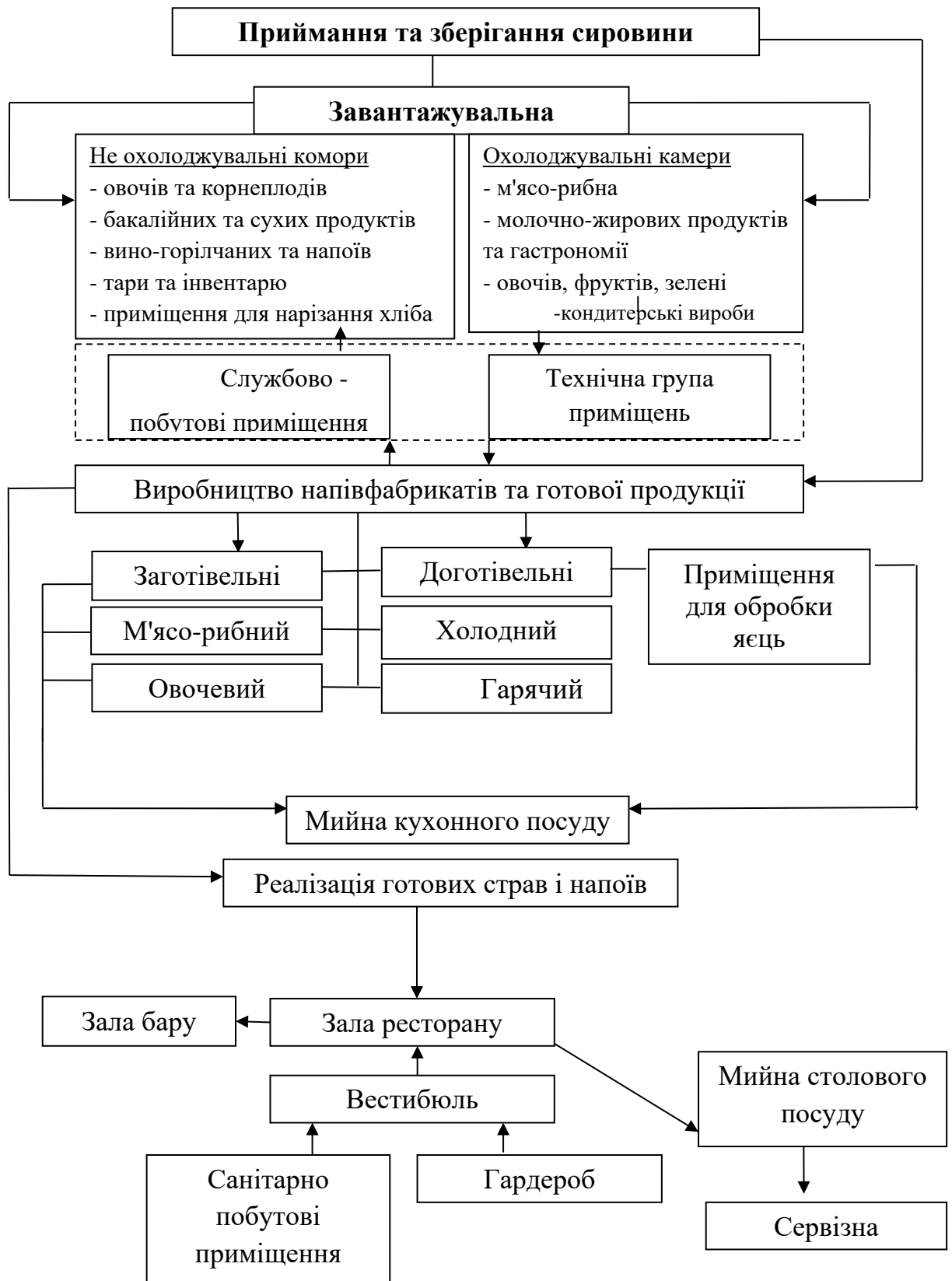


Рис.3.3 Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

При організації заготівельних і обробних операцій необхідно дотримуватись таких умов: Забезпечення безперервності виробництва.

Мінімальний технологічний та транспортний потік вантажів.

Об'єднання виробництв в одному приміщенні, що вимагає однакового температурного режиму і вологості.

Забезпечити санітарно-гігієнічні вимоги та заходи з охорони праці.

Розмістіть склад у межах кварталу.

У заготівельному цеху картоплю, коренеплоди, овочі сортують, миють, миють, чистять, чистять, нарізають та ін.

Овочева секція ресторану оснащена необхідним обладнанням та інвентарем.

Біля входу в цех ставиться картопляний ящик, а поруч — картопличка для миття картоплі та коренеплодів.

За картопличкою — ванна для зберігання очищеної картоплі, а за нею — верстак зі стільцем і стіл з овочерізкою.

М'ясо-рибний цех, який обробляє м'ясо та рибу в одному приміщенні.

Відокремлення технічного обладнання, інвентарю та інструментів є обов'язковим.

На кожному столі, обробній дошці, посуді, ємності нанесено маркування типу продукту, для якого вони призначені.

Цех приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів - виробничий стіл з дошкою.

Ліворуч розміщують сировину, а праворуч інструменти та тару, необхідні для напівфабрикатів.

За дошкою — ящик із сіллю та спеціями та електронні настільні ваги.

Під кришкою столу є полиця, де можна зберігати інструменти тощо.

Зберігання напівфабрикатів.

М'ясні напівфабрикати є швидкопсувними продуктами, тому їх необхідно готувати невеликими партіями і зберігати при відповідній температурі.

Керівництво роботою м'ясо-рибного цеху - обов'язки кухаря вищої кваліфікації.

Стежить за дотриманням вимог технології виготовлення напівфабрикатів, їх виготовлення, справністю обладнання, інструменту та інвентарю.

Крім того, вони відповідають за гігієну робочого місця та дотримання працівниками правил внутрішнього розпорядку і дисципліни.

Холодильник використовується для приготування, порціонування та оформлення холодних страв і закусок. Холодний цех призначений для приготування, порціонування і оформлення холодних страв і закусок.

У холодному цеху для нарізки м'яса, риби, оселедця та овочів встановлюють окремі дерев'яні дошки з відповідними літерними позначеннями.

Для овочів знадобиться 3 дошки, для варених овочів - картоплі, буряка, моркви. Для солінь і маринадів, сирих овочів і овочів.

Гарячий цех є головним цехом де проводиться вся готовка та догтовка сировини. Зручне сполучення із заготівельними цехами, холодильними складами, вивізними залами, торговими залами, посудомийними та ін.

Робоче місце кухаря гарячого цеху укомплектовано відповідним обладнанням, різноманітним посудом, інструментами та інвентарем.

Основним обладнанням гарячого цеху є плита, духовка, фритюрниця, модульне обладнання.

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

Спосіб обслуговування — спосіб продажу продукції в ресторанному господарстві.

Є три способи обслуговування.

- Обслуговування офіціантом або барменом.
- Самообслуговування.
- Комбайн.

Формат обслуговування клієнтів — це організаційний метод представлення типу або комбінації методів обслуговування.

Ця властивість використовує обидва методи обслуговування.

Прикладом формату обслуговування є продаж кулінарної продукції через автомат типу «шведський стіл».

У цьому випадку ресторан співпрацюватиме з офіціантами та подаватиме продукти самообслуговування вдень і вночі.

Види, методи та форми послуг, що надаються підприємствами, відрізняються залежно від місця споживання харчових продуктів, способу їх придбання та доставки до споживача та рівня участі працівників у наданні послуг.

Вибір найбільш прийняттого виду послуги сприятиме більш повному задоволенню попиту споживачів.

Основними видами послуг, які надаються в даному закладі є:

- Реалізація продукції в ресторанах і барах.
- Подача та транспортування їжі (включає запакований обід, якщо попереджено про ранній виїзд).
- Реалізація кулінарної продукції через відділ кулінарії.
- Організація обслуговування офіціантами в номері (room service).

При масовому обслуговуванні (вранці), коли кількість відносно невелика, обслуговування прискорюється шляхом використання самообслуговування, коли споживачі самостійно виносять із прилавка холодні страви, напої, борошняні вироби та цукерки тощо.

Гаряча їжа видається роздавальником безпосередньо перед подачею. Обслуговування офіціантами відбувається вдень і ввечері. Офіціанти пропонують меню за типом «A la Carte».

Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. Вона подається у вигляді рис.2.17.

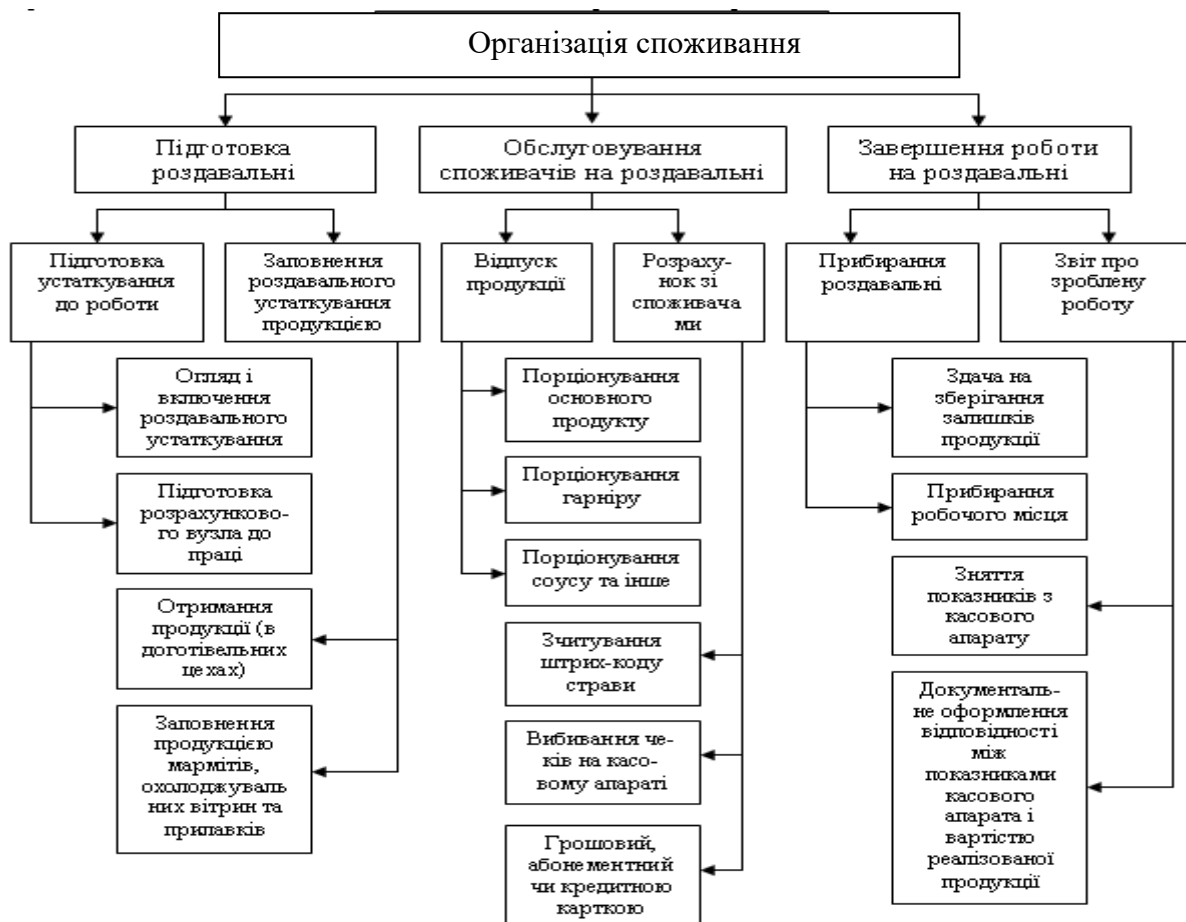


Рис.3.4 - Структура процесу самообслуговування: реалізація готової продукції

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу представляється у вигляді табл.3.18.

Таблиця 3.18 - Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу, їх обов'язки та режим роботи

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
Паркувальник	4 – го розряду	2	Обов'язки водія-паркувальника стосуються: - Ми припаркуємо вашу машину на стоянці або в гаражі після вашого прибуття та підвеземо вас до входу в готель після вашого від'їзду. – Надання автомобільних послуг, таких як спеціалізовані ремонтні майстерні, автомийки та автомийки.	цілодобово, позмінно
Швейцар	4 – го розряду	3	Він першим зустрічає гостей на вході та відкриває двері. Він повинен зустріти гостей, допомогти їм вийти з машини, викликати таксі, ввічливо відповісти на запитання гостей, мати вичерпну інформацію про готельні послуги та структуру території готелю. Носильники носять уніформу, яка чітко відрізняється від уніформи обслуговуючого персоналу, і повинні бути завжди охайно та бездоганно доглянуті. Обов'язки швейцара включають: - Підтримуйте порядок і чистоту біля входів у готелі, вестибюлів, телефонних будок та інших приміщень поблизу входів. Спостереження на вході в готель (автомобілі, що наближаються, не можуть зупинятися на тривалий час, оскільки це перешкоджає вільному доступу до готелю). Повідомте своїх гостей про варіанти паркування, які пропонує ваш готель. – Контролюйте доступ до готелю людей, які можуть порушити безпеку та спокій готелю. - Збирання ваших речей із вашого автомобіля в холл до вашої кімнати, збирання ваших речей після від'їзду, реєстрація ваших рахунків та забезпечення безпеки ваших речей.	цілодобово, позмінно
Гардеробник	4 – го розряду	4	Обов'язки гардеробника: - Приймає на зберігання верхній одяг, головні убори, взуття та інші особисті речі від працівників і відвідувачів підприємства.	цілодобово, позмінно

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
			<ul style="list-style-type: none"> - Дайте своїм співробітникам і відвідувачам жетон, який вказує на номер місця, де зберігається предмет. – Дайте одяг або інші предмети працівникам або відвідувачам після пред'явлення жетона. – Допомога інвалідам і літнім відвідувачам роздягнутися. - При необхідності почистіть свій одяг. – Забезпечте збереження речей, залишених працівниками або відвідувачами вашого бізнесу. – Тримайте роздягальні в чистоті та порядку. 	
Туалетник	3 – го розряду	5	<p>Обов'язки туалетника:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слідкує за чистотою в туалеті; - чистить та дезинфікує туалети; - в разі чого, негайно прибирає туалетне приміщення. 	цілодобово, позмінно
Менеджер з обслуговування	5 – го розряду	3	<p>В обов'язки менеджера входить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Забезпечити спільну роботу всіх співробітників відповідно до завдань. - Забезпечити постійне навчання підлеглих співробітників для підвищення якості функціональної діяльності. – Контроль за дотриманням правил внутрішнього розпорядку, діючих наказів та інструкцій. - Складання місячних графіків роботи обслуговуючого персоналу, управління виробничою дисципліною. – Готує та подає до відділу кадрів пропозиції щодо найму, звільнення, покарання, нагородження та преміювання обслуговуючих працівників. 	з 10 – 18 години
Адміністратор залу (денний, нічний)	5 – го розряду	4	<p>Обов'язки менеджера ресторану:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Забезпечити ефективне та цивілізоване обслуговування відвідувачів ресторану та створити комфортні умови. - Консультуйте відвідувачів щодо надання послуг і допоможіть їм ознайомитися з наявними видами їжі та напоїв. – Стежити за раціональним оформленням залів, барних стійок, вітрин тощо. – Забезпечити чистоту і порядок в залі. – Контролює прийом офіціантами замовлень від відвідувачів. 	з 7 до 23 години

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
			<ul style="list-style-type: none"> - Перегляд виставлених рахунків і проведення розрахунків з відвідувачами. - Вживати заходів щодо запобігання та усунення конфліктних ситуацій. - Розслідувати скарги щодо поганого обслуговування відвідувачів та вживати відповідних організаційних та технічних заходів. - Прийом замовлень та створення планів для реалізації та проведення ювілейних свят, весіль та банкетів. - Здійснює контроль за дотриманням працівниками ресторанного господарства трудової та виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, техніки безпеки, виробничої гігієни та санітарних вимог. - Інформувати керівництво про наявні недоліки в обслуговуванні відвідувачів і вживати заходів щодо їх усунення. 	
			працівниками ресторану вказівок керівництва ресторану, готельного комплексу.	
Метрдотель	4 – го розряду	2	Метрдотель - особа, яка координує обслуговування відвідувачів готелю. Дослівно з французької мови "господар готелю". Метрдотель може бути відповідальним за бронювання столів та замовлення страв. Він також приймає скарги від відвідувачів. Метрдотель контролює обов'язки обслуговуючого персоналу та офіціантів.	цілодобово, позмінно
Хостес	4 – го розряду	2	У ресторанах хостес радо зустрічає гостей, проводжають до столу, пропонують меню. Також хостес бронюють столики, розподіляють гостей, а при великому напливі відвідувачів допомагають офіціантам. Ще одна функція - управління роботою офіціантів, але найчастіше цю роботу виконує старший офіціант.	з 7 до 23 години
Офіціант	4 – го та 5 – го розряду	6	В обов'язки офіціанта входить сервірування столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби - поради у виборі блюд, одержання замовлення, передача замовлень у гарячий і холодний цехи кухні, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним, збір використаного посуду.	з 7 до 23 години

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
Сомельє	5 – го розряд у	2	Робота сомельє зазвичай включає створення винної карти та відповідне керування запасами вин у ресторані. Якщо у вашому ресторані є винний льох, вам допоможе сомельє. Він часто відповідає за закупівлю вина або, принаймні, бере участь у обговоренні замовлених партій. Однак головна проблема, з якою стикаються сомельє в ресторанах, це рекомендації клієнтам щодо вибору напоїв і відповідного обслуговування.	з 12 до 23 години
Баріста	4 – го розряд у	2	Баріста (італ.) - людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави.	цілодобово, позмінно
Бармен	4 – го розряд у	3	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), кондитерські вироби, закуски, страви. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	цілодобово, позмінно
Менеджер з продаж	5 – го розряд у	2	- Здійснює роботу з надання і просування рекламних послуг, дотримуючи етичні норми. - Здійснювати пошук нових клієнтів. - Заповнює рахунки згідно з вимогами бухгалтерії. - Своєчасно оформлює і здає бланки оголошень для реєстрації.	з 9 – 18 години

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
			<ul style="list-style-type: none"> - Заповнює кур'єрські талони, відповідно до вимог. - Бере участь у виготовленні макета і затверджувати його. - Проводити контроль виходу реклами згідно гарантійними листами. 	
Бухгалтер	5 – го розряду	2	Відповідають за баланси, фінансові звітності закладу.	з 9 – 18 години
Експедитор-кур'єр	3, 4 - го розряду	2	<p>Виконання різноманітних дрібних послуг для гостей за вказівками менеджера з обслуговування або за згодою безпосереднього чергового коридору, допомога черговому в отриманні та видачі ключів, первинне ведення технічної документації за вказівками, група Отримує бланки реєстраційних документів та необхідні канцелярські матеріали.</p> <p>послуги прийому, розміщення, фінансово-господарські, адміністративні та інші послуги з гостьового складу, а також доставка багажу гостей до номерів.</p> <p>Рецепція та послуги розміщення, виклик гостей по телефону, допомога з обслуговуванням номерів тощо.</p> <p>Особливість посади кур'єра пов'язана з необхідністю виконання різноманітних спеціалізованих завдань, які виконує обслуговуючий персонал готелю.</p>	3 9 – 24 години
Покоївки	4 – го розряду	7	Покоївки і старші покоївки повинні швидко і високоякісно прибирати місця загального користування, житлові номери, туалет, ванну, щоб, гість, потрапляючи у свій номер після переїзду і тривалої стомлюючої дороги, відразу відчув турботу про нього персоналу і створений затишок.	Цілодобово, позмінно
Прибиральник залу	3, 4 - го розряду	4	Слідкують за чистотою в залі	з 7 – 23 години
Майстер з дрібного	3, 4 - го	2	Ремонтує, чистить взуття.	3 10 – 19 години

Посада	Розряд	Кількість, осіб	Обов'язки працівників	Режим роботи
ремонт та чистення одягу	розряд у			
Музики	5 – го розряд у	3	Відповідають за музикальний супровід в залі, працюють з ранку та ввечері	з 7 – 11 та з 18 – 23

Вони підбираються з урахуванням типу компанії, концепції, меню, змісту обслуговування, кваліфікації персоналу, способу доставки їжі тощо.

Важливою передумовою для забезпечення високої культури обслуговування в ЗРГ є достатня кількість посуду, посуду та столової білизни в ідеальному стані.

Столовий посуд, набори та столова білизна інший використовується для оформлення столу в організаціях повсякденного (індивідуального або групового) харчування та організації харчування урочистих подій.

Організація процесу обслуговування залежить від культури обслуговування, кадрового потенціалу, об'ємно-просторових рішень території обслуговування та його матеріально-технічного забезпечення.

У планово-функціональній організації готелю вестибюльна група номерів розташована на першому поверсі, безпосередньо біля центрального входу.

Ці об'єкти є найважливішими в організації готелю, презентують його та формують перше враження гостя про помешкання.

Тому особливу увагу слід приділити оформленню вестибюлю, розстановці обладнання, організації обслуговування, художньо-естетичному оформленню.

Вестибюль містить основне приміщення для обслуговування гостей, транспортування гостей, відвідувачів, багажу, прийому, проживання, надання комерційних, побутових і туристичних послуг, організації основних технічних процесів.

Поштові послуги, телефонні послуги, банківські послуги, відпочинок, очікування документів тощо.

Багатофункціональність приміщень лобі-групи вимагає організації різних функціональних зон.

Зони відкритого простору, вестибюлі, робочі зони, торгово-сервісні зони, зони відпочинку (зони очікування).

Найбільша площа вестибюля - це відкрита зона, де гості можуть зайнятися спортом або відпочити.

Ця зона призначена для безперешкодного пересування та вільного доступу до приміщень інших лобістських груп.

При плануванні приміщень вестибюльної групи важливо звернути увагу на раціональне розташування для комфортного перебування та уникнення перетину найбільш інтенсивного потоку гостей.

Найбільш інтенсивний рух гостей у відкритій частині вестибюлю відбувається через центральну частину між зоною входу (виходу) готелю та зоною вертикального спілкування (сходовий коридор та зона ліфта).

Його слід розташувати з протилежного боку або в кутку, щоб гості могли вільно пересуватися від вхідних дверей до ліфта або сходів.

Особливе значення в рекламі готелю має облаштування вестибюля, а інтер'єр повинен мати гарний вигляд і комфорт для гостей.

У дизайні інтер'єру можна виділити кілька основних принципів.

Оригінальність в архітектурі та дизайні. Автентичність інтер'єру повинна стосуватися всіх готелів, навіть тих, що працюють під одним брендом.

Для внутрішнього оздоблення необхідно використовувати якісні матеріали.

Натуральний камінь використовується для підлоги, панелей, важких колон, основної будівлі. Для металевих частин використовуйте такі матеріали, як латунь або нержавіюча сталь.

Матеріал, який використовується для внутрішньої частини вестибюля, повинен бути міцним і мати аналогічний колір.

Функціональні зони повинні бути оформлені відповідно до естетичних критеріїв дизайну, без перенасичення елементами декору.

Функціональні зони вестибюля повинні виділятися на загальному фоні.

При поділі зони вестибюля використовуються такі художні засоби, як розташування декоративних елементів, освітлення та колір.

Взаємне розташування меблевих груп різного функціонального призначення та декоративних насаджень повинно здійснюватися відповідно до зон концентрації рухів відвідувачів, відповідно до технічного процесу надання послуг.

У задній частині вестибюля знаходиться гардероб, який в основному обслуговує відвідувачів і гостей ресторану, бару, казино та інших функціональних приміщень готелю.

Розташування гардероба має бути зручним і добре помітним, але не повинно виділятися в структурі вестибюля.

Зона поруч з гардеробом повинна бути оснащена дзеркалом і забезпечена яскравим освітленням.

Площа гардеробу визначається за нормою 0,08 квадратного метра на одне інвентарне місце його місткості.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Для 3* готелю місткістю 90 номерів підібрано склад і площі приміщень і наведено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19- Склад і площі приміщень готелю 3* на 90 номерів

Назва приміщення	Площа, кв.м
<i>Готель</i>	
<i>Приймально-вестибюльна група</i>	
Вестибюль	170
Бюро прийому і реєстрації	15
Бюро бронювання	15
Службовий санітарно-технічний блок	16

Кімната чергового адміністратора	<i>Продовження табл. 3.19</i>
Швейцарська зона	15
Камера схову	20
Приміщення охорони	12
Гардероб	15
Комора прибирального інвентарю	16
Санвузол для маломобільних груп населення	14
Сейфова кімната	13
Консьерж-сервіс	15
Приміщення для вантажних візків	16
<i>Приміщення торгового обслуговування і торгівлі</i>	64
Приймальний ремонтний пункт	10
Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	9
Відділення зв'язку	14
Відділення банків, пункт обміну валюти	31
<i>Житлова група приміщень</i>	3072
Люкс (двомісний номер) 4 шт. х 62м ²	260
Студіо (двомісний номер) 5 шт. х 60 м ²	300
Номер I категорії (двомісний номер) – 4 шт. х 57,5 м ²	240
Номер I категорії (одномісний номер) – 20 шт. х 30 м ²	740
Номер II категорії (двомісний номер) – 26 шт. х 22 м ²	572
Номер II категорії (одномісний номер) – 27 шт. х 30 м ²	810
Номери для людей з обмеженими можливостями 4 шт. х 25 м ²	96
Приміщення покоївки – 3 шт. х 16 м	48
<i>Склад і площі групи адміністративних приміщень</i>	268
Кабінет директора	14
Кімната відпочинку	13
Приймальня	9,5
Кабінет заступників директора	13
Кімната головного інженера (техніка)	9,5
Кімната завгоспа	13
Відділ кадрів	11

Архів	Продовження табл. 3,19
Бухгалтерія, у тому числі:	25
а) робочі приміщення;	19,5
б) каса	6,5
в) кабінет головного бухгалтера	8
Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
а) кабінет начальника	7
в) робочі приміщення	12,5
Відділ праці і зарплати	11
Відділ матеріального технічного постачання	7
Кабінет начальника служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції та кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	8
Клас підвищення кваліфікації персоналу	30
Зал зборів	55
Санвузли з умивальниками у шлюзах	20
Склад і площі господарсько-виробничих приміщень	443
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
а) пожежний пост;	20
б) приміщення чергової пожежої зміни;	9
АТС	8
Вузол зв'язку, у тому числі:	
а) радіовузол;	8
б) ремонтна майстерня;	8
в) кімната персоналу	8
г) склад техніки	6
д) телестудія	25
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	18
б) відділення брудної білизни;	10
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	5

д) кабінет завідуючого білизняним господарством	Продовження табл. 3.19
е) розвантажувальний майданчик	6
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентарю;	4
в) склад видаткових засобів;	5
Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна;	10
б) сантехнічна;	10
в) слюсарна;	10
г) КВП і А;	10
е) столярна;	16
ж) малярна;	14
Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	10
б) склад драпірувань;	6
в) матеріально-технічні склади;	35
г) склад видаткових матеріалів;	16
д) склад меблів;	35
е) склад пиломатеріалів	20
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	35
Пральня	40
Господарські приміщення (1на поверх)	6
<i>Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення</i>	285
Зала для відвідувачів центру ментального здоров'я	45
Приміщення при залі :	
а) кімната терапевта;	10
б) кімната психолога;	8
в) роздільні роздягальні з санвузлами;	16x2
г) господарська комора	4

Кімната для відпочинку відвідувачів ментального здоров'я	Продовження табл. 3.19
Плавальний басейн	17x5
Приміщення при басейні:	
а) технічні приміщення	8
б) роздільні роздягальні з душовими санвузлами	20x2
Кімната нарколога	8
Кімната токсиколога та медсестри	12
Кімната коуча	4
Господарська комора	4
Група приміщень культурно-дозвільного призначення	90
Конференц зала	90
Корисна площа приміщень	4624

Загальна площа закладу – це корисна площа з урахуванням збільшення площі на коридори і міжповерхові сходи ($S_{\text{заг}}$)

$$S_{\text{заг}} = S \cdot (1.15/1.25) \quad ,$$

де, 1,15 - коефіцієнт збільшення площі на коридори;

1,25 - коефіцієнт збільшення площі на міжповерхові сходи.

Площу будівлі закладу ресторанного господарства з урахуванням збільшення площі на коридори та сходові марші розраховують за формулою:

$$S_{\text{заг}} = 4624 \cdot 1,2 = 55498 \text{ м}^2$$

Отже загальна площа готелю складатиме 5549 м^2 .

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

В описовій формі слід обґрунтувати вибір приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, вказати в якій частині готелю вони будуть розміщені і яке обладнання планується встановити.

Якщо інноваційний розділ кваліфікаційної роботи не пов'язаний з інноваціями в даних приміщеннях, то площі цих приміщень слід приймати за ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Таблиця 3.20 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Зала для відвідувачів центру ментального здоров'я	45	Передбачена для 50 осіб. Обладнана стільцями, столиками, звуковим сигналізаційними обладнанням, камерами спостереження, двома телевізорами
Приміщення при залі :		
а) кімната терапевта;	10	Обладнана столиком , трьома стільцями для прийому відвідувачів та спеціальним ліжком для огляду
б) кімната психолога;	8	Обладнана столиком та трьома стільцями для прийому відвідувачів
в) роздільні роздягальні з санвузлами;	16x2	Обладнані спеціальними скриньками камерами схову на ключ, унітази та умивальники
Кімната для відпочинку відвідувачів ментального здоров'я	25	Обладнана масажними кріслами 10 шт для 10 відвідувачів, стільцями та столиками
Плавальний басейн	17x5	Обладнаний басейном закритого типу з підігрівом
Приміщення при басейні:		
а)технічні приміщення	8	Обладнані стелажми та ручним інвентарем
б)роздільні роздягальні з душовими санвузлами	20x2	Обладнані душовими кабінами, унітазами та умивальниками
Кімната нарколога	8	Обладнана столиком та 2 стільцями для прийому відвідувачів для 2 персон
Кімната токсиколога та медсестри	12	Обладнана столиком та трьома стільцями для прийому відвідувачів для 3 персон
Кімната коуча	4	Обладнана столиком та 2 стільцями для прийому відвідувачів
Господарська комора	4	Обладнана стелажми
Всього	285	

Таблиця 3.21 Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Кімната коуча</i>				
Стіл	Onario	1	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	2	820*425*475	0,36
S_{кор}				1,85
S_{заг}				2,5
<i>Кімната токсиколога та медсестри</i>				
Стіл	Onario	1	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	3	820*425*475	0,54
S_{заг}				2,03
S_{заг}				3,2
<i>Кімната нарколога</i>				
Стіл	Onario	1	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	3	820*425*475	0,54
S_{заг}				2,03
S_{заг}				3,2
<i>Кімната терапевта</i>				
Стіл	Onario	1	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	3	820*425*475	0,54
Ліжко для огляду	Mirea	1	900*920*1500	1,38
S_{заг}				3,41
S_{заг}				4,2
<i>Кімната психолога</i>				
Стіл	Onario	1	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	3	820*425*475	0,54
S_{заг}				2,03
S_{заг}				3,2
<i>Господарська комора</i>				
Стелаж стаціонарний	Rent	2	770*680*1100	1,49

Продовження табл. 3.21

$S_{кор}$				2,98
$S_{заг}$				3,1
<i>Зала для відвідувачів центру ментального здоров'я</i>				
Стіл	Onario	10	770*680*1100	14,9
Стілець	Era chrome C	50	820*425*475	9,45
Стійка реєстрації	Tvilum	1	770*445*920	0,41
$S_{кор}$				24,76
$S_{заг}$				45,0
<i>Кімната для відпочинку відвідувачів ментального здоров'я</i>				
Стілець	Era chrome	5	820*425*475	1
Крісло м'яке	TARI	10	900*839*920	7,7
$S_{кор}$				8,7
$S_{заг}$				25
<i>Санвузол для персоналу</i>				
Умивальник	Marmitr Mona	1	160*500*600	0,3
Унітаз	Kolo Ego	1	570*350*400	0,14
Бак для сміття	ХАСП	1	350*190*190	0,03
$S_{кор}$				0,47
$S_{заг}$				3,0
<i>Роздільні роздягальні з душовими санвузлами</i>				
Душова кабіна	Ontario	5	900*450	1,5
Умивальник	Marmitr Mona	3	160*500*600	0,9
Унітаз	Kolo Ego	5	570*350*400	0,7
Шафа	ШК-202	1	1550*1000*450	0,45
$S_{кор}$				3,55
$S_{заг}$				15,3

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До структури готелів допускається включати культурно видовищні та дозвіллеві заклади різного типу. Згідно ДБН В.2.2-20:2008 до структури готелю, що досліджуються входять такі приміщення:

- конференц-зал;

Дані приміщення, будуть розташовуватись на останньому десятому поверсі, відкриваючи крізь вікна вид на величне місто.

Характеристика обраних приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення представлена у вигляді таблиці 3.22

Таблиця 3.22 – Приміщення культурно-дозвіллевого призначення

Назва приміщення	S, м ²	Примітки
1	2	3
Приміщення культурно-дозвіллевого призначення		
Конференц зала	90	Розраховано на 100 чоловік; буде розташований на 1-му поверсі, поруч із конференц-залою та кімнатою для переговорів; планується оснастити приміщення: службою зв'язку, копіювальною технікою (4 принтери зі сканерами), 10-ма комп'ютерами підключеними до Інтернету, 10-ма робочими столами та стільцями.
Всього	90	

Таблиця 3.23 Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Найменування устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Конференс - зал</i>				
Стіл	Onario	2	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	50	820*425*475	9,45
Допоміжний стіл	Tvilum	1	770*445*920	0,41
S_{кор}				11,35
S_{заг}				90,0

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

До адміністративно-побутових приміщень відносяться бухгалтерія , приміщення завідуючого складом, приміщення завідуючого виробництвом, кімнати персоналу, санвузли, пральні.

Для кожної роботи ми приймаємо еквівалент 4 квадратних метрів керованої площі та необхідного обладнання для ділянки.

Площа роздягалень персоналу визначається з розрахунку 0,57 кв.м на одного працівника.

Кількість туалетів працівників розраховується виходячи з кількості працівників у зміну шт. для жінок - 1 шт на 15 осіб, 1 шт для чоловіків - 20 осіб та 1 умивальник.

Встановлюємо душові кабінки з розрахунку одна душова кабіна на 10 чоловік в зміну. В душовій є роздягальня.

Сервісні приміщення розміщені в одному блоці.

Передбачена прохідна частина, що дозволяє обійти виробниче приміщення і одночасно забезпечити безперебійний зв'язок з усіма майстернями і службовими приміщеннями.

Основні вимоги до контрольованих об'єктів:

- Обов'язкове природне освітлення.
- При організації головної каси не рекомендується влаштовувати її з окремим входом у зовнішній стіні (рекомендовано входи з інших службових приміщень).

Житлові кімнати включають гардероб для кухарів і офіціантів, кімнату відпочинку, душ і туалет.

Є кімнати для персоналу площею 7 м², які можуть використовуватися виробничим персоналом для перерв, прийому їжі, нарад тощо.

Включає обідні меблі та раковину.

Гардероб персоналу.

Для зберігання та прасування санітарного робочого одягу персоналу.

Якщо максимальна зміна нараховує понад 50 виробничих працівників, для збору вживаного спецодягу надається окреме приміщення (площа 11 кв.)

Гардероб офіціанта Для переодягання офіціантів та кухарського персоналу (окреме приміщення, згідно санітарних норм праці).

У гардеробі буде шафа для одягу, банкетні стільці для переодягання, умивальник.

Туалети - Є два туалети для персоналу (один для чоловіків і один для жінок).

Планувальні рішення для вбиральні такі ж, як і для відвідувачів, але є місце, де можна зняти робочий одяг.

До складу адміністративно-побутової групи входять офіси, кабінети, конференц-зали, конференції тощо.

Адміністративні приміщення розташовані в двонаправленій системі коридорів між житловим і громадським поверхами.

Усі диспетчерські за своїм функціональним призначенням згруповані в блоки на поверсі.

Приміщення Генеральної дирекції (кабінет директора, заступника директора, приймальня).

У приміщенні відділу кадрів (кабінет генерального директора, інспектора), в приміщенні бухгалтерії та каси (кабінет головного бухгалтера, в приміщенні бухгалтерії, в приміщенні каси) прилавок, а також зона прийому перед касою).

Приміщення інженерно-технічного штабу (Кабінет головного інженера, Приміщення Управління інженерно-технічного штабу); Приміщення Міністерства планування та економіки (Кабінет головного інженера, Кабінети).

Місця громадських установ (приміщення профспілкових організацій, приміщення для конференцій, нарад тощо) Кабінет директора призначений для діловодства, виставок, нарад, перерв, неофіційних прийомів.

Лаунж-зона розташована в окремій кімнаті поруч з кабінетом і включає в себе диван, крісло і журнальний столик.

У цьому випадку вона поєднується з неформальною зоною прийому гостей.

У виставковій зоні встановлено спеціальну вітрину.

Розміщення зон залежить від конфігурації офісного приміщення та розташування віконних і дверних прорізів.

Робоча зона - Біля вікна, навпроти дверей. Оголена ділянка - уздовж стіни. Конференц-зона – ближче до дверей і подалі від центру кімнати. Зона відпочинку - розташована у вільному кутку кімнати.

Кабінет заступника директора має невелику площу, тому і меблів мало, і їх кількість невелика.

Стіл письмовий з полицею, столик, стілець робочий, шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'яке крісло.

Додаткова офісна кімната обладнана офісними меблями, включаючи офісний стіл, робоче крісло, офісну тумбу, сейф, зовнішню шафу. Працівники розміщуються групами від 3 до 10 осіб.

Найбільш раціональним є ландшафтне розташування приміщень без коридорів, без ізоляції робочого місця, що досягається розміщенням секційних пристроїв, легких перегородок і ширм.

В ландшафтному кабінеті використовується новітня оргтехніка. Зони для зустрічей і зборів призначені для співпраці між співробітниками та менеджерами.

Такі кімнати можуть включати в себе мебльований стіл і стільці, а також представницький стіл з рядами стільців і одним або двома проходами.

До об'єктів управління відносяться житлові приміщення для персоналу готелю, тобто гардероби для домашнього одягу та спецодягу, туалети та душові.

Вітальня і службова зона відокремлені від кімнат обслуговування гостей і мають окремий зовнішній вхід. У таблиці 3.24 наведено склад і площі приміщень адміністративної групи приміщень.

Таблиця 3.24 - Склад і площі групи адміністративних приміщень готель 3* на 90 номерів (знаходяться на II поверсі)

№ п/п	Приміщення	Площа, м²
1.	Кабінет директора	14
2.	Кімната відпочинку	13
3.	Приймальня	9,5
4.	Кабінет заступників директора	13
5.	Кімната головного інженера (техніка)	9,5
6.	Кімната завгоспа	13
7.	Відділ кадрів	11
8.	Архів	9,5
9.	Бухгалтерія, у тому числі:	25
10.	а) робочі приміщення;	19,5
11.	б) каса	6,5
12.	в) кабінет головного бухгалтера	8
13.	Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
14.	а) кабінет начальника	7
15.	в) робочі приміщення	12,5
16.	Відділ праці і зарплати	11
17.	Відділ матеріального технічного постачання	7
18.	Кабінет начальника служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції та кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	8
19.	Клас підвищення кваліфікації персоналу	30
20.	Зал зборів	55
21.	Санвузли з умивальниками у шлюзах	20
	Всього:	268

Орієнтована площа, яку займає адміністративна група приміщень становить 268 м².

Господарські об'єкти організують роботу всіх об'єктів і служб готельного господарства і виконують функції матеріального забезпечення для проведення необхідних ремонтних робіт.

До торговельних установ належать установи та підприємства побутового обслуговування, групи закладів матеріально-технічного забезпечення та ремонтних робіт, групи закладів технічного оснащення.

Приміщення побутового обслуговування та приміщення виділяються із забудови, господарське призначення якого пов'язане з виконанням функцій обслуговування мешканців готелю.

До них відносяться пункти невеликого ремонту, пункти хімчистки та збору білизни, а також пральні.

Наші пункти прокату предметів культури та побуту включають: На території розташовані пункти прийому хімчисток і пралень з прямим доступом до готельних ліфтів і бізнес-під'їздів.

Центральні кімнати для зберігання чистої та брудної білизни відносяться до групи кімнат матеріально-технічного забезпечення та ремонтних робіт готельного господарства.

Вони повинні бути незалежними і відокремленими один від одного. Ці кімнати обладнані стелажми. Центральну чисту пральню слід легко з'єднати з чистою пральнею, як правило, за допомогою вантажного ліфта.

Також є пральня з робочим столом, швейною машиною зі стільцем та приладдям для прасування.

Центральна кімната для брудної білизни. Він підключений до пральні на підлозі.

Основне призначення цієї кімнати – зберігати та сортувати вашу білизну перед тим, як відправити її на чищення одиниць меблевого інвентарю для кімнатного фонду в різних кімнатах, килимових виробів, постільної білизни (подушки, покривала, ковдри, покривала), неякісного інвентарю для облаштування кімнат (щітки для одягу та взуття, попільнички, набори посуду та столових приладів, вішалки, вази), обладнання для ванних кімнат (дзеркала, гумові килимки, озоногенератори, гачки та тримачі для одягу, рушників, туалетного паперу, мильниць, склянок тощо), інвентар та вироби санітарно-гігієнічного призначення (фени, халати).

махрових рушників, набору засобів особистої гігієни у фірмовій упаковці тощо), мийних засобів та барвників, електроприладів та лампочок, запчастин та самого сантехнічного обладнання – змішувачів, сантехніки тощо.

Для проведення ремонтних робіт є майстерня.

Розташований безпосередньо на території готелю: Carpentry, Plumbing, Electrical and Mechanical.

У підвалі будівлі розташовані приміщення для зберігання технічного обладнання.

До цієї групи входять приміщення, в яких розміщені системи кондиціонування повітря, вентиляційні приміщення, холодильники, підстанції, котельні з кліматичними приміщеннями, батареї, електроштити та інше технічне обладнання.

Для управління інженерними системами передбачено центральний диспетчерський пункт (ЦЦП), з'єднаний з приміщеннями інженерного устаткування механічними підйомниками і системами електронного зв'язку.

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю 3* наведено в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25- Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю 3* (знаходяться на цокольному поверсі)

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1.	Склад і площі господарсько-виробничих приміщень	443
2.	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
3.	а) пожежний пост;	20
4.	б) приміщення чергової пожеженої зміни;	9
4.1.	АТС	8
4.2.	Вузол зв'язку, у тому числі:	
5.	а) радіовузол;	8
5.1.	б) ремонтна майстерня;	8
5.2.	в) кімната персоналу	8
5.3.	г) склад техніки	6

5.4.	д) телестудія	25
6.	Центральна білизняна, у тому числі:	
6.1.	а) відділення чистої білизни;	18
6.2.	б) відділення брудної білизни;	10
6.3.	в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
6.4.	г) майстерня лагодження білизни;	5
7.	д) кабінет завідуючого білизняним господарством	8
7.1.	е) розвантажувальний майданчик	6
7.2.	Служба дезинфекції	6
7.3.	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
7.4.	а) побутові приміщення;	8
7.5.	б) склад прибирального інвентарю;	4
7.6.	в) склад видаткових засобів;	5
8.	Майстерні, у тому числі:	
8.1.	а) електротехнічна;	10
8.2.	б) сантехнічна;	10
8.3.	в) слюсарна;	10
8.4.	г) КВП і А;	10
8.5.	е) столярна;	16
8.6.	ж) малярна;	14
8.7.	Складські приміщення, у тому числі:	
8.8.	а) резервний склад білизни;	10
9.	б) склад драпірувань;	6
10.	в) матеріально-технічні склади;	35
11.	г) склад видаткових матеріалів;	16
	д) склад меблів;	35
	е) склад пиломатеріалів	20
	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	35
	Пральня	40
	Господарські приміщення (1 на поверх)	6
	Всього:	443

Отже, загальна площа, яку займають господарсько-виробничі приміщення становить 443 м².

3.8 Визначення загальної площі закладу, конфігурації та поверховості будівлі

Функціонування готелю побудовано за системою центральної забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини розміщені в об'ємі однієї будівлі.

Даний будинок відноситься до групи I категорії багатоповерхових будинків.

Сучасні готелі з високим рівнем комфорту являють собою складні організми, що містять велику кількість приміщень різного функціонального призначення.

Апарт-комплекс готелю буде функціонально відокремлений за планом.

Його планують розмістити на верхніх поверхах будинку з 3 по 6 поверхи.

Місця загального користування знаходяться на 1 та 2 поверхах.

До приміщень громадських частин готелю відносяться рецепція та вестибюлі, приміщення культурно-дозвіллевої сфери, приміщення побутового обслуговування та торгівлі, ресторани, службові приміщення, адміністративно-технічні приміщення.

Кількість входів у будівлю має важливе значення для функціональної конфігурації готелю.

Іншими словами: - Головний вхід.

В основному використовується жителями та іншими відвідувачами.

- Вхід до приміщень закладу громадського харчування, особливо до ресторану, куди в основному приїзять гості з міста.

– Вхід для персоналу готелю та громадського харчування.

- Вантажно-розвантажувальна платформа (дебаркадер) в саду.

До готелів доставляють чисту білизну, меблі, різний інвентар, технічне обладнання, сировину і продукти для підприємств громадського харчування, а також брудну білизну та харчові відходи.

Система, що розробляється, відповідає всім санітарним вимогам згідно ДБН В 2.2-20: 2008 «Будинки і споруди». "Готелі" та ДБН 2.2-25: 2009 "Житлові будинки та споруди. Підприємства громадського харчування (ресторани)". У приміщеннях, де працює чол., дотримані всі вимоги ДСанПІН 3.3.6-096 та ГОСТ 12.1.006. Нормативні показники ізоляції повітряного та ударного шуму для житлових, громадських і промислових приміщень готелів прийняті відповідно до вимог СНиП II-12.

Шум із коридору (звукоізоляційні двері, герметизація навісів, встановлення тамбурів або других дверей у коридор), шум і вібрація від механічних пристроїв (встановлення освіжувачів повітря, встановлення гнучких гнучких пристроїв) з приміщень та громадських також були вжиті спеціальні заходи прийняті для захисту простору, вставки, вагончики, плаваючі фундаменти), відповідно до вимог ДСН 3.3.6-37, СанПіН 42-120-1948.

Теплові характеристики систем вентиляції, кондиціонування повітря, опалення та холодильних конструкцій призначені для запобігання потрапляння вологи (внаслідок конденсації, капілярної дії) на внутрішні поверхні та елементи готелю та створюють умови для розвитку різноманітних плісняви.

Забезпечується відповідність нормативно-технічній документації щодо санітарно-гігієнічних вимог продукції, що випускається, зокрема безпеки для населення.

Контроль якості сировини та готової продукції здійснюється на відповідність продукції, що випускається нормативно-технічній документації.

Контроль якості сировини і готової продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, тому відповідальними за контроль призначаються завідувач виробництвом і завідувачий складом.

Завідувачі складів використовують сертифікати якості та нормативно-технічну документацію для контролю якості сировини, що надходить від постачальників.

Завідувач виробництвом (заступник) повинен прийняти якість продукції відповідно до вимог нормативно-технічної документації, керувати чітким виконанням технічних операцій, їх послідовністю, режимом термічної обробки, рецептурою, дотриманням правил оформлення та подачі.

Дотримуються вимоги щодо повітря для робочих зон. Тобто оптимальна температура виробничого приміщення (для заготівельних і низькотемпературних робочих місць оптимальна температура 16 °С, а для високотемпературних - 21-25 °С), абсолютна температура, вологість 60-70%.

З цієї причини встановлено системи рідинної витяжної вентиляції у всіх приміщеннях.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Даний об'єкт будівництва – готель транзитний *** на 90 номерів буде розміщений в окремо розташованій будівлі. Ділянка під будівництво відведена за адресою : м. Львів, вул. Кульпарківська, 228 фактичне – біля аеропорту міста.

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 3 - 5% в бік вул. Трускавецька. Тип ґрунту – суглинкові ґрунти. Глибина промерзання ґрунту - до 1 м.

Наш готель буде підключений до міських мереж енергопостачання, водопостачання, каналізації та газопроводу.

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП 6 по вул.Кульпарківська, 60а, (ЛЕП);

- Мережа водопостачання – міський водогін \varnothing 500 мм проходить між вул. Трускавецька та будинком № 16 по вул. Кульпарківська на відстані 30 м від межі території забудови;

- Мережа каналізації – районний колектор \varnothing (діаметр) 1000 мм проходить між вул. Трускавецька та будинком №21 по вул. Кульпарківська на відстані 200 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Наукова на відстані 150 м від ділянки будівництва;

- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№3 \varnothing 400 проходить від вул. Наукова по вул. Кульпарківська на відстані 20 м від межі території забудови;

- Мережа газопостачання – ГРП-№ 32 по вул.Наукова.

На території, яка вільна від забудови передбачається проведення заходів щодо благоустрою території, зокрема:

-організація зеленої захисної смуги шириною 2 м;

-будівництво під'їзду до входів готелю та пішохідних доріжок, які буде вимощено тротуарною плиткою. Основний під'їзд зроблено шириною 4 м, а пішохідні доріжки - шириною 1,5 м;

-проїзди шириною 4 м на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;

-передбачається огороження території вічнозеленими стриженими кущами висотою 1,5 м.

-освітлення території буде за рахунок газонних ліхтарів з сферичними плафонами, а також ліхтарями, розміщеними на даху будівлі

Даний готель що розробляється це будівля, яка є:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – середньоповерхова;
- за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди наведена у табл. 4.1.

Таблиця 4.1 - Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю

Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2
<i>I. Підземна частина будівлі</i>	
Фундамент	Стіни зовнішні – стрічкові монолітні; Глибина закладання – 1,7 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання – 1,7 м; Матеріал – залізобетон;

	Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Колони – стаканного типу; Глибина закладання 1,7 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі	
Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин Товщина 610 мм; Стіни внутрішні – самонесучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин Товщина 250 мм
Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 300×300 мм; Крок сітки колон 6×6 м.
Перекриття	Тип – збірні плити пустотні; Матеріал – залізобетон; Висота 220 мм.
Покрівля	Тип – безгорищна; Форма – багатоскатна; Структура: захисний прошарок - металочерепиця; гідроізоляція – руберойд на бітумній мастиці; утеплювач – плити мінераловатні; пароізоляція – руберойд на бітумній мастиці; Товщина 80 мм
Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві; Призначення – допоміжні; Ширина сходового маршу – 1800 мм; Довжина сходового маршу – 3500 мм; Призначення ліфту – вантажопасажирський; Марка – Kone MonoSpace; Розмір кабіни ліфту 1,8м × 1,8м × 1,1м; Тип шахти – цегляна. Ліфтовий хол – 2,5 м × 2,5м
Вікна	Тип віконних блоків – подвійні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет двокамерний; Розміри 1750×1500 мм Відстань від полу до підвіконня 900 мм;

Двері	Призначення – внутрішні, зовнішні; Тип дверного блоку – одностулкові, двостулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 2100×900 мм.
-------	--

4.2 Характеристика інженерних систем готелю

Готель що досліджується буде обладнано такими інженерними системами: водопостачання і каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, ліфти та інші види механічного транспорту, системи зв'язку та сигналізації.

Водопостачання. Система водопостачання призначена для забезпечення готелю водою, яка використовується для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб, також для забезпечення споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості і під необхідним напором.

Постачання води буде здійснюватися від міського водогону. На вході системи у заклад буде встановлено лічильник марки Novator (виробник Україна). Система водопостачання матиме тупікову будову з верхньою розводкою.

Розробка системи водопостачання готелю буде здійснюватись відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2012.

Готель буде обладнуватися господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокками та внутрішнім протипожежним водопроводом, що робиться згідно зі СНиП 2.04.01.

Для визначення необхідної кількості води для готелю необхідно знати витрати води на житловий фонд і технологічні потреби.

Послідовність розрахунку витрат води наступна.

Для розрахунку максимальних секундних витрат води системи в цілому або на розрахунковій ділянці необхідно:

- визначити споживачів води та їх кількість U ;

- прийняти або розрахувати секундну q_0 та годинну q_{hr} витрати води водорозбірною арматурою;
- визначити число встановлених санітарно-технічних приладів N ;
- розрахувати ймовірність дії приладу P ;
- розрахувати секундні та годинні витрати води;

Визначаємо секундні витрати холодної води і розрахункові годинні витрати в водопровідній мережі готелю.

Норми витрат води прийняті згідно СНиП 2.04.01–85:

- $q_U^{tot} = 30$ л/добу на 1 людину – загальна норма витрат води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q_U^c = 20$ л/добу на 1 людину – норма витрат холодної води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q^h = 20$ л/добу на 1 людину – норма витрат гарячої води споживачем за добу найбільшого водоспоживання;
- $q_{hr,U}^{tot} = 15,6$ л/год. на 1 людину – загальна норма витрат води споживачем за годину найбільшого водоспоживання;
- $q_{hr}^c = 5,6$ л/год. На 1 людину – максимальна годинна витрата холодної води;
- $q_{hr}^h = 10$ л/год на 1 людину – максимальна годинна витрата гарячої води споживачем за добу найбільшого водоспоживання.

Норми витрат води санітарним прибором приймаємо:

- $q_0^{tot} = 0,3$ л/с – загальна витрата води санітарним прибором;
- $q_0^c = 0,2$ л/с – витрата холодної води санітарно-технічним прибором;
- $q_0^h = 0,2$ л/с – витрата гарячої води санітарно-технічним прибором.

Приймаємо середню населеність готелю $U_0 = 40$ чол.

Кількість споживачів води це кількість всіх жителів, що визначається як добуток кількості номерів та середньої населеності, тобто

$$U = n \times U_0,$$

де n – кількість номерів в готелі, шт., U_o – середня населеність готелю, чол.

$$U = 60 \times 40 = 2400 \text{ чол.}$$

Ймовірність дії санітарно-технічного приладу розраховується для загальних, холодної і гарячої витрат за формулою:

$$P = \frac{q_{hr,u} U}{q_0 N \cdot 3600},$$

де $q_{hr,u}$ – нормативні витрати води, л, в годину максимального водоспоживання (СНиП 2.04.01-85), N – число санітарно-технічних: $N^{\text{tot}} = 606$ шт.; $N^h = 272$ шт.; $N^c = 334$ шт., тоді:

$$P^{\text{tot}} = (15,6 \times 2400) / (0,3 \times 606 \times 3600) = 1872 / 654480 = 0,00286;$$

$$P^h = (5,6 \times 2400) / (0,2 \times 272 \times 3600) = 672 / 195840 = 0,00343;$$

$$P^c = (10 \times 2400) / (0,2 \times 334 \times 3600) = 1200 / 240480 = 0,00499.$$

Наступним кроком є визначення максимальних секундних витрат води на розрахунковій ділянці внутрішньої водопровідної мережі, що визначають за формулою

$$q = 5q_0\alpha,$$

де α – коефіцієнт, який визначається за СНиП, коефіцієнт α залежить від загальної кількості приладів N , які обслуговує розрахункова ділянка мережі та ймовірності їх одночасної дії P ; q_0 – секундні витрати води, л/с, віднесені до одного приладу. Розрізняють q_0^{tot} – загальні секундні витрати води (холодної і гарячої); q_0^h – витрати гарячої води; q_0^c – витрати холодної води.

$$\text{Відповідно до (дод.4): } a^{\text{tot}} = 2,029, a^h = 1,394, a^c = 1,954.$$

$$\text{Отже, } q^{\text{tot}} = 5 \times 0,3 \times 2,029 = 3,0435 \text{ л/с;}$$

$$q^h = 5 \times 0,2 \times 1,394 = 1,394 \text{ л/с;}$$

$$q^c = 5 \times 0,2 \times 1,954 = 1,954 \text{ л/с.}$$

Оскільки загальні розрахунки витрати води $q^{tot} = 3,0435$ л/с, що менше 8 л/с, то максимальні секундні витрати стічних вод q^s , л/с визначаємо за формулою:

$$q^s = q^{tot} + q_o^s = 3,0435 + 2,85 = 5,8935 \text{ л/с}$$

Годинні розрахункові витрати води, м³/год. розраховуємо за формулою

$$q = 0,005 q_{0,hr} \alpha_{hr},$$

де α_{hr} – коефіцієнт, який визначається за СНиП 2.04.01-85 залежно від загальної кількості приладів N та ймовірності їх одночасної дії P_{hr} .

$$P_{hr}^{tot} = \frac{3600 P q_0}{q_{0,hr}}$$

$$N^{tot} \times P_{hr}^{tot} = 606 \times ((3600 \times 0,00286 \times 0,3)/300) = 6,2, \text{ тоді } \alpha_{hr} = 2,956;$$

$$N^{tot} \times P_{hr}^h = 272 \times ((3600 \times 0,00343 \times 0,2)/200) = 3,3, \text{ тоді } \alpha_{hr} = 1,954;$$

$$N^{tot} \times P_{hr}^c = 334 \times ((3600 \times 0,00499 \times 0,2)/200) = 5,9, \text{ тоді } \alpha_{hr} = 2,858;$$

$$\text{Тоді, } q_{hr}^{tot} = 0,005 \times 300 \times 2,956 = 4,4 \text{ м}^3/\text{ГОД}$$

$$q_{hr}^h = 0,005 \times 200 \times 1,954 = 1,9 \text{ м}^3/\text{ГОД}$$

$$q_{hr}^c = 0,005 \times 200 \times 2,858 = 2,8 \text{ м}^3/\text{ГОД}$$

Результати розрахунку наведені у вигляді табл. 4.2

Таблиця 4.2 - Розрахункові значення

Показник, розмірність	Значення
1	2
Секундні розрахункові витрати холодної води q^c , л/с	1,954
Секундні розрахункові витрати гарячої води q^h , л/с	1,394
Загальні секундні розрахункові витрати холодної води q^{tot} , л/с	3,0435
Секундні витрати стічних вод q^s , л/с	5,8935
Загальні годинні розрахункові витрати води q_{hr}^{tot} , м ³ /ГОД	4,4
Годинні розрахункові витрати холодної води q_{hr}^c , м ³ /ГОД	2,8
Годинні розрахункові витрати гарячої води q_{hr}^h , м ³ /ГОД	1,9

Для закладів харчування та технологічні потреби готелю витрати води загальні, $V_{\text{заг}}$, розраховуються за укрупненим показником за формулою:

$$V_{\text{заг}} = H_{\text{вс}} \times C \times T ,$$

де $H_{\text{вс}}$ – норма витрат води на умовну страву, м^3 ($H_{\text{вс}}=0,016 \text{ м}^3/\text{страву}$, у тому числі гарячої води – 79%); C – обсяг випуску продукції за добу, страв. Загальні витрати води по готелю це сума витрат номерного фонду і технологічних потреб, приведених до одиниці часу.

$$V_{\text{заг}}=0,016 \times 1470 \times 365= 8584,8 \text{ м}^3.$$

Система водопостачання поділятиметься на такі види:

- протипожежна – матиме оцинковані труби $\varnothing 50$ мм та пожежні крани;
- господарсько-побутова – з оцинкованими трубами $\varnothing 50$ мм, підключена до кранів та змішувачів;
 - виробнича – з поліпропіленових труб $\varnothing 25$ мм, підключена до технологічного устаткування (пароконвектомат, машина для чищення овочів, посудомийна машина тощо).

Для створення можливості ремонту системи водопостачання за 30 м від місця входу системи в будівлю передбачається встановити запірні вентилі і розмістити їх у колодязі.

Послуги з водовідведення та вивезення сміття.

Каналізаційні системи використовуються для збору та утилізації промислових стічних вод, побутових стічних вод, дощової води, попереднього очищення промислових стічних вод, а також збору та утилізації сміття.

Каналізацію громадських, виробничих і господарських приміщень встановлюють окремо від каналізації житлової частини готелю окремим водовідведенням (до колодязя).

Максимальна витрата вторинного дренажу q_s , л/с на ділянці каналізаційної мережі готелю залежить від витрати води на відповідній

ділянці та визначається сумарною витратою холодної та гарячої води у відповідній ділянці водопроводу.

$$q^s = q^{\text{tot}} + q_o^s = 3,0435 + 2,85 = 5,8935 \text{ л/с}$$

В даному закладі планується створити внутрішню та зовнішню системи каналізації.

Внутрішня каналізація включатиме побутову та виробничу системи. Внутрішня каналізація складатиметься з приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб \varnothing 100 мм, стояків з трубами \varnothing 50 мм. В ресторані будуть влаштовані трапи: в заготівельних цехах \varnothing 100 мм, у доготівельних цехах \varnothing 100 мм, в мийних \varnothing 100 мм. Внутрішня каналізаційна мережа буде прокладена так, щоб стічні води видалялися з готелю по найкоротшому шляху.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення і дощову каналізацію. Дощова каналізація буде виведена у вуличну каналізаційну мережу.

У готелі буде влаштована система сміттєвидалення для централізованого видалення сміття в камери, що будуть розташовуватися в підвалі.

Вміст пилу в повітрі житлових приміщень готелю повинен бути не більше 0,15 мг/м³.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери відповідатимуть вимогам у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

Опалення. В готелі, що досліджується застосовується водяне опалення. Найпоширенішим є водяне опалення.

У готелі застосовують опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подається від теплоелектроцентралі, а потім використовується для опалювальних цілей.

Будинки готелів повинні обладнуватися опаленням, що досліджується згідно зі СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.01, ДБН В.2.6-31, СНиП 2.04.05-91.

Таблиця 4.3 Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелю

Нормований параметр		Нормована величина для готелів категорій

Розрахункова температура приміщення, °С	холодний період року	22
	теплий період року	24
Повітрообмін для однієї людини, м ³ /год	холодний період року	50
	теплий період року	50

Теплопостачання передбачається від зовнішнього джерела. Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°С.

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

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1,$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°С, Гкал/(м³×°С) ($q_6=3,5254 \times 10^{-7} \div 3,2674 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$); V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_n h_3 + \sum_{i=1}^{n-1} S_i \times (h_1 + h_2),$$

де S_i – площа і-го поверху будівлі закладу ресторанного господарства, м²; h_1 – висота поверху будівлі, м; h_2 – висота перекриття, м; h_3 – висота покрівлі, м (h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горіщного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку); S_n –

площа покрівлі (для суміщеної покрівлі), технічного поверху або горища, м²; R₁ – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища; T₀ – тривалість опалювального періоду за рік, год.; Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

$$Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 25650 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 7410,8 \text{ Гкал.}$$

Система опалення служить для обігріву приміщень у холодний період року і підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

Вентиляція. Система вентиляції буде розроблена згідно СНиП 2.04.05-91.

Природна вентиляція здійснюється через віконні прорізи в житловій, адміністративній та виробничій кімнатах.

Крім того, встановлено механічну припливно-витяжну вентиляційну систему для забезпечення припливно-витяжної вентиляції приміщень: вестибюлю, вітальні, побутового обслуговування, культурно-оздоровчого та фізкультурно-оздоровчого призначення, магазинів та лікарні.

Господарсько-промисловий ресторанний комплекс.

Гарячі робочі зони ресторанів, де встановлені обігрівачі, створюють велику кількість пари, диму та інших газоподібних забруднювачів повітря.

З цієї причини на гарячих робочих місцях будуть встановлені насоси місцевої вентиляції.

При встановленні газового обладнання в об'єкті повинна бути встановлена система аварійної вентиляції та контролю загазованості повітря.

Повітрообмін - це кількість повітря, яке необхідно подавати в кімнату або видаляти з неї.

Розрахунки повітрообміну в приміщеннях проводяться з урахуванням різноманітності санітарних норм або норм.

Щоб визначити необхідний об'єм повітря та досягти стандартної універсальності повітрообміну, спочатку :

1. Розраховуємо необхідний повітрообмін по явному теплу, кг/год

$$G_o = 3,6Q_{н.я} / c(t_{вд} - t_n),$$

де $Q_{н.я}$ – надходження явного тепла від людей, Вт; c – питома теплоємність повітря, $c = 1,0056$ кДж/(кгЧК); $t_{вд}$, t_n – температура припливного повітря та повітря, що видаляється, °С;

$$Q_{н.я} = q_y \cdot N,$$

де N – кількість людей в номері; q_y – питомі виділення явного тепла, Вт/люд

$$Q_{н.я} = 40 \times 4 = 160 \text{ Вт}$$

$$G_o = 3,6 \times 160 / 1,0056(30 - 22) = 107,4 \text{ кг/год}$$

2. Розраховуємо необхідний повітрообмін по повному теплу, кг/год

$$G_o = 3,6Q_{н.п} / (I_{вд} - I_n), \quad (4.10)$$

де $Q_{н.п}$ – надходження повного тепла від людей, Вт; I_n , $I_{вд}$ – ентальпія припливного повітря та повітря, що видаляється, кДж/кг (знаходиться по I-d діаграмі);

$$Q_{н.п} = q_n \cdot N,$$

де q_n – питомі виділення повного тепла, Вт/люд.

$$Q_{н.п} = 95 \times 6 = 570 \text{ Вт}$$

Оскільки температура повітря в середині приміщення $t_{вд} = 30^\circ$, вологість 50% та температура зовнішнього повітря $t_n = 22^\circ$, вологість 70% знаходимо ентальпію повітря за допомогою I-d діаграми: $I_n = I_{вд} =$

$$G_o = 3,6 \times 570 / (64 - 52) = 171 \text{ кг/год}$$

3. Розраховуємо необхідний повітрообмін по волозі, кг/год

$$G_o = M_w / (d_{вд} - d_n)$$

де M_w – надходження вологи від людей, г/год; d_n , $d_{вд}$ – вологовміст припливного повітря та повітря, що видаляється, г/кг (знаходиться по I-d діаграмі);

$$M_w = m_w \cdot N,$$

де m_w – питомі виділення вологи однією людиною, г/(год·люд).

$$M_w = 75 \times 6 = 450 \text{ г/год}$$

$$G_o = 450 / (13,3 - 11,6) = 264,7 \text{ кг/год}$$

4. Розраховуємо необхідний повітрообмін по CO_2 , кг/год

$$G_o = V_{\text{CO}_2} / (C_{\text{вд}} / \rho_{\text{вд}} - C_{\text{п}} / \rho_{\text{п}}),$$

де V_{CO_2} – надходження вуглекислого газу від людей, л/год; $C_{\text{п}}$, $C_{\text{вд}}$ – концентрація CO_2 в припливному повітрі та в повітрі, що видаляється, л/м³; $\rho_{\text{п}}$, $\rho_{\text{вд}}$ – густина припливного повітря та повітря, що видаляється, кг/м³;

$$V_{\text{CO}_2} = v_{\text{CO}_2} \cdot N,$$

$$V_{\text{CO}_2} = 23 \times 4 = 92 \text{ л/год}$$

де V_{CO_2} – питомі виділення CO_2 однією людиною, л/(год·люд).

$$G_o = 92 / (1/1,164 - 0,5/1,206) = 310,8 \text{ кг/год}$$

Розрахувавши необхідний повітрообмін, вибираємо найбільшу величину.

Визначаємо витрати тепла на нагрівання вентилязованого повітря визначаються за формулою, Вт:

$$Q = 0,278 \cdot G_o \cdot c(t_{\text{вд}} - t_{\text{п}}),$$

$$Q = 0,278 \times 310,8 \times 1,0056(30 - 22) = 695 \text{ Вт}$$

Для створення комфортних умов перебування гостей та відвідувачів протягом року планується встановлення локальних систем кондиціонування (2-го та 3-го класів) у холі, приміщеннях ресторанного господарства та житлових приміщеннях.

Для зменшення шуму передбачені спеціальні з'єднання між вентилятором і повітропроводом.

Між виходом вентилятора і повітропроводом встановлено антивібраційний ущільнювач.

Запобігає передачі вібрації від вентилятора на стінку воздуховода.

Повітропровід виготовлений із сталевих труб.

На виході повітря з вентилятора передбачені розширювальні патрубки з кутом не менше 30°.

Кондиціонування. Орієнтовний розрахунок потужності охолодження Q (в кіловатах) у житловій кімнаті номеру I категорії (двомісний) проводиться за загальноприйнятою методикою:

$$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3, \quad (4.17)$$

де Q_1 - тепловий притік від вікна, стін, підлоги і стелі.

$$Q_1 = S \cdot h \cdot q / 1000 \quad (4.18)$$

де S - площа приміщення (кв. м);

h - висота приміщення (м);

q - коефіцієнт, що дорівнює 30 - 40 Вт/кб. м: $q = 30$ для затіненого приміщення; $q = 35$ при середній освітленості; $q = 40$ для приміщень, в які потрапляє багато сонячного світла.

Q_2 - сума теплопритоків від людей.

Тепловий притік від дорослої людини: 0,1 кВт - у спокійному стані; 0,13 кВт - при легкому русі; 0,2 кВт - при фізичному навантаженні;

Q_3 - сума теплопритоків від побутових приладів.

Тепловий притік від побутових приладів: 0,3 кВт - від комп'ютера; 0,2 кВт - від телевізора; для інших приладів можна вважати, що вони виділяють у вигляді тепла 30% від максимальної споживаної потужності (тобто передбачається, що середня споживана потужність складає 30% від максимальної).

$$Q_1 = 16 \cdot 2,6 \cdot 40 / 1000 = 1,7 \text{ кВт}$$

$$Q_2 = 0,2 \text{ кВт}$$

$$Q_3 = 0,5 \text{ кВт}$$

$$Q = 1,7 + 0,2 + 0,5 = 2,4 \text{ кВт}$$

Потужність кондиціонера лежатиме в діапазоні від - 5% до +15% розрахункової потужності Q .

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

Наш готель буде забезпечений за I категорією надійності електропостачання згідно ДБН В.2.5.-23-2003, ДБН В.2.5-28, ПУЕ, ПУЭ, ДСТУ 4269, ГОСТ 28681.4 та ін..

Електропостачання здійснюється від підстанції потужністю 700 кВт, підключеної до головних розподільних пунктів району підземною кабельною мережею.

Від ПС до ГРЗ в РУ прокладено 4-х провідну кабельну лінію напругою 380/220 В.

Головний вимикач встановлено на розподільному щиті, а головний розподільний щит оснащено лічильниками, лічильниками, запобіжниками, вимикачами системи живлення тощо, які вимірюють споживання електроенергії.

Електрична мережа Шилдс розділена на електромережу напругою 380 В і освітлювальну мережу напругою 220 В.

Групові щити для силових і освітлювальних мереж виготовляються окремо.

На кожному поверсі будуть встановлені групові розподільні щитки електричних мереж вільного доступу.

Вітальня повинна бути обладнана щонайменше трьома розетками (включаючи ванну), підключеними через пристрій захисного відключення 10 мА.

Блискавкозахист споруди буде створено відповідно до вимог РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку.

Ліфти. Потреба в ліфтах залежно від поверховості готелів, їх кількість та типи відповідатиме вимогам ДБН В.2.2-9, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO

4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6, ДСТУ pr EN 81-70, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Протипожежні вимоги до влаштування ліфтів виконуватимуться згідно з вказівками ДСТУ pr EN 81 -72, ДСТУ pr EN 81-73, НПАОП 0.00-1.02, ДБН В. 1.1 -7 і НАПБ Б.01.007.

Необхідність улаштування пасажирських ескалаторів та підймальних платформ визначатимуться згідно з вимогами ДСТУ ISO 9386-1, ДСТУ ISO 9386-2, ДСТУ ISO 9589, ДСТУ EN 115.

Вертикальний транспорт в готелях є важливою частиною технічного обладнання, що забезпечує ефективне використання готелів і комфорт праці та побуту.

Завдання розробки вертикального транспорту полягає у дослідженні функціонального потоку пасажирів і вантажів у межах готелю та прийнятті рішення про вид вертикального транспорту.

У готелі є ліфти наступних типів:

1. Ліфт пасажирський - швидкість 1,5 м/с, вантажопідйомність 400 кг.

Легкі вантажі та побутові товари перевозяться в пасажирських ліфтах, якщо їхня загальна маса з пасажирами не перевищує вантажопідйомності ліфта. Перевозити вибухонебезпечні та легкозаймісті матеріали заборонено.

2. Вантажний пасажирський літак - швидкість 0,65 м/с, вантажопідйомність 800 кг.

3. Підйомник для інвалідів вертикальний - швидкість 0,15 м/с, вантажопідйомність 400 кг. Ліфти влаштовані так, щоб відстань від дверей найдальшої кімнати до дверей ліфта не перевищувала 60 м.

Системи зв'язку та сигналізації.

Готель буде обладнано системою комбінованої сигналізації ВБН В.2. 5-78.11.01-2003 (Протипожежна охорона).

Автоматична охоронна сигналізація встановлюється на вікна, двері та інші елементи будівлі.

При спрацьовуванні сигналізації надходить сигнал в центральний офіс

служби безпеки. Датчики пожежної сигналізації встановлено в холах, галантерейних і харчових коморах, адмінприміщеннях, побутових кімнатах, холах тощо.

При спрацьовуванні сигналізації надходить повідомлення до районної пожежної частини. Також в готелі будуть встановлені такі системи: Місцевий телефонний зв'язок (можливо внутрішній зв'язок), супутникове, релейне телебачення, Інтернет.

До міського телефонного зв'язку підключені об'єкти об'єкта : адміністративно-побутові приміщення , номери готелю.

Забезпечується внутрішній зв'язок між усіма підрозділами готелю.

готельних номери обладнані відомчою сигналізацією, електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю не менше ніж на 500 подій, захистом від систематичного повторення подій, антипанікою, автономним живленням, уловлювачами.

Оснащені детонаційною функцією. Приміщення пожежної частини, щитові, вентиляційні приміщення протидимного обладнання, входи на технічні поверхи та входи на дах будівлі, входи в механічні приміщення ліфтів, двері шаф поверхових пожежних кранів тощо.

Обладнати охоронною сигналізацією. Видає сигнал до штабу чергового диспетчера або до штабу централізованого спостереження служби безпеки.

Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у готелі будуть виконуватися згідно з ДБН В.2.2-9.

Номери готелю будуть обладнуватися міні-сейфами. Сейф матиме енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Готелі – це тихі місця, які допомагають людям зосередитися.

Керівники готелів несуть відповідальність не тільки за комфортне розміщення та повноцінний відпочинок, а й за збереження життя, здоров'я, майна тощо осіб, які проживають у готелі.

Це забезпечує найретельніший контроль у сфері безпеки готелю.

Під час одужання люди рідко замислюються про свою безпеку, що може призвести до небажаних наслідків, які в деяких випадках можуть бути небезпечними для життя.

Тому власники готелів зобов'язані уникати будь-яких ризиків для життя та здоров'я своїх гостей.

В готелі пріоритетними напрямками забезпечення безпеки, наступні:

- контроль доступу в готель;
- комплекс заходів для протипожежного захисту;
- охоронна сигналізація і відеоспостереження.

Інтеграція всіх інженерних систем і систем безпеки готелю в єдиний комплекс із можливістю одночасного виводу інформації про стан систем є незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію в готелі для служби безпеки, керівництва або власників готелю.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Як правило, архітектурні стилі (сільський, етнічний, постмодерн, індустріальний тощо), дизайн інтер'єру (модерн, класицизм, бароко, модерн, арт-деко, мінімалізм, хай-тек тощо), реклама визначаються такими основними поняттями: Будівельна організація визначається характером робіт і місцем розташування готелю, вуличного ансамблю, його профілем, призначенням, місткістю і туристсько-диспетчерською ситуацією.

При створенні об'єкта невиразного архітектурного стилю в міській зоні (заміській чи заміській) зовнішній вигляд об'єкта визначається без обмежень відповідно до обраної концепції.

Ця тема охоплює повний спектр рішень щодо екстер'єру, інтер'єру, меблів, одягу персоналу, постільної білизни, технічного обладнання.

При проведенні ремонту (добудови або перебудови) необхідно звернути увагу на архітектурний стиль існуючої будівлі.

Готель) категорії «*** зірки», планується побудувати в окремо стоячій будівлі на земельній ділянці за адресою м. Львів, вул. Кульпарківська, 228 фактичне – біля аеропорту міста.

Як правило, архітектурні стилі (сільський, етнічний, постмодерн, індустриальний тощо), дизайн інтер'єру (модерн, класицизм, бароко, модерн, арт-деко, мінімалізм, хай-тек тощо), реклама визначаються такими основними поняття: Будівельна організація визначається характером робіт і місцем розташування готелю, вуличного ансамблю, його профілем, призначенням, місткістю і туристсько-диспетчерською ситуацією.

При створенні об'єкта невиразного архітектурного стилю в міській зоні (заміській чи заміській) зовнішній вигляд об'єкта визначається без обмежень відповідно до обраної концепції.

Ця тема охоплює повний спектр рішень щодо екстер'єру, інтер'єру, меблів, одягу персоналу, постільної білизни, технічного обладнання.

При проведенні ремонту (добудови або перебудови) необхідно звернути увагу на архітектурний стиль існуючої будівлі.

Зал ресторану буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну готелю. Просторове розмежування зали планується забезпечити завдяки скляним перегородкам з додаванням природніх елементів – штучних рослин. Стіни будуть витримані у світлій кольоровій гамі з елементами пастельних відтінків. Для створення зручностей і затишку в залі ресторану передбачені крісла та м'які дивани. Столи прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін та покрити скатертинами нейтральних пастельних тонів. Кожен стіл буде декоративно оформлений живими рослинами.

Зал освітлюватиметься як природним, так і штучним світлом.

Світильники з імітуванням води та штучних рослин використовуватимуться для освітлення всієї зали і кожного столика окремо.

Вікна прикрашатимуть жалюзі з тематичними малюнками та легкі портьєри відповідної кольорової гами.

Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосовуватимуться два ліфти та сходиноква клітка.

В холі другого поверху є зона відпочинку, яка мебльована шкіряним диваном та кріслами, невеликим журнальним столиком. Меблі підібрані під кольорову гаму холу. Для оформлення вибрано світлівідтінки. Освітлення коридору здійснюватиметься при використанні штучних світильників.

Коридор холу та його елементи також витримані у європейському стилі.

Житловий поверх буде плануватися з двостороннім використанням коридору.

Житлова частина готельного комплексу буде представлена номерами люкс, апартаментами, а також стандартними одномісними та двомісними номерами. Інтер'єр номеру буде виконаний у європейському стилі з елементами еко-дизайну. Дизайн номеру це простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Передпокій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою.

Великі вікна житлової кімнати, наповнюючи простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом, роблячи його частиною інтер'єру.

Вікна мають правильну прямокутну форму. Стеля та стіни пофарбовані у пастельні тона. Для меблювання номеру використовуватимуться спеціальні готельні меблі з дерева: ліжка, диван, приліжкові тумбочки, стіл, шафа та стільці.

У номері ліжка та диван будуть розставлені біля протилежних стін кімнати (по діагоналі). Біля кожного ліжка будуть розташовані тумбочки, ніші з живою травою (додаткове світло та декоративний елемент) та однотонні петельні килими. Стіл з стільцями буде розміщений біля вікна по середині.

Підлога у житловій зоні викладена паркетними дубовими дошками.

Основну концепцію дизайну житлового простору доповнюють скляна стіна, що відокремлює ванну кімнату від кімнати, і зелені насадження в центрі.

Кімната освітлюється люмінесцентною лампою, встановленою під стелею та закріпленою біля кута ліжка.

Санітарний вузол в номері підключений та обладнаний душовою кімнатою, умивальником, туалетом, сушаркою для рушників.

Над раковиною є дзеркало, поличка для туалетного приладдя, вішалка для рушників і розетка для електробритви.

Стіни кімнати викладені простою синьою плиткою. Усі категорії персоналу готелю, які контактують з мешканцями, повинні носити фірмовий одяг і у відповідних випадках, особистий бейдж із своїм іменем та прізвищем. Уніформа має бути завжди чистою та справною.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

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

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.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2024 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
А	1	2=1xMi	3	4=2x3
Люкс (двомісний номер)	4	16	366	5856
Студіо (двомісний номер)	4	16	366	5856
Номер I категорії (двомісний номер)	4	16	366	5856
Номер I категорії (одномісний номер)	20	20	366	7320
Номер II категорії (двомісний номер)	26	52	366	19032
Номер II категорії (одномісний номер)	27	27	366	9882
Номери для людей з обмеженими можливостями	4	8	366	2928
Всього	90	155		56730

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажів місць, тис. грн.
А	1	$2 = K_{zi}$	$3 = 1 \times 2$	4	$5 = 3 \times 4$
Люкс (двомісний номер)	5856	0,75	4392	1900	8344
Студіо (двомісний номер)	5856	0,75	4392	1700	7466
Номер I категорії (двомісний номер)	5856	0,75	4392	1400	6148
Номер I категорії (одномісний номер)	7320	0,75	5490	1400	7686
Номер II категорії (двомісний номер)	19032	0,75	14274	1600	22838
Номер II категорії (одномісний номер)	9882	0,75	7411,5	1600	11858
Номери для людей з обмеженими можливостями	2928	0,75	2196	1200	2635
Всього	56730	-	42547	-	253455

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді 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.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	427	244	104,19	12810	3 125,70
Холодні закуски	854	180	153,72	25620	4 611,60
Гарячі закуски	142	185	26,27	4260	788,10
Супи	285	90	25,65	8550	769,50
Другі страви	854	215	183,61	25620	5 508,30
Солодкі страви	284	105	29,82	8520	894,60

Гарячі напої	41	70	2,87	1230	86,10
Холодні напої	81	80	6,48	2430	194,40
Всього	2968	-	532,61	89040	15 978,3
Закупівельні товари					
Холодні напої	106	45	4,77	3180	143,10
Хліб та хлібобулочні вироби	82	22	1,80	2460	54,00
Борошняні кондитерські вироби	407	70	28,49	12210	854,70
Вино-горілчані вироби	81	120	9,72	2430	291,60
Пиво	20	110	2,20	600	66,00
Всього	696	-	46,98	20880	1409,4
Разом	3664	-	579,59	109920	17387,7

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 2024 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	532,61	15 978,3
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	46,98	1409,4
Плановий роздрібний товарооборот	579,59	17387,7

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

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

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Косметологічні процедури	102	300	30,6
Масаж	150	250	37,5
Бальнеологічні ванни	135	200	27
Дитяча кімната	100	300	30
Тренажерний зал	147	350	51,45
Басейн	150	400	60
Прокат гірськолижного та спортивного інвентарю	135	200	27
Прання та прасування одягу, хімчистка	145	200	29
Всього			292,55

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Центер ментального здоров'я	1240	1500	1860,0
Разом	1240	-	1860,0

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	253455
Ресторанного господарства	17387,7
Інших господарських підрозділів	292,55
Доходи від надання інноваційних послуг	1860,0
Разом	272995,25

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

До основних фондів відносяться засоби виробництва, що багаторазово беруть участь у виробничому процесі, зберігають при цьому свою натурально-речову форму і переносять свою вартість на продукцію, що виробляється, поступово в міру зносу. До них відносяться засоби виробництва з терміном служби понад 12 місяців.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2024 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	176589	71324	20890	268803
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1415	1662	311	3388
- Механічне обладнання	1332	411	109	1852
- Теплове обладнання	1456	578	200	2234
- Торговельне обладнання	516	558	109	1183
- Вимірювальні прилади	234	324	109	667
Меблі, інше офісне обладнання	4879	2314	556	7749
Транспортні засоби	1756	678	311	2745
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1321	346	123	1790
Телефони	109	108	76	293
Разом	189607	78303	22794	290704

Для відмінку понять «основні фонди» і «основні кошти» має значення для відображення специфіки фінансової та матеріальної форми кругообігу виробничого капіталу.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	176589	71324	20890	20	8829,45	3566,2	1044,5	13440,15
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1415	1662	311	5	283	332,4	62,2	677,6
- Механічне обладнання	1332	411	109	5	266,4	82,2	21,8	370,4
- Теплове обладнання	1456	578	200	5	291,2	115,6	40	446,8
- Торговельне обладнання	516	558	109	5	103,2	111,6	21,8	236,6
- Вимірювальні прилади	234	324	109	2	117	162	54,5	333,5
Меблі, інше офісне обладнання	4879	2314	556	4	1219,75	578,5	139	1937,25
Транспортні засоби	1756	678	311	5	351,2	135,6	62,2	549
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1321	346	123	2	660,5	173	61,5	895
Телефони	109	108	76	2	54,5	54	38	146,5
Всього								19032,8

5.3 Розробка плану з праці

Метою розробки плану праці є визначення раціональної (економічно обґрунтованої) потреби підприємства в персоналі та забезпечення ефективного його використання в планованому періоді часу.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Заступник директора	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби готельного господарства	1
Менеджер з підбору кадрів	1
Бухгалтер	3
Касир	3
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Головний інженер	1
Інспектор з питань пожежної безпеки	1
Адміністратор служби прийому та розміщення	3
Разом адміністративно-управлінський персонал	18
Виробничий (операційний) персонал	
Носильники	3
Швейцар	3
Покоївки	9
Черговий на поверсі	3
Шеф-кухар	9
Кухар	5
Кондитер	2
Завідувач виробництвом	1
Комірник	1
Офіціанти	12
Порт'є	3
Бармен	2
Психолог	2
Нарколог	1
Невролог	1
Психотерапевт	2
Психофізіолог	1
Психіатр	1
Токсиколог	1

Медсестра	1
Разом виробничий (операційний) персонал	63
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	4
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	5
Мийники	5
Працівники охорони	5
Електрик	1
Сантехник	1
Разом допоміжний персонал	23
Всього	104

Фінансовий план характеризує економічні можливості та результативність господарської діяльності, визначають розмір коштів, що спрямовуються на оплату праці, та впливають на величину витрат на утримання персоналу фірми. У свою чергу величина витрат на утримання персоналу впливає на рівень витрат фірми та відображається у плані з витрат.

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			Разом фонд оплати праці, тис. грн.
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	33,5	33,5	-	-	33,5
Заступник директора	2	19,2	38,4	-	-	38,4
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Менеджер служби готельного господарства	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Менеджер з підбору кадрів	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Бухгалтер	3	18,0	54	-	-	54
Касир	3	14,6	43,8	-	-	43,8
Менеджер служби ресторанного господарства	1	18,6	18,6	-	-	18,6
Головний інженер	1	17,7	17,7	-	-	17,7

Інспектор з питань пожежної безпеки	1	16,5	16,5	-	-	16,5
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	15,8	47,7	-	-	47,7
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	18	-	645,3	-	-	645,3
Виробничий (операційний) персонал						
Носильники	3	14,7	44,1	-	-	44,1
Швейцар	3	13,6	40,8	-	-	40,8
Покоївки	9	13,3	119,7	-	-	119,7
Черговий на поверсі	3	15	45	-	-	45
Шеф-кухар	9	25,4	228,6	-	-	228,6
Кухар	5	20,1	100,5	-	-	100,5
Кондитер	2	18	18	-	-	18
Завідувач виробництвом	1	16,2	16,2	-	-	16,2
Комірник	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Офіціанти	10	9,1	91	-	-	91
Порт'є	3	11,3	33,9	-	-	33,9
Бармен	2	16,1	32,2	-	-	32,2
Психолог	2	17,6	35,2	-	-	35,2
Нарколог	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Невролог	1	18,0	18,0	-	-	18,0
Психотерапевт	2	14,6	29,2	-	-	29,2
Психофізіолог	1	18,6	18,6	-	-	18,6
Психіатр	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Токсиколог	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Медсестра	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Разом виробничому (операційному) персоналу	по 63	-	952,1	-	-	952,1
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	4	11,1	44,4	-	-	44,4
Вантажник	2	12,8	25,6	-	-	25,6
Персонал для благоустрою території	5	16,1	80,5	-	-	80,5
Мийники	5	14,5	72,5	-	-	72,5
Працівники охорони	5	16	80	-	-	80
Електрик	1	11,1	11,1	-	-	11,1
Сантехник	1	12,1	12,1	-	-	12,1
Разом допоміжний персонал	23	-	326,2	-	-	326,2

Разом місячний фонд основної заробітної плати	104	-	1923,6	-	-	1923,6
Разом річний фонд основної заробітної плати	104	-	23083,2	-	-	23083,2

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2024 рік

Група працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	річний розмір фонду заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премію розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
			%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	645,3 x 12 = 7743,6		40	3097,44
Виробничий (операційний) персонал	952,1 x 12 = 11425,2		30	3427,56
Допоміжний персонал	326,2 x 12 = 3914,4		25	978,6
Разом	1923,6 x 12 = 23083,2			7503,6

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	104	104
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	18	18
Виробничий (операційний) персонал	осіб	63	63
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1923,6	23083,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	645,3	3883,2
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	952,1	9412,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	326,2	3914,4
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	625,3	7503,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	258,12	3097,44
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	285,63	3427,56
Допоміжний персонал	тис. грн.	81,55	978,6
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	2548,9	30586,8
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	453,04	6436,48
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1019,72	12236,64
Допоміжний персонал	тис. грн.	407,75	4893
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	20,44	245,283
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	25,168	302,026
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	19,994	239,934
Допоміжний персонал	тис. грн.	17,728	212,739

Основним нормативним правовим актом, регулюючим склад витрат за виробництву продукції, виконання робіт, надання послуг до, є Положення склад витрат з виробництва та реалізації продукції (робіт, послуг), які включають у собівартість продукції (робіт, послуг), і порядку формування фінансових результатів, які враховуються при оподаткуванні прибутку.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладуресторанного господарства готелю на 2024 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Всього	191739,6	55	0,55	123702,967
Закупівельні товари				
Всього	16912,8	50	0,5	11275,2
Разом за рік	208652,4			134978,167

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	119563,05	6,24	747,269
Опалення, Г/ккал	12137,4	1654,41	2008,24
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	17406,85	99,79	1737,03
холодна, м ³	9161,5	22,99	210,62
Разом		-	4703,16

Насамперед слід зазначити, що у складі МШП враховуються предмети, службовці менше року, незалежно від своїх вартості (такі предмети називають швидко зношувальними).

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2024 рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	18	2	886	31,89
Виробничий (операційний) персонал	63	2	741	93,37
Допоміжний персонал	23	2	652	29,99
Всього	104	-	-	155,25

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

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	140	3	420	462	194,04
Столові прибори	140	3	420	448	188,16
Скляний посуд	140	2	280	482	134,96
Столова білизна	140	2	280	450	126,0
Кухонний посуд	140	2	280	441	123,48
Канцелярське приладдя	140	2	280	432	120,96
Всього	-	-	-	-	887,6

Загальні витрати готелю з рестораном та інноваційними приміщеннями зазначені в табл.5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	134978,167
Витрати на оплату праці	30586,8
Єдиний соціальний внесок	5505,624
Амортизаційні відрахування	19032,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4703,16
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1042,85
Податки, збори	32,427
Витрати на охорону	206,796
Інші поточні витрати	34559,98
Разом	230646,544

$P_d = 0,087 + 0,34 + 32 = 32,427$ тис. грн. – загальні податки

$V_{ox} = 0,03\% \times 272995,25 = 206,796$ тис. грн. – витрати на охорону.

Інші поточні витрати - на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні становлять –34559,98 тис. грн.

5.4 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Підрахунок прибутку необхідний у тому, аби розуміти, у напрямі розвивається бізнес. Деякі компанії заробляють достатню кількість грошей, але в них не вистачає коштів на розвиток та масштабування бізнесу.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	272995,25
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	27299,525

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	272995,25
2	Поточні витрати, тис. грн.	230646,544
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	42348,706
4	Податок на прибуток, тис. грн.	9316,715
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	33031,99
6	Рентабельність операційної діяльності, %	12
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	33031,99
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	27299,525
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	10,3

$T = 290704 / 33031,99 = 8,8$ років

Термін строку окупності готелю складає 8 років і 9,6 місяців.

Метою інноваційного дослідження є розробка центру ментального здоров'я при готелі.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Сума, тис. грн.
Проведення консультацій від фахівців	200,0
Створення та підключення клієнської бази даних	120,0
Додаткові медичні послуги з лікування фізичного здоров'я	150,0
Публікація ресурсних даних на веб-сайті готелю	100,0
Створення навчальних аудиторій та профілактичних кімнат	300,0
Обладнання яке передбачено в центрі ментального здоров'я при готелі	492,0
Разом	1362
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис.грн.	168,0
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.	1530

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2024 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	1860
Витрати на впровадження інновації	1530
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	330
Податок на прибуток	47,28
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	282,72
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	32,4
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	$1530/282,7=5,4$

Термін строку окупності інновації центру ментального здоров'я складає 5,4 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом магістерської роботи став опис транзитного готелю 3* з центром ментального здоров'я на 90 місць та організацією роботи ресторану на 140 місць в м. Львів, вул. Кульпарківська, 228 фактичне – біля аеропорту міста.

В роботі проведено техніко-технологічне обґрунтування магістерської роботи. А саме: обґрунтування необхідності будівельного підприємства будівлі, пропускної спроможності; обґрунтування місця вектора будівництва; обґрунтування режимів роботи; розрахунок денний виробничої програми; складання меню; розглянута організація обслуговування та організація виробництва.

Також проведений технологічний розрахунок, а саме: розроблена виробнича програма підприємства. розрахована кількість продуктів, необхідних на її виконання, проведений розрахунок приміщень складської групи, гарячого та холодного цехів.

Проведено розрахунок необхідної для реалізації продукції, проведено розрахунок приміщень складського комплексу, гарячого та холодного цехів.

У цій роботі представлені принципи організації постачання та зберігання, виробництва, роботи, обслуговування та управління, що застосовуються в ресторанах.

Проведене дослідження добре розроблено для практичного застосування в житті.

На основі цієї роботи можна відкрити ресторан, який відповідає всім чинним стандартам і ефективно функціонує.

Всі показники, технічні характеристики, умови праці та інше відповідають законодавчо визнаним стандартам.

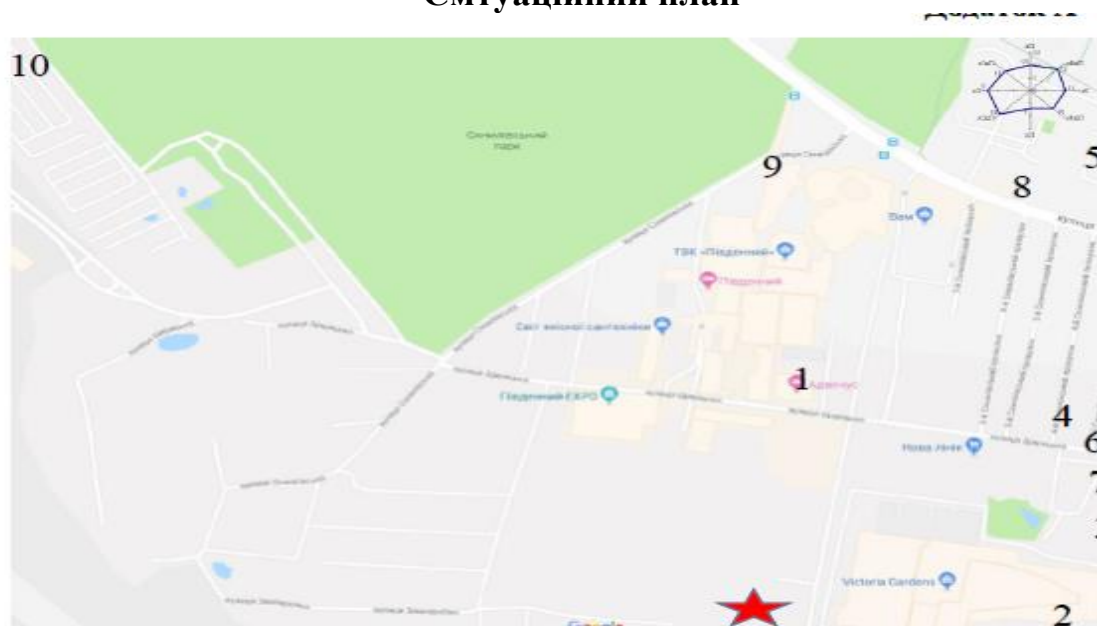
В ході роботи були проведені всі розрахунки, необхідні для раціональної роботи ресторану, розроблені виробничі програми та плани-меню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
2. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».
3. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
4. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
5. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
7. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
8. ДБН А.2.2-3-2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
9. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
10. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
11. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
12. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
13. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
14. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
15. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
16. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
17. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.
18. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

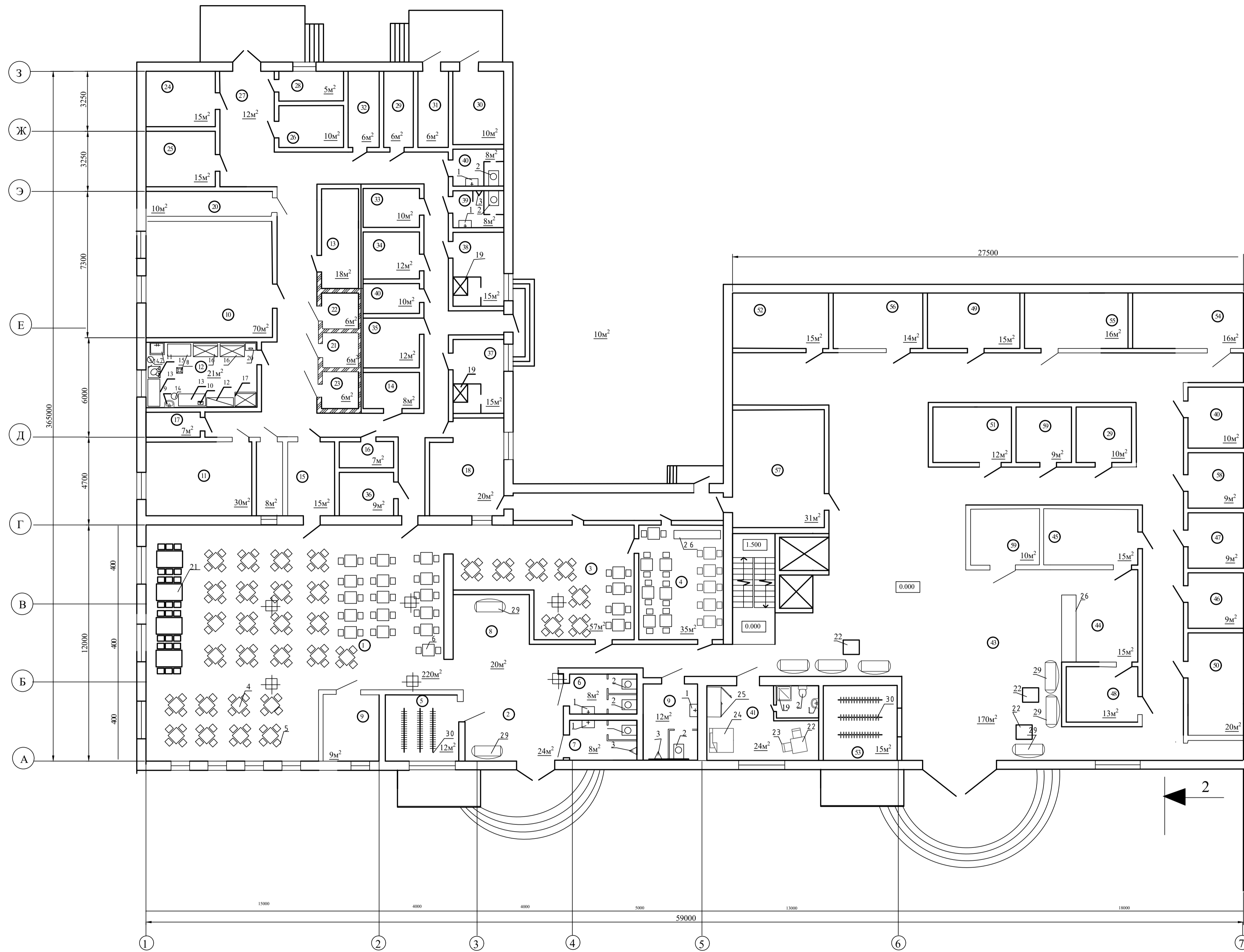
19. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. С. 144-158
20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.В.Шалімов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
21. О.М.Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 464 с.
22. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; За ред. І.О. Конвісера. – К: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 566 с.
23. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
24. Іванова О.В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О.В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.
25. Методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» дипломного проекту для студентів технологічних спеціальностей ден. та заоч. форм навчання / Уклад.: М.П. Купчик, М.П. Гандзюк, В.Н. Вендичанський. – К.: УДУХТ, 1999. – 12 с. (№ 5390).
26. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. - 388с.
27. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. Ученик для технол. фак. торг. вузов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1984. – 256 с.
28. Пивоваров В.И., Платонов В.М. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. – М.: «Высшая школа», 1990.
29. Полторак В.А. Маркетингові дослідження: методи та технології. - Дніпропетровськ: Арт-Прес, 1998. - 136 с.
30. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
31. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Нац. торг.-економ. ун-т, 2005.

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	Категорія 4*, 80 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Адвенус»	
2	Готель «Гелікон»	
3	Хостел «Міський»	
4	Хостел «Перлина»	
5	Готель «Супутник»	
6	Готель «Гетьман»	
7	Хостел «Молодіжний»	
8	Хостел «Три короний»	
9	Готель «Південний»	
10	Хостел «Guest House Savkas»	
	III. Місця зосередження туристів	
	Аеропорт	
	Скнилівський парк	
	Аквапарк	



Експлікація приміщень

№ пог.	Назва	Площа, м ²
Приміщення для відвідувачів		
1	Ресторан	220
2	Вестибюль	24
3	Кафе	57
4	Бар	35
5	Гардероб	12
6	Туалетна кімната жіноча	8
7	Туалетна кімната чоловіча	8
8	Аванзал	20
9	Санвузол для маломобільних груп населення	12
Виробничі приміщення		
10	Гарячий цех	70
11	Холодний цех	30
12	Овочевий цех	21
13	М'ясо-рибний цех	18
14	Приміщення завідуючого виробництвом	8
15	Мийна столового посуду	15
16	Сервізна	7
17	Мийна кухонного посуду	15
18	Роздаткова	20
19	Буфет	8
20	Приміщення для обробки яєць	10

Сладські приміщення		
21	Охолоджувальна камера для молочно- жирової продукції та гастрономії	6
22	Охолоджувальна камера для фруктів, ягід, напоїв Охолоджувальна	6
23	камера м'ясних та рибних продуктів	6
24	Комора сухих продуктів	15
25	Комора вино- горілчаних виробів	15
26	Комора інвентарю	10
27	Завантажувальна	12
28	Приміщення комірника	5
29	Технічні приміщення	
Електроцитова		
30	Теплопункт	10
31	Венткамера припливна	6
32	Венткамера витяжна	6
Службово- побутові приміщення		
33	Кабінет директора	10
34	Бухгалтерія	12
35	Приміщення персоналу	12
36	Приміщення для офіціантів та барменів Гардероб для	9
37	персоналу з душовими чоловічий Гардероб для персоналу з душовими жіночий	15
38		15
39	Туалетна кімната чоловіча	8
40	Туалетна кімната жіноча	8

41	Білизняна	10
Житлова група приміщень		
42	Номер для людей з обмеженими можливостями	24
Приймально- вестибюльна група приміщень		
43	Вестибюль	170
44	Бюро прийому та ресстрації	15
45	Бюро бронювання Службовий	15
46	санітарно- технічний блок	16
47	Кімната чергового адміністратора	9
48	Сейфова кімната	13
49	Швейцарська зона	15
50	Камера схову	20
51	Приміщення охорони	12
52	Консьерж-сервіс	15
53	Гардероб	16
54	Приміщення для вантажних візків	16
55	Комора прибирального інвентарю Приміщення торгового обслуговування і торгівлі	16
56	Відділення зв язку	14
57	Відділення банків, пункт обміну валюти	31
58	Телефонний переговорний пункт міжміського зв язку	9
59	Приймальний ремонтний пункт	10

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм К-сть	
1	Рукомийник	Colo Solo 711000	470x600x770	4
2	Унітаз	Kolo primo	365x650x790	5
3	Пісюар	Devit Siff	325x353x418	2
4	Столик чотири місний	V e n e t o	600x1000x800	3 0
5	Стілець Столик двох місний	T r e v	300x300x570	1 4 0
6		V e n e t o	600x500x800	2 7
7	Мийна ванна	M-2/430	1060x530x870	1
8	Трап	ЭЛЕГАНТ	100X100	1
9	Рукомийник	ALSI 304	200x150	1
1 0	Ваги настільні	PW-3	245x225x65	1
1 1	Кухонний комбайн	PHILIP BR-7774/9	400x400x320	1
1 2	Стелаж кухонний	ПРОФ ЦК-8/4	800x400x1850	1
1 3	Виробничий стіл	RADA РТС 15/6	1100x530x870	2
1 4	Бак для відходів	C1/50	D 330	2
1 5	Виробничий стіл	RADA NI 10/6Al	1000x600x500	1
1 6	Холодильна шафа	ШХ-0,7	650x750x1020	1
1 7	Холодильна шафа	ШХ-102	700x800x1020	2
1 8	Витяжка	ЗРЧ	470x500x310	1
1 9	Душова кабіна	Ravak	900x450	2
2 0	Ваги напільні	BW-150	425x675x755	1
2 1	Столик шестимісний	V e n e t o	600x1200x800	4
2 2	Столик письмовий	Вена-2	780x800x400	4
2 3	Стілець	Элиза-4	960x420x420	2
2 4	Ліжко	«Лукерия»	300x1470x2008	1
2 5	Шафа	RADA	20280x619	1
2 6	Стійка рецепційна Барна	Retro-2	2150x600x700	1
2 7	стілка Стійка рецепції	Ritex-6	1500x700x750	1
2 8	бюро Диван	MW-1	2600x750x750	1
2 9	Вішалка	diadem	2000x800x500	11
3 0	Шафа-витрина	a Plat	1700x800	6
3 1		Оскар - 20	2050x500	2

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Рис 1.1- Рецепція стійка центру ментального здоров'я при готелі



Рис 1.2- Проведення сеансу-консультації центру ментального здоров'я при готелі



Рис 1.3 – Аудиторія для відвідувачів сеансів підтримки від центру ментального здоров'я при готелі

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1.2 – Обладнання яке передбачено в центрі ментального здоров'я при готелі

Необхідне устаткування			
Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Ціна за 1 шт., грн	Ціна, грн.
Бумага А4	100	35	3500
Інтерактивна дошка	4	18000	72000
Стіл	30	800	24000
Стільці	30	350	10500
Ліжка психіотерапевтичні	20	4000	80000
Проектор	2	10000	20000
Комп'ютери	20	5000	100000
Телевізори	5	3000	15000
Підручники	50	120	6000
Ручки	100	10	1000
Маркери кольорові	50	20	1000
Аптечки	20	700	14000

Таблиця 1.3 –Штатний перелік персоналу центру ментального здоров'я

Посада	Кількість, осіб
Психолог	1
Нарколог	1
Невролог	1
Психотерапевт	1
Психофізіолог	1
Психіатр	1
Токсиколог	1
Медсестра	1
Коуч	1