

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
Віта ЦИРУЛЬНИКОВА
(підпис) (ім'я і прізвище)

«__» _____ 2025 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я і прізвище)

«__» _____ 2025 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: «Бутік-готель із дизайн-айдентикою в Дніпровському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М
Сергейко Станіслав Валерійович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Дулька Ольга Степанівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант Тетяна НІКІТІНА
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент Оксана ВАСИЛЕНКО
(ім'я і 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 – 2025 р.

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»

(код і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 04 “ листопада 2025 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Сергейко Станіслава Валерійовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи: «Бутік-готель із дизайн-айдентикою в Дніпровському районі м. Києва»

керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – місто Київ; тип засобу розміщення – бутік-готель; категорія 5* ; інновація – дизайн-айдентика.

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (Формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (Формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (Формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	06.11.2025 р
Розділ 2	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	09.11.2025 р
Розділ 3	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	13.11.2025 р
Розділ 4	Дулька О.С., доцент	04.11.25 р	17.11.2025 р
Розділ 5	Нікітіна Т.А., доцент	04.11.25 р	24.11.2025 р

7. Дата видачі завдання 4 листопада 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	04.11-06.11.2025	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	08.11.-09.11.2025	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	10.11-13.11.2025	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	14.11-17.11.2025	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11-24.11.2025	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	25.11.2025	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	26.11.2025	Виконано
8	Графічні додатки	27.11.-02.12.2025	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	03.12.2025	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	04.12.2025	Виконано

Здобувач

_____ (підпис)

Станіслав СЕРГЕЙКО

_____ (ім'я, прізвище)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Ольга ДУЛЬКА

_____ (ім'я, прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Сергійко Станіслава Валерійовича

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

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

Тема роботи: «Бутік-готель із дизайн-айдентикою в Дніпровському районі м. Києва»

Керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційній роботі представлено комплексне дослідження та розроблення проєкту бутік-готелю категорії 5* із унікальною дизайн-айдентикою у Дніпровському районі м. Києва. На основі аналізу сучасних тенденцій індустрії гостинності, міжнародного досвіду та впливу інноваційних дизайнерських рішень на конкурентоспроможність готельних підприємств обґрунтовано концепцію готелю, стилізованого під тематику кінематографа. В роботі проведено маркетингові дослідження макроекономічних умов, оцінено ринок готельних послуг Києва та ступінь забезпеченості засобами розміщення у вибраному регіоні. Визначено цільову аудиторію, конкурентні переваги та головні вимоги до позиціонування проєктованого готелю. Розроблено інноваційні просторові рішення, включаючи тематичні інтер'єри номерів. У рамках організаційно-технологічного розділу змодельовано сервісно-виробничі процеси, охарактеризовано планувальні рішення житлової, вестибюльної, ресторанної та культурно-дозвільної груп приміщень, визначено функціональні зони підприємства харчування та особливості

сервісу. У роботі також наведено обґрунтування підбору інноваційного обладнання, необхідного для реалізації концепції.

Кваліфікаційна робота викладена на 129 сторінках комп'ютерного тексту, містить 59 таблиць, 12 рисунків. Графічний матеріал представлений на 5 аркушах формату А3.

Ключові слова: бутик-готель, кінематографічний дизайн, готельна індустрія, дизайн-айдентика, конкурентоспроможність, м. Київ.

ABSTRACT

The qualification work presents a comprehensive study and development of a 5-star boutique hotel project with a unique design identity in the Dniprovs'kyi district of Kyiv. Based on the analysis of modern trends in the hospitality industry, international experience, and the impact of innovative design solutions on the competitiveness of hotel enterprises, the concept of a hotel stylized around cinematographic themes has been substantiated. The work includes marketing research of macroeconomic conditions, an assessment of the hotel services market in Kyiv, and an evaluation of accommodation availability within the selected area. The target audience, competitive advantages, and key positioning requirements for the designed hotel have been identified. Innovative spatial solutions have been developed, including thematic room interiors. Within the organizational and technological section, service and production processes have been modeled, planning solutions for residential, lobby, restaurant, and cultural-entertainment areas have been described, and the functional zones of the food service establishment and features of customer service have been determined. The work also provides justification for selecting innovative equipment required to implement the concept.

The qualification work is presented on 128 pages of computer-typed text and contains 59 tables and 12 figures. The graphic material is provided on 5 sheets of A3 format.

Keywords: boutique hotel, cinematographic design, hospitality industry, design identity, competitiveness, Kyiv.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1 Сутність інновацій та їх роль у підвищенні конкурентоспроможності підприємств готельного типу	9
1.2 Аналіз міжнародної практики готелів з унікальним дизайном.....	10
1.3 Розробка унікального дизайну готелю	18
1.4 Інноваційний потенціал готелю	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	27
2.2 Аналіз макроекономічного середовища готелю	27
2.3 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	30
2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг	33
2.5 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	35
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	37
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства... ..	37
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	39
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	41
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	50
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування	51
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.... ..	78
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства	86
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	90
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	92
3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	94

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	94
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		97
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	97
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	97
4.3	Пропозиції щодо дизайну	105
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		108
5.1	Обґрунтування операційних доходів готелю.....	108
5.2	Планування операційних активів готелю	111
5.3	Розробка плану з праці готелю	112
5.4	Планування поточних витрат готелю.....	116
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю	121
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		124
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		126
ДОДАТКИ		130
Додаток А		131
Додаток Б		132
Додаток В		133
Додаток Г		135
Додаток Ґ		138

ВСТУП

У сучасних умовах, індустрія гостинності відзначається високими темпами розвитку та зростаючою конкуренцією, що спонукає готельні підприємства постійно впроваджувати інноваційні рішення. Гості очікують від закладів не лише високого рівня сервісу та комфорту, але й унікальних вражень, здатних перетворити їхнє перебування на неповторний досвід.

Однією з провідних тенденцій є персоналізація відпочинку та створення концептуальних просторів, що поєднують розкіш, сучасні технології та мистецьке оформлення.

Місто Київ, як європейська столиця з багатою історією, культурною спадщиною та динамічним туристичним розвитком, є ідеальним середовищем для впровадження нових форматів готельних закладів.

Особливого попиту серед іноземних і вітчизняних гостей набувають butik-готелі, які поєднують ексклюзивність, високий рівень обслуговування та авторські дизайнерські рішення.

Впровадження концепції butik-готелю, де кожен номер та інтер'єр оформлений у стилі відомих кінофільмів, є перспективним напрямом інновацій у сфері готельного бізнесу. Це дозволяє створити унікальну атмосферу для гостей, які цінують не лише комфорт, але й можливість зануритися у світ улюбленого кіномистецтва.

Подібна концепція формує додаткову конкурентну перевагу, оскільки забезпечує неповторний емоційний досвід, поєднуючи відпочинок із мистецтвом і сучасною культурою.

Об'єктом дослідження виступає butik-готель категорії 5* у місті Києві.

Предметом дослідження є інноваційна концепція дизайнерського оформлення номерного фонду та готельних просторів у стилі кінематографа.

Метою дослідження є розробка концепції butik-готелю 5* у місті Києві з інтеграцією унікального кінематографічного дизайну як ключового елементу інноваційної пропозиції.

Відповідно до поставленої мети кваліфікаційної роботи були виконані наступні **завдання**:

проаналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та концептуальних готелів;

дослідити вплив інноваційних дизайнерських рішень на конкурентоспроможність готельних підприємств;

визначити цільову аудиторію butik-готелю у Києві;

обґрунтувати доцільність упровадження кінематографічної концепції у готельному дизайні;

розробити функціонально-планувальну модель готелю з урахуванням унікальних дизайнерських рішень;

оцінити маркетингове середовище та визначити канали просування концептуального продукту;

провести економічне обґрунтування реалізації проєкту;

визначити очікуваний ефект від упровадження інноваційної дизайнерської концепції.

Методи дослідження: аналіз і синтез наукових та практичних джерел, порівняльний аналіз успішних концепцій, метод аналогії, прогнозування, маркетингові дослідження, моделювання, економічне обґрунтування та узагальнення.

РОЗДІЛ ІННОВАЦІЙНИЙ

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

Інновації є ключовим фактором розвитку та успіху підприємств у сучасному світі. Вони охоплюють впровадження нових або значно вдосконалених продуктів, послуг, процесів, методів маркетингу чи організаційних практик. У контексті готельного бізнесу інновації спрямовані на підвищення якості обслуговування, оптимізацію внутрішніх процесів та створення унікального досвіду для гостей, що безпосередньо впливає на конкурентоспроможність закладу [1].

Інноваційна діяльність в Україні регулюється низкою законів, які створюють правові та економічні умови для розвитку інновацій у різних галузях, у тому числі в готельному бізнесі. Основним законом є Закон України «Про інноваційну діяльність», який встановлює правові, економічні та організаційні засади державного регулювання інноваційної діяльності. Закон визначає форми державної підтримки інноваційної діяльності, включаючи фінансову, інформаційну та консультативну підтримку, що сприяє активізації впровадження інновацій у сфері гостинності. Дотримання вимог цього закону є важливим для підприємств, які хочуть впроваджувати інновації та підвищувати свою конкурентоспроможність на ринку. Таким чином, інновації відіграють важливу роль у розвитку та успіху готельних підприємств, надаючи їм можливість адаптуватися до змін, задовольняти потреби клієнтів та залишатися конкурентоспроможними на ринку.

Бутік-готель з кінематографічним дизайном є інноваційною концепцією у сфері гостинності, що поєднує естетику кіномистецтва та високий рівень сервісу. Його унікальність полягає у створенні атмосфери, яка дозволяє гостям відчувати себе частиною культових кінострічок. Кожен номер оформлений у стилі конкретного фільму або жанру, що проявляється у деталях інтер'єру, меблях, кольорових рішеннях та освітленні. Окрім візуальних ефектів, концепція доповнюється інтерактивними елементами: звуковим супроводом, тематичними заходами, спеціальними пропозиціями для кіноманів та любителів мистецтва.

Такий формат готелю забезпечує значні конкурентні переваги. Насамперед, унікальний стиль дозволяє закладу виділятися на ринку, привертаючи увагу туристів, які шукають не лише комфортне проживання, а й незабутні враження.

Особливий дизайн та атмосфера створюють ексклюзивний досвід, що підвищує цінність послуг та формує емоційний зв'язок з гостями. Завдяки цьому готель приваблює різні категорії відвідувачів: кіноманів, блогерів, молодь, творчих особистостей та бізнес-туристів, які прагнуть неординарного оточення. Крім того, концепція відкриває додаткові можливості для монетизації. Висока естетична привабливість номерів та просторів сприяє органічному просуванню в соціальних мережах, оскільки гості охоче діляться враженнями та фото, фактично виконуючи роль амбасадорів бренду.

Готель також зможе проводити тематичні заходи, кінопокази, майстер-класи, продавати сувенірну продукцію, що створює додаткові джерела прибутку.

Поєднання естетики кіно, атмосфери творчості та якісного сервісу перетворює готель на об'єкт культурного інтересу, що приваблює гостей з України та з-за кордону.

1.2 Аналіз міжнародної практики готелів з унікальним дизайном

Унікальний дизайн готелю відіграє важливу роль у наданні гостям унікального досвіду та підвищенні привабливості й конкурентоспроможності готелів на ринку гостинності. На особливу увагу заслуговують готелі з кінематографічним дизайном, які занурюють відвідувачів у світ кіно, але є й готелі з оригінальними концепціями, які вражають своєю креативністю.

Готелі з унікальним дизайном мають велике значення для індустрії гостинності. Це пов'язано з тим, що вони пропонують унікальний досвід, який залишає незабутнє враження у гостей і може підвищити їхню конкурентоспроможність на ринку.

В таблиці 1.1 наведено класифікацію готелів з унікальним дизайном.

Таблиця 1.1 – Класифікація унікальних дизайнів готелів за типами концепцій

Тип концепції	Основні характеристики	Цільова аудиторія
Кінематографічні готелі	Дизайн натхненний фільмами, серіалами, героями або сценою кіно; використовуються кіноелементи в інтер'єрах	Кіномани, туристи, що шукають емоційний досвід
Готелі з незвичних матеріалів	Побудовані з нестандартних природних або штучних матеріалів (лід, сіль, контейнери, глина тощо)	Любителі пригод, унікальних вражень, "екстремальні" мандрівники
Концептуальні / тематичні готелі	Має чітко визначену тему або концепт — історичний, культурний, фантастичний, музейний тощо	Туристи, які цінують нестандартні формати розміщення
Природні / екологічні готелі	Побудовані з екологічних матеріалів, використовують поновлювану енергію, гармонійно поєднані з природою	Екотуристи, цифрові кочівники, ті, хто прагне єднання з природою
Футуристичні / технологічні готелі	Оснащені роботизованими системами, «розумними» номерами, інтерфейсами керування голосом або через додатки	Молодь, техноентузіасти, мандрівники, орієнтовані на інновації

Розроблено автором

Інноваційні концепції дизайну, такі як готелі в кінематографічному стилі, стають все більш популярними серед туристів, які шукають емоційне середовище, а не просто місце для ночівлі. Ці готелі занурюють гостей у світ їхніх улюблених фільмів, використовуючи кінематографічні та мистецькі елементи для створення атмосфери, що відтворює відомі сцени з фільмів.

Таблиця 1.2 – Готелі, які з'являлися у кінострічках

Готель	Візуалізація
Normandy Hôtel Barrière в Довілі не лише є улюбленим місцем поціновувачів французької культури, але й служить важливою локацією для фільму «Чоловік і жінка», що зробило його символом романтики та історії кохання [3]. Готель зберігає свою атмосферу з 1966 року, зокрема через унікальні «люкси», названі на честь знаменитостей.	 <p><i>Дизайн інтер'єру номеру в готелі «Normandy Hôtel Barrière»</i></p>

Ritz у Парижі, де відбуваються важливі сцени фільму «Код да Вінчі», залишається однією з найпрестижніших локацій, що привертає увагу не лише кіномана, а й тих, хто цінує класичний стиль Людовика XIV [3].



Номер у готелі «Ritz»

Four Seasons Beverly Wilshire в Беверлі-Гілз, хоча і не має спеціального номера для сцени з фільму «Красуня», зберігає дух цього романтичного твору, адже вся будівля готелю втілює розкіш і шик [3].



Кадр з фільму «Красуня» в готелі Four Seasons Beverly Wilshire

У Сіпріані у Венеції, де знімали сцени з Джеймсом Бондом у «Казино «Рояль», гостей чекає не лише відчуття Dolce Vita, а й реальна можливість відчувати себе героєм фільму, насолоджуючись винятковим сервісом і красивим острівцем [3].



Номер у готелі «Cipriani»

Hotel de Paris в Монте-Карло, як локація для «Залізної людини-2», привертає увагу завдяки своїм розкішним інтер'єрам та історії, що пропонує глибину і захоплюючі історії, вартіх найкращих сценаріїв [3].



Номер у готелі «Hotel de Paris»

Dolder Grand Hotel в Цюріху став частиною зйомок «Дівчини з татуванням дракона», де його поєднання історії та сучасного стилю створює ідеальну атмосферу для захоплюючого детективного сюжету [3].



Номер у готелі «Dolder Grand Hotel»

Нарешті, Hôtel Barrière Le Fouquet's в Парижі не лише є культурною пам'яткою, а й місцем розкішної гала-вечері для переможців кінопремії «Сезар» [3].



Номер у готелі «Hôtel Barrière Le Fouquet's»

Розроблено автором

Окрім готелів, які знімались у кінострічках, слід розглянути як у світовій індустрії гостинності показано незвичайний дизайн готелів.

Таблиця 1.3 – Готелі, які мають незвичайні дизайнерські рішення

Готель	Унікальне дизайнерське рішення	Зображення
TreeHotel (Швеція) [4]	Номери у вигляді архітектурних арт-об'єктів (дзеркальний куб, тарілка НЛО, гніздо). Підвішені на деревах, інтегровані в природу без шкоди довкіллю.	
Havenkraan (Нідерланди) [4]	Готель у справжньому портовому крані. Зовні залишено оригінальну форму крана, всередині – розкішні апартаменти. Дизайн – індустриальний лофт з панорамним видом.	
Morpheus Hotel (Китай) [5]	Архітектура без внутрішніх колон — весь корпус тримається на екзоскелеті. Будівля має вигляд переплетених органічних форм у футуристичному стилі.	
Saint Hotel (Греція) [6]	Мінімалістичний «білий монохром» з плавними формами, що імітують печери. Внутрішні переходи – у вигляді тунелів, балкони з арочними прорізами.	

<p>Luxor Hotel & Casino (США) [7]</p>	<p>Будівля у формі піраміди з чорного скла з гігантським світловим променем нагору. Усередині — атриум під похилим дахом. Інтер'єр стилізовано під Єгипет.</p>	
<p>Inntel Hotels Amsterdam-Zaandam (Нідерланди) [8]</p>	<p>Фасад готелю виглядає як купа традиційних голландських будинків, складених один на одного, що створює ілюзію архітектурного колажу.</p>	
<p>The Guitar Hotel (США) [8]</p>	<p>Будівля повністю повторює форму гітари з вигнутим грифом. Уночі світиться, створюючи ефект музичного шоу.</p>	

<p>Marina Bay Sands (Сінгапур) [8]</p>	<p>Три башти з'єднані гігантським «небесним човном» із панорамним басейном. Дизайн задає новий стандарт футуристичного урбанізму.</p>	
---	---	--

Розроблено автором

Такий підхід дозволяє готелям привертати увагу різних категорій туристів.

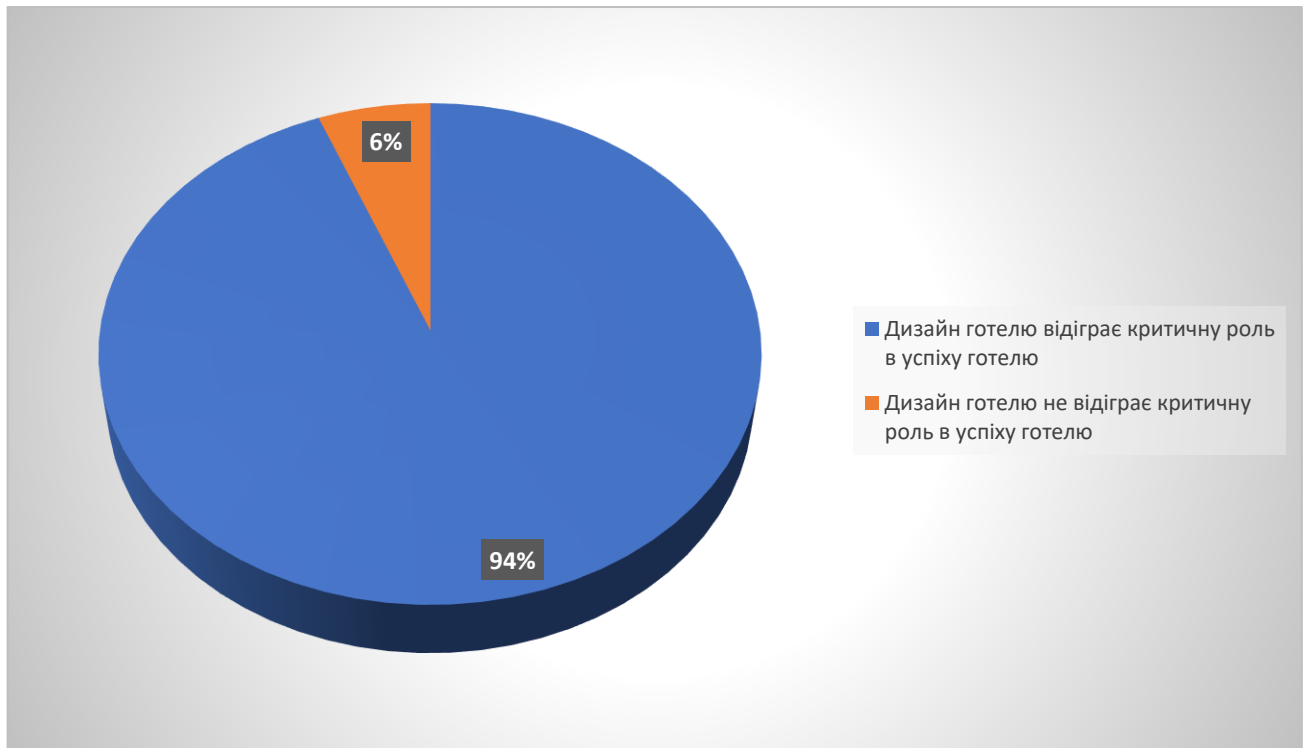


Рис. 1.1 – Статистичні дані від Hospitality Design щодо важливості дизайну готелю

Джерело: [9]

Аналізуючи ці дані, можна побачити високу тенденцію що до важливості дизайнерських рішень при проектуванні готельного підприємства, яке виконує не лише потужну маркетингову роль, але й має надавати унікальний досвід проживання гостям.

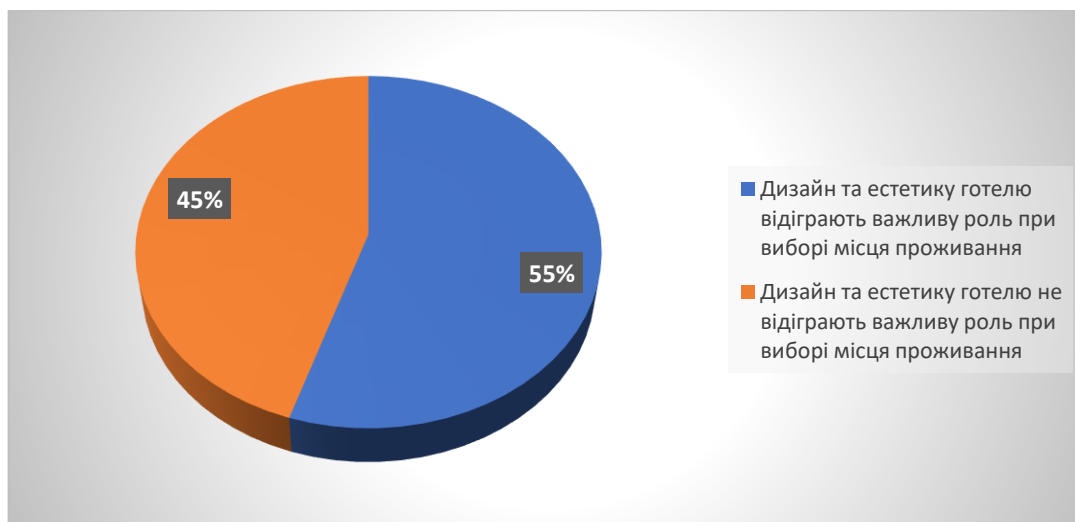


Рис. 1.2 – Статистичні дані від опитування American Hotel and Lodging Association щодо важливості дизайну готелю при виборі місця проживання

Джерело: [9]

Аналітичні дані показують доцільність реалізації дизайнерських рішень в світовій індустрії гостинності та важливість реалізації таких проєктів в Україні, оскільки тут не є поширеним використання унікального дизайну при проектуванні готельного підприємства, намагаючись створити «стандарт» дизайну багатоповерхової будівлі.

Згідно з дослідженням Market Research Future, світовий ринок дизайну в готельному бізнесі зростає зі середньорічним темпом 6,4% у період 2019–2025 років [9]. Бутик-готелі з унікальним дизайном демонструють вищі показники задоволеності гостей порівняно з традиційними закладами [9].

Як показало дослідження Університету Юти, відмінні дизайнерські рішення підвищують ймовірність отримання високої оцінки від відвідувачів [8]. Крім того, за даними Університету Невади, тематичні готелі можуть встановлювати ціни на номери на 20–30% вище від звичайних [9].

У 2024 році дизайн готелів розвивався завдяки інтеграції інноваційних рішень, що поєднують природні елементи, сучасні технології та орієнтацію на добробут гостей.

Популярність набуває біофільний дизайн — включення живих рослин, внутрішніх садів та натуральних матеріалів, що створюють заспокійливу та

привабливу атмосферу. Використання природного освітлення та водних елементів посилює цей ефект, підвищуючи комфорт відвідувачів [10].

Водночас зростає застосування «смарт-технологій». Гості можуть керувати освітленням, температурою та мультимедійними системами за допомогою мобільних пристроїв або голосових команд, що сприяє персоналізації та підвищенню зручності перебування. Автоматизація процесів, таких як цифрова реєстрація і використання мобільних ключів, оптимізує сервіс та роботу персоналу [11].

Великої уваги заслуговує дизайн, орієнтований на підтримку здоров'я: ергономічні меблі, звукоізоляція, затемнені штори та інші рішення для покращення якості сну стають стандартом. Крім того, готелі пропонують послуги з йоги, медитації та здорового харчування, що відповідає зростаючому попиту на wellness-напряму [10, 12].

Гнучкість і мультифункціональність просторів також набувають популярності. Лобі трансформуються у коворкінги, а меблі адаптуються для роботи, що особливо важливо для бізнес-мандрівників і цифрових кочівників [11].

Унікальність дизайну забезпечується через використання місцевих матеріалів, мистецтва та ремесел, що створює автентичність і підтримує локальні спільноти [10]. Теплі кольори та різноманітні текстури додають інтер'єрам затишку й глибини, роблячи простір більш комфортним і стильним [12].

1.3 Розробка унікального дизайну готелю

У сучасному дизайні готелів також активно використовуються технології. Інтерактивні стіни, інтелектуальні системи освітлення, які адаптуються до часу доби.

Інтерактивні стіни — це мультимедійні панелі чи сенсорні поверхні, котрі здатні відтворювати тематичний контент, змінювати декор відповідно до події або настрою. Вони формують ефект занурення, дають змогу гостям взаємодіяти з простором, наприклад, на стіні можна переглядати афіші майбутніх кінопоказів, вікторини, фотоколажі або тематичні сцени з фільмів. Завдяки гнучкості контенту

такі стіни легко адаптуються під будь-який захід, створюючи неповторну атмосферу та підсилюючи емоційний зв'язок гостей з брендом готелю.

Інтелектуальні системи освітлення працюють на базі датчиків руху та пори доби, автоматично змінюючи колірну температуру, яскравість і інтенсивність світла. Вони можуть створювати як м'яке, розслаблююче світло для вечірнього відпочинку, так і яскраве, приємне для роботи або перегляду кіно. Управління освітленням здійснюється через мобільний додаток або сенсорні панелі в номері, що забезпечує зручність і персоналізацію. Вибір таких систем обґрунтовується їхньою енергоефективністю, тривалістю та здатністю формувати різноманітні сценарії під будь-які потреби гостей.

У готелі, що поєднує естетику дизайну з кіномистецтвом, особливе місце займають тематичні вечори кінофільмів. Завдяки наявності власного сучасного кінотеатру, щоп'ятниці та щосуботи гості матимуть змогу поринути у світ кіно — від класики та культових стрічок до останніх новинок. Атмосфера таких вечорів ретельно продумана: зона очікування стилізована під ретро-афіші, фотозони з культових фільмів, а персонал — у тематичному вбранні.

Таблиця 1.4 – Розклад показу кіно-вечорів, з особливою тематикою заходу

Фільм	Тематика вечора	Спеціальне меню
«Великий Гетсбі»	Вечір у стилі 20-х	Коктейль "French 75", тарталетки з лососем, міні-кейк з шампанським кремом
«Амелі»	Французький артхаус	Кіш-лорен, круасан з мигдалем, вино Beaucjolais
«Зоряні війни»	Sci-fi night	Синій молочний шейк, "галактична піца", світлові трубочки (десерт)
«Той що біжить по лезу»	Кіберпанк	Рамен у темному бульйоні, темне пиво, снеки у футуристичних коробках
Кримінальне чтиво	Вечір Тарантіно	"Big Kahuna Burger", молочний коктейль ванільний, фрі в паперовому конверті

Розроблено автором

Доповненням до звичних кіносеансів стали унікальні сервіси. Відвідувачі запрошуються з'являтися в образах своїх улюблених персонажів, брати участь у змаганнях за найкращий костюм та робити світлини біля тематичних декорацій.

Щоп'ятниці та щосуботи гості мають змогу насолоджуватися ретельно дібраними фільмами, від класики до новинок. Атмосфера вечорів продумана до

деталей: зона очікування стилізована під ретро-афіші, розміщені фотозони з культових стрічок, а персонал одягається у відповідні тематичні костюми, що посилює ефект занурення.

Особливим доповненням до стандартних сеансів стануть майстер-класи, які проходять щомісяця. Вони містять навчання приготуванню культових страв із відомих фільмів, наприклад, французьких круасанів із «Амелі» або японського рамену з «Того що біжить по лезу». Окрім кулінарії, гості мають змогу відтворити образи улюблених кіногероїв у спеціально обладнаній гримерній зоні, де професійні стилісти допомагають створити костюми та макіяж. Такі майстер-класи сприяють глибшому зануренню у кінематографічний світ і створюють можливість для активної участі, що посилює враження від перебування в готелі.

Розважальна програма містить різноманітні тематичні вечори: Cinema & Wine Night з переглядом європейського кіно та дегустацією вин для пар і дорослої аудиторії, кіновікторини з призами для молоді та фанатів кіно, ретро-покази класики, дитячі сеанси з анімацією, а також марафони популярних кінофраншиз.

Такий широкий спектр заходів задовольняє різні інтереси гостей, сприяє створенню спільноти і стимулює повернення до готелю.

Таблиця 1.5 – Тематичні вечори

Захід	Опис	Цільова аудиторія	Частота
Cinema & Wine Night	Перегляд європейського кіно + дегустація вин	Пари, доросла аудиторія	1 раз/тиждень
Кіновікторини	Вікторини по фільмах після перегляду, призи	Молодь, фанати кіно	2 рази/місяць
Retro Film Night	Показ класики 30-50-х	Любителі ретро, старші гості	1 раз/місяць
Кіно для дітей	Денний показ мультфільмів з дитячим меню	Сім'ї з дітьми	Щонеділі
Марафони (серіали/кінофраншизи)	Нічні марафони: Гаррі Поттер, Marvel, тощо	Молодь, туристи	Подія на вихідних

Розроблено автором

Маркетингова стратегія цього проекту базується на активному використанні соціальних мереж: власна сторінка в Instagram та канал у Telegram щотижня презентують розклад подій та меню.

Готель активно співпрацюватиме з кінофестивалями, зокрема, Molodist або Docudays UA, організовуючи ексклюзивні кінопокази. У просуванні задіяні будуть

відомі кіноблогери, що надають своїм підписникам знижки та промокоди. Програма лояльності включає «кінокарту»: кожен п'ятий візит - безкоштовний, або гість отримує приємний бонус від бару.

Зони для створення контенту — важливий тренд у сучасному готельному дизайні, особливо в епоху домінування соціальних мереж. Гості все частіше прагнуть не лише зручно проживати, а й ділитися враженнями у своїх Instagram-профілях. Саме тому проектування так званих Instagrammable places має стати частиною загальної концепції готелю.

Це можуть бути професійно оформлені фотозони, які гармонійно вписуються в стиль закладу та виглядають ефектно в кадрі. Часто такі зони оформлюють з використанням неонових написів — коротких фраз, запозичених із культових фільмів, або створюють великі графіті, що поєднують мистецьке бачення та кінематографічну естетику.

Особливо популярними стають креативні двері номерів, кожна з яких розповідає власну візуальну історію, ніби натякає на сюжет фільму або сцени з нього. Наприклад, одна з дверей може нагадувати вхід у кабінет режисера, інша — оформлена як портал до вигаданого світу. Такі дизайнерські рішення стимулюють гостей фотографуватися, ділитися контентом і створюють емоційний зв'язок з брендом готелю.

Окрім візуальної складової, важливою частиною успішного дизайну є ергономіка, тобто адаптація простору до потреб користувача з урахуванням зручності, безпеки та ефективності використання. Від розміщення меблів у номері до висоти столів у ресторані – усе повинно бути розраховане так, щоб мінімізувати зусилля гостя та сприяти його комфортному перебуванню. Наприклад, ліжка встановлюються на зручній висоті для більшості гостей, а освітлення має кілька режимів (нічний, робочий, атмосферний), що легко регулюються через сенсорну панель або мобільний застосунок.

Не менш важливою є інклюзивність – здатність простору бути комфортним і доступним для людей з різними фізичними можливостями. Унікальний дизайн не має створювати бар'єрів: навпаки, він повинен враховувати потреби маломобільних

осіб, людей з порушенням зору, слуху або когнітивних функцій. Це досягатиметься завдяки використанню широких дверних прорізів, безбар'єрних ванних кімнат з поручнями та душовими сидіннями, тактильних маркувань, контрастних кольорів у навігації, звукових підказок у ліфтах тощо. Особливу роль відіграють інноваційні технології, які допомагають зробити простір гнучким і персоналізованим: від голосових асистентів, які підтримують кілька мов, до систем керування номером для людей з обмеженою рухливістю. Також важливо, щоб персонал був навчений комунікувати з гостями з інвалідністю та швидко реагувати на їхні потреби. Завдяки інтеграції принципів ергономіки та інклюзивного дизайну, готель стає відкритим для ширшої аудиторії, демонструючи свою соціальну відповідальність та сучасне бачення гостинності.

Інновації у готелі підтримуються також через впровадження спеціалізованого мобільного додатку, який виконує функції індивідуального помічника гостя. Через цей застосунок можна не тільки керувати освітленням і температурою в номері, а й отримувати персоналізовані поради щодо кіносеансів, брати участь у вікторинах, замовляти особливе меню до тематичних вечорів, бронювати майстер-класи.

Для маркетингу та залучення аудиторії активно використовуються соціальні мережі Instagram і Telegram, де регулярно публікується розклад подій, фото гостей та огляди новинок. Співпраця з відомими кіноблогерами і кінофестивалями підсилює авторитет та привабливість готелю, а програма лояльності «кінокарта» стимулює повторні візити та створює додаткову цінність для гостей.

Для реалізації цієї концепції необхідне сучасне обладнання, для надання гостям якісного сервісу. В таблиці 1.6 наведено приклади сучасного обладнання яке буде застосовано в butik-готелі та порівняння з їх аналогами.

Таблиця 1.6 – Підбір обладнання необхідного для впровадження інновації в готель

Обладнання	Обране обладнання	Переваги	Інші аналоги	Порівняння
Світлодіодна панель стіни	Samsung The Wall	Надвисока яскравість, 8K-якість, безшовна	LG Magnit	Samsung має кращу яскравість і масштабованість, LG –

Продовження табл. 1.6

		модульність, енергоефективність		більш доступна ціна та легше обслуговування
LCD панелі	Philips Interactive Display	Сенсорні, багатокористувацькі, інтеграція з готельними додатками	Christie Digital	Philips – оптимальні для готельного комплексу, Christie – вищий рівень професійних рішень для шоу та презентацій
Інтелектуальні системи освітлення	Philips Hue Hospitality	Різноманітні сценарії освітлення, мобільне керування, енергоощадність	RGBW- стрічки	Hue – комплексна система з інтеграцією IoT, RGBW – бюджетне рішення для фотозон та акцентного світла
Лазерний проектор	Sony VPL- GTZ380	4K HDR, висока яскравість (10 000 лм), довговічний лазерний модуль	Epson EB- PU2220B	Sony – преміум- сегмент із вищою якістю зображення, Epson – доступніший і легший у монтажі
Акустичний комплекс	Dolby Atmos	Повне занурення, об'ємний 3D-звук, сумісність із сучасним контентом	SKY SOUND CSY-3008	Atmos – професійний стандарт кінотеатрів, SKY SOUND – бюджетний аналог із меншою кількістю каналів
Крісло- реклайнер в кінотеатр	Cougar FIDOM	Ергономічність, USB-порти, комфорт преміум-класу	ZEFIR	Cougar – більш технологічні, ZEFIR – простіший і дешевший варіант
Фотобудка	ShinyBOOTH	Висока якість друку, миттєвий шеринг у соцмережі, кастомізація інтерфейсу	selfservice4u	ShinyBOOTH – професійний сегмент для івентів, selfservice4u – мобільна й бюджетна альтернатива

Розроблено автором

1.4 Інноваційний потенціал готелю

Інноваційний потенціал бутік-готелю, з унікальним дизайном, натхненного фільмами, залежить від кількох ключових аспектів, які забезпечують їхню конкурентоспроможність, привабливість для гостей та економічну ефективність. Для того, щоб такі інновації були успішними, необхідно враховувати матеріально-технічну інфраструктуру, фінансові ресурси, творчий потенціал та організаційно-управлінські можливості. Ці елементи формують основу для створення готельних

продуктів, які є не лише стильними та вражаючими, але й економічно життєздатними та стійкими до мінливих ринкових умов.

Для реалізації унікального дизайну готелю в стилі кіно потрібні міцні матеріали та технічна база.

Важливо використовувати високоякісні матеріали, які відображають настрій періоду і жанр обраного фільму. Стиль ар-деко, який часто зустрічається в класичних голлівудських фільмах, використовує дорогі матеріали, такі як мрамур, бронза, темне дерево, шкіра та оксамит. Це вимагає спеціалізованих постачальників, які можуть надати високоякісну продукцію, тоді як футуристичні стилі, натхненні науково-фантастичними фільмами, потребують сучасних матеріалів, таких як акрил, металеві поверхні, скло, неон та інтеграції з розумними технологіями, такими як автоматизовані системи освітлення та звуку.

Іншим важливим аспектом є технічне оснащення кімнат і місць загального користування. Сучасні технології дозволяють створювати інтерактивні кімнати з віртуальною реальністю, сенсорними екранами та системами «розумного дому». Всі ці елементи сприяють створенню унікальної атмосфери, де гості можуть зануритися в обрану тематику.

Оригінальний дизайн, особливо з акцентом на кінематографічний стиль, вимагає значних фінансових вкладень на етапах планування та реалізації проекту. Великі фінансові ресурси потрібні для закупівлі матеріалів та оплати праці архітекторів, дизайнерів, інженерів, підрядників і технічних спеціалістів. Окрім прямих витрат на будівництво та дизайн, необхідно враховувати також маркетингові витрати. До них відносяться рекламні кампанії, інвестиції у відео- та фотозйомку для відображення тематики готелю, можливе партнерство з медіа та кінокомпаніями, використання тематичних фільмів для створення елементів бренду.

Ключовим елементом успішного та унікального дизайну є креативність, яка може об'єднати різні елементи архітектури, дизайну, мистецтва та кіно. Для створення інтер'єру в стилі кіно потрібна команда дизайнерів, архітекторів, художників і консультантів з кіноіндустрії, які знають, як передати атмосферу

фільму за допомогою матеріалів, кольорів, освітлення та меблів. Важливо також забезпечити творчий підхід до кожного елемента інтер'єру, починаючи від вибору стильових напрямків (арт-деко, ретро, футуристичний, фантастичний) і закінчуючи деталями, що підкреслюють тематику фільму.

Також слід враховувати що така інновація включає в себе гастрономічні розробки. Кухня в готелі ресторанах може бути стилізована під певний кінематографічний період або знакову сцену з фільму. Створюючи меню, що відображає тематику фільму, гості можуть краще зануритися в атмосферу.

Для успішної реалізації унікального дизайну готелю в стилі кіно потрібна команда, здатна впоратися з усіма аспектами роботи - від закупівлі матеріалів до управління людськими ресурсами.

Ключовим моментом є вибір досвідчених менеджерів та адміністраторів, які зможуть ефективно керувати проектом, контролювати витрати та забезпечувати належний рівень обслуговування.

Кінематографічна тематика диктує використання високоякісних і різноманітних матеріалів, які гармонійно передають атмосферу обраного стилю — від розкішного арт-деко класичних голлівудських фільмів до футуристичних мотивів, натхненних науковою фантастикою. Високоякісний мармур, бронза, темне дерево та оксамит у поєднанні зі скляними і металевими поверхнями, акрилом, неоновим освітленням і інтеграцією інтелектуальних систем створюють простір, у якому кожен гість може відчувати себе учасником улюбленого фільму.

Крім того, застосування новітніх технологій віртуальної реальності, сенсорних екранів, систем «розумного дому», робить інтер'єри не просто декоративними, а функціональними та інтерактивними, що формує новий рівень готельного досвіду.

Організація майстер-класів, тематичних кінопоказів, фестивалів і творчих зустрічей з професіоналами кіноіндустрії не лише залучає різноманітну аудиторію, а й створює можливості для нетворкінгу, обміну ідеями та натхнення. Такі програми формують нову цінність готелю, не просто місце для відпочинку, а простір для розвитку та самовираження.

Не менш важливою є інноваційна гастрономія, яка допомагає повністю занурити гостя у кінематографічний світ. Меню, стилізоване під певні епохи або культові сцени, здатне викликати яскраві асоціації, посилюючи загальне враження від перебування. Креативний підхід до створення страв із використанням локальних продуктів і сучасних кулінарних технологій, включаючи молекулярну кухню, підкреслює унікальність та інноваційність гастрономічної пропозиції готелю.

Успіх реалізації такого масштабного проекту неможливий без комплексної маркетингової стратегії, що також має інноваційний характер. Використання цифрових інструментів, соціальних мереж, партнерств із відомими блогерами та кінозірками дозволяє значно розширити аудиторію готелю та посилити впізнаваність бренду.

Віртуальні тури, інтерактивний контент, відео та фотозйомка з тематичною атмосферою створюють емоційний зв'язок із потенційними гостями ще до їхнього приїзду. Партнерства з кіностудіями і участь у культурних проєктах відкривають нові можливості для просування й залучення цільової аудиторії.

Успішна реалізація проєкту також вимагає регулярного аналізу фінансових показників проєкту, управління операційними витратами, розробки програм лояльності для гостей та інтеграції з онлайн-ресурсами для максимальної видимості готелю на туристичних платформах.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Дніпровський район міста Києва розташований на лівому березі Дніпра та є одним із найбільших адміністративних районів столиці. Він має вигідне географічне положення — через його територію проходять основні транспортні артерії, що з'єднують лівобережну частину міста з центральними районами та правим берегом.

Район характеризується розвиненою інфраструктурою, великою кількістю житлових масивів, промислових зон, навчальних закладів, торговельно-розважальних центрів та об'єктів соціальної сфери.

У Дніпровському районі зосереджено чимало зелених зон, парків і прибережних територій. До найвідоміших рекреаційних місць належать парк Перемоги, Гідропарк, Русанівська набережна, Долина каштанів та численні сквери. Наявність річки Дніпро та її приток робить район привабливим для розвитку водного спорту, прогулянкових зон і літнього відпочинку.

Економічний потенціал району визначається поєднанням промислового, житлового та комерційного секторів. Тут діють численні підприємства, офісні центри, установи сфери послуг, ресторани, готелі, що забезпечує стабільну ділову активність.

Завдяки розгалуженій мережі громадського транспорту район має зручне сполучення з усіма частинами міста, включаючи історичний центр. Дніпровський район має високий рівень урбанізації та розвивається у напрямку формування сучасного житлово-комерційного середовища.

Разом із тим він зберігає природно-рекреаційний потенціал завдяки близькості до Дніпра, що створює сприятливі умови для розміщення туристичних і спортивно-оздоровчих об'єктів.

2.2 Аналіз макроекономічного середовища готелю

У Києві спостерігалась позитивна динаміка заповнюваності готелів у 2024 році. Цей показник зріс майже вдвічі — з 21% у 2023 році до 38% у першому

півріччі 2024-го [13]. Одним із ключових факторів такого зростання стало активне проведення бізнес-заходів, конференцій та форумів, що повернули Києву статус важливого ділового центру. Крім того, на ріст завантаженості вплинули побутові труднощі місцевого населення, зокрема відключення електроенергії, що спонукало мешканців столиці тимчасово зупинятися у готелях, аби забезпечити комфортні умови проживання. Це вказує на те, що окрім традиційного туристичного попиту, готельний бізнес отримав додатковий сегмент споживачів, пов'язаний із внутрішніми факторами життєдіяльності міста.

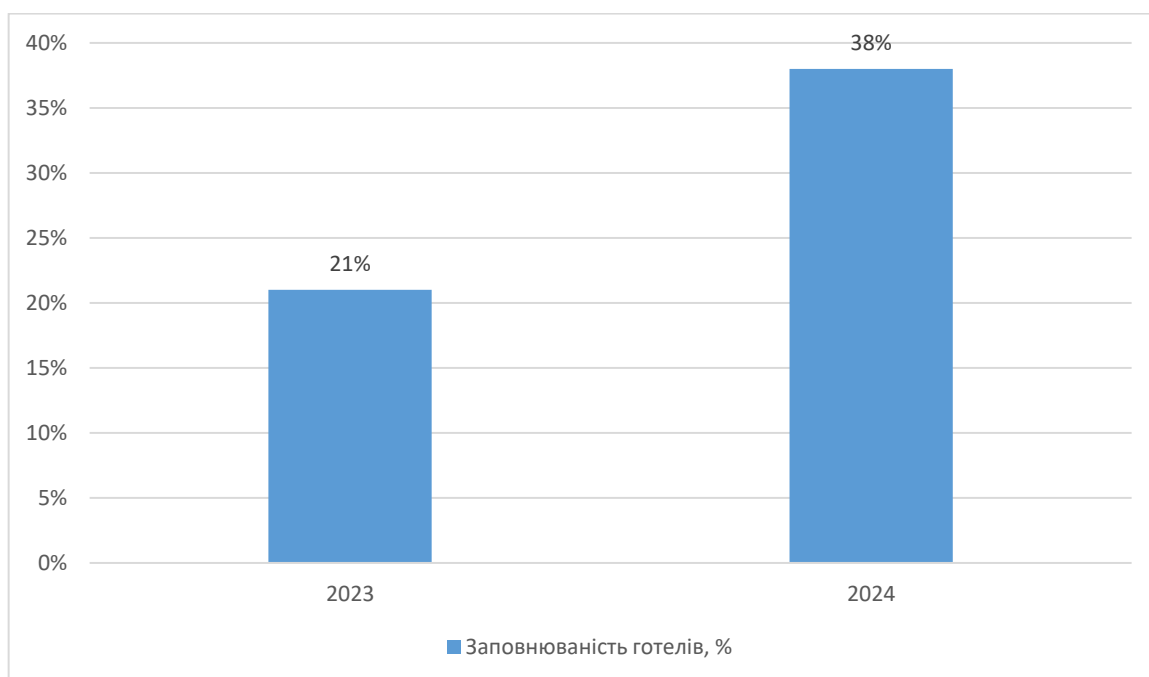


Рис. 2.1 – Порівняння заповнюваності готельних підприємств Києва в 2023 та 2024 роках

Розроблено автором за даними [13]

Порівнюючи ситуацію в інших містах України, зокрема у Львові відбулося зниження рівня заповнюваності готелів, що можна пояснити зменшенням туристичних потоків [13]. Водночас Буковель демонструє позитивну динаміку, оскільки попит на відпочинок у гірських регіонах залишається стабільно високим.

У 2024 році Київ досяг рекорду за туристичним збором, який склав 48 мільйонів гривень, перевищивши показники попередніх років [14]. Найбільшу частину збору забезпечили іноземці, зокрема журналісти, волонтери та працівники благодійних організацій, що часто залишаються в місті на довший термін. Для

порівняння, в 2023 році, туристичний збір склав 38,5 млн грн, а за 9 місяців 2021 – 46,6 млн грн [14].

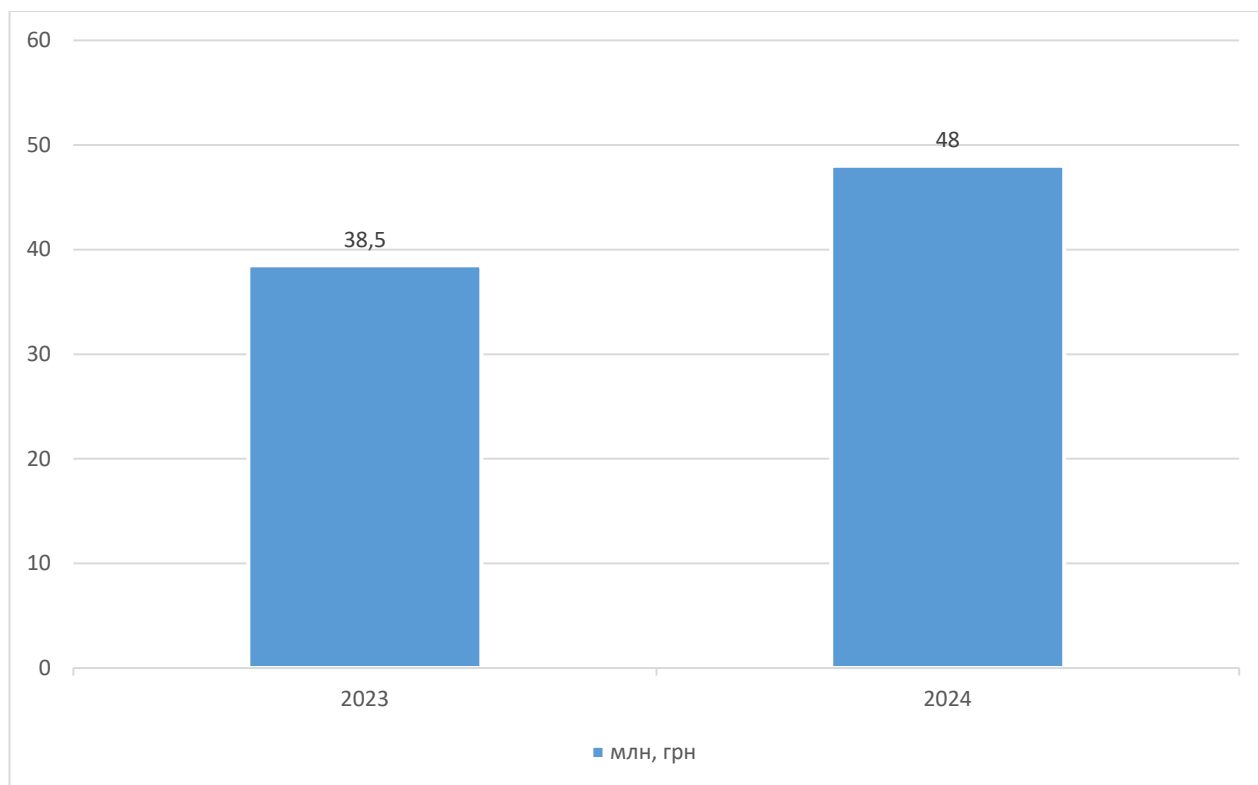


Рис. 2.2 – Порівняння туристичного збору Києва в 2023 та 2024 роках
Розроблено автором за даними [14]

Підвищення туристичної активності було спричинене як бізнес-активностями, так і інтересом до культурних та гуманітарних проєктів.

В останньому році Київська міська рада затвердила цільову програму відновлення та розвитку туризму на 2025-2027 роки. Програма передбачає бюджет у розмірі 71,6 млн гривень, що є зменшенням порівняно з попередньою програмою [15].

Основні заходи включають організацію понад сотні конференцій і семінарів, рекламні кампанії для просування Києва, організацію екскурсій та підтримку туристичних інформаційних центрів. Водночас, деякі депутати виказали незадоволення через запізніле подання програми і використання довоєнних показників туристичних потоків [15].

Туристичний сектор Києва поступово відновлюється після значних спадів через війну. Туристичні потоки все ще залишаються на низькому рівні, але відзначено зростання індивідуальних подорожей, оскільки групові тури втратили

популярність через непередбачуваність ситуації [16]. Влада столиці активно працює над стимулюванням туристичної привабливості міста, зокрема шляхом розробки нових програм для забезпечення безпеки та комфортного перебування туристів.

Популярними залишаються культурні маршрути, зокрема відвідини музеїв, історичних місць та архітектурних пам'яток. Туристи також активно цікавляться екскурсіями по унікальних локаціях, таких як Софійський собор, Андріївський узвіз, Майдан Незалежності [16].

2.3 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Київ продовжує залишатися популярним туристичним місцем, та попри виклики, попит на туризм зростає, залучаючи дедалі більше відвідувачів та гостей міста. У зв'язку з цим важливо провести аналіз забезпеченості готельними послугами в цьому регіоні. Планується проектування нового готелю на координатах 50°27'24.4"N 30°35'02.1"E, що стане важливим доповненням до туристичної інфраструктури міста. В додатку А наведено ситуаційний план, а в таблиці 2.1. наведено забезпеченість готелями досліджуваного регіону.

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Ехро Hotel Comfort	Вулиця Микільсько-Слобідська, 4В	Бутік-Готель	3*	7 номерів 1036 грн	Інфраструктура: Готель, кухня, парковка, Послуги: Проживання, харчування (сніданки), трансфер, зберігання речей	31%
Готель Барбарис	вулиця Євгена Сверстюка, 3	Готель	3*	29 номерів 912 грн	Інфраструктура: Готель, бар, ресторан. Послуги: Проживання, харчування.	21%

Продовження табл. 2.1

Tourist Hotel Complex	Вулиця Раїси Окіпної, 2	Готель	3*	349 номерів 1161 грн	Інфраструктура: Готель, спортзал, ресторан, SPA, бар, кав'ярня. Послуги: Проживання, харчування, заняття аеробікою, послуги пральні та хімчистки, прокат авто, дитяче ліжко, косметологічні послуги	49%
Comfort Hotel	Вулиця Раїси Окіпної, 4	Бутік-готель	3*	9 номерів 829 грн	Інфраструктура: Готель Послуги: Проживання.	12%
Bakkara	Гідропарк	Ботель	3*	100 номерів 3649 грн	Інфраструктура: Ботель, ресторан, конференц зали Послуги: Проживання, харчування, організація піших прогулянок, послуги пральні та хімчистки, трансфер, сніданок в номер, послуга няні, манежі, настільні ігри, дитяче меню, прокат пляжного інвентарю, масаж.	51%
Green style	Вулиця 4-а Садова	Бутік-екоготель	3*	10 номерів 746 грн	Інфраструктура: Бутік – екоготель, парковка, сауна. Послуги: Проживання, прокат акваінвентарю, послуги пральні, оренда столиків для пікніку, масаж.	34%
Братислава	Вулиця Андрія Малишка, 1	Готель	4*	208 номерів 2737 номерів	Інфраструктура: Готель, парковка, фітнес-центр, бізнес-центр, ресторан, кафе, лобі-бар.	57%

Продовження табл. 2.1

					Послуги: Проживання, харчування, послуги пральні та хімчистки, весільні послуги, кейтерінг, пакування ланчів, дієтичне меню, дитячий буфет, вбиральні для маломобільних груп населення, масаж.	
--	--	--	--	--	---	--

Розроблено автором

Проаналізувавши наявність готельних послуг в регіоні, можна помітити велику кількість 3* готелів, однак різноманітність їх дуже велика, і конкретно один тип виділити не можливо. Доцільним буде провести аналіз переваг та недоліків готелів в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проектованого підприємстві готельного господарства

№	Підприємство готельного господарства	Переваги	Недоліки
1.	Ехро Hotel Comfort	Сніданки входять в проживання Є парковка	Немає власного ЗРГ
2.	Готель Барбарис	Низька ціна	Відсутність додаткових послуг
3.	Tourist Hotel Complex	Величезний готельний комплекс з великою кількістю послуг	Висока ціна для 3* готелю
4.	Comfort Hotel	Низька ціна	Відсутні додаткові послуги
5.	Vakkara	Єдиний у своєму роді ботель Широкий спектр послуг	Неможливість організації укриття через особливості конструкції
6.	Green style	Єдиний в регіоні екоготель Наявність прокату акваінвентарю	Відсутність парковки
7.	Братислава	Єдиний 4* готель у регіоні Дуже велика кількість додаткових послуг	Яскравих недоліків не виявлено

Розроблено автором

Проаналізувавши готельні підприємства регіону, можна визначити що спостерігається гостра нестача фешенебельних готелів категорії 4* та вище. Враховуючи що високу якість послуг можна реалізувати лише при обмеженій

кількості номерів, то розглядаємо доцільним розробку проєкту бутік-готелю, оскільки такі готелі вирізняються високою якістю послуг, в порівнянні з іншими готелями такої ж категорії а також в якості інновації – реалізувати підхід впровадження спеціалізованого дизайну, який засновуватиметься на кінематографічних стрічках.

2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів готельних послуг

5-зірковий бутік-готель у Києві буде побудований на концепції занурення у світ культового кіно.

Основна ідея - поєднати елементи кіномистецтва, номери, оформлені в унікальному стилі, та мають високий рівень комфорту. Кожен номер буде адаптований до певного фільму або жанру з декором, меблями, освітленням та інтерактивними елементами, які відтворюють атмосферу культових сцен. Гості не лише зупинятимуться в готелі, але й відчуватимуть себе героями улюблених фільмів.

Готель орієнтований на туристів, які шукають нестандартних вражень, та гостей, які віддають перевагу естетиці, індивідуальному підходу та мистецькій атмосфері.

Центральне розташування готелю в столиці України Києві зробить його привабливим як для внутрішніх, так і для іноземних туристів. Це пов'язано з його близькістю до важливих культурних і розважальних закладів, що підсилює ефект занурення у світ кіно.

Київ - місто з багатою кіноісторією, і ця тема буде інтегрована в загальну концепцію готелю. У коридорах і громадських зонах будуть обладнані виставки відомих фільмів, знятих в Києві. Також буде створена інтерактивна зона, де відвідувачі зможуть переглянути унікальні архівні матеріали, здійснити VR-тур на знімальний майданчик і створити власний короткометражний фільм в імпровізованій студії.

На рисунку 2.3. зображено співвідношення споживачів готельних послуг.

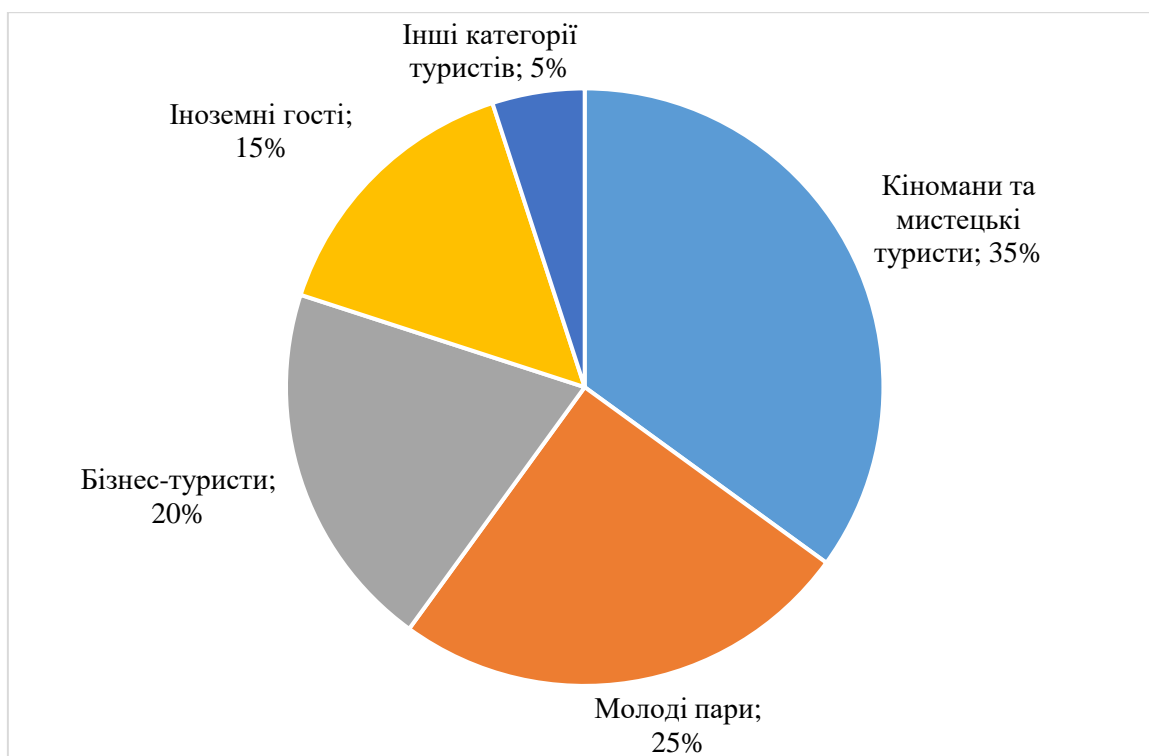


Рис. 2.3 – Співвідношення контингенту споживачів готельних послуг
Спрогнозовано автором

Кіномани та поціновувачі мистецтва - це люди, які цікавляться кіно, відвідують кінофестивалі, покази та мистецькі заходи і шукають надзвичайних вражень. Готель буде пропонувати їм унікальний досвід у кінематографічній атмосфері та доступ до ексклюзивного контенту, присвяченого кіноіндустрії.

Молоді пари та романтичні туристи - це гості, які хочуть провести час у стильному та емоційно насиченому середовищі. Наприклад, номери з особливою романтичною атмосферою, класична голлівудська мелодрама або сучасний романтичний фільм, відповідна музика, освітлення та спеціальний кінотеатр для перегляду фільму.

Бізнес-туристи - це люди, які відвідують столицю у справах, але хочуть зупинитися в готелі з цікавою атмосферою. Стильні конференц-зали та кімнати для переговорів з кінематографічними мотивами нададуть унікальний характер зустрічам та діловим заходам.

Іноземні гості - це туристи, які відвідують Київ з різних країн і шукають унікальне місце для проживання. Бутік-готель стане для них не тільки місцем

відпочинку, а й цікавим культурним досвідом, який продемонструє кінотрадиції міста та України в цілому.

2.5 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Для успішного виходу майбутнього готелю на ринок потрібно створити чітку концепцію та визначити основну мету його діяльності, орієнтуючись на цільові групи споживачів. Основні аспекти функціонування готельного підприємства представлено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип готелю	Бутік-готель
Спеціалізація	Бутік-готель
Категорія	5*
Номерний фонд	50 номерів (президентський номер – 1, апартамент – 1, люкс – 1, напівлюкс – 12, номер стандарт одномісний – 15, номер стандарт двомісний – 15, номери для маломобільних груп населення – 5). 85 місць
Місце знаходження - фактичне	Вулиця Микільсько-Слобідська 12
- знакове	Вулиця Микільсько-Слобідська 12
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	5-перхова будівля
Стиль дизайну	Унікальний дизайн в стилі кінематографу
Контингент споживачів	Кіномани та мистецькі туристи
Основні послуги	Проживання Харчування
Додаткові послуги	Трансфер по місту, пральня, хімчистка, парковка, оренда пляжного інвентарю, послуги гіда, обмін валют, послуги перекладача, Room Service, послуга Wake-Up, кінотеатр, користування конференц-залом.
Інфраструктура	Готель проєктується на березі Дніпра, напроти розташовано Український коледж імені В.О.Сухомлинського, а позаду – пляж Пляж на Микільсько-Слобідській. В 10 хвилинах розташовано станцію метро «Лівобережна». В готелі буде ресторан, невеличкий бар при вестибюлі. На території буде розташовано парковку та пральню. Також в готелі буде розміщуватись невеликий кінозал. У всіх номерах передбачається розміщення сейфів, міні-барів

Продовження табл. 2.3

	<p>ванної косметики. Всі номери також оснащені телевізорами, телефонами та фенами. У номерах розташовано папку з інформацією про додаткові послуги готелю.</p> <p>В ресторані при готелі сніданки входять в проживання і надаються за видом обслуговування «шведський стіл». Обід та вечеря – за меню вільного вибору.</p>
Режим роботи	<p>Готель – цілодобово</p> <p>Ресторан з 8 до 23</p>
Площа земельної ділянки	$55 \cdot 85 = 4675 \text{ м}^2$

Розроблено автором

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

У butik-готелі передбачається застосування лінійно-функціональної організаційної структури управління. Така модель поєднує чітку ієрархію підпорядкування з ефективним розподілом функціональних обов'язків між спеціалізованими підрозділами, що дозволить забезпечити високу якість сервісу, гнучкість у впровадженні творчих рішень та підтримку унікальної концепції закладу.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративно-управлінська служба	Загальне управління готелем, визначення стратегії розвитку, підтримка унікальної концепції «кіно-готелю», координація роботи всіх служб, контроль фінансово-кадрових питань.	Генеральний директор, виконавчий директор, секретар директора, головний бухгалтер, бухгалтер, касир, менеджер з персоналу, спеціаліст з персоналу.
Служба прийому та розміщення (Front Office)	Організація бронювань, зустріч гостей, поселення та виселення, інформаційна підтримка, організація трансферів, збереження багажу, wake-up call, координація послуг гіда і перекладача.	Менеджер front office, черговий адміністратор, портье, консьєржі, носії багажу, швейцари, водії трансферу, комірники камери схову.
Комерційно-маркетингова служба	Просування готелю та кіно-концепції на ринку, організація рекламних кампаній, співпраця з туристичними агентствами та кіностудіями, ведення соцмереж, розробка ексклюзивних пакетів.	Комерційний директор, менеджер з продажів, маркетолог, PR-менеджер.
Служба ресторанного господарства (F&B)	Функціонування ресторану, лобі-бару, обслуговування номерів (Room Service), розробка гастрономічних концептів з тематикою кіно, організація банкетів та виїзних подій.	Менеджер служби food&deverage, шеф-кухар, су-шеф, кухарі, адміністратори залів, бармени, офіціанти, хостес.
Служба управління номерним фондом (Housekeeping)	Прибирання номерів і загальних зон, заміна білизни та рушників, догляд за інтер'єром, підтримка тематичного декору в стилі кіно в належному стані, інформування про технічні несправності, підтримка належного стану закладу ресторанного господарства.	Менеджер housekeeping, старша покоївка, покоївки, прибиральниці, мийники посуду, прибиральниці залів, працівники пральні, працівники хімічистки.
Служба культурно-дозвільного призначення	Організація показів у готельному кінотеатрі, прокат кінообладнання, створення кіноподій та тематичних вечорів, співпраця з дистриб'юторами, організація.	Менеджер служби розваг, адміністратор кінозалу, кіномеханік, технічний спеціаліст, ведучі кіноподій, гіди, перекладачі, касир обмінного

	індивідуальних і групових екскурсій, послуги гіда та перекладача, обмін валют, VIP-сервіс для гостей	пункту.
Служба безпеки	Контроль безпеки гостей і майна, відеонагляд, охорона території та кінозали, інструктаж персоналу.	Начальник охорони, охоронці.
Інженерно-технічна служба	Підтримка та ремонт інженерних мереж, обслуговування обладнання ресторану, кінотеатру, ліфтів, зовнішнього освітлення та території.	Головний інженер, електрик, сантехнік, технік з кінообладнання, садівник, майстри з ремонту, водій вантажного транспорту, вантажник.

Розроблено автором

З метою відображення специфіки сервісно-виробничого процесу в закладі розміщення відповідно до інноваційних рішень було сформовано функціональну структуру підприємства гостинності (рис. 3.1).

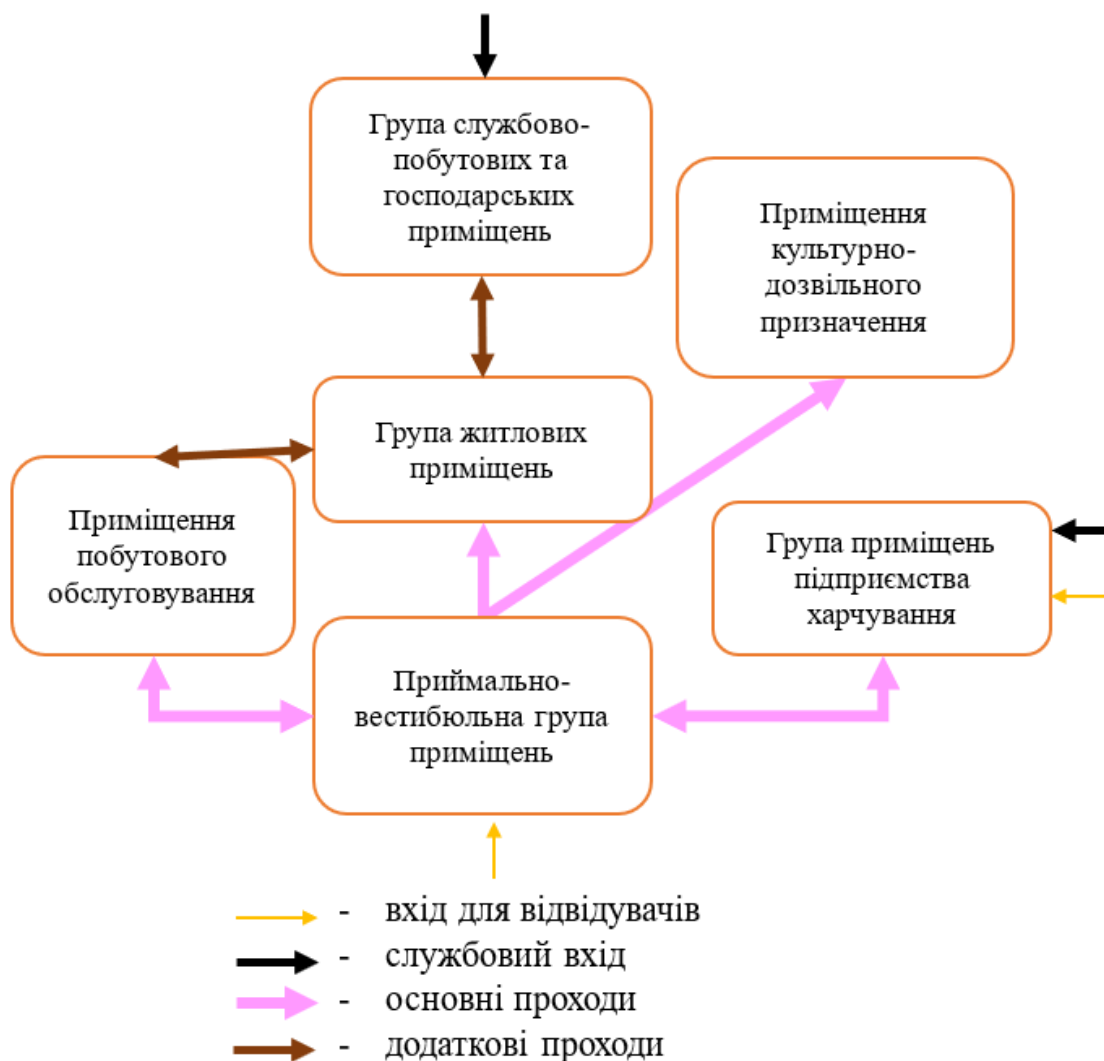


Рис. 3.1. Функціональна схема готелю

Розроблено автором

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна зона готелю розташована біля головного входу та формує перше враження гостей про заклад. Тому планування цих приміщень і організація надання послуг мають виконуватися на найвищому рівні. Перелік необхідного обладнання та розрахунок корисної площі приміщень цієї зони представлено в таблиці 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Delavega (інд. зам.)	2	1800*600*800	2,16
Крісло	Delavega (інд. зам.)	4	600*600*800	1,44
Стіл кавовий	Delavega (інд. зам.)	2	400*400*450	0,32
Світлодіодна панель стіни	Samsung The Wall	1	2400*30*2400	-
Стіл	Delavega (інд. зам.)	2	2000*450*450	1,8
LCD панелі	Philips Interactive Display	2	1957*95,5*1159,9	-
Всього				5,72
Бюро прийому і реєстрації				
Ресепшн	Delavega (інд. зам.)	1	2000*600*1050	1,2
Крісло офісне	Bonro	2	470*490*990	0,46
Всього				1,46
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Kabinet	1	1950*1500*790	2,93
Шафа для документів	Kabinet	1	2460*400*2250	0,99
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				4,15
Консьєрж-сервіс				
Шафа для документів	Kabinet	1	2460*400*2250	0,99
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				1,22
Сейфова				
Шафа коміркова	Levmetal	2	1200*500*1800	1,2
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				1,43
Швейцарська зона				
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	1800*600*800	1,08
Всього				1,08
Місце для багажних візків				

Продовження табл. 3.2

Візок	reQuisitum	1	1050*610*1860	0,65
Всього				0,65
Камера схову				
Шафа металева	ШЯ-300/2-4	5	600*500*1800	1,5
Всього				1,5
Гардероб				
Шафа для одягу	Levmetal	1	1800*500*1800	0,9
Всього				0,9
Пост охорони				
Стіл	Kabinet	1	1950*1500*790	2,93
Шафа для документів	Kabinet	1	2460*400*2250	0,99
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				4,15
Вбиральня чоловіча				
Унітаз	Cersanit	1	360*520*375	0,19
Пісуар	Cersanit	1	340*295*565	0,1
Сміттева урна	Rixo Maggio	2	345*225*410	0,16
Умивальник	Cersanit	2	600*950*600	1,14
Всього				1,59
Вбиральня жіноча				
Унітаз	Cersanit	2	360*520*375	0,38
Сміттева урна	Rixo Maggio	2	345*225*410	0,16
Умивальник	Cersanit	2	600*950*600	1,14
Всього				1,68
Вбиральня службова				
Унітаз	Cersanit	1	360*520*375	0,19
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Умивальник	Cersanit	1	600*950*600	0,57
Всього				0,84
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Унітаз для МГН	Cersanit	1	410*550*375	0,23
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Умивальник для МГН	Cersanit	1	450*600*200	0,27
Всього				0,58

Розроблено автором

У таблиці 3.3 обчислену площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 3.2) зіставляємо з нормативними величинами.

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

Приміщення	Розрахована орієнтована загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	19,07	105
Бюро прийому і реєстрації	4,87	13,4

Продовження табл. 3.3

Кімната чергового адміністратора	13,83	16
Консьєрж сервіс	4,07	10
Сейфова	4,77	6
Швейцарська зона	3,6	4
Місце для багажних візків	2,17	3
Камера схову	5	8,74
Гардероб	3	-
Пост охорони	13,83	2
Вбиральня чоловіча	5,3	-
Вбиральня жіноча	5,6	-
Вбиральня службова	2,97	-
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,32	-
Всього	90,4	168,14

Розроблено автором

Розраховані площі приміщень приймально-вестибюльної групи подано у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Площа приміщень, м²
Вестибюль	105
Бюро прийому і реєстрації	13,4
Кімната чергового адміністратора	16
Консьєрж сервіс	10
Сейфова	6
Швейцарська зона	4
Місце для багажних візків	3
Камера схову	8,74
Гардероб	3
Пост охорони	13,83
Санвузол чоловічий	5,3
Вбиральня жіноча	5,6
Вбиральня службова	2,97
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,32
Всього	199,16

Розроблено автором

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень сформована номерним фондом, який загалом налічує 50 номерів різних категорій на 85 місць. Перелік типів номерів та їх кількісний розрахунок наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду бутік-готелю категорії 5*

Тип номеру	Характеристика номеру		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Президентський номер	3	2	1	2
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	12	24
Номер стандарт одномісний	1	1	15	15
Номер стандарт двомісний	1	2	15	30
Номери для маломобільних груп населення	1	2	5	10
Всього			50	85

Розроблено автором

У таблиці 3.6 представлено обладнання для всіх категорій номерів та подано розрахунок займаної ним корисної площі. Оскільки в готелі будуть реалізовані інновації, яка безпосередньо має зв'язок із номерним фондом, усі номери будуть облаштовані спеціалізованим обладнанням, меблями індивідуального замовлення.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів в готелі

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<u>Номер «Президентський»</u>				
<i>Спальня</i>				
Ліжко двоспальне «KS»	Delavega (інд. зам.)	1	1800*2000*1000	3,6
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	0,19
Всього				5,07
<i>Вітальня</i>				
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	2200*900*850	1,98
Крісло	Delavega (інд. зам.)	2	850*850*850	1,45
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Тумба під телевізор	Delavega (інд. зам.)	1	1600*450*550	0,72
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	-
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-

Продовження табл. 3.6

Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Шафа	Delavega (інд. зам.)	1	1200*400*2250	0,48
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				6,38
Їдальня				
Стіл	Delavega (інд. зам.)	1	1800*900*750	1,62
Кухонна ніша	Delavega (інд. зам.)	1	2200*600*2100	1,32
Стілець	Delavega (інд. зам.)	2	550*600*900	0,66
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	-
Всього				3,6
Передпокій				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	2000*700*2400	1,4
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1600*700*900	1,12
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*450	0,98
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	1000*550*500	0,55
Всього				4,05
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Ванна-джакузі	Volle	1	1700*1200*630	2,04
Душова кабіна	Volle	1	900*900*1900	0,81
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				3,65
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Всього				0,78
Всього по номеру				23,53
Номер «Апартаменти»				
Спальня				
Ліжко двоспальне «KS»	Delavega (інд. зам.)	1	1800*2000*1000	3,6
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	0,19
Всього				5,07
Вітальня				
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	2200*900*850	1,98
Крісло	Delavega (інд. зам.)	2	850*850*850	1,45
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Тумба під телевізор	Delavega (інд. зам.)	1	1600*450*550	0,72
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	-

Продовження табл. 3.6

Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Шафа	Delavega (інд. зам.)	1	1200*400*2250	0,48
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				6,38
Передпокій				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	2000*700*2400	1,4
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1600*700*900	1,12
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*450	0,98
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	1000*550*500	0,55
Всього				4,05
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Ванна	Volle	1	1700*700*560	1,19
Душова кабіна	Volle	1	900*900*1900	0,81
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				2,8
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Всього				0,78
Всього по номеру				
19,08				
Номер «Люкс»				
Спальня				
Ліжко двоспальне «KS»	Delavega (інд. зам.)	1	1800*2000*1000	3,6
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Всього				4,88
Вітальня				
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	2200*900*850	1,98
Крісло	Delavega (інд. зам.)	2	850*850*850	1,45
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				5,26
Передпокій				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	2000*700*2400	1,4

Продовження табл. 3.6

Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1600*700*900	1,12
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*450	0,98
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	1000*550*500	0,55
Всього				4,05
Основний санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Ванна	Volle	1	1700*700*560	1,19
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				1,99
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Всього				0,78
Всього по номеру				16,96
Номер «Напівлюкс»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Delavega (інд. зам.)	2	900*2000*1000	3,6
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	2200*900*850	1,98
Крісло	Delavega (інд. зам.)	2	850*850*850	1,45
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				9,52
Передпокій				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	1800*700*2400	1,26
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1000*700*900	0,7
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	700*700*450	0,49
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	800*550*500	0,44
Всього				2,89
Санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Ванна	Volle	1	1700*700*560	1,19
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				1,99

Продовження табл. 3.6

Всього по номеру				14,4
<u>Номер «Стандарт одномісний»</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко односпальне	Delavega (інд. зам.)	1	900*2000*1000	1,8
Тумба	Delavega (інд. зам.)	1	600*550*450	0,33
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				3,96
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	1800*700*2400	1,26
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1000*700*900	0,7
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	700*700*450	0,49
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	800*550*500	0,44
Всього				2,89
<i>Санітарний вузол</i>				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Душова кабіна	Volle	1	900*900*1900	0,81
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Смітцева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				1,61
<u>Всього по номеру</u>				8,46
<u>Номер «Стандарт двомісний»</u>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко -двоспальне «Queen size»	Delavega (інд. зам.)	1	1600*2000*1000	3,2
-односпальне		2	900*2000*1000	3,6
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Крісло офісне	Bonro	2	470*490*990	0,46
Всього				5,95 (6,32)
<i>Передпокій</i>				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	1800*700*2400	1,26
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1000*700*900	0,7
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	700*700*450	0,49
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	800*550*500	0,44

Продовження табл. 3.6

Всього				2,89
Санітарний вузол				
Унітаз	Volle	1	370*490*340	0,18
Умивальник	Volle	1	750*480*148	0,36
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Душова кабіна	Volle	1	900*900*1900	0,81
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				1,61
Всього по номеру				10,45(10,82)
Номер «для маломобільних груп населення»				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Delavega (інд. зам.)	1	900*2000*1000	1,8
Ліжко багатofункціональне	Delavega (інд. зам.)	1	1000*2100*1000	2,1
Тумба	Delavega (інд. зам.)	2	600*550*450	0,66
Журнальний столик	Delavega (інд. зам.)	1	900*600*450	0,54
Стіл робочий	Delavega (інд. зам.)	1	1400*700*750	0,98
Телевізор	Samsung	1	1110,8*76,4*643,8	0,08
Міні-бар	Tefcold	1	402*463*670	-
Міні-сейф	BC-17E	1	170*230*170	-
Телефон	Panasonic	1	200*400*85	-
Крісло офісне	Bonro	2	470*490*990	0,46
Всього				6,62
Передпокій				
Шафа для одягу	Delavega (інд. зам.)	1	1800*700*2400	1,26
Комод	Delavega (інд. зам.)	1	1000*700*900	0,7
Банкетка	Delavega (інд. зам.)	1	700*700*450	0,49
Підставка для багажу	Delavega (інд. зам.)	1	800*550*500	0,44
Всього				2,89
Санітарний вузол				
Унітаз для МГН	Cersanit	1	410*550*375	0,23
Сміттева урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Умивальник для МГН	Cersanit	1	450*600*200	0,27
Ванна для МГН	Polimat	1	1400*700*580	0,98
Біде	Volle	1	360*545*325	0,16
Дзеркало	Senam	1	500*28*700	0,01
Фен	Valera	1	92*115*183	0,01
Всього				1,74
Всього по номеру				11,25

Розроблено автором

В таблиці 3.7 представлено загальну площу 50 номерів бутік-готелю категорії 5*.

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів butik-готелю категорії 5* на 50 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	Санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Президентський номер ¹	60	12,17	2,6	13,5	88,27
Апартамент ¹	45	9,33	2,6	13,5	70,43
Люкс ¹	35	6,63	2,6	13,5	57,73
Напівлюкс	31,73	6,63		9,63	47,99
Номер стандарт одномісний	14	5,37		9,63	29
Номер стандарт двомісний з двоспальним ліжком	19,83	5,37		9,63	34,83
Номер стандарт двомісний з двома односпальними ліжками	21,07	5,37		9,63	36,07
Номери для маломобільних груп населення ²	26,48	6,96		11,56	45

Розроблено автором

Визначаємо склад обладнання та здійснюємо розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування для butik-готелю (табл. 3.8).

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Хол</i>				
Диван	Delavega (інд. зам.)	1	1800*600*800	1,08
Крісло	Delavega (інд. зам.)	2	600*600*800	0,36
Стіл кавовий	Delavega (інд. зам.)	1	400*400*450	0,16
Всього				4,52
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Стіл	Kabinet	1	1200*700*790	0,84
Шафа для білизни	Компаніт	1	1950*1300*480	2,54
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Всього				3,61
<i>Комора брудної білизни</i>				
Стелаж	Smartzone	2	800*300*2000	0,48
Корзина-візок	Green Hotel	1	880*530*910	0,47

1 З вітальною не менше 16 м² [23]

2 Площу даних номерів дозволяється збільшувати на 20 % проти площі номеру відповідної категорії [17]

Продовження табл. 3.8

Всього				0,95
<i>Комора прибирального інвентарю</i>				
Стелаж	Smartzone	1	800*300*2000	0,24
Умивальник	Cersanit	1	600*950*600	0,57
Всього				0,81
<i>Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі</i>				
Стелаж	Smartzone	2	800*300*2000	0,48
Всього				0,48
<i>Кімната побутового обслуговування</i>				
Стіл	Kabinet	1	1200*700*790	0,84
Шафа	Компаніт	1	1950*1300*480	2,54
Всього				3,38
<i>Кімната для чищення взуття</i>				
Стіл	Kabinet	1	1200*700*790	0,84
Шафа для взуття	Компаніт	1	1950*1300*480	2,54
Крісло офісне	Bongo	1	470*490*990	0,23
Всього				3,61
<i>Приміщення для зберігання візків покоївок</i>				
Візок покоївки	Green	2	1470*530*1280	1,56
Всього				1,56
<i>Санітарний вузол для персоналу</i>				
Унітаз	Cersanit	1	360*520*375	0,19
Смітєва урна	Rixo Maggio	1	345*225*410	0,08
Умивальник	Cersanit	1	600*950*600	0,57
Душова кабіна	Cersanit	1	900*900*1900	0,81
Всього				1,65

Розроблено автором

У таблиці 3.9 наведено порівняння розрахованої площі приміщень поповерхового обслуговування (див. табл. 3.8) з нормативними показниками.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщення побутового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	15,07	30
Кімната чергового персоналу	12,03	12
Комора брудної білизни	3,17	6
Комора прибирального інвентарю	2,7	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	1,6	4
Кімната побутового обслуговування	11,27	8
Приміщення для чищення взуття	12,03	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	5,2	12

Продовження табл. 3.9

Санвузол персоналу	5,5	4
Всього	68,57	86

Розроблено автором

У таблиці 3.10 представлено остаточні площі приміщень для поверхового обслуговування.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Площа, м²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12,03
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	11,27
Приміщення для чищення взуття	12,03
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол персоналу	5,5
Всього	96,83

Розроблено автором

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У проєктованому бутік-готелі 5*, передбачено функціонування таких закладів ресторанного господарства, як ресторан, лобі-бар, їдальня для персоналу.

Місткість ресторану становитиме 95% від загальної кількості місць у готелі, що дорівнює 81 посадковим місцям. Сніданок планується організовувати у форматі «шведського столу», тоді як обслуговування здійснюватиметься частково під час сніданку та у формі повного обслуговування офіціантами за меню «а-ля карт» у всі інші години роботи закладу.

Їдальня для персоналу працюватиме за принципом самообслуговування з меню скомплектованих обідів.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (Кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Люкс	81	Мешканці готелю, гості міста	Сніданок: «Шведський стіл», обід та вечеря: «A la carte»	Офіціантами часткове, повне	Меню з кінофільмів	Сніданок: 8 ⁰⁰ -10 ³⁰ 8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Лобі-бар	Люкс	10	Мешканці готелю	«A la carte»	Барменами, повне	-	8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
Їдальня для персоналу	-	25	Персонал	-	Самообслуговування	Меню скомплектованих обідів	Сніданок: 7 ⁰⁰ -11 ⁰⁰ Обід: 13 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ Вечеря: 17 ⁰⁰ -21 ⁰⁰

Розроблено автором

3.4.2 Виробнича програма підприємств харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства — це комплекс продукції визначеної номенклатури та асортименту, який необхідно виготовити у запланований період у встановлених обсягах, відповідно до спеціалізації підприємства та його виробничої потужності, що визначається кількістю місць у залі для споживачів.

Таблиця 3.12 – Меню сніданку для ресторану в засобі розміщення

№ рецептур	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК	Лосось на грінках з крем-сиром (лосось слабосолений, хліб тостовий, крем-сир «Philadelphia»)	40
Згідно ТК	Морський коктейль у лимонному соусі (креветки, кальмари, мідії, зелень, лимон, вино)	55
Згідно ТК	Міні-канапе з прошутто та динею (прошутта, диня, м'ята)	50
Згідно ТК	Паштет із печінки курчати з брусничним соусом (печінка куряча, вершкове масло, цибуля, коньяк, брусничне пюре, вино червоне, розмарин, часник)	30/10

Продовження табл. 3.12

Згідно ТК	Рулети з індички з сиром та зеленню (філе індички, сир вершковий, шпинат, зелена цибуля)	45
Згідно ТК	Асорті сирів з горіхами (Брі, Камамбер, Дор-блю, Гауда, волоські горіхи, мед)	20/20/20/20/5/5
-	Сир кисломолочний 25% з незбираного молока А2 Вілла Роз	100
-	Йогурт персиковий 3.5% Вілла Роз	100
-	Йогурт класичний без добавок 3.5%	100
-	Йогурт полуничний 3.5% Вілла Роз	100
-	Коров'яче молоко 3,5% Вілла Роз	200
-	Коров'яче молоко безлактозне Вілла Роз	200
Основні страви		
Згідно ТК	Сосиски молочні з гірчицею діжонською	40/10
Згідно ТК	Картопляні діпи	50
Згідно ТК	Рис із овочами (Рис жасминовий, морква, горошок зелений, кукурудза, соєвий соус)	60
Згідно ТК	Рататуй (Кабачок, баклажан, помідор, солодкий перець, цибуля, часник, оливкова олія, базилік)	60
Згідно ТК	Вівсянка (Вівсяні пластівці, молоко, мед, чорниця, малина, полуниця)	75
Згідно ТК	Панкейки (борошно, молоко, яйце, масло вершкове, розпушувач, цукор, ваніль)	50
Згідно ТК	Шакшука (яйця курячі, томати, цибуля, перець болгарський, часник, паприка, петрушка)	130
Згідно ТК	Омлет (яйце, молоко, шпинат, сир фета, зелень)	100
Згідно ТК	Фритата (яйце, печериці, броколі, перець болгарський, моцарелла, зелень)	100
Солодкі страви		
Згідно ТК	Панакота з ваніллю та ягідним кюлі (Вершки, молоко, цукор, ваніль, желатин, малина, імбир)	60
-	Джем смородиновий Дідусеві ягоди	20
-	Джем полуничний Дідусеві ягоди	20
-	Джем чорничний Дідусеві ягоди	20
-	Джем малиновий Дідусеві ягоди	20
-	Гранола Мигдаль Gregory Mill	100
-	Гранола Вишневий бум Gregory Mill	100
-	Гранола Шоколад Кокос Gregory Mill	100
-	Гранола Яблучний пиріг Gregory Mill	100
Напої		
Згідно ТК	Чорний чай Darjeeling Dammann	200
Згідно ТК	Чорний чай Ерл Грей Ін Зен Dammann	200
Згідно ТК	Зелений чай Сенча Dammann	200
Згідно ТК	Зелений чай Жасмин Dammann	200
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120

Продовження табл. 3.12

Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	240
-	Сік Rio Яблучний	250
-	Сік Rio Апельсиновий	250
-	Сік Rio Яблучно-імбирний	250
-	Напій Rio Банан-полуниця	250
-	Напій Фруктово-овочевий Rio Яблуко-буряк	250
-	Мінеральна вода сильногазована VODA UA	250
-	Мінеральна вода негазована VODA UA	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
-	Хліб пшеничний подовий Жорна	40
-	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	40
-	Багет пшеничний Жорна	40
-	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	40
-	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	40
-	Хліб житній, органічний Biona Organic	40
-	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	40
-	Печиво дитяче без додавання цукру з ароматом яблука органічне Biskids	40
-	Печиво зі спельти з яблучною начинкою без цукру органічне Belkorn	40
-	Печиво міні без додавання цукру з ароматом яблука органічне Belkorn	40
-	Печиво шоколадне органічне Belkorn	40

Розроблено автором

Меню з вільним вибором страв для гостей готелю та місцевих жителів (за умови, що заклад харчування готелю після сніданку функціонує як загальнодоступний ресторан) наведено в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв та напоїв для ресторан-бару

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Запечене ягня з травами та м'ятним соусом (Ягнятина (корейка), розмарин, часник, масло вершкове, морква бейбі, картопля молода, м'ята, йогурт грецький, лимон, сіль, перець)	220/50
Згідно ТК	Стейк по-лондонськи з картоплею діп-фрай, салатом та бруснично-коньячним соусом (Стейк яловичий (рибай), сіль морська, перець чорний, картопля, мікс салату, брусниця, коньяк, цукор, аніс, крохмаль кукурудзяний)	150/100/50/50
Згідно ТК	Курка тандурі (Куряче філе, йогурт грецький, куркума, коріандр, кумин, часник, імбир, лимон, манго, перець чилі, часник, мед)	200/40

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Рататуй класничний провансальський (томатна паста, цибуля, часник, оливкова олія, баклажан, кабачок, жовтий кабачок червоний болгарський перець, жовтий болгарський перець, тим'ян, сир маскарпоне)	210
Згідно ТК	Пиріжок з гарбузовою начинкою (борошно пшеничне, цукор, масло вершкове, гарбуз, кориця мелена, жовтки, молоко, цукор, вершкове масло)	150
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Сендвіч з тунцем (Тунець консервований, листя салату, олія оливкова, яйце, цукор, оцет, сіль, гірчиця, цибуля червона, огірки мариновані, сир Чедер, хліб тостовий)	150
Згідно ТК	Тартар з лосося (Лосось слабосолений, авокадо, каперси, цибуля ріпчаста, лимонний сік, зелень)	120
Згідно ТК	Севиче з дорадо (Філе дорадо, лайм, цибуля червона, кінза, перець чилі)	120
Згідно ТК	Креветки коктейль (креветки тигрові, салат ромен, яєчний жовток, соняшникова олія, гірчиця, лимонний сік, коньяк, кетчуп, перець чорний, сіль)	100/40
Згідно ТК	Салат Нісуаз (Тунець консервований, яйце перепелине, картопля, квасоля стручкова, анчоуси, оливкова олія)	180
Згідно ТК	Салат «Аренделл» (Куряче філе, яблуко, виноград, селера, йогурт грецький, часник, зелень, лимонний сік, сіль, перець чорний)	180
Згідно ТК	Олів'є по-французьки (Куряче філе копчене, картопля, яйце перепелине, корнішони, салат листовий, ікра паюсна, м'ясо краба, язик телячий, каперси, часник сушений, оливкова олія, винний оцет, гірчиця, сіль, яєчний жовток, чорний перець)	160
Згідно ТК	Хумус із пітою (Нут, тахіні, лимонний сік, часник, оливкова олія, піта)	120/40
Згідно ТК	Канapé «Червона королева» (Сир «Philadelphia», буряк, горіх волоський, грінка)	80
Згідно ТК	Брускета «Капрезе» (Томати, моцарелла, базилік, бальзамічний соус, крутон)	120
Згідно ТК	Овочевий карпаччо (кабачок, морква, буряк, лимон, оливкова олія)	130
Згідно ТК	Африканські рулетки (Лаваш, куряче філе копчене, сир вершковий, морква, огірок)	100
Згідно ТК	Брускета з прошуто (Хліб чабата, прошуто, рукола, сир «Philadelphia»)	90
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки та какао (Печінка куряча, вершки, коньяк, масло вершкове, какао, тостовий хліб)	150
Згідно ТК	Асорті сирів (Камамбер, Чеддер, Горгонзола, мед, виноград, волоські горіхи)	50/50/50/10/10 /10
Гарячі закуски		

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Міні-крокети (Картопляне пюре, лосось копчений, яйце, панірувальні сухарі, зелень, оливкова олія)	100
Згідно ТК	Канapé з куркою та соусом (Курячке філе, бекон, сир Чеддер, тісто філло, гірчиця, мед)	100/20
Згідно ТК	Гриби кокот (шампіньйони, вершки, сир Грюєр, вершкове масло, часник, петрушка, сіль, перець)	120
Супи		
Згідно ТК	Курячий бульйон з грінками (Куряче філе, цибуля, селера, петрушка, лавровий лист, сіль, перець, грінки)	200/50
Згідно ТК	Суп-пюре із зеленого горошку (Зелений горошок, картопля, цибуля, вершки, масло вершкове, м'ята, сіль, перець чорний)	200
Згідно ТК	Крем-суп із гарбуза і імбиру (Гарбуз, морква, цибуля, імбир, вершки, олія оливкова, сіль, перець)	220
Згідно ТК	Французький цибулевий суп (Цибуля ріпчаста, яловичина лопатка, цибуля, селера, петрушка, лавровий лист, сіль, перець, вино біле, вершкове масло, сир Грюєр, багет)	250/30
Згідно ТК	Холодний гаспаччо із томатів та базиліку (Помідори, огірок, перець болгарський, цибуля, часник, оцет, сіль, перець чорний)	200
Основні страви		
Згідно ТК	Лосось у вершковому соусі з креветками (Лосось (філе), креветки, вершки, лимон, петрушка, оливкова олія)	200/40
Згідно ТК	Форель на пару з лимоном (Філе форелі, лимон, оливкова олія, петрушка, сіль)	200
Згідно ТК	Філе тунця з манго-сальсою (Тунець (філе), манго, червона цибуля, лайм, оливкова олія)	150/40
Згідно ТК	Форель на грилі з овочами (Форель (філе) цукіні, болгарський перець, оливкова олія, лимон)	150/100
Згідно ТК	Крабові котлети (Крабове м'ясо, яйця, панірувальні сухарі, лимон, петрушка, сіль, перець чорний)	150
Згідно ТК	Стейк Рока з овочевим соте (Яловичий стейк, морква, кабачок, перець болгарський, оливкова олія, сіль, перець)	150/110
Згідно ТК	Яловичина по-готичному з грибами (Яловичина (вирізка), печериці, вершки, цибуля, вино червоне, часник)	200/50
Згідно ТК	Стейк з оленини з ягідним соусом (Оленина (стейк), чорниця, молина, вершкове масло, розмарин, сіль, чорний перець, прованські трави)	150/50
Згідно ТК	Печені яблука з фаршем (Яловичий фарш, яблуко, сіль, перець чорний)	200

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Курка в соєвому соусі з локшиною (Куряче філе, цибуля, кукурудза, перець болгарський, шампінйогни, мокрва, квасоля стручкова, соус соєвий, соус хойсін, крохмаль, локшина яєчна, сіль, олія оливкова)	220
Згідно ТК	Донер Тоні Старка (Куряче філе, капуста молода, огірок, помідори, кетчуп, олія оливкова, яйце, цукор, оцет, сіль, гірчиця, лаваш, сіль, перець чорний)	400
Згідно ТК	Овочевий карі з тофу (Тофу, морква, броколі, кокосове молоко, каррі, цибуля)	180
Згідно ТК	Овочеve соте з кіноа (Кабачок, баклажан, морква, помідори, оливкова олія, кіноа)	150
Згідно ТК	Соте з шампінйонів і шпинату (Шампінйони, шпинат, вершки, часник, оливкова олія)	180/40
Згідно ТК	Овочеve гаспачо (Помідор, огірок, цибуля, оливкова олія, базилік)	150
Згідно ТК	Овочеve каррі з кокосовим молоком (Баклажан, морква, цукіні, кокосове молоко, каррі, перець чилі)	180
Згідно ТК	Спагеті з фрикадельками (Фарш яловичий, цибуля ріпчаста, сіль часникова, панірувальні сухарі, перець чорний, білок яйця, томатна паста, спагеті, пармезан, базилік)	200
Згідно ТК	Паста із сосиками «Хрещеного батька» (Спагеті, сосиски, помідори, часник, цукор, вино червоне, базилік сушений, сіль, перець чорний, оливкова олія, цибуля ріпчаста, фарш яловичий)	220
Згідно ТК	Лимонна паста (Спагеті, лимон, вершкове масло, пармезан, сіль)	200
Згідно ТК	Грибні равіолі (борошно пшеничне, яйця, масло вершкове, печериці, цибуля ріпчаста, часник, петрушка, орегано, сир маскарпоне, пармезан, вершки 33%, сіль, перець чорний)	180
Згідно ТК	Піца черепашок ніндзя (Борошно пшеничне, оливкова олія, цукор, дріжджі сухі, шинка, сир Моцарелла, помідори, цибуля червона, орегано)	500
Солодкі страви та десерти		
Згідно ТК	Креп-сюзет (Яйце, жовток яйця, молоко, цукор, сіль, борошно пшеничне, ваніль, апельсин, цукор, лікер Grand Marnier, масло вершкове)	120/50
Згідно ТК	Малинове безе (Яєчний білок, лимонна кислота, цукор, ваніль, жовтки, крохмаль кукурудзяний, молоко, масло вершкове, малина)	100
Згідно ТК	Апельсиновий мармелад Паддінгтона (Апельсин, цукор, лимон, агар-агар)	100
-	Морозиво крафтове пармезан та полуниця, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове манго без цукру, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове філадельфія з інжиром, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове апельсин з обліпихою, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове лосось з кунжутом, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове манго-маракуя, Файні Льоди	230

Продовження табл. 3.13

-	Морозиво крафтове, алкогольне, просеко полуниця м'ята, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове, алкогольне, ваніль з бурбоном, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий малина, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий полуниця, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий ківі, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий лісова ягода без цукру, Файні Льоди	230
Напої власного виробництва		
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 13-Jasmin Chung Hao (Жасмін Чунь Хао)	1000
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 42-Sencha (Сенча)	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 0-Earl Grey	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 3-Jardin Bleu (Блакитний Сад)	1000
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Допіо	60
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	240
Згідно ТК	Лимонад зелене яблуко (Сироп зелене яблуко, сік яблучний, м'ята, яблуко свіже, лимонний фреш, содова)	250
Згідно ТК	Лимона манго-маракуя (Пюре манго - маракуя, м'ята, апельсин, содова)	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад (Сироп грейпфрут, м'ята, апельсин, лимон, лимонний фреш, содова)	250
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
-	Хліб пшеничний подовий Жорна	120
-	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	120
-	Багет пшеничний Жорна	120
-	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	120
-	Печиво дитяче без додавання цукру з ароматом яблука органічне Biskids	120
-	Печиво зі спельти з яблучною начинкою без цукру органічне Belkorn	120
-	Печиво міні без додавання цукру з ароматом яблука органічне Belkorn	120
-	Печиво шоколадне органічне Belkorn	120

Розроблено автором

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторан-бару

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка	
Горілка Stolі LIBERATEUKRAINE 1 л 40%, Латвія	1/0,05
Горілка Smirnoff Червона 40%, Італія	1/0,05

Продовження табл. 3.14

Горілка Absolut 40% Швеція	1/0,05
Білі вина	
Вино сухе Chara & Garra Gewürztraminer 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15
Вино сухе Chara & Garra Sauvignon Blanc 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15
Вино напівсухе SASS K. Winery Леанка Королівська 13%, Україна	0,75/0,15
Вино напівсухе SASS K. Winery Рислінг Італійський 13%, Україна	0,75/0,15
Вино сухе Chardonnay, Vintner's Reserve, Kendall-Jackson, 14,5%, США	0,75/0,15
Вино сухе Sauvignon Blanc, Cloudy Bay 13% Нова Зеландія	0,75/0,15
Вино сухе Santa Margherita Pinot Grigio, 12% Італія	0,75/0,15
Червоні вина	
Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Merlo Cabernet Sauvignon 13.1%, Україна	0,75/0,15
Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Cabernet Sauvignon Saperavi Merlot 13.1%, Україна	0,75/0,15
Вино десертне Shabo Limited Edition Каберне марочне кріплене 16%, Україна	0,75/0,15
Вино сухе Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon, 14%, США	0,75/0,15
Вино сухе Duckhorn Vineyards Napa Valley Merlot 14,5%, США	0,75/0,15
Вино напівсухе Pinot Noir NV, 13,5% США	0,75/0,15
Рожеві вина	
Вино сухе Фрумушика-Нова Каберне Совін'йон 12.5%, Україна	0,75/0,15
Вино напівсухе Chara & Garra Merlot Rose 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15
Вино напівсолодке Chateau Chizay Rose з грейпфрутом 10.5%, Україна	0,75/0,15
Вино сухе Whispering Angel, Rose, Chateau d'Esclans 13% Франція	0,75/0,15
Вино сухе Chateau d'Esclans ROCK ANGEL 13%, Франція	0,75/0,15
Вино сухе Perrin et Fils Miraval Provence Rose 13%, Франція	0,75/0,15
Шампанське, ігристі вина	
Вино ігристе брют біле Shabo Grand Reserve 13.0%, Україна	0,75/0,15
Вино ігристе біле брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature 11-13%, Україна	0,75/0,15
Вино ігристе рожеве брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature Rose 12.3%, Україна	0,75/0,15
Шампанське брют Moet & Chandon Imperial Brut, 12%, Франція	0,75/0,15
Шампанське брют Veuve Clicquot Brut, 12%, Франція	0,75/0,15
Шампанське Bollinger Special Cuvee, 12, Франція	0,75/0,15
Віскі	
Віскі Jack Daniel's Old No.7, 40% США	1/0,05
Віскі Jameson Irish Whiskey 40%, Ірландія	1/0,05
Віскі Chivas Regal 12 років витримки 40%, Велика Британія	1/0,05
Коньяк	
Коньяк Hennessy VS 4 роки витримки 40%, Франція	1/0,05
Коньяк Courvoisier VS 40%, Франція	1/0,05
Коньяк Remy Martin VSOP 40%, Франція	1/0,05
Лікери	
Лікер Baileys Original 17%, Ірландія	1/0,05
Лікер Kahlua 16%, США	1/0,05
Лікер Grand Marnier Cordon Rouge 40%, Франція	1/0,05
Мінеральні води	
Мінеральна вода сильногазована VODA UA	0,25

Продовження табл. 3.14

Мінеральна вода негазована VODA UA	0,25
Соки	
Сік Rio Яблучний	0,25
Сік Rio Апельсиновий	0,25
Сік Rio Яблучно-імбирний	0,25
Напій Rio Банан-полуниця	0,25
Напій Фруктово-овочевий Rio Яблуко-буряк	0,25
Фруктові води	
Лимонад апельсиновий Orangeade NaturFrisk	0,25
Лимонад сильногазований органічний Cola Cool NaturFrisk	0,25
Лимонад органічний Bitterlemon NaturFrisk	0,25
Пиво	
Пиво Wieninger Teisendorfer Hell світле фільтроване	0,5
Пиво Wieninger Weissbier Hell світле нефільтроване	0,5
Пиво Porter Volynski Browar темне нефільтроване	0,5
Пиво Monastere Double CAN темне фільтроване	0,5

Розроблено автором

Таблиця 3.15 – Меню вільного вибору страв та напоїв лобі-бару в готелі

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
1	2	3
Безалкогольні напої		
Згідно ТК	Shirley Temple (Лимон, імбирний ель, гренадин)	200
-	Bicki Jameson Irish Whiskey 40%, Ірландія	50
-	Bicki Chivas Regal 12 років витримки 40%, Велика Британія	50
Коньяк		
-	Коньяк Hennessy VS 4 роки витримки 40%, Франція	50
-	Коньяк Courvoisier VS 40%, Франція	50
-	Коньяк Remy Martin VSOP 40%, Франція	50
Лікери		
-	Лікер Baileys Original 17%, Ірландія	50
Згідно ТК	Roy Rogers (Кока-кола, гренадин, лід)	250
Згідно ТК	Безалкогольний мохіто (цукровий сироп, содова, лайм, м'ята, лід)	250
Алкогольні коктейлі		
Згідно ТК	Absolut Hunk (Горілка, сік лайму, цукровий сироп, ананасовий сік)	150
Згідно ТК	Christmas Jones (Горілка, ананасовий сік, полуниця, цукрова пудра, содова)	350
Згідно ТК	Vesper (Джин, горілка, вермут)	70
Згідно ТК	Black Velvet (пиво темне, вино ігристе)	60
Згідно ТК	М'ятний джулеп (Віскі, цукрова пудра, вода, м'ята)	100

Продовження табл. 3.15

Згідно ТК	French 75 (Джин, лимонний сік, цукровий сироп, шампанське)	120
Горілка		
-	Горілка Stoli LIBERATEUKRAINE 1 л 40%, Латвія	50
-	Горілка Smirnoff Червона 40%, Італія	50
-	Горілка Absolut 40% Швеція	50
Білі вина		
-	Вино сухе Chardonnay, Vintner's Reserve, Kendall-Jackson, 14,5%, США	750/150
-	Вино сухе Sauvignon Blanc, Cloudy Bay 13% Нова Зеландія	750/150
-	Вино сухе Santa Margherita Pinot Grigio, 12% Італія	750/150
Червоні вина		
-	Вино сухе Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon, 14%, США	750/150
-	Вино сухе Duckhorn Vineyards Napa Valley Merlot 14,5%, США	750/150
-	Pinot напівсухе Noir NV, 13,5% США	750/150
Рожеві вина		
-	Вино сухе Whispering Angel, Rose, Chateau d'Esclans 13% Франція	750/150
-	Вино сухе Chateau d'Esclans ROCK ANGEL 13%, Франція	750/150
-	Вино сухе Perrin et Fils Miraval Provence Rose 13%, Франція	750/150
Шампанське		
-	Шампанське брют Moet & Chandon Imperial Brut, 12%, Франція	750/150
-	Шампанське брют Veuve Clicquot Brut, 12%, Франція	750/150
-	Шампанське Bollinger Special Cuvee, 12, Франція	750/150
Віскі		
-	Віскі Jack Daniel's Old No.7, 40% США	50
-	Лікер Kahlua 16%, США	50
-	Лікер Grand Marnier Cordon Rouge 40%, Франція	50
Гарячі напої		
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 13-Jasmin Chung Hao (Жасмін Чунь Хао)	1000
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 42-Sencha (Сенча)	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 0-Earl Grey	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 3-Jardin Bleu (Блакитний Сад)	1000
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Допіо	60
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучіно	180
Згідно ТК	Лате	240
Холодні напої		
Згідно ТК	Лимонад зелене яблуко (Сироп зелене яблуко, сік яблучний, м'ята, яблуко свіже, лимонний фреш, содова)	250
Згідно ТК	Лимона манго-маракуя (Пюре манго - маракуя, м'ята, апельсин, содова)	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад (Сироп грейпфрут, м'ята, апельсин, лимон, лимонний фреш, содова)	250
Холодні страви та закуски		

Продовження табл. 3.15

Згідно ТК	Сендвіч з тунцем (Тунець консервований, листя салату, олія оливкова, яйце, цукор, оцет, сіль, гірчиця, цибуля червона, огірки мариновані, сир Чеддер, хліб тостовий)	150
Згідно ТК	Тартар з лосося (Лосось слабосолений, авокадо, каперси, цибуля ріпчаста, лимонний сік, зелень)	120
Згідно ТК	Креветки коктейль (креветки тигрові, салат ромен, яєчний жовток, соняшникова олія, гірчиця, лимонний сік, коньяк, кетчуп, перець чорний, сіль)	100/40
Згідно ТК	Хумус із пітою (Нут, тахіні, лимонний сік, часник, оливкова олія, піта)	120/40
	Канаше «Червона королева» (Сир «Philadelphia», буряк, горіх волоський, грінка)	80
Згідно ТК	Брускетта «Капрезе» (Томати, моцарелла, базилік, бальзамічний соус, крутон)	120
Згідно ТК	Асорті сирів (Камамбер, Чеддер, Горгонзола, мед, виноград, волоські горіхи)	50/50/50/10/10 /10
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Міні-крокети (Картопляне пюре, лосось копчений, яйце, панірувальні сухарі, зелень, оливкова олія)	100
Згідно ТК	Канаше з куркою та соусом (Курячке філе, бекон, сир Чеддер, тісто філло, гірчиця, мед)	100/20
Згідно ТК	Гриби кокот (шампіньйони, вершки, сир Грюєр, вершкове масло, часник, петрушка, сіль, перець)	120
Солодкі страви (десерти)		
-	Морозиво крафтове пармезан та полуниця, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове манго без цукру, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове філадельфія з інжиром, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове апельсин з обліпихою, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове лосось з кунжутом, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове манго-маракуя, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове, алкогольне, просеко полуниця м'ята, Файні Льоди	230
-	Морозиво крафтове, алкогольне, ваніль з бурбоном, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий малина, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий полуниця, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий ківі, Файні Льоди	230
-	Сорбет крафтовий лісова ягода без цукру, Файні Льоди	230
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
-	Хліб пшеничний подовий Жорна	120
-	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	120
-	Багет пшеничний Жорна	120
-	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній, органічний Biona Organic	120
-	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	120

Продовження табл. 3.15

-	Гріссіні з кунжутом Vitavigor	120
-	Гріссіні з трюфелем Tartuflanghe	120
-	Гріссіні класичні Vitavigor	120
-	Гріссіні мультизернові Vitavigor	120

Розроблено автором

Меню готових сніданків, обідів та вечерь для працівників готелю наведено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 – Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь в їдальні для персоналу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви*, г (мл)
Понеділок		
Сніданок 1		
згідно ТК	Вівсяна каша з медом, горіхами, бананом та насінням льону	150
згідно ТК	Яйце пашот	80
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
Сніданок 2		
згідно ТК	Вермішель зі сметаною та беконом	120
згідно ТК	Запечене яблуко з горіхом та медом	70
згідно ТК	Кисіль з вишень	200
Обід 1		
згідно ТК	Суп-пюре з овочів(картопля, морква, цибуля, кабачок) та грінками	220
згідно ТК	Куряче філе запечене з вершковим соусом та булгуром	100/120
згідно ТК	Компот з яблук	200
Обід 2		
згідно ТК	Суп-пюре з броколі	250
згідно ТК	Куряча ніжка смажена та гречка	90/120
згідно ТК	Компот грушевий	200
Вечеря 1		
згідно ТК	Овочевий рататуй з сиром моцарела	75
згідно ТК	Кабачок на пару	50
згідно ТК	Молочний кисіль	150
Вечеря 2		
згідно ТК	Паровий омлет	120
згідно ТК	Гости з маслом	50
згідно ТК	Салат з відварного буряка з олією	90
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Вівторок		
Сніданок 1		
згідно ТК	Каша рисова з чорносливом і медом	130
згідно ТК	Омлет з зеленню та сиром	60
	Кефір «Яготинський» 2,5%	200
Сніданок 2		
згідно ТК	Манний пудинг з запеченим гарбузом	120/40
згідно ТК	Пюре яблучно-бананове	50

Продовження табл. 3.16

згідно ТК	Молочний кисіль	150
Обід 1		
згідно ТК	Котлети з паштету з курячої печінки та гречки	100/100
згідно ТК	Борщ український зі сметаною та житнім хлібом	200/15/25
згідно ТК	Компот грушевий	200
Обід 2		
згідно ТК	Відварені макарони з пармезаном	150
згідно ТК	Котлети з кролика на пару з томатним соусом	90/15
згідно ТК	Молочний коктейль	200
Вечеря 1		
згідно ТК	Яловичина відварна з печеною картоплею	75/100
згідно ТК	Запечені овочі (баклажан, картопля, перець) з оливковою олією	40/40/40/15
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Вечеря 2		
згідно ТК	Відварна курка з картопляним пюре	100
згідно ТК	Овочі гриль (баклажан, картопля, перець) з оливковою олією	40/40/40/15
	Йогурт без наповнювача «Яготинський»	100
Середа		
Сніданок 1		
згідно ТК	Паровий омлет	120
згідно ТК	Тости з маслом	50
згідно ТК	Десерт сирно-грушевий	90
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
Сніданок 2		
згідно ТК	Сирна запіканка зі сметаною	50
	Йогурт без наповнювача «Яготинський»	100
	Молоко «Яготинське» 2,5%	100
згідно ТК	Булочка цільнозернова	20
Обід 1		
згідно ТК	Курячі котлети на пару з грибним соусом та рисом	100/120
згідно ТК	Суп з курячими фрикадельками та грінками	200
згідно ТК	Кисіль з вишень	200
Обід 2		
згідно ТК	Індичі котлети запечені з томатним соусом та гречекою	100/120
згідно ТК	Суп-пюре з цвітної капусти	200
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Вечеря 1		
згідно ТК	Яловичина тушкована з овочами (морква, перець) та булгуром	120/100
згідно ТК	Салат з вареної моркви з бананом та горіхами	120
згідно ТК	Компот з яблук	200
Вечеря 2		
згідно ТК	Свинячі відбивні з картопляним пюре	100/120
згідно ТК	Кабачок, перець, морква гриль з оливковою олією	120/15
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Четвер		
Сніданок 1		
згідно ТК	Пшоняна каша з гарбузом, родзинками та медом	120
згідно ТК	Запечений буряк	80
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200

Продовження табл. 3.16

Сніданок 2		
згідно ТК	Вермішель запечена з сиром та індичкою	120
згідно ТК	Запечена груша	70
згідно ТК	Кисіль з вишень	200
Обід 1		
згідно ТК	Суп-пюре з овочів(картопля, морква, цибуля, кабачок)	220
згідно ТК	Запечене філе курки з сиром та печеною картоплею	120/100
згідно ТК	Компот з яблук	200
Обід 2		
згідно ТК	Суп-пюре з броколі	250
згідно ТК	Смажена яловичина з овочами (морква, перець, цибуля) та булгур	120/100
згідно ТК	Компот грушевий	200
Вечеря 1		
згідно ТК	Гратен з сиром та вершками	150
згідно ТК	Баклажан на пару	50
згідно ТК	Молочний кисіль	150
Вечеря 2		
згідно ТК	Паровий омлет із зеленню та помідорами	120
згідно ТК	Пудинг сирно-полуничний	90
згідно ТК	Відвар шипшини	120
П'ятниця		
Сніданок 1		
згідно ТК	Макарони по-флотськи з індичкою	120
згідно ТК	Запечена груша	70
згідно ТК	Кисіль з вишень	200
Сніданок 2		
згідно ТК	Рисова каша з беконом	120/50
згідно ТК	Запечена морква	80
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
Обід 1		
згідно ТК	Котлети індичі запечені з карбузом	100/150
згідно ТК	Суп-пюре з цвітної капусти з грінками	200
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Обід 2		
згідно ТК	Котлети з щуки запечені у вершковому соусі з гречкою	100/150
згідно ТК	Гречаний суп	200
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
Вечеря 1		
згідно ТК	Запіканка з картоплі	100
згідно ТК	Куряче філе на пару з картопляним пюре	50/100
згідно ТК	Компот з сушених груш	200
Вечеря 2		
згідно ТК	Зварений у пароварці овочевий салат(морква, перець, зелений горох)	120
згідно ТК	Запечена яблуко	80
згідно ТК	Полуничний кисіль	100
Субота		
Сніданок 1		
згідно ТК	Фруктовий салат (яблуко, груша, слива) з йогуртом	150
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200

Продовження табл. 3.16

згідно ТК	Тост з маслом	50
Сніданок 2		
згідно ТК	Пюре з персиків та моркви	120
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
згідно ТК	Тост з маслом	50
Обід 1		
згідно ТК	Крем-суп з гарбуза та грибів	200
згідно ТК	Запечена груша з карамеллю та горіхами	150
згідно ТК	Компот з сушених груш	200
Обід 2		
згідно ТК	Філе курки на пару з яблуками та морквою	120
згідно ТК	Запечена яблуко з карамеллю та горіхами	150
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Вечеря 1		
згідно ТК	Яловичина тушкована з овочами (морква, перець) з булгуром	120/100
згідно ТК	Салат з вареної моркви з запеченим яблуком	120
згідно ТК	Компот з яблук	200
Вечеря 2		
згідно ТК	Філе індички на пару з шампіньйонами та макаронами	120/100
згідно ТК	Кабачок, перець, морква на пару	120
згідно ТК	Відвар шипшини	120
Неділя		
Сніданок 1		
згідно ТК	Паровий омлет з сиром та шинкою	120
згідно ТК	Десерт сирно-малиновий	90
згідно ТК	Чорний чай з молоком	200
Сніданок 2		
згідно ТК	Паровий омлет з сиром та беконом	120
	Молоко «Яготинське» 2,5%	100
згідно ТК	Сухарик з пшеничного хліба	20
Обід 1		
згідно ТК	Курячі котлети на пару з пюре та смаженою цибулею	100/120
згідно ТК	Гороховий суп	200
згідно ТК	Компот з сушених груш	200
Обід 2		
згідно ТК	Філе щуки на пару з запеченим гарбузом та грибним соусом	120/150/15
згідно ТК	Суп-пюре з броколі	200
згідно ТК	Відвар шипшини	200
Вечеря 1		
згідно ТК	Яловичина тушкована з овочами (морква, перець) з картопляним пюре	120/100
згідно ТК	Салат з вареної моркви з бананом	120
згідно ТК	Компот з яблук	200
Вечеря 2		
згідно ТК	Запечене філе курки з сиром та печеною картоплею	120/100
згідно ТК	Кабачок, перець, морква запечені з прованськими травами	120
згідно ТК	Відвар шипшини	120

Розроблено автором

Розрахунок графіка завантаження обідньої зали ресторану класу люкс на 81 місце подано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану

Години роботи	Оборотність місяця	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
8:00-10:30	Сніданки для гостей		85
11:00-12:00	Перерва		
12:00-13:00	1,5	50	61
13:00-14:00	1,5	70	85
14:00-15:00	1,5	60	73
15:00-16:00	1,5	50	61
16:00-17:00	1,5	30	36
17:00-18:00	1,5	40	49
18:00-19:00	1,5	70	85
19:00-20:00	0,6	100	49
20:00-21:00	0,6	80	39
21:00-22:00	0,6	70	34
ВСЬОГО відвідувачів за день (заг)			572
Денна оборотність місяця $\eta = n_{заг}/N$, раз			6,73

Розроблено автором

Добову кількість страв, що реалізуються підприємством, визначають за формулою: $N \text{ стр} = n \text{ снід} * k \text{ снід} + n \text{ заг} * k = 85 * 10 + 572 * 3,5 = 2852 \text{ шт}$, де:

$n \text{ снід}$ – чисельність відвідувачів під час сніданку, осіб (за даними табл. 3.17);

$n \text{ заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб (за даними табл. 3.17);

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

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви і закуски	30		255
Рибні		25	63
М'ясні		30	77
Молоко і кисломолочні продукти		45	115
Гарячі страви	50		425
М'ясні		20	85
Овочеві		20	85
Круп'яні		20	85
Борошняні		10	43

Продовження табл. 3.18

Яєчні, сирні		30	127
Солодкі страви	20		170
Всього	100		850

Розроблено автором

Таблиця 3.19 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої протягом дня

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви і закуски	30		601
Рибні		25	150
Салати		35	211
Овочеві		20	120
М'ясні		10	60
Кисломолочні продукти		10	60
Гарячі закуски	5		100
Супи	25		500
Прозорі		10	50
Заправні		80	400
Холодні		10	50
Другі гарячі страви	30		601
Рибні		15	90
М'ясні		65	391
Овочеві		5	30
Борошняні		15	90
Солодкі страви	10		200
Всього	100		2002

Розроблено автором

Таким чином, встановлено, що протягом дня під час сніданку реалізується 850 страв, а в день – 2002 страв.

У таблицях 3.20 та 3.21 подано розрахунок закупівельної продукції, використаної для сніданку, а також закупівельної продукції для функціонування ресторану впродовж дня.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 85 відвідувачів
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,25	21
Холодні напої		0,25	21
Мінеральна вода	л	0,125	10,5
Натуральний сік		0,125	10,5

Продовження табл. 3.20

Хліб та хлібобулочні вироби		0,1	9
Пшеничний	кг	0,05	4,5
Житній		0,05	4,5
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,7	60

Розроблено автором

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої протягом дня

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 572 відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої	л	0,05	29
Холодні напої			
Фруктова вода		0,05	29
Мінеральна вода	л	0,08	46
Сік		0,02	11
Власного виробництва		0,1	57
Хліб та хлібобулочні вироби			
Житній	кг	0,05	29
Пшеничний		0,05	29
Печиво	кг	0,02	11
Вино-горілчані вироби	л	0,1	57
Пиво	л	0,025	14

Розроблено автором

На підставі таблиць 3.18–3.21 і складеного меню виконуємо розрахунок денної виробничої програми ресторану.

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
	Холодні закуски	255	
Згідно ТК	Лосось на грінках з крем-сиром (лосось слабосолений, хліб тостовий, крем-сир «Philadelphia»)	32	40
Згідно ТК	Морський коктейль у лимонному соусі (креветки, кальмари, мідії, зелень, лимон, вино)	31	45/10
Згідно ТК	Міні-канапе з прошутто та динею (прошутто, диня, м'ята)	26	50
Згідно ТК	Паштет із печінки курчати з брусничним соусом (печінка куряча, вершкове масло, цибуля, коньяк, брусничне пюре, вино червоне, розмарин, часник)	26	30/10

Продовження табл. 3.22

Згідно ТК	Рулети з індички з сиром та зеленню (філе індички, сир вершковий, шпинат, зелена цибуля)	25	45
Згідно ТК	Асорті сирів з горіхами (Брі, Камамбер, Дор-блю, Гауда, волоські горіхи, мед)	16	20/20/20/20/5/5
-	Сир кисломолочний 25% з незбираного молока А2 Вілла Роз	16	100
-	Йогурт персиковий 3.5% Вілла Роз	17	100
-	Йогурт класичний без добавок 3.5%	17	100
-	Йогурт полуничний 3.5% Вілла Роз	17	100
-	Коров'яче молоко 3,5% Вілла Роз	16	200
-	Коров'яче молоко безлактозне Вілла Роз	16	200
	Основні страви	425	
Згідно ТК	Сосиски молочні з гірчицею діжонською	85	40/10
Згідно ТК	Картопляні діпи	29	50
Згідно ТК	Рис із овочами (Рис жасминовий, морква, горошок зелений, кукурудза, соєвий соус)	28	60
Згідно ТК	Рататуй (Кабачок, баклажан, помідор, солодкий перець, цибуля, часник, оливкова олія, базилік)	28	60
Згідно ТК	Вівсянка (Вівсяні пластівці, молоко, мед, чорниця, малина, полуниця)	85	75
Згідно ТК	Панкейки (борошно, молоко, яйце, масло вершкове, розпушувач, цукор, ваніль)	43	50
Згідно ТК	Шакшука (яйця курячі, томати, цибуля, перець болгарський, часник, паприка, петрушка)	43	130
Згідно ТК	Омлет (яйце, молоко, шпинат, сир фета, зелень)	42	100
Згідно ТК	Фритата (яйце, печериці, броколі, перець болгарський, моцарелла, зелень)	42	100
	Солодкі страви	170	
Згідно ТК	Панакота з ваніллю та ягідним кюлі (Вершки, молоко, цукор, ваніль, желатин, малина, імбир)	18	60
-	Джем смородиновий Дідусеві ягоди	19	20
-	Джем полуничний Дідусеві ягоди	19	20
-	Джем чорничний Дідусеві ягоди	19	20
-	Джем малиновий Дідусеві ягоди	19	20
-	Гранола Мигдаль Gregory Mill	19	100
-	Гранола Вишневий бум Gregory Mill	19	100
-	Гранола Шоколад Кокос Gregory Mill	19	100
-	Гранола Яблучний пиріг Gregory Mill	19	100
	Напої	259	

Продовження табл. 3.22

Згідно ТК	Чорний чай Darjeeling Dammann	25	200
Згідно ТК	Чорний чай Ерл Грей Ін Зен Dammann	25	200
Згідно ТК	Зелений чай Сенча Dammann	25	200
Згідно ТК	Зелений чай Жасмин Dammann	25	200
Згідно ТК	Еспресо	30	30
Згідно ТК	Американо	15	120
Згідно ТК	Капучіно	15	180
Згідно ТК	Лате	15	240
-	Сік Rio Яблучний	9	250
-	Сік Rio Апельсиновий	9	250
-	Сік Rio Яблучно-імбирний	8	250
-	Напій Rio Банан-полуниця	8	250
-	Напій Фруктово-овочевий Rio Яблуко-буряк	8	250
-	Мінеральна вода сильногазована VODA UA	21	250
-	Мінеральна вода негазована VODA UA	21	250
	Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	1510	
-	Хліб пшеничний подовий Жорна	242	40
-	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	242	40
-	Багет пшеничний Жорна	241	40
-	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	182	40
-	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	181	40
-	Хліб житній, органічний Biona Organic	181	40
-	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	181	40
-	Печиво дитяче без додавання цукру з ароматом яблука органічне Biskids	15	40
-	Печиво зі спельти з яблучною начинкою без цукру органічне Belkorn	15	40
-	Печиво міні без додавання цукру з ароматом яблука органічне Belkorn	15	40
-	Печиво шоколадне органічне Belkorn	15	40

Розроблено автором

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану на 81 місце

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г (мл)
1	2	3	4
	Фірмові страви	152	
Згідно ТК	Запечене ягня з травами та м'ятним соусом (Ягнятина (корейка), розмарин, часник, масло вершкове, морква бейбі, картопля молода, м'ята, йогурт грецький, лимон, сіль, перець)	44	220/50
Згідно ТК	Стейк по-лондонськи з картоплею дів-фрай, салатом та бруснично-коньячним соусом (Стейк яловичий (рибай), сіль морська, перець чорний, картопля, мікс салату, брусниця, коньяк, цукор, аніс, крохмаль кукурудзяний)	44	150/100/50/50

Продовження табл. 3.23

Згідно ТК	Курка тандурі (Куряче філе, йогурт грецький, куркума, коріандр, кумин, часник, імбир, лимон, манго, перець чилі, часник, мед)	44	200/40
Згідно ТК	Рататуй класичний провансальський (томатна паста, цибуля, часник, оливкова олія, баклажан, кабачок, жовтий кабачок червоний болгарський перець, жовтий болгарський перець, тим'ян, сир маскарпоне)	5	210
Згідно ТК	Пиріжок з гарбузовою начинкою (борошно пшеничне, цукор, масло вершкове, гарбуз, кориця мелена, жовтки, молоко, цукор, вершкове масло)	15	150
	Холодні страви та закуски	601	
Згідно ТК	Сендвіч з тунцем (Тунець консервований, листя салату, олія оливкова, яйце, цукор, оцет, сіль, гірчиця, цибуля червона, огірки мариновані, сир Чедер, хліб тостовий)	38	150
Згідно ТК	Тартар з лосося (Лосось слабосолений, авокадо, каперси, цибуля ріпчаста, лимонний сік, зелень)	38	120
Згідно ТК	Севиче з дорадо (Філе дорадо, лайм, цибуля червона, кінза, перець чилі)	37	120
Згідно ТК	Креветки коктейль (креветки тигрові, салат ромен, яєчний жовток, соняшникова олія, гірчиця, лимонний сік, коньяк, кетчуп, перець чорний, сіль)	37	100/40
Згідно ТК	Салат Нісуаз (Тунець консервований, яйце перепелине, картопля, квасоля стручкова, анчоуси, оливкова олія)	71	180
Згідно ТК	Салат «Аренделл» (Куряче філе, яблуко, виноград, селера, йогурт грецький, часник, зелень, лимонний сік, сіль, перець чорний)	70	180
Згідно ТК	Олів'є по-французьки (Куряче філе копчене, картопля, яйце перепелине, корнішони, салат листовий, ікра паюсна, м'ясо краба, язик телячий, каперси, часник сушений, оливкова олія, винний оцет, гірчиця, сіль, яєчний жовток, чорний перець)	70	160
Згідно ТК	Хумус із пітою (Нут, тахіні, лимонний сік, часник, оливкова олія, піта)	20	120/40
Згідно ТК	Канapé «Червона королева» (Сир «Philadelphia», буряк, горіх волоський, грінка)	20	80

Продовження табл. 3.23

Згідно ТК	Брускета «Капрезе» (Томати, моцарелла, базилік, бальзамічний соус, крутон)	20	120
Згідно ТК	Овочевий карпаччо (кабачок, морква, буряк, лимон, оливкова олія)	20	130
Згідно ТК	Африканські рулетики (Лаваш, куряче філе копчене, сир вершковий, морква, огірок)	20	100
Згідно ТК	Брускета з прошуто (Хліб чабата, прошуто, рукола, сир «Philadelphia»)	20	90
Згідно ТК	Паштет із курячої печінки та какао (Печінка куряча, вершки, коньяк, масло вершкове, какао, тостовий хліб)	60	150
Згідно ТК	Асорті сирів (Камамбер, Чеддер, Горгонзола, мед, виноград, волоські горіхи)	60	50/50/50/10/10 /10
	Гарячі закуски	100	
Згідно ТК	Міні-крокети (Картопляне пюре, лосось копчений, яйце, панірувальні сухарі, зелень, оливкова олія)	34	100
Згідно ТК	Канapé з куркою та соусом (Куряче філе, бекон, сир Чеддер, тісто філло, гірчиця, мед)	33	100/20
Згідно ТК	Гриби кокот (шампіньйони, вершки, сир Грюєр, вершкове масло, часник, петрушка, сіль, перець)	33	120
	Супи	500	
Згідно ТК	Курячий бульйон з грінками (Куряче філе, цибуля, селера, петрушка, лавровий лист, сіль, перець, грінки)	50	200/50
Згідно ТК	Суп-пюре із зеленого горошку (Зелений горошок, картопля, цибуля, вершки, масло вершкове, м'ята, сіль, перець чорний)	133	200
Згідно ТК	Крем-суп із гарбуза і імбиру (Гарбуз, морква, цибуля, імбир, вершки, олія оливкова, сіль, перець)	133	220
Згідно ТК	Французький цибулевий суп (Цибуля ріпчаста, яловичина лопатка, цибуля, селера, петрушка, лавровий лист, сіль, перець, вино біле, вершкове масло, сир Грюєр, багет)	134	250/30
Згідно ТК	Холодний гаспаччо із томатів та базиліку (Помідори, огірок, перець болгарський, цибуля, часник, оцет, сіль, перець чорний)	50	200
	Основні страви	449+152(фірм. стр)=601	
Згідно ТК	Лосось у вершковому соусі з креветками (Лосось (філе), креветки, вершки, лимон, петрушка, оливкова олія)	18	200/40

Продовження табл. 3.23

Згідно ТК	Форель на пару з лимоном (Філе форелі, лимон, оливкова олія, петрушка, сіль)	18	200
Згідно ТК	Філе тунця з манго-сальсою (Тунець (філе), манго, червона цибуля, лайм, оливкова олія)	18	150/40
Згідно ТК	Форель на грилі з овочами (Форель (філе) цукіні, болгарський перець, оливкова олія, лимон)	18	150/100
Згідно ТК	Крабові котлети (Крабове м'ясо, яйця, панірувальні сухарі, лимон, петрушка, сіль, перець чорний)	18	150
Згідно ТК	Стейк Рока з овочевим соте (Яловичий стейк, морква, кабачок, перець болгарський, оливкова олія, сіль, перець)	44	150/110
Згідно ТК	Яловичина по-готичному з грибами (Яловичина (вирізка), печериці, вершки, цибуля, вино червоне, часник)	43	200/50
Згідно ТК	Стейк з оленини з ягідним соусом (Оленина (стейк), чорниця, молина, вершкове масло, розмарин, сіль, чорний перець, прованські трави)	43	150/50
Згідно ТК	Печені яблука з фаршем (Яловичий фарш, яблуко, сіль, перець чорний)	43	200
Згідно ТК	Курка в соєвому соусі з локшиною (Куряче філе, цибуля, кукурудза, перець болгарський, шампіньйони, мокрва, квасоля стручкова, соус соєвий, соус хойсін, крохмаль, локшина яечна, сіль, олія оливкова)	43	220
Згідно ТК	Донер Тоні Старка (Куряче філе, капуста молода, огірок, томати, кетчуп, олія оливкова, яйце, цукор, оцет, сіль, гірчиця, лаваш, сіль, перець чорний)	43	400
Згідно ТК	Овочевий карі з тофу (Тофу, морква, броколі, кокосове молоко, каррі, цибуля)	5	180
Згідно ТК	Овочеve соте з кіноа (Кабачок, баклажан, морква, помідори, оливкова олія, кіноа)	5	150
Згідно ТК	Соте з шампіньйонів і шпинату (Шампіньйони, шпинат, вершки, часник, оливкова олія)	5	180/40
Згідно ТК	Овочеve гаспачо (Помідор, огірок, цибуля, оливкова олія, базилік)	5	150
Згідно ТК	Овочеve каррі з кокосовим молоком (Баклажан, морква, цукіні, кокосове молоко, каррі, перець чилі)	5	180

Продовження табл. 3.23

Згідно ТК	Спагеті з фрикадельками (Фарш яловичий, цибуля ріпчаста, сіль часникова, панірувальні сухарі, перець чорний, білок яйця, томатна паста, спагеті, пармезан, базилік)	15	200
Згідно ТК	Паста із сосисками «Хрещеного батька» (Спагеті, сосиски, томати, часник, цукор, вино червоне, базилік сушений, сіль, перець чорний, оливкова олія, цибуля ріпчаста, фарш яловичий)	15	220
Згідно ТК	Лимонна паста (Спагеті, лимон, вершкове масло, пармезан, сіль)	15	200
Згідно ТК	Грибні равіоли (борошно пшеничне, яйця, масло вершкове, печериці, цибуля ріпчаста, часник, петрушка, орегано, сир маскарпоне, пармезан, вершки 33%, сіль, перець чорний)	15	180
Згідно ТК	Піца черепашок ніндзя (Борошно пшеничне, оливкова олія, цукор, дріжджі сухі, шинка, сир Моцарелла, томати, цибуля червона, орегано)	15	500
	Солодкі страви та десерти	200	
Згідно ТК	Креп-сюзет (Яйце, жовток яйця, молоко, цукор, сіль, борошно вшеничне, ваніль, апельсин, цукор, лікер Grand Marnier, масло вершкове)	14	120/50
Згідно ТК	Малинове безе (Ячний білок, лимонна кислота, цукор, ваніль, жовтки, крохмаль кукурудзяний, молоко, масло вершкове, малина)	14	100
Згідно ТК	Апельсиновий мармелад Паддінгтона (Апельсин, цукор, лимон, агар-агар)	14	100
-	Морозиво крафтове пармезан та полуниця, Файні Льоди	14	230
-	Морозиво крафтове манго без цукру, Файні Льоди	14	230
-	Морозиво крафтове філадельфія з інжиром, Файні Льоди	13	230
-	Морозиво крафтове апельсин з обліпихою, Файні Льоди	13	230
-	Морозиво крафтове лосось з кунжутом, Файні Льоди	13	230
-	Морозиво крафтове манго-маракуя, Файні Льоди	13	230
-	Морозиво крафтове, алкогольне, просеко полуниця м'ята, Файні Льоди	13	230
-	Морозиво крафтове, алкогольне, ваніль з бурбоном, Файні Льоди	13	230
-	Сорбет крафтовий малина, Файні Льоди	13	230

Продовження табл. 3.23

-	Сорбет крафтовий полуниця, Файні Льоди	13	230
-	Сорбет крафтовий ківі, Файні Льоди	13	230
-	Сорбет крафтовий лісова ягода без цукру, Файні Льоди	13	230
	Напої власного виробництва	377	
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 13-Jasmin Chung Hao (Жасмін Чунь Хао)	4	1000
Згідно ТК	Зелений чай Dammann 42-Sencha (Сенча)	4	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 0-Earl Grey	3	1000
Згідно ТК	Чорний чай ароматизований Dammann 3-Jardin Bleu (Блакитний Сад)	3	1000
Згідно ТК	Еспресо	40	30
Згідно ТК	Допіо	30	60
Згідно ТК	Американо	15	120
Згідно ТК	Капучіно	30	180
Згідно ТК	Лате	20	240
Згідно ТК	Лимонад зелене яблуко (Сироп зелене яблуко, сік яблучний, м'ята, яблуко свіже, лимонний фреш, содова)	76	250
Згідно ТК	Лимона манго-маракуя (Пюре манго - маракуя, м'ята, апельсин, содова)	76	250
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад (Сироп грейпфрут, м'ята, апельсин, лимон, лимонний фреш, содова)	76	250
	Кондитерські та хлібобулочні вироби		
-	Хліб пшеничний подовий Жорна	81	120
-	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	80	120
-	Багет пшеничний Жорна	80	120
-	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	61	120
-	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	61	120
-	Хліб житній, органічний Biona Organic	60	120
-	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	60	120
-	Печиво дитяче без додавання цукру з ароматом яблука органічне Biskids	23	120
-	Печиво зі спельти з яблучною начинкою без цукру органічне Belkorn	23	120
-	Печиво міні без додавання цукру з ароматом яблука органічне Belkorn	23	120
-	Печиво шоколадне органічне Belkorn	23	120

Розроблено автором

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану класу люкс на 81 місце (напої)

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л	Кількість пляшок/порцій, шт
Горілка		6/120
Горілка Stoli LIBERATEUKRAINE 1 л 40%, Латвія	1/0,05	2/40
Горілка Smirnoff Червона 40%, Італія	1/0,05	2/40
Горілка Absolut 40% Швеція	1/0,05	2/40
Білі вина		12/60
Вино сухе Chara & Garra Gewürztraminer 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Chara & Garra Sauvignon Blanc 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино напівсухе SASS К. Winery Леанка Королівська 13%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино напівсухе SASS К. Winery Рислінг Італійський 13%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Chardonnay, Vintner's Reserve, Kendall-Jackson, 14,5%, США	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Sauvignon Blanc, Cloudy Bay 13% Нова Зеландія	0,75/0,15	1/5
Вино сухе Santa Margherita Pinot Grigio, 12% Італія	0,75/0,15	1/5
Червоні вина		12/60
Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Merlo Cabernet Sauvignon 13.1%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Cabernet Sauvignon Saperavi Merlot 13.1%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино десертне Shabo Limited Edition Каберне марочне кріплене 16%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon, 14%, США	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Duckhorn Vineyards Napa Valley Merlot 14,5%, США	0,75/0,15	2/10
Вино напівсухе Pinot Noir NV, 13,5% США	0,75/0,15	2/10
Рожеві вина		11/55
Вино сухе Фрумушика-Нова Каберне Совіньйон 12.5%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино напівсухе Chara & Garra Merlot Rose 2024 12-14%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино напівсолодке Chateau Chizay Rose з грейпфрутом 10.5%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Whispering Angel, Rose, Chateau d'Esclans 13% Франція	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Chateau d'Esclans ROCK ANGEL 13%, Франція	0,75/0,15	2/10
Вино сухе Perrin et Fils Miraval Provence Rose 13%, Франція	0,75/0,15	1/5

Продовження табл. 3.24

Шампанське, ігристе вино		9/45
Вино ігристе брют біле Shabo Grand Reserve 13.0%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино ігристе біле брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature 11-13%, Україна	0,75/0,15	2/10
Вино ігристе рожеве брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature Rose 12.3%, Україна	0,75/0,15	2/10
Шампанське брют Moet & Chandon Imperial Brut, 12%, Франція	0,75/0,15	1/5
Шампанське брют Veuve Clicquot Brut, 12%, Франція	0,75/0,15	1/5
Шампанське Bollinger Special Cuvee, 12, Франція	0,75/0,15	1/5
Віскі		6/120
Віскі Jack Daniel's Old No.7, 40% США	1/0,05	2/40
Віскі Jameson Irish Whiskey 40%, Ірландія	1/0,05	2/40
Віскі Chivas Regal 12 років витримки 40%, Велика Британія	1/0,05	2/40
Коньяк		6/120
Коньяк Hennessy VS 4 роки витримки 40%, Франція	1/0,05	2/40
Коньяк Courvoisier VS 40%, Франція	1/0,05	2/40
Коньяк Remy Martin VSOP 40%, Франція	1/0,05	2/40
Лікери		6/120
Лікер Baileys Original 17%, Ірландія	1/0,05	2/40
Лікер Kahlua 16%, США	1/0,05	2/40
Лікер Grand Marnier Cordon Rouge 40%, Франція	1/0,05	2/40
Мінеральні води		184
Мінеральна вода сильногазована VODA UA	0,25	92
Мінеральна вода негазована VODA UA	0,25	92
Соки		44
Сік Rіo Яблучний	0,25	9
Сік Rіo Апельсиновий	0,25	9
Сік Rіo Яблучно-імбирний	0,25	9
Напій Rіo Банан-полуниця	0,25	9
Напій Фруктово-овочевий Rіo Яблуко-буряк	0,25	8
Фруктові води		116
Лимонад апельсиновий Orangeade NaturFrisk	0,25	39
Лимонад сильногазований органічний Cola Cool NaturFrisk	0,25	39
Лимонад органічний Bitterlemon NaturFrisk	0,25	38
Пиво		28
Пиво Wieninger Teisendorfer Hell світле фільтроване	0,5	7
Пиво Wieninger Weissbier Hell світле нефільтроване	0,5	7
Пиво Porter Volynski Browar темне нефільтроване	0,5	7
Пиво Monastere Double CAN темне фільтроване	0,5	7

Розроблено автором

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Виходячи з меню основного закладу ресторанного господарства бутік-готелю категорії 5*, розраховується добова потреба підприємства у сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах за товарними групами, що відображено в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця та дичина	Куряче філе	<i>Охолоджене</i>
	Оленина стейк	<i>Охолоджене</i>
	Печінка куряча	<i>Охолоджене</i>
	Стейк яловичий рибай	<i>Охолоджене</i>
	Філе індички	<i>Охолоджене</i>
	Ягня корейка	<i>Охолоджене</i>
	Язик телячий	<i>Охолоджене</i>
	Яловича вирізка	<i>Охолоджене</i>
	Яловича лопатка	<i>Охолоджене</i>
	Яловичий стейк	<i>Охолоджене</i>
	Яловичий фарш	<i>Охолоджене</i>
Риба та морепродукти	Кальмари	<i>Охолоджене</i>
	Креветки тигрові	<i>Охолоджене</i>
	Лосось філе	<i>Охолоджене</i>
	Мідії	<i>Охолоджене</i>
	М'ясо краба	<i>Охолоджене</i>
	Тунець філе	<i>Охолоджене</i>
	Філе дорадо	<i>Охолоджене</i>
	Форель філе	<i>Охолоджене</i>
М'ясна та рибна гастрономія	Анчоуси	<i>Консервовані</i>
	Бекон	<i>Вакуумований</i>
	Ікра паюсна	<i>Консервована</i>
	Лосось	<i>Слабосолений</i>
	Прошутто	<i>Вакуумований</i>
	Сосиски молочні	<i>Вакуумовані</i>
	Тунець	<i>Консервований</i>
	Шинка	<i>Вакуумована</i>
Молоко, молочні та жирові продукти	Брі	<i>Фасований, в/г</i>
	Вершки 33%	<i>Фасовані</i>
	Вершкове масло	<i>Фасоване, в/г</i>
	Гауда	<i>Фасований, в/г</i>
	Горгонзола	<i>Фасований, в/г</i>
	Грюйер	<i>Фасований, в/г</i>
	Дор-блю	<i>Фасований, в/г</i>
	Йогурт грецький	<i>В банці</i>
	Йогурт класичний без добавок 3.5%	<i>В банці</i>

Продовження табл. 3.25

Молоко, молочні та жирові продукти	Йогурт персиковий 3.5% Вілла Роз	<i>В банці</i>
	Йогурт полуничний 3.5% Вілла Роз	<i>В банці</i>
	Камамбер	<i>Фасований, в/г</i>
	Кокосове молоко	<i>Тетрапак</i>
	Коров'яче молоко 3,5% Вілла Роз	<i>Пляшкове</i>
	Коров'яче молоко безлактозне Вілла Роз	<i>Пляшкове</i>
	Крем-сир «Philadelphia»	<i>Фасований, в/г</i>
	Маскарпоне	<i>Фасований, в/г</i>
	Морозиво крафтове апельсин з обліпихою, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове лосось з кунжутом, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове манго без цукру, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове манго-маракуя, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове пармезан та полуниця, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове філадельфія з інжиром, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове, алкогольне, ваніль з бурбоном, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Морозиво крафтове, алкогольне, просеко полуниця м'ята, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Моцарелла	<i>Фасований, в/г</i>
	Пармезан	<i>Фасований, в/г</i>
	Сир вершковий	<i>Фасований, в/г</i>
	Сир кисломолочний 25% з незбираного молока А2 Вілла Роз	<i>Фасований, в/г</i>
	Сорбет крафтовий ківі, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Сорбет крафтовий лісова ягода без цукру, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Сорбет крафтовий малина, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Сорбет крафтовий полуниця, Файні Льоди	<i>В банці</i>
	Тофу	<i>Фасований, в/г</i>
	Фета	<i>Фасований, в/г</i>
	Чедер	<i>Фасований, в/г</i>
	Яйця курячі	<i>Відбірні, столові</i>
	Яйця перепилині	<i>Відбірні</i>
	Овочі та зелень	Авокадо
Базилік		<i>Свіжий</i>
Баклажан		<i>Свіжий</i>
Броколі		<i>Свіжий</i>
Буряк		<i>Свіжий</i>
Гарбуз		<i>Свіжий</i>
Жовтий кабачок		<i>Свіжий</i>
Зелена цибуля		<i>Свіжий</i>

Продовження табл. 3.25

Овочі та зелень	Імбир	<i>Свіжий</i>
	Кабачок	<i>Свіжий</i>
	Капуста	<i>Свіжий</i>
	Картопля	<i>Свіжий</i>
	Картопля молода	<i>Свіжий</i>
	Квасоля стручкова	<i>Свіжий</i>
	Кінза	<i>Свіжий</i>
	Кріп	<i>Свіжий</i>
	Листя салату	<i>Свіжий</i>
	Мікс салату	<i>Свіжий</i>
	Морква	<i>Свіжий</i>
	Морква бейбі	<i>Свіжий</i>
	Огірок	<i>Свіжий</i>
	Перець болгарський	<i>Свіжий</i>
	Перець чилі	<i>Свіжий</i>
	Петрушка	<i>Свіжий</i>
	Печериці	<i>Свіжий</i>
	Помідор	<i>Свіжий</i>
	Розмарин	<i>Свіжий</i>
	Рукола	<i>Свіжий</i>
	Салат ромен	<i>Свіжий</i>
	Селера	<i>Свіжий</i>
	Томати	<i>Свіжий</i>
	Цибуля ріпчаста	<i>Свіжий</i>
	Цибуля червона	<i>Свіжий</i>
	Часник	<i>Свіжий</i>
	Шампіньйони	<i>Свіжий</i>
Шпинат	<i>Свіжий</i>	
Фрукти та ягоди	Апельсин	<i>Свіжий</i>
	Брусниця	<i>Свіжий</i>
	Виноград	<i>Свіжий</i>
	Диня	<i>Свіжий</i>
	Лайм	<i>Свіжий</i>
	Лимон	<i>Свіжий</i>
	Малина	<i>Свіжий</i>
	Манго	<i>Свіжий</i>
	М'ята	<i>Свіжий</i>
	Полуниця	<i>Свіжий</i>
	Чорниця	<i>Свіжий</i>
	Яблуко	<i>Свіжий</i>
Бакалійні товари	Аніс	<i>Фасований, в/г</i>
	Арабіка	<i>Фасований, в/г</i>
	Винний оцет	<i>Пляшковий</i>
	Вівсяні пластівці	<i>Фасований, в/г</i>
	Волоські горіхи	<i>Фасований, в/г</i>
	Гірчиця	<i>В банці</i>
	Гірчиця діжонська	<i>В банці</i>
	Горошок зелений	<i>Консервований</i>
	Гранола Вишневий бум Gregory Mill	<i>Фасований, в/г</i>

Продовження табл. 3.25

Бакалійні товари	Гранола Мигдаль Gregory Mill	Фасований, в/г
	Гранола Шоколад Кокос Gregory Mill	Фасований, в/г
	Гранола Яблучний пиріг Gregory Mill	Фасований, в/г
	Джем малиновий Дідусеві ягоди	Стіки порційні
	Джем полуничний Дідусеві ягоди	Стіки порційні
	Джем смородиновий Дідусеві ягоди	Стіки порційні
	Джем чорничний Дідусеві ягоди	Стіки порційні
	Зелений чай Dammann 13-Jasmin Chung Hao (Жасмін Чунь Хао)	Листовий, фасований, в/г
	Зелений чай Dammann 42-Sencha (Сенча)	Листовий, фасований, в/г
	Зелений чай Жасмин Dammann	Пакетований
	Зелений чай Сенча Dammann	Пакетований
	Каперси	Консервовані
	Кетчуп	Пакетований
	Корнішони	Консервовані
	Кукурудза	Консервована
	Лавровий лист	Сушений
	Лимонний сік	Пляшковий
	Локшина яєчна	Фасований, в/г
	Мед	В банці
	Нут	Фасований, в/г
	Огірок	Маринований
	Оливкова олія	Пляшкова
	Панірувальні сухарі	Фасований, в/г
	Пюре манго-маракуя	Фасований, в/г
	Сироп Грейпфрут	Пляшковий
	Сироп зелене яблуко	Пляшковий
	Соевий соус	Пляшковий
	Соняшникова олія	Пляшковий
	Соус соєвий	Пляшковий
	Соус хойсін	Пляшковий
	Спагетті	Фасований, в/г
	Тахіні	Фасований, в/г
	Тісто філло	Фасований, в/г
Томатна паста	Пакетований	
Чорний чай Darjeeling Dammann	Пакетований	
Чорний чай ароматизований Dammann 0-Earl Grey	Листовий, фасований, в/г	
Чорний чай ароматизований Dammann 3-Jardin Bleu (Блакитний Сад)	Листовий, фасований, в/г	
Чорний чай Ерл Грей Ін Зен Dammann	Пакетований	
Сухі та сипкі продукти	Рис жасминовий	Фасований, в/г
	Борошно пшеничне	Фасований, в/г
	Розпушувач	Фасований, в/г
	Цукор	Фасований, в/г
	Ваніль	Фасований, в/г
	Желатин	Фасований, в/г
	Сіль	Фасований, в/г

Продовження табл. 3.25

Сухі та сипкі продукти	Чорний перець	<i>Фасований, в/г</i>
	Сіль морська	<i>Фасований, в/г</i>
	Крохмаль кукурудзяний	<i>Фасований, в/г</i>
	Куркума	<i>Фасований, в/г</i>
	Коріандр	<i>Фасований, в/г</i>
	Кумин	<i>Фасований, в/г</i>
	Кориця	<i>Фасований, в/г</i>
	Карі	<i>Фасований, в/г</i>
	Тим'ян	<i>Фасований, в/г</i>
	Дріжджі сухі	<i>Фасований, в/г</i>
	Часник сушений	<i>Фасований, в/г</i>
	Агар-агар	<i>Фасований, в/г</i>
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб тостовий	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Хліб пшеничний подовий Жорна	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Хліб пшеничний з морською сіллю Жорна	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Багет пшеничний Жорна	<i>Свіжий, фасований</i>
	Хліб житній з гарбузовим насінням, органічний Biona Organic	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Хліб житній з чіа та льону, органічний Biona Organic	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Хліб житній, органічний Biona Organic	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Хліб житній з насінням соняшника, органічний Biona Organic	<i>Свіжий, нарізний</i>
	Печиво дитяче без додавання цукру з ароматом яблука органічне Biskids	<i>Фасоване, в/г</i>
	Печиво зі спельти з яблучною начинкою без цукру органічне Belkorn	<i>Фасоване, в/г</i>
	Печиво міні без додавання цукру з ароматом яблука органічне Belkorn	<i>Фасоване, в/г</i>
	Печиво шоколадне органічне Belkorn	<i>Фасоване, в/г</i>
	Лаваш	<i>Фасоване, в/г</i>
	Чіабата	<i>Свіжий, фасований</i>
	Піта	<i>Свіжий, фасований</i>
Напої алкогольні	Горілка Stoli LIBERATEUKRAINE 1 л 40%, Латвія	<i>Пляшкове</i>
	Горілка Smirnoff Червона 40%, Італія	<i>Пляшкове</i>
	Горілка Absolut 40% Швеція	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Chara & Garra Gewürztraminer 2024 12-14%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Chara & Garra Sauvignon Blanc 2024 12-14%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино напівсухе SASS K. Winery Леанка Королівська 13%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино напівсухе SASS K. Winery Рислінг Італійський 13%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Chardonnay, Vintner's Reserve, Kendall-Jackson, 14,5%, США	<i>Пляшкове</i>

Продовження табл. 3.25

Напої алкогольні	Вино сухе Sauvignon Blanc, Cloudy Bay 13% Нова Зеландія	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Santa Margherita Pinot Grigio, 12% Італія	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Merlo Cabernet Sauvignon 13.1%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе 46 Parallel Grand Admiral Cabernet Sauvignon Saperavi Merlot 13.1%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино десертне Shabo Limited Edition Каберне марочне кріплене 16%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Silver Oak Alexander Valley Cabernet Sauvignon, 14%, США	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Duckhorn Vineyards Napa Valley Merlot 14,5%, США	<i>Пляшкове</i>
	Вино напівсухе Pinot Noir NV, 13,5% США	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Фрумушика-Нова Каберне Совіньйон 12.5%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино напівсухе Chara & Garra Merlot Rose 2024 12-14%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино напівсолодке Chateau Chizay Rose з грейпфрутом 10.5%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Whispering Angel, Rose, Chateau d'Esclans 13% Франція	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Chateau d'Esclans ROCK ANGEL 13%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Вино сухе Perrin et Fils Miraval Provence Rose 13%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Вино ігристе брют біле Shabo Grand Reserve 13.0%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино ігристе біле брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature 11-13%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Вино ігристе рожеве брют 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature Rose 12.3%, Україна	<i>Пляшкове</i>
	Шампанське брют Moet & Chandon Imperial Brut, 12%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Шампанське брют Veuve Clicquot Brut, 12%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Шампанське Bollinger Special Cuvee, 12, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Віскі Jack Daniel's Old No.7, 40% США	<i>Пляшкове</i>
	Віскі Jameson Irish Whiskey 40%, Ірландія	<i>Пляшкове</i>

Продовження табл. 3.25

Напої алкогольні	Bіскі Chivas Regal 12 років витримки 40%, Велика Британія	<i>Пляшкове</i>
	Коньяк Hennessy VS 4 роки витримки 40%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Коньяк Courvoisier VS 40%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Коньяк Remy Martin VSOP 40%, Франція	<i>Пляшкове</i>
	Лікер Baileys Original 17%, Ірландія	<i>Пляшкове</i>
	Лікер Kahlua 16%, США	<i>Пляшкове</i>
	Лікер Grand Marnier Cordon Rouge 40%, Франція	<i>Пляшкове</i>
Напої слабоалкогольні та безалкогольні	Сік Rio Яблучний	<i>Пляшкове</i>
	Сік Rio Апельсиновий	<i>Пляшкове</i>
	Сік Rio Яблучно-імбирний	<i>Пляшкове</i>
	Напій Rio Банан-полуниця	<i>Пляшкове</i>
	Напій Фруктово-овочевий Rio Яблуко-буряк	<i>Пляшкове</i>
	Мінеральна вода сильногазована VODA UA	<i>Пляшкове</i>
	Мінеральна вода негазована VODA UA	<i>Пляшкове</i>
	Лимонад сильногазований Sprite	<i>Пляшкове</i>
	Лимонад апельсиновий Orangeade NaturFrisk	<i>Пляшкове</i>
	Лимонад сильногазований органічний Cola Cool NaturFrisk	<i>Пляшкове</i>
	Лимонад органічний Bitterlemon NaturFrisk	<i>Пляшкове</i>
	Пиво Wieninger Teisendorfer Hell світле фільтроване	<i>Пляшкове</i>
	Пиво Wieninger Weissbier Hell світле нефільтроване	<i>Пляшкове</i>
	Пиво Porter Volynski Browar темне нефільтроване	<i>Пляшкове</i>
	Пиво Monastere Double CAN темне фільтроване	<i>Пляшкове</i>

Розроблено автором

На рисунку 3.2 представлена структурно-технологічна схема організації виробничих процесів ресторану, що забезпечує ефективне функціонування закладу.

З неї випливає, що закуплена сировина спочатку потрапляє до зони розвантаження, поруч з якою розташоване приміщення комірника, відповідального за приймання товарів. Далі продукти розподіляються по відповідних складських приміщеннях: холодильні камери (для м'яса та риби, молочних продуктів,

гастрономії, фруктів, овочів, зелені та напоїв) та неохолоджувані комори (для сухих продуктів, овочів, коренеплодів, бакалії та напоїв). Поруч із ними розміщена комора для зберігання тари й інвентарю, а також склад матеріально-технічних ресурсів.

Після цього сировина надходить у виробничі приміщення закладу. Напівфабрикати та продукти, що не потребують механічної обробки, безпосередньо направляються до доготівельних цехів — гарячого або холодного. Сировина, що вимагає попередньої обробки, спершу потрапляє до заготівельних цехів (м'ясо-рибного чи овочевого), після чого вже підготовлені інгредієнти транспортуються у доготівельні.

Використаний під час приготування посуд передається до мийної кухонного посуду. Готові страви подаються через роздавальну, звідки офіціанти їх забирають і доставляють гостям до обідньої зали. Посуд для сервірування, а також прибори для відвідувачів видаються з сервізної. Поруч із роздавальною також передбачено приміщення для нарізання хліба. Використаний столовий посуд та прибори офіціанти відносять до відповідної мийної.

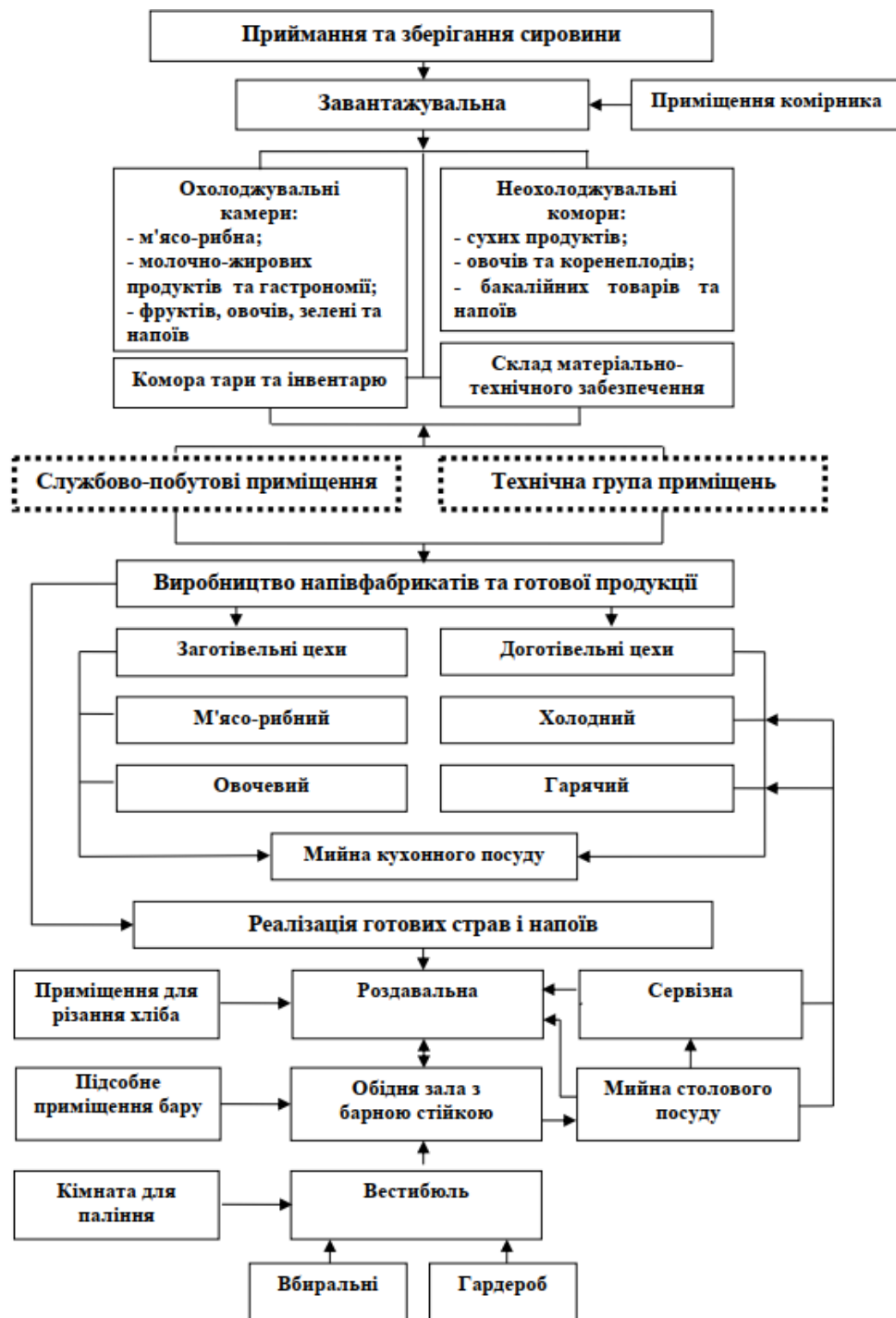


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану в засобі розміщення

Джерело [17]

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства

При організації обслуговування за видом обслуговування «шведський стіл», офіціанти першочергово готують лінію роздачі для прийому гостей: накривають

столи скатертинами, розміщують серветниці зі спецівницями, налаштовують та підігрівають марміти, розставляють потрібний посуд і столові прибори. До того ж, приводять до готовності кавоварки та електросамовари.

Після того, як зал повністю підготовлений, офіціанти зустрічають відвідувачів, обслуговують на лінії роздачі, контролюють наявність їжі, за необхідності надають консультації щодо вибору та допомагають з порціонуванням страв.

Коли робота шведського столу завершена, офіціанти збирають залишки їжі для списання, очищають обладнання й використаний посуд, міняють скатертини, заповнюють спецівниці та серветниці.

На рисунку 3.3 зображено процес реалізації готової продукції при обслуговуванні за типом «шведський стіл»

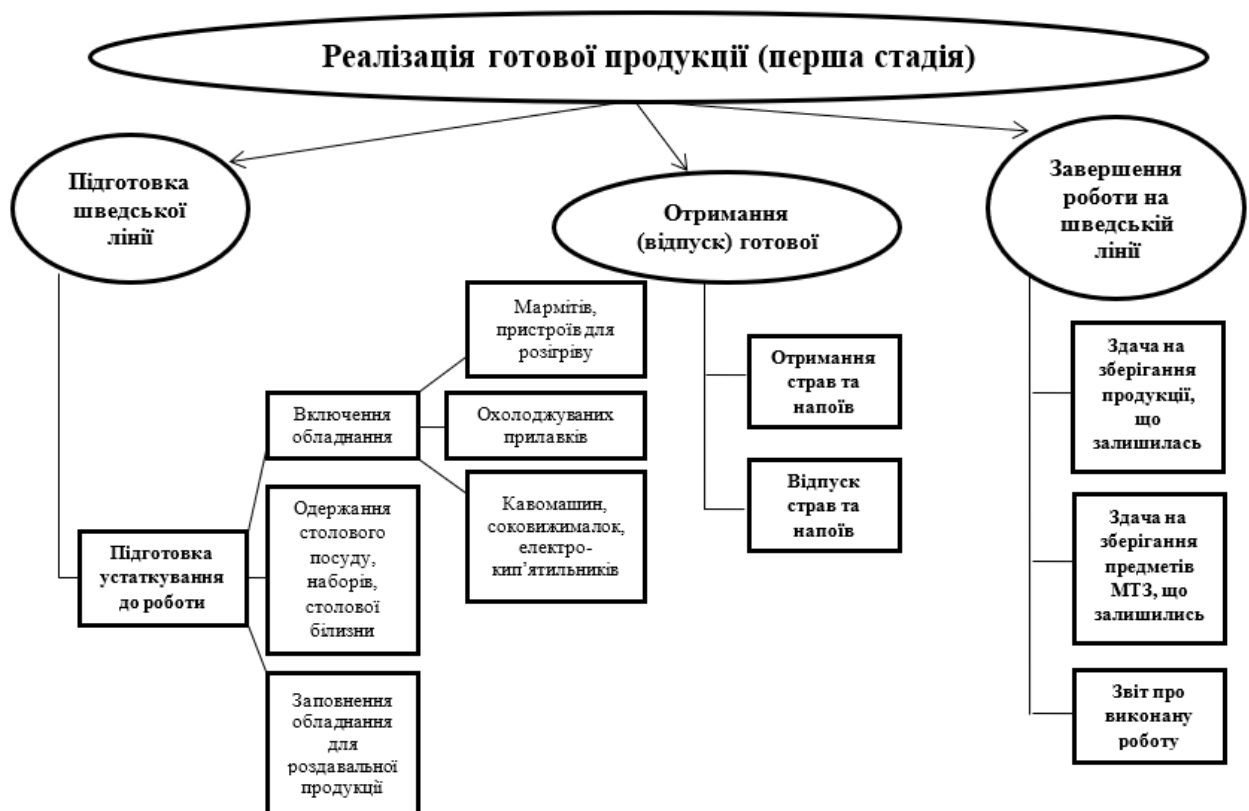




Рис. 3.3 - Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -шведській стил): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Розроблено автором

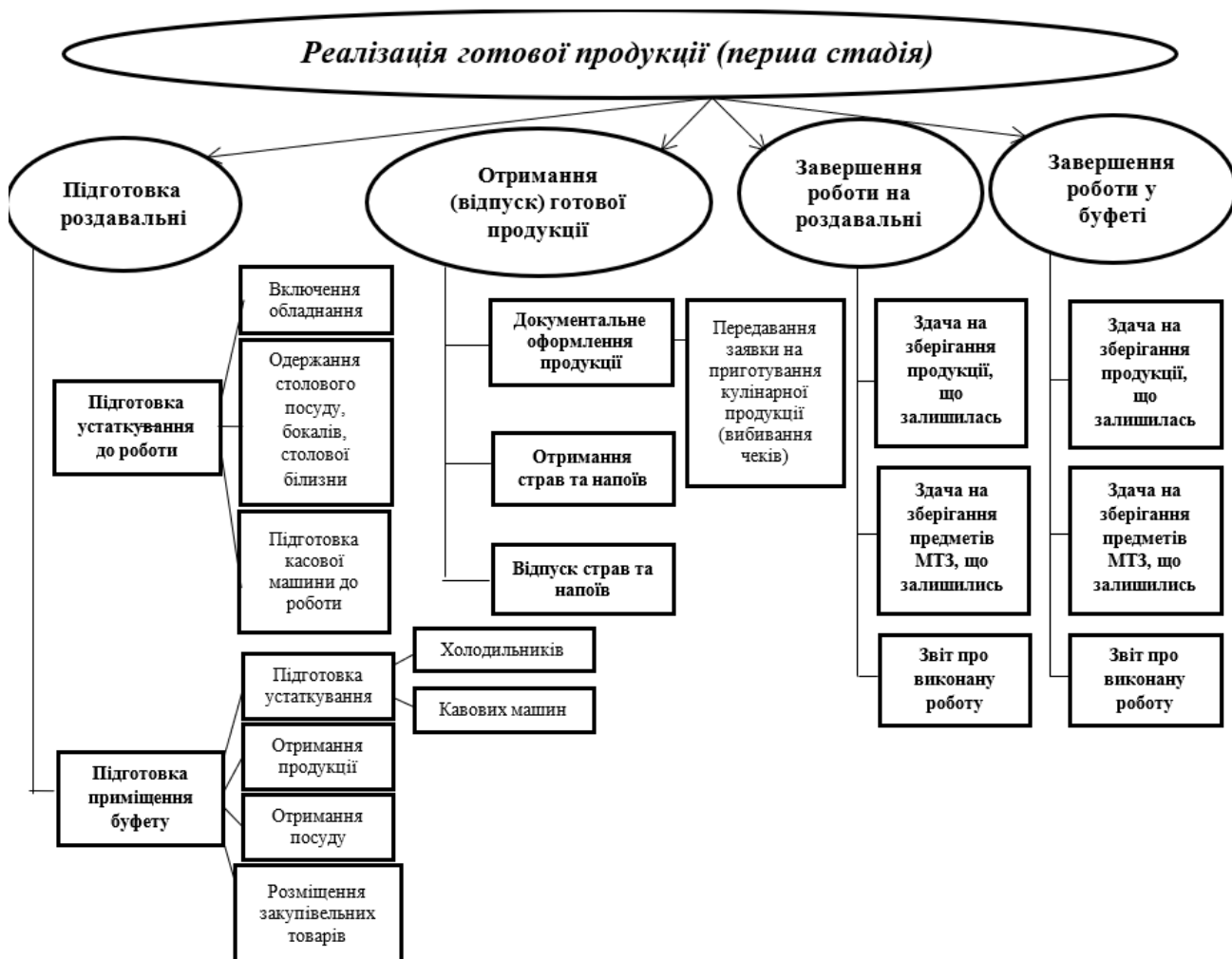
Обслуговування за системою «А la carte» розпочинається після завершення сніданку. Для цього обідню залу повторно прибирають після попередніх гостей, готують до роботи касовий апарат, організують діяльність роздавальної та приводять у порядок приміщення буфету.

Специфікою обслуговування «А la carte» є його найбільша поширеність у ресторанах, оскільки цей формат найкраще враховує індивідуальні побажання відвідувачів. Водночас він вважається одним із найбільш трудомістких серед інших видів обслуговування.

Процес обслуговування починається із зустрічі гостя хостесом, який супроводжує його до столика. Протягом двох хвилин закріплений за столиком офіціант приносить меню вільного вибору страв і, за необхідності, надає рекомендації. Після того як відвідувач визначається із замовленням, офіціант оформлює його через касовий апарат і передає у виробничі цехи, де здійснюється порціонування та оформлення страв. Коли страва готова, офіціант отримує сигнал, забирає її з роздавальної та подає гостю. У процесі обслуговування він стежить за чистотою столу й за потреби прибирає використаний посуд.

Коли гість закінчує трапезу та бажає розрахуватися, офіціант подає рахунок у спеціальній книжці, після чого гість сам обирає зручний спосіб оплати. Після виходу відвідувача офіціант прибирає стіл і проводить попереднє сервірування для наступних гостей.

Схему організації обслуговування в ресторані, наведено на рисунку 3.4.



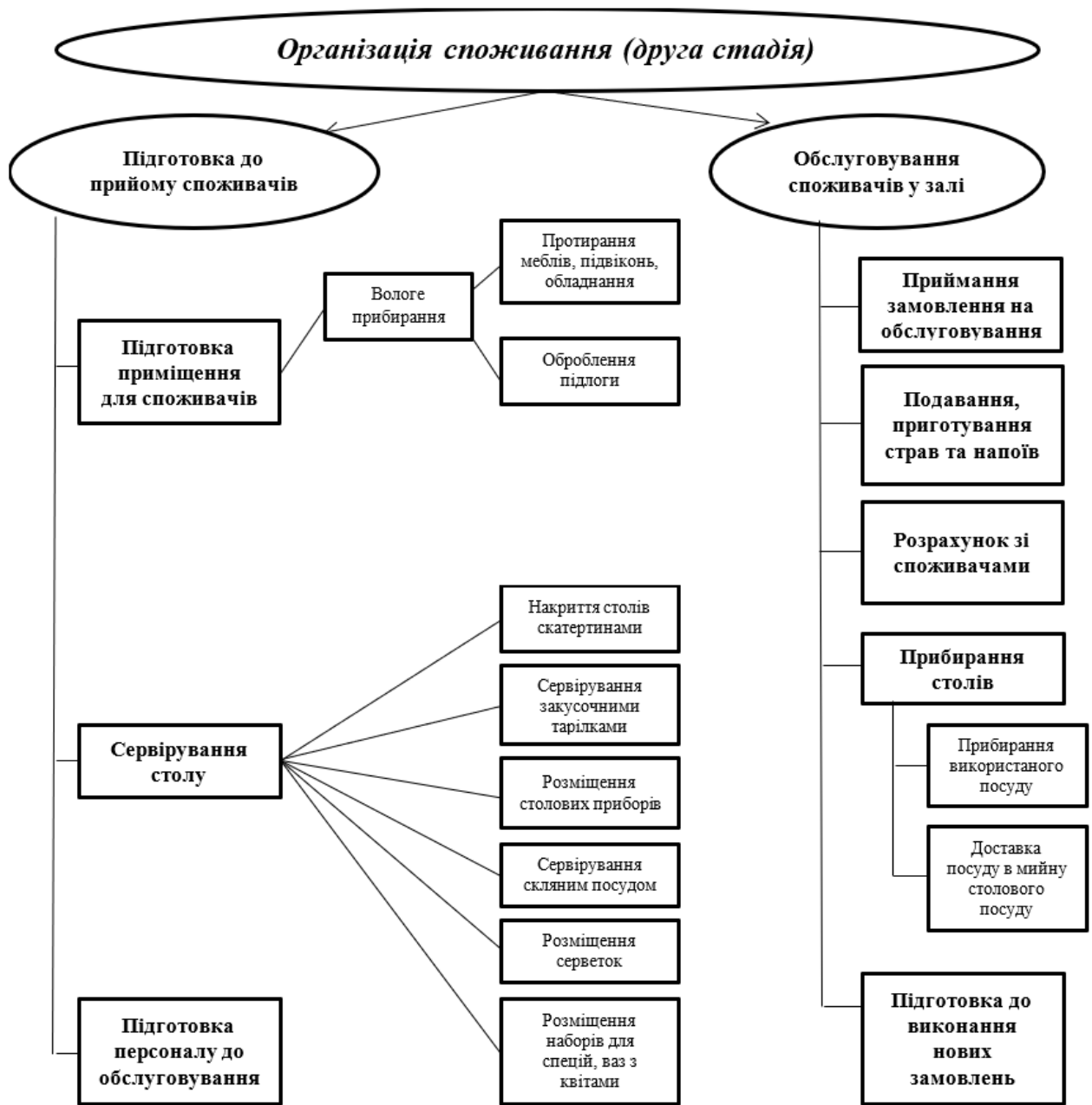


Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані (вид обслуговування -«а ля карт»): а – реалізація готової продукції; б – організація споживання

Розроблено автором

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва закладу ресторанного господарства та вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди» визначено склад і площі приміщень основного ресторану на 81 місце (табл. 3.26).

Таблиця 3.26 – Склад і площа приміщень ресторану на 81 місце

№ з/п	Приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	25
2	Вбиральня чоловіча	6
3	Вбиральня жіноча	6
4	Вбиральня для маломобільних груп населення	8
5	Обідня зала ресторану з баром	146
Разом для відвідувачів		191
Виробничі		
6	Гарячий цех	34
7	Холодний цех	32
8	М'ясо-рибний цех	30
9	Овочевий цех	28
10	Приміщення для нарізання хліба	6
12	Підсобне приміщення бару	6
13	Приміщення завідуючого виробництвом	12
14	Мийна кухонного посуду	9
15	Мийна столового посуду	9
16	Сервізна	6
17	Мийна і комора тари	4
18	Роздавальня	10
Разом виробничі		186
Складські		
19	Завантажувальна	9
20	Приміщення комірника	12
21	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	12
22	Молочно-жирових продуктів охолоджувальна камера та гастрономії	12
23	Оіхолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	12
24	Неохолоджувальна кморо сухих продуктів	10
25	Комора овочів та коренеплодів	10
26	Бакалійних товарів та напоїв	10
27	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
Разом складські		96
Службово-побутові приміщення		
28	Бухгалтерія	6
29	Кабінет менеджера	9
30	Вбиральня персоналу	9
31	Чоловіча вбиральня з душовою	9
32	Жіноча вбиральня з душовою	9
33	Білизняна	6
34	Комора прибирального інвентарю	6
Разом службово-побутові:		54
Технічні приміщення		
39	Електрощитова	7
40	Теплопункт	12
41	Венткамера припливна	24
42	Венткамера витяжна	6
Разом технічні приміщення		49
Корисна площа закладу		576

Розроблено автором

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До складу приміщень культурно-дозвільного призначення передбачено конференц-зал площею 30 м², кінозал та пункт прокату пляжного інвентарю. Конференц-зал розташовуватиметься на першому поверсі butik-готелю готелю категорії 5* та буде обладнаний зручними стільцями для відвідувачів і столом. Також передбачено використання проєктора з екраном для проведення презентацій та інших заходів.

Кінозал забезпечуватиме організацію перегляду фільмів та відеоматеріалів для гостей готелю, а пункт прокату пляжного інвентарю дозволить відпочивальникам користуватися необхідним обладнанням для дозвілля на узбережжі.

Для кінозалу є доцільним розрахувати корисну площу приміщень.

Таблиця 3.27 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі кінозалу

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<i>Глядацька зала</i>				
Крісла для сидіння	PRINCE VIP	30	620*840*1100	15,62
Екран	2E 0169120ALR	1	2660*1500	-
Тилова акустична система	MT-Power PERFORMANCE Black	2	180*189*260	0,06
Фронтальна акустична система	MT-Power PERFORMANCE Black	2	200*189*1050	0,08
Сапбуфери	MT-Power PERFORMANCE Black	2	380*370*370	0,28
Всього				16,04
<i>Проекційна кімната</i>				
Центральний канал акустичної системи	MT-Power PERFORMANCE Black	1	260*189*180	-
Стіл	Kabinet	1	1950*1500*790	2,93
Крісло офісне	Bonro	1	470*490*990	0,23
Кінопроєктор	LKRL-A002	1	500*360*400	0,18
Всього				3,34
<i>Вестибюль</i>				
Диван	Delavega (інд. Зам.)	2	1800*600*800	2,16
Всього				2,16

Продовження табл. 3.27

<u>Технічне приміщення</u>				
Стелаж	Smartzone	2	800*300*2000	0,48
Всього				0,48
<u>Вбиральня чоловіча</u>				
Унітаз	Cersanit	1	360*520*375	0,19
Пісуар	Cersanit	1	340*295*565	0,1
Сміттева урна	Rixo Maggio	2	345*225*410	0,16
Умивальник	Cersanit	2	600*950*600	1,14
Всього				1,59
<u>Вбиральня жіноча</u>				
Унітаз	Cersanit	2	360*520*375	0,38
Сміттева урна	Rixo Maggio	2	345*225*410	0,16
Умивальник	Cersanit	2	600*950*600	1,14
Всього				1,68

Розроблено автором

У таблиці 3.28 представлено розраховані площі приміщень для кінозалу.

Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень кінозалу

Приміщення	Площа приміщень, м²
Глядацька зала	53,46
Проекційна кімната	11,13
Вестибюль	7,2
Технічне приміщення	1,6
Вбиральня чоловіча	5,3
Вбиральня жіноча	5,6
Всього	84,29

Розроблено автором

Оскільки окрім кінозалу буде ще розміщено конференц-зал та пункт прокату пляжного інвентарю, усі приміщення культурно-дозвільного призначення будуть зведені у таблиці 3.29.

Таблиця 3.29 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Конференц-зал	30	Оснащений зручними стільцями та столом, обладнаний проектором і екраном для проведення ділових заходів.
2	Кінозал	84,29	Передбачені м'які крісла на 30 місць, сучасна акустична система та мультимедійне обладнання для перегляду фільмів.
3	Пункт прокату пляжного інвентарю	15	Обладнаний стелажми та шафами для зберігання спорядження, надає в оренду парасольки, лежачки, надувні матраци та інший інвентар.

Розроблено автором

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення будуть розміщені на другому поверсі бутік-готелю 5*. До них входитимуть:

Кабінет генерального директора з приймальною – 20 м²;

Кабінет виконавчого директора – 12 м²;

Бухгалтерія (кабінет головного бухгалтера, кабінет бухгалтерів та каса) – 34 м²;

Відділ кадрів (з кабінетом менеджера) – 25 м²;

Відділ маркетингу – 25 м²; Кабінет менеджера з продажів – 10 м²;

Архів – 12 м²;

Приміщення для працівників – 15 м²;

Санвузли для персоналу – 12 м².

До господарських приміщень, розташованих на підземному поверсі, передбачено включити:

Білизняна – 20 м²;

Пральня – 40 м²;

Хімчистка – 25 м²;

Склад прибирального інвентарю – 8 м²;

Матеріально-технічний склад – 30 м²;

Склад меблів – 25 м²;

Склад пляжного інвентарю – 15 м²;

Ремонтна майстерня – 12 м²;

Кімната для персоналу з гардеробом – 18 м².

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після розрахунку площі кожного приміщення готельного комплексу підсумовані дані подаються у табл. 3.30.

**Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень butik-готелю категорії 5* на
50 номерів**

Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
Група А – житлові групи приміщень	
Група А/1 – житлові номери	
Президентський номер	1*88,27
Апартамент	1*70,43
Люкс	1*57,73
Напівлюкс	12*47,99
Номер стандарт одномісний	15*29
Номер стандарт двомісний з двоспальним ліжком	7*34,83
Номер стандарт двомісний з двома односпальними ліжками	8*36,07
Номери для маломобільних груп населення	5*45
Всього	1984,68
Група А/2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12,03
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	11,27
Приміщення для чищення взуття	12,03
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол персоналу	5,5
Всього	96,83
Всього на 3 поверхах	290,49
Разом по групі А	
	2275,17
Група Б – приміщення громадського призначення	
Група Б/1 – приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	105
Бюро прийому і реєстрації	13,4
Кімната чергового адміністратора	16
Консьерж сервіс	10
Сейфова	6
Швейцарська зона	4
Місце для багажних візків	3
Камера схову	8,74
Гардероб	3
Пост охорони	13,83
Санвузол чоловічий	5,3
Вбиральня жіноча	5,6
Вбиральня службова	2,97
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,32
Всього	199,16
Група Б/2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	576
Лобі-бар	25
Їдальня для персоналу	60
Всього	661
Група Б/3 – приміщення культурно-дозвільного призначення	

Продовження табл. 3.30

Конференц-зал	30
Кінозал	84,29
Пункт прокату пляжного інвентарю	15
Всього	129,29
Разом по групі Б	989,45
Група В	
Група В/1 – адміністративна група приміщень	
Кабінет генерального директора з приймальною	20
Кабінет виконавчого директора	12
Бухгалтерія (кабінет головного бухгалтера, бухгалтерів, каса)	34
Відділ кадрів (з кабінетом менеджера)	25
Відділ маркетингу	25
Кабінет менеджера з продажів	10
Архів	12
Приміщення для працівників	15
Санвузли для персоналу	12
Всього	165
Група В/2 – господарсько-виробничі приміщення	
Білизняна	20
Пральня	40
Хімчистка	25
Склад прибирального інвентарю	8
Матеріально-технічний склад	30
Склад меблів	25
Склад пляжного інвентарю	15
Ремонтна майстерня	12
Кімната для персоналу з гардеробом	18
Всього	193
Група В/3 – захисні споруди цивільного захисту	
Укриття	85*1,2=333,6
Всього	333,6
Разом по групі В	691,6
Корисна площа готельного підприємства, S_{кор}	3956,22

Розроблено автором

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} * K_1 = 3956,22 * 1,25 = 4945,28 \text{ м}^2$$

Подальше коригування проводиться для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо).

Таким чином визначається загальна площа готелю:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2 = 4889,91 * 1,03 = 5093,64 \text{ м}^2$$

Проектований засіб розміщення передбачає 5 поверхів. Передбачається один підземний (для господарських приміщень та укриття), один для приймально-вестибюльної групи приміщень, закладів ресторанного господарства, тощо, другий - службово-побутовий та три житлові. Конфігурація будівлі – прямокутна.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Бутік-готель буде розташований у Дніпровському районі міста Києва, на березі річки Дніпро, за 800 метрів від Броварського проспекту, уздовж якого проходить лінія метрополітену.

Рельєф ділянки забудови спокійний, із незначним ухилом у напрямку річки, що не створює труднощів під час проектування та будівництва. Ґрунти на території представлені намівними суглинками з незначним вмістом піску, характерними для прибережної зони. Глибина промерзання ґрунту становить близько 90 см при середній зимовій температурі $-9\dots-10$ °С.

Територія земельної ділянки облаштована відповідно до вимог сучасного містобудівного планування. На ній передбачено розміщення основної будівлі готелю.

На території створюються зручні під'їзні шляхи — як для громадського, так і для службового транспорту. Основний під'їзд до готелю матиме асфальтобетонне покриття, а пішохідні доріжки вимощуватимуться декоративною тротуарною плиткою.

Для гостей передбачено відкриту автостоянку на 15 місць, а також закрита парковка на 15 місць для персоналу.

У ландшафтному дизайні перевага надаватиметься місцевим видам дерев і кущів — вербі, березі, барбарису та декоративним злаковим. У центральній частині ділянки буде розміщено садово-паркову зону з прогулянковими алеями, лавками й освітленням

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання готелю будуть застосовані сталеві оцинковані труби, які традиційно використовуються в будівництві завдяки своїй міцності та здатності витримувати високий тиск і температуру.

Характеристики сталевих труб:

Матеріал – вуглецева сталь з антикорозійним покриттям;

Робочий тиск – до 2,5–3,0 МПа;

Температурний діапазон експлуатації – від -20°C до +130°C;

Висока механічна міцність, стійкість до гідрударів;

Термін служби – до 25–30 років (при правильному антикорозійному захисті).

Недоліком сталевих труб є схильність до корозії при тривалому контакті з водою, однак оцинковане покриття дозволяє значно подовжити строк експлуатації.

Система водопостачання готелю поділятиметься на: систему холодного водопостачання (централізоване підключення до зовнішніх міських мереж); систему гарячого водопостачання, що працюватиме від центрального водонагрівача, розташованого в технічному приміщенні готелю; циркуляційні трубопроводи, що забезпечуватимуть постійну наявність гарячої води у всіх точках водорозбору.

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від електричного бойлера, встановленого в окремому теплотехнічному приміщенні на цокольному поверсі. Нагрівач розрахований на забезпечення потреб як готельних номерів, так і ресторанного комплексу. Для ввідів будуть використані сталеві труби, прокладені з нахилом 0,003...0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, встановлений на трубопроводі між двома засувками для можливості технічного обслуговування та ремонту.

Трубопровід внутрішніх мереж буде прокладений прихованим способом у стінах і каналах, що забезпечить естетичність та зручність експлуатації. Для ізоляції від конденсату та тепловтрат буде використано спеціальні теплоізоляційні матеріали.

У ключових точках системи передбачено встановлення запірної арматури для оперативного відключення окремих ділянок у разі аварій чи ремонтних робіт.

Добові витрати води для основних споживачів бутік-готелю розподіляються таким чином:

Готель (номерний фонд), розрахований на 85 мешканців, споживає 19,55 м³ води на добу, з яких 11,90 м³ становить гаряча вода.

Ресторан, що має 81 посадкове місце, споживає 24,70 м³ води на добу, з яких 8,23 м³ використовується як гаряча.

Полив зелених насаджень на площі 4675 м² потребує 11,08 м³ води на добу.

Загальні річні витрати води для всіх споживачів становлять 23 510,28 м³.

Каналізація призначена для збору та відведення виробничих, господарсько-побутових і дощових стоків, а також для попереднього очищення виробничих стоків перед їх скиданням у міську каналізацію.

Для внутрішньої та зовнішньої каналізації готелю обрано пластикові каналізаційні труби (поліпропіленові та ПВХ). Пластикові труби забезпечують довговічність, корозійну стійкість, легкість монтажу та економічність, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 та ДБН В.2.5-75:2013.

Для внутрішніх систем каналізації використовуватимуться труби діаметром:

50 мм – для мийок, умивальників, душових;

100 мм – для унітазів та стояків.

Для зовнішньої каналізації – труби діаметром 150–300 мм, прокладені з урахуванням мінімальної глибини промерзання ґрунту та нахилу 0,02–0,03, що забезпечує самопливний рух стоків.

Система каналізації громадських, виробничих та господарських приміщень проектується окремо від житлової частини готелю, із самостійними випусками. У шахтах будуть встановлені стояки, що проходять через усі поверхи.

Для зниження шуму передбачено використання шумозахисних труб або шумоізоляційних матеріалів. Для виробничих стоків ресторану, та інших функціональних приміщень передбачено установку жироловлівачів, мулоловлювачів та систем біологічного очищення, що забезпечує відповідність нормам перед скиданням у міську каналізацію.

Вибір пластикових труб зумовлений: високою хімічною стійкістю та термостійкістю до +95°C; відсутністю корозії та легкістю обслуговування;

можливістю монтажу без значних трудовитрат; відповідністю сучасним санітарно-технічним вимогам ДБН.

Система опалення в готелі буде спроектована у відповідності до вимог нормативних документів. Для розрахунку теплових витрат на опалення визначимо будівельний об'єм будівлі:

$$V = 1018,73 \times (5 \times 3 + 5 \times 1,5 + 0,5) = 23430,79 \text{ м}^3$$

Теплове навантаження на опалення:

$$Q_{\text{омах}} = 23430,79 \times 0,32 \times (22 - (-22)) \times 1,13 \times 10^{-6} = 0,37 \text{ Гкал/год}$$

Річні витрати теплової енергії на опалення:

$$Q_o = 0,37 * (22 - 8) / (18 - (-22)) * 24 * 176 = 495,42 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря припливної вентиляції:

$$V_{\text{п}} = 23430,79 \times 2 = 46861,58 \text{ м}^3$$

Теплове навантаження на опалення вентиляції:

$$Q_{\text{вмах}} = 46861,58 \times 0,56 \times (22 - (-22)) \times 1,13 \times 10^{-6} = 1,30 \text{ Гкал/год}$$

Річні витрати теплової енергії на опалення вентиляції:

$$Q_{\text{в}} = 1,30 * (22 - 8) / (18 - (-22)) * 24 * 176 = 1921,92 \text{ Гкал}$$

Річні витрати теплової енергії:

$$Q_{\text{м}} 1921,92 + 495,42 = 2417,34 \text{ Гкал}$$

Для забезпечення комфортного перебування гостей у готелі буде впроваджено водяну систему опалення закритого типу, спроектовану відповідно до вимог діючих нормативних документів. Джерелом тепла стане індивідуальний тепловий пункт на основі газового конденсаційного котла Buderus Logamax plus GB122i-24 KD H, що дозволяє забезпечити автономне теплопостачання та точне регулювання температури в різних зонах готелю.

Для рівномірного розподілу тепла в житлових кімнатах передбачено встановлення панельних сталевих радіаторів, які забезпечують швидкий прогрів і стабільну температуру, а у холах, санвузлах та громадських зонах використовується тепла підлога, що підвищує рівень комфорту та дозволяє уникати дискомфорту від перепадів температури.

Для ефективного управління температурним режимом у кожному приміщенні система обладнана терморегуляторами, які дозволяють автоматично підтримувати оптимальні параметри мікроклімату.

Таблиця 4.1 – Розрахунок потреб вентиляції готелю

№	Найменування приміщення (готелю, ресторану)	V _п , м ³	Кратність К, 1/год		Витрата	
			К _п	К _в	L _п	L _в
1	Вестибюль	315,00	2	2	630	630
2	Житлові номери ***** 85 місць	255,00	50 м ³ /год		0	12750
3	Санвузол чол	15,90	0	10	0	159
4	Вбиральня жіноча	16,80	0	10	0	168
5	Вбиральня службова	8,91	0	10	0	89,1
6	Вбиральня для маломобільних груп населення	6,96	0	10	0	69,6
7	Обідня зала, роздавальна, естрада, танцмайданчик	474,00	4	4	1896	1896
8	Аванзал, хол, вестибюль з гардеробом	75,00	2	0	150	0
9	Туалети, кімнати для паління	114,00	0	10	0	1140
10	Цехи гарячий і кондитерський	96,00	5	6	480	576
11	Інші цехи	306,00	3	4	918	1224
12	Мийні	54,00	4	6	216	324
13	Кабінет завідуючого виробництвом	36,00	2	0	72	0
14	Сервізна	18,00	1	1	18	18
15	Адміністративні і службові приміщення, радіовузол	72,00	1	1	72	72
16	Білизняна	18,00	2	2	36	36
17	Комори сухих і бутильованих продуктів, інвентарю	87,00	0	1	0	87
18	Комори овочів, солінь, тари	30,00	0	2	0	60
19	Завантажувальна, експедиція	27,00	3	0	81	0
20	Охолоджувальні камери для овочів	36,00	0,17	0,17	6,12	6,12
	Всього				17325,1	19304,8

Розроблено автором

При проектуванні системи вентиляції для готелю необхідно враховувати комплекс санітарно-гігієнічних та технічних вимог.

Для номерного фонду та загальних приміщень доцільно використовувати припливно-витяжну вентиляцію з механічним спонуканням і рекуперацією тепла.

Для реалізації таких параметрів слід встановити модульні припливні блоки АНУ, наприклад, серії Geniox або VTS. Модульна конструкція дозволяє забезпечити надійність та резервування, а рекуператор із ефективністю $\geq 75\%$ зменшує енергоспоживання на підігрів припливного повітря. Повітря фільтрується багатоступенево (G4 + F7), при необхідності можлива установка НЕРА-фільтрів для підвищеної чистоти повітря.

Санвузли, кімнати та допоміжні приміщення оснащуються локальними витяжними вентиляторами з механічним спонуканням.

Для забезпечення безперервного видалення вологи та неприємних запахів необхідно підібрати вентилятори, які відповідають витраті повітря кожного приміщення.

Для ресторану передбачено потужну витяжну систему над технологічним обладнанням. Витяжка кухні виконується окремим контуром без рекуператора, з використанням дахових вентиляторів і нержавіючих повітропроводів, що відповідає вимогам санітарних норм та протипожежної безпеки.

$$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5, \text{ Вт}$$

Q_1 – надходження від сонячної радіації, розраховується площею приміщення помноженою на висоту, та на 35 Вт/м^3 для звичайних умов. $1984,68 \text{ м}^2 * 3 * 35 = 208391,4 \text{ Вт}$.

Q_2 – теплонадходження від людей. В готелі одночасно проживати може 85 людей, кожен - виділяє 130 Вт . $85 * 130 = 11050 \text{ Вт}$

Q_3 – теплонадходження від офісного обладнання. Оскільки в номерах немає офісного обладнання він дорівнює 0

Q_4 – теплонадходження від побутової кухонної техніки. В номерах розміщено електрочайники. 50 номерів мають 50 чайників. $50 * 900 = 45000 \text{ Вт}$.

Q_5 – теплонадходження від опалення, яке складає 80 Вт на 1 м^2 . $1984,68 * 80 = 158774,4$

Q – загальні теплонадходження.

$$Q = 208391,4 + 11050 + 0 + 45000 + 158774,4 = 423215,8 \text{ Вт}$$

Основним рішенням є мультизональна VRF-система із тепловим насосом, яка забезпечує точне регулювання температури в кожній зоні готелю і дозволяє адаптивно розподіляти холодо- та теплопостачання в залежності від потреб окремих номерів, холів, ресторанів та технічних приміщень. Таке обладнання дозволяє значно зменшити енергоспоживання завдяки можливості рекуперації до 70% теплової енергії та одночасній роботі на охолодження та обігрів різних зон.

Номерний фонд обслуговується настінними інверторними кондиціонерами з функцією подачі свіжого повітря, оснащеними багатоступеневою системою фільтрації, що видаляє пил, алергени та неприємні запахи. Такі кондиціонери забезпечують підтримання комфортної температури 22–25°C.

Громадські зони, такі як хол та ресторан, оснащуються каналними кондиціонерами з дифузійною подачею повітря, що забезпечує рівномірний розподіл температури без прямого обдуву та підвищує загальний комфорт перебування. Для технічних приміщень і серверних передбачені прецизійні кондиціонери з точним контролем температури та вологості, що гарантує стабільну роботу обладнання і запобігає його перегріванню. Додатково система інтегрується з інтелектуальною системою управління, яка автоматично регулює режими роботи кондиціонерів залежно від присутності людей, температури, вологості та концентрації вуглекислого газу, що забезпечує оптимізацію енергоспоживання та індивідуальний підхід до комфорту кожного гостя.

Енергетична безпека закладу визначається не лише якістю зовнішнього живлення, але й наявністю резервних джерел енергії, систем автоматичного вводу резерву та обладнання, здатного гарантувати безперебійну роботу найважливіших виробничих і сервісних зон.

Для забезпечення стабільного функціонування бутік-готелю на 50 номерів із закладом ресторанного господарства на 81 місце, пральнею, кінотеатром та допоміжними службами розрахунок електричного навантаження проводиться за формулою:

$$P = (P_{ж} * N1 + P_{зрг} * N2 + P_{кін} * N3 + P_{адм} * S_{адм} + P_{парк} * N4) * T,$$

де: $P_{ж}$ – питоме навантаження житлової частини готелю (0,53 кВт/місце, оскільки готель буде повністю забезпечувати себе електрикою);

N_1 – кількість місць у готелі (85 місць);

$P_{зрг}$ – питоме навантаження ЗРГ (1,03 кВт/місце для повністю електрифікованих закладів ресторанного господарства);

N_2 – кількість місць у ЗРГ (81 місце);

$P_{кін}$ – питоме навантаження кінотеатру (0,15 кВт/місце);

N_3 – кількість місць у кінотеатрі (30 місць);

$P_{адм}$ – питоме навантаження адміністративних приміщень (0,055 кВт/м²);

$S_{адм}$ – корисна площа адміністративних приміщень (333,6 м²);

$P_{парк}$ – питоме навантаження парковки (0,05 кВт/місце);

N_4 – кількість місць на парковці (13 місць);

T – кількість робочих днів (365 днів).

Підставивши значення, отримаємо:

$$P = (0,53 \times 85 + 1,03 \times 81 + 0,15 \times 30 + 0,055 \times 333,6 + 13 \times 0,05) \times 365 = (45,05 + 83,43 + 4,5 + 18,348 + 0,65) \times 365 = 151,978 \times 365 = 55\,472,7 \text{ кВт}\cdot\text{год/рік}.$$

Для забезпечення такого навантаження доцільним є встановлення трансформатора типу ТМГ-400/10/0,4 потужністю 400 кВА, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-23:2010.

Як резервне джерело передбачено дизель-генераторну установку Cummins C400D5 номінальною потужністю 400 кВА у шумозахисному кожусі.

Для критично важливих систем використовується джерело безперебійного живлення типу APC Galaxy VS потужністю 30–60 кВА.

Контроль доступу реалізовано за допомогою системи SALTO KS Cloud-Based Access Control, яка дозволяє безконтактно відкривати двері номерів та службових приміщень за допомогою картки, смартфона або браслета. Система інтегрована із програмним забезпеченням PMS готелю.

У службових зонах використовується багаторівнева авторизація з персональними ідентифікаторами для кожного працівника. Всі входи, евакуаційні виходи та приміщення з обмеженим доступом обладнані електромеханічними

замками ASSA ABLOY VingCard Essence із журналом подій, який фіксує всі операції входу та виходу.

Протипожежний захист у готелі забезпечується сучасною адресною системою пожежної сигналізації.

Усі номери, коридори, конференц-зал і кінозал обладнані оптичними димовими сповіщувачами, а виробничі та технічні приміщення — тепловими датчиками. Система інтегрована з центральним пультом управління, спринклерним водопостачанням, автоматичною системою димовидалення та аварійним освітленням.

Для оповіщення гостей у разі надзвичайної ситуації використовується адресна система Bosch Praesideo, яка забезпечує голосові повідомлення декількома мовами та керує евакуаційним освітленням відповідно до плану евакуації.

Охоронна сигналізація побудована на базі системи Ajax Systems. Її складові — рухові датчики Ajax MotionProtect, магнітно-контактні датчики DoorProtect, датчики розбиття скла GlassProtect і сирени HomeSiren. Система підключена до центрального пульта служби охорони, а також до мобільного додатку адміністратора.

Система зв'язку в готелі побудована на базі IP-телефонії Cisco Unified Communications. Кожен номер має власну телефонну лінію, через яку гість може викликати рецепцію або службу обслуговування. У кінотеатрі встановлено систему внутрішнього аудіооповіщення.

Для підтримки стабільного інтернет-з'єднання у всіх приміщеннях функціонує система Wi-Fi Ubiquiti UniFi 6 Pro.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн готелю покликаний не лише забезпечити естетичну привабливість, а й створити унікальний емоційний досвід для гостей — атмосферу, у якій комфорт, технологічність і мистецтво взаємодіють між собою.

Архітектурно-планувальне рішення передбачає відкриті простори з плавними лініями, панорамним склінням і гармонійним поєднанням натуральних матеріалів — каменю, дерева та текстилю високої якості.



Рис.4.1 – Приклад холу готелю

Сформовано автором

У зонах відпочинку розміщено живі зелені стіни з автоматичною системою зволоження та освітлення.

Основним стилістичним напрямом обрано кінематографічний мінімалізм — сучасну інтерпретацію стилю, що поєднує функціональність із атмосферністю кіно. У кожному номері відображено тематику відомих фільмів — від класики Голлівуду до українських стрічок.



Рис.4.2 – Приклад оформлення номерного фонду готелю у стилі різних кінострічок

Сформовано автором

У вестибюльній зоні передбачено декоративну LED-панель, яка транслює тематичні кінокадри або трейлери фільмів.

Меблі виготовлені на замовлення українською студією Delavega Design.

У холі перед кінотеатром буде розміщено арт-зону з постерами культових фільмів, виконаними в стилі українських графічних дизайнерів.



Рис.4.3 – Приклад оформлення рецепції готелю

Сформовано автором

Усі приміщення оснащені інтелектуальною системою керування, яка регулює освітлення, клімат, музику та штори відповідно до сценарію події або часу доби.

Особлива увага приділена ергономіці: меблі мають адаптивні механізми, розетки з USB-C-портами розміщено на зручній висоті.

В номерах для маломобільних груп населення встановлені поручні, розширені дверні отвори та безпорогові душові кабінки.

У декоративному оформленні переважають контрасти світла й тіні, текстури металу, скла й дерева, що створює атмосферу динаміки — ніби гість перебуває всередині кадру фільму.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів готелю

Доход підприємства — це кошти, отримані в результаті його господарської діяльності за певний період [25, 26]. Основу доходу готелю становлять надходження від основної (операційної) діяльності, зокрема від реалізації номерів і місць, що включає розміщення, бронювання та додаткові платні послуги на поверхах.

Важливою статтею доходу також є ресторанне господарство, яке охоплює продукцію власного виробництва, закупні товари та сервіс для гостей. Формування доходу тісно пов'язане з виробничо-експлуатаційною програмою готелю, що визначає кількість номерів і місць, доступних у певний період.

Пропускна спроможність готелю розраховується за кількістю номерів, їх типами та кількістю робочих днів. Для точнішого прогнозування обсягу продажів враховується плановий коефіцієнт завантаження, який залежить від попиту, що дозволяє адаптувати ціни й точніше оцінити очікуваний дохід.

Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2026 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
	1	2	3	4=2*3
Президентський	1	2	365	730
Апартамент	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	12	24	365	8760
Стандарт одномісний	15	15	365	5475
Стандарт двомісний	15	30	365	10950
Номери для маломобільних груп населення	5	10	365	3650
Разом	50	85	365	31025

Розроблено автором

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2026 рік

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю (людино-днів)	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місяця за добу, грн	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн
1	2 (див. табл. 5.1.)	3	4=2*3	5	6=4*5
Президентський	730	0,6	438	19110	8370,180
Апартамент	730	0,6	438	14400	6307,200
Люкс	730	0,6	438	9590	4200,420
Напівлюкс	8760	0,6	5256	6560	34479,360
Стандарт одномісний	5475	0,6	3285	3360	11037,600
Стандарт двомісний	10950	0,6	6570	4600	30222,000
Номери для маломобільних груп населення	3650	0,6	2190	3870	8475,300
Разом	31025	-	18615	-	103092,060

Розроблено автором

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2026 рік

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт/л/кг	Середня роздрібна ціна, грн	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт/л/кг	Сума, тис. грн.
	1	2	3=1*2	4=1*30 (днів)	5=3*30(днів)
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	601	180,00	108,180	18030	3245,400
Гарячі закуски	100	200,00	20,000	3000	600,000
Перші страви	500	250,00	125,000	15000	3750,000
Супи	601	300,00	180,300	18030	5409,000
Десерти	200	150,00	30,000	6000	900,000
Всього продукція власного виробництва	-	-	463,480	-	13904,400
Закупівельні товари					
Холодні напої	143	70,00	10,010	4290	300,300
Гарячі напої	29	70,00	2,030	870	60,900
Хліб та хлібобулочні вироби	58	30,00	1,740	1740	52,200
Печиво	11	40,00	0,440	330	13,200
Вино-горілчані вироби	57	650,00	37,050	1710	1111,500
Пиво	14	100,00	1,400	420	42,000
Всього закупівельні товари	-	-	52,670	-	1580,100

Розроблено автором

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2026 рік

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн	Товарооборот за рік, тис. грн
	1	2 (див. табл. 5.3.)	3=2*12 (місяців)
1	Продукція власного виробництва	13904,400	166852,800
2	Закупні товари	1580,100	18961,200
	В тому числі алкогольні напої, пиво	1153,500	13842,000
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1+п.2)	15484,500	185814,000

Розроблено автором

Таблиця 5.5 – Дохід від підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	
Трансфер	4600	250,00	1150,000
Пральня	9300	200,00	1860,000
Хімчистка	3100	450,00	1395,000
Оренда пляжного інвентарю	2100	600,00	1260,000
Послуга гіда-перекладача	1500	1600,00	2400,000
Користування конференц-залом	2400	1100,00	2640,000
Разом			10705,000

Розроблено автором

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2026 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн
1	2	3	4=2*3
Кінопоказ з особливою тематикою заходів	12400	2500,00	31000,000
Тематичні вечори	9500	1300,00	12350,000
Разом	-	-	43350,000

Джерело: сформовано автором

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2026 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	103092,060
Ресторанного господарства	185814,000

Продовження табл. 5.7

Інших господарських підрозділів	10705,000
Доход від надання інноваційних послуг	43350,000
Разом	342961,060

Розроблено автором

5.2 Планування операційних активів готелю

Планування операційної діяльності — це безперервний процес пошуку оптимальних рішень для координації роботи підприємства. Він передбачає оцінку зовнішніх умов, аналіз ресурсів і внутрішніх можливостей, прогноз змін, а також розробку механізмів контролю й заходів для підвищення мотивації та ефективності персоналу.

Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	готелю	Ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5=2+3+4
1. Будівлі та споруди	220000,000	55500,000	58100,000	333600,000
2. Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
2.1. Холодильне обладнання	9900,000	10600,000	3300,000	23800,000
2.2. Механічне обладнання	5100,000	6300,000	1420,000	12820,000
2.3. Теплове обладнання	7900,000	11200,000	1120,000	20220,000
2.4. Торговельне обладнання	8800,000	4200,000	3300,000	16300,000
2.5. Вимірювальні прилади	4500,000	4200,000	2500,000	11200,000
3. Меблі, інше офісне обладнання	80000,000	47900,000	25700,000	153600,000
4. Транспортні засоби	3722,214	885,107	976,000	5583,321
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1600,000	6500,000	190,000	8290,000
6. Телефони	250,000	7,000	2,000	259,000
Разом	341772,214	147292,107	96608,000	585672,321

Розроблено автором

Амортизаційні відрахування розраховуються на основі узагальнених планових даних щодо складу, структури та первісної вартості основних засобів. Найбільш доцільним способом нарахування амортизації як для окремих об'єктів, так і для підприємства загалом, є використання прямолінійного методу.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю на 2025 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів		Готелю	ЗРГ	Інших госп. підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
Будівлі та споруди	220000,000	55500,000	58100,000	15	14666,667	3700,000	3873,333	22240,000
Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
Холодильне обладнання	9900,000	10600,000	3300,000	3	3300,000	706,667	220,000	4226,667
Механічне обладнання	5100,000	6300,000	1420,000	2	2550,000	420,000	94,667	3064,667
Теплове обладнання	7900,000	11200,000	1120,000	2	3950,000	746,667	74,667	4771,333
Торговельне обладнання	8800,000	4200,000	3300,000	3	2933,333	280,000	220,000	3433,333
Вимірвальні прилади	4500,000	4200,000	2500,000	3	1500,000	280,000	166,667	1946,667
Меблі, інше офісне обладнання	80000,000	47900,000	25700,000	2	40000,000	3193,333	1713,333	44906,667
Транспортні засоби	3722,214	885,107	976,000	5	744,443	59,007	65,067	868,517
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1600,000	6500,000	190,000	2	800,000	433,333	12,667	1246,000
Телефони	250,000	7,000	2,000	2	125	0,467	0,133	125,600
Разом за рік								86829,450

Розроблено автором

5.3 Розробка плану з праці готелю

Розділ, присвячений плануванню праці та заробітної плати, є невід'ємною частиною поточного плану господарсько-фінансової діяльності підприємства. Його головним завданням є встановлення раціональної чисельності та структури персоналу, а також розрахунок необхідних коштів для оплати праці та системи її стимулювання.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниці
1	2
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	2
Менеджер з персоналу	1
Спеціаліст з персоналу	2
Менеджер front office	1
Комерційний директор	1
Менеджер з продажів	1
Маркетолог	1
PR-менеджер	1
Менеджер housekeeping	1
Менеджер служби food&beverage	1
Менеджер служби розваг	1
Адміністратор залу	1
Черговий адміністратор	1
Адміністратор кінозалу	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	22
Виробничий (операційний) персонал	
Шеф-кухар	1
Су-шеф	1
Кухар V розряду	2
Кухар IV розряду	2
Кухар III розряду	3
Бармен	2
Офіціант	10
Хостес	2
Старша покоївка	1
Покоївки	8
Носій багажу	2
Консьерж	1
Порт'є	3
Технічний спеціаліст	1
Ведучий кіноподій	1
Кіномеханік	1
Технік з кінообладнання	1
Гід-перекладач	1
Головний інженер	1
Електрик	1
Сантехнік	1
Майстер з ремонту	1
Разом виробничий (операційний) персонал	47
Допоміжний персонал	

Продовження табл. 5.10

Швейцар	2
Мийник посуду	2
Комірник камери схову	2
Прибиральниця залу	2
Прибиральниці громадських зон	2
Працівники пральної	2
Працівники хімчистки	2
Начальник охорони	1
Охоронець	3
Касир обмінного пункту	2
Водій трансферу	2
Водій вантажного транспорту	2
Вантажник	2
Разом допоміжний персонал	26
Разом по готелю	95

Розроблено автором

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2025 рік

Посада	Кількість Посадо-вих одиниць	Посадови й оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	96000	96000	-	-	96000
Виконавчий директор	1	80000	80000	-	-	80000
Секретар керівника	1	40000	40000	-	-	40000
Головний бухгалтер	1	52000	52000	-	-	52000
Бухгалтер	2	40000	80000	-	-	80000
Касир	2	32000	64000	-	-	64000
Менеджер з персоналу	1	56000	56000	-	-	56000
Спеціаліст з персоналу	2	40000	80000	-	-	80000
Менеджер front office	1	56000	56000	-	-	56000
Комерційний директор	1	60000	60000	-	-	60000
Менеджер з продажів	1	56000	56000	-	-	56000
Маркетолог	1	40000	40000	-	-	40000
PR-менеджер	1	40000	40000	-	-	40000
Менеджер housekeeping	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби food&beverage	1	56000	56000	-	-	56000
Менеджер служби розваг	1	56000	56000	-	-	56000
Адміністратор залу	1	44000	44000	-	-	44000
Черговий адміністратор	1	44000	44000	-	-	44000
Адміністратор кінозалу	1	44000	44000	-	-	44000
Разом адміністративно-управлінський персонал	22	-	-	-	-	1100000

Продовження табл. 5.11

Виробничий (операційний) персонал						
Шеф-кухар	1	52000	52000	-	-	52000
Су-шеф	1	44000	44000	-	-	44000
Кухар V розряду	2	36000	72000	-	-	72000
Кухар IV розряду	2	32000	64000	-	-	64000
Кухар III розряду	3	28000	84000	-	-	84000
Бармен	2	36000	72000	-	-	72000
Офіціант	10	20000	200000	-	-	200000
Хостес	2	32000	64000	-	-	64000
Старша покоївка	1	36000	36000	-	-	36000
Покоївки	8	28000	224000	-	-	224000
Носій багажу	2	28000	56000	-	-	56000
Консьерж	1	32000	32000	-	-	32000
Порт'є	3	36000	108000	-	-	108000
Технічний спеціаліст	1	32000	32000	-	-	32000
Ведучий кіноподій	1	32000	32000	-	-	32000
Кіномеханік	1	32000	32000	-	-	32000
Технік з кінообладнання	1	32000	32000	-	-	32000
Гід-перекладач	1	32000	32000	-	-	32000
Головний інженер	1	32000	32000	-	-	32000
Електрик	1	32000	32000	-	-	32000
Сантехнік	1	32000	32000	-	-	32000
Майстер з ремонту	1	32000	32000	-	-	32000
Разом виробничий (операційний) персонал	47	-	-	-	-	1396000
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	32000	64000	-	-	64000
Мийник посуду	2	20000	40000	-	-	40000
Комірник камери схову	2	20000	40000	-	-	40000
Прибиральниця залу	2	20000	40000	-	-	40000
Прибиральниці громадських зон	2	20000	40000	-	-	40000
Працівники пральної	2	20000	40000	-	-	40000
Працівники хімчистки	2	20000	40000	-	-	40000
Начальник охорони	1	40000	40000	-	-	40000
Охоронець	3	32000	96000	-	-	96000
Касир обмінного пункту	2	20000	40000	-	-	40000
Водій трансферу	2	24000	48000	-	-	48000
Водій вантажного транспорту	2	24000	48000	-	-	48000
Вантажник	2	24000	48000	-	-	48000
Разом Допоміжний персонал	26	-	-	-	-	624000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	95	-	-	-	-	3120000
Разом річний фонд основної заробітної плати	95	-	-	-	-	37440000

Розроблено автором

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2026 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.5.11.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	13200,000	35	4620,000
Виробничий (операційний) персонал	16752,000	25	4188,000
Допоміжний персонал	7488,000	15	1123,200
Разом	37440,000		9931,200

Розроблено автором

Таблиця 5.13 – План праці готелю на 2026 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	95	95
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	22	22
Виробничий (операційний) персонал	осіб	47	47
Допоміжний персонал	осіб	26	26
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	3120,000	37440,000
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1100,000	13200,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1396,000	16752,000
Допоміжний персонал	грн.	624,000	7488,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	827,600	9931,200
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	385,000	4620,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	349,000	4188,000
Допоміжний персонал	грн.	93,600	1123,200
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	3947,600	47371,200
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1485,000	17820,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1745,000	20940,000
Допоміжний персонал	грн.	717,600	8611,200
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	41,554	498,644
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	67,500	810,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	37,128	445,532
Допоміжний персонал	грн.	27,600	331,200

Розроблено автором

5.4 Планування поточних витрат готелю

Собівартість складається з двох ключових складників, що впливають на

ціноутворення: ціна сировини та продуктів за роздрібними розцінками (без торгової націнки), плюс витрати, пов'язані з процесом виробництва, продажу та обслуговування. Ці компоненти у сукупності формують структуру собівартості продукції закладів ресторанного бізнесу.

Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готелю на 2025 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Див. табл 5.14	46453,500
2.Витрати на оплату праці.	Див. табл 5.12	47371,200
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	10421,664
4.Амортизаційні відрахування.	Див. табл 5.8	86829,450
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Див. табл 5.15	5044,234
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Сума «Разом» табл 5.16+ «Разом» табл 5.17	11593,082
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	-	355,966
8.Витрати на охорону	-	41155,327
9.Інші поточні витрати діяльності	-	40859,611
Разом витрати готелю	-	290084,034

Розроблено автором

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства готелю на 2026 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1.	Продукція власного виробництва	166852,800	300	3	41713,200
2	Закупні товари	18961,200	300	3	4740,300
	Разом за рік	185814,000			46453,500

Розроблено автором

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

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

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

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2026 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	55472,7	0,686	38,054
Опалення, Г/ккал	2417,34	1654,41	3999,271
Води, в тому числі	-		-
холодної, м ³	12848	22,39	287,667
гарячої, м ³	7347,45	97,89	719,242
Разом	-		5044,234

Розроблено автором

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів. До швидко зношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1*2*3
Адміністративно-управлінський персонал	22	1	10950	240,900
Виробничий персонал	47	2	9045	850,230
Допоміжний персонал	26	2	8370	435,240
Разом	95			1526,370

Розроблено автором

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.18. Для того щоб розрахувати кількість місць у всіх закладах ресторанного господарства, необхідно сумувати усі місця разом, оскільки необхідно забезпечувати їх також інвентарем:

81 (ресторан)+10 (лобі-бар) + 25 (їдальня для персоналу) = 116 місць загалом.

Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів в ЗРГ при готелі

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий та фарфоровий посуд	116	4	464	2670	1238,880
2.Столові набори	116	2	232	2150	498,800
3.Скляний посуд	116	3	348	4512	1570,176
4. Кухонний посуд	116	3	348	11650	4054,200
5. Столова білизна	116	3	348	7772	2704,656
Разом			1740		10066,712

Розроблено автором

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

—Обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, становить близько 4500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).
 $4500 \text{ грн.} \times \text{кількість транспорту (6)} = 27000 \text{ грн.};$

—Збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) \times 12 місяців).

Кількість місць для паркування автотранспорту: $25 \times 8000 \text{ грн.} \times 0,00075 \times 12 = 1800 \text{ грн.};$

—Збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто. Вартість автомобіля $((885107 \times 3) + (976000 \times 3)) \times 0,05 = 279166,05 \text{ грн.}$

—плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 12000 гривень на кожний окремих, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.
 Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $4 \times 12000 \text{ грн.} = 48\ 000 \text{ грн.}$

—За наведеним розрахунком, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $27000 \text{ грн.} + 1800 \text{ грн.} + 279166,052 \text{ грн.} + 48\ 000 \text{ грн.} = 355966,050 \text{ грн.} = 355,966 \text{ тис.грн.}$

Стаття 8. Витрати на охорону готелю приймаємо як 41155,327 тис. грн.

Стаття 9. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на Інтернет. Крім того, до складу цієї статті включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів, послуг) та ін.

- Реклама та маркетингові дослідження– 7000,000 тис. грн
- Страхування майна – 30000,000 тис. грн
- Поштово-телефонні витрати – 80,000 тис. грн
- Інтернет – 30,000 тис. грн.
- Витрати на пальне – 180,000 тис. грн
- Витрати на ремонт транспорту – 140,000 тис. грн
- Інкасація виручки (1% від виручки) – 3429,611 тис. грн
- Отже інші види витрат складають 40859,611 тис. грн

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Готельні послуги зазвичай реалізуються без залучення посередників, що є їхньою характерною особливістю. Крім того, у процесі надання таких послуг відсутнє поняття незавершеного виробництва. Ці специфічні риси впливають на формування вартості готельних послуг.

Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку готелю на 2026 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Операційні доходи готелю, тисю грн	Див. табл. 5.6.	342961,060
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Обираємо від 7%, до 15%	7%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	Обраний у п.2 відсоток у абсолютному значення до п.1	24007,274

Розроблено автором

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.20.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Дохід від операційної діяльності	Див. табл.5.6	342961,060
2	Поточні витрати	Див. табл. 5.13.	290084,034
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1-п.2	52877,026
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством (18%), розрахована в абсолютному значенні відносно п.3	9517,865
5	Чистий прибуток можливий	П.3-п.4	43359,161
6	Рентабельність від операційної діяльності, %	(п.5/п.1)*100%	12,64
7	Цільовий прибуток необхідний	Див. табл. 5.18	24007,274
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим	43359,161
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.6.) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.19 п.8)	13,51

Розроблено автором

Для терміну окупності слід розрахувати співвідношення необхідних інвестицій у первісну вартість основних засобів до чистого планового прибутку:

$585672,321 \text{ тис. грн} / 43359,161 \text{ тис. грн} = 13,51 \text{ років.}$

Аналіз фінансових показників планування операційної діяльності готелю демонструє перспективність та можливість досягнення фінансових цілей.

Відповідно до розрахунків, очікуваний чистий прибуток дорівнює 43359,161 тис. грн, що перевищує запланований показник прибутку (24007,274 тис. грн).

Рентабельність операційної діяльності становить 12,64%, що відповідає середньогалузевому рівню (7-15%) на початковому етапі функціонування готелю.

Період окупності капіталовкладень складає 13,51 років. Цей показник відповідає середньогалузевим стандартам та є прийнятним для реалізації готельного проекту.

Підсумовуючи, результати аналізу підтверджують фінансову

життєздатність, рентабельність проекту готелю та його здатність підтримувати конкурентоспроможність на ринку без значних коригувань.

Економічна ефективність впровадження інновації не була розрахована окремо, оскільки запропонована концепція butik-готелю з унікальною дизайно-айдентикою кіноіндустрії інтегрується у всі основні процеси підприємства. Інновація охоплює не один підрозділ, а формує комплексний формат надання послуг — від проживання в стилізованих номерах до харчування за мотивами кінематографу та дозвіллевих активностей, пов'язаних із кіно. Відповідно, дохід від такої інновації неможливо відокремити від загальних фінансових результатів операційної діяльності готелю, оскільки вона є невід'ємною частиною основних послуг розміщення та харчування й формує їхню кінцеву ринкову цінність.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У результаті виконаного дослідження було розроблено комплексну концепцію бутик-готелю категорії 5* у Дніпровському районі м. Києва, що ґрунтується на впровадженні кінематографічної дизайн-айдентики як ключового елементу інноваційної пропозиції у сфері готельного бізнесу.

Проведений аналіз підтвердив доцільність створення концептуального засобу розміщення, який поєднує унікальний стиль, сучасні технології, високий рівень сервісу та емоційно насичений гостьовий досвід.

На основі дослідження інноваційних тенденцій готельної індустрії встановлено, що унікальний дизайн, персоналізовані простори та впровадження інтерактивних технологій є важливими чинниками підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності. Розроблена концепція готелю, що використовує естетику кіномистецтва, відповідає світовим трендам та сприяє створенню стійкої конкурентної переваги на столичному ринку. Вивчення міжнародної практики готелів з оригінальними дизайнерськими рішеннями довело, що тематичні та концептуальні засоби розміщення користуються високим попитом серед туристів, які прагнуть отримати унікальні враження та нестандартні формати відпочинку. Це підтвердило важливість вибору кінематографічної тематики як основи бренд-ідентичності проєктованого готелю.

У Дніпровському районі домінують 3* готелі з обмеженим набором послуг, тоді як заклади преміальної категорії представлені мінімально. Визначено, що тут відсутні готелі бутик-формату з унікальним стилем та високою доданою вартістю послуг, що робить обраний формат перспективним і конкурентоспроможним. Дослідження туристичних потоків і цільової аудиторії підтвердило попит на концептуальні готелі серед бізнес-туристів, індивідуальних мандрівників, молоді, творчих професій і гостей, які віддають перевагу нестандартним культурним враженням.

У рамках організаційно-технологічного розділу розроблено функціонально-планувальну модель готельного комплексу з урахуванням вимог ергономіки, інклюзивності та сучасних стандартів гостинності. Детально опрацьовано

приймально-вестибюльну групу, житловий фонд із тематичним оформленням номерів, заклади ресторанного господарства, культурно-дозвільні та службові приміщення.

Економічне обґрунтування довело життєздатність та інвестиційну привабливість проекту. Аналіз витрат, прогноз доходів, оцінка рентабельності та визначення строку окупності показали фінансову доцільність відкриття бутік-готелю на обраній локації. Урахування ринкових тенденцій, політики цін і сегментування аудиторії підтвердило потенціал стабільного функціонування та розвитку підприємства.

Узагальнюючи проведені дослідження, можна стверджувати, що запропонований проєкт бутік-готелю з кінематографічною айденікою є актуальним, економічно обґрунтованим та конкурентоспроможним рішенням для сучасного ринку гостинності Києва. Поєднання інноваційних дизайнерських рішень, інтерактивних технологій, преміального сервісу та продуманої маркетингової стратегії створює унікальний продукт, який здатний привернути увагу широкої аудиторії та забезпечити високий рівень завантаженості.

Перспективами подальших досліджень і практичних впроваджень можуть стати: розробка нових тематичних номерів на основі різних жанрів кіно, розширення спектра мультимедійних послуг, розвиток партнерств з українськими та міжнародними кінофестивалями, а також впровадження нових технологій занурення — VR-кімнат, інтерактивних квестів, експозицій, пов'язаних з історією кінематографа.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства. Все про туризм: туристична бібліотека. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/shapovalova2.htm
2. Закон України Про інноваційну діяльність: від 4 липня 2002 р. № 40-IV// Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, № 36, ст.266
3. Воєвода А. Як в кіно! Найкращі світові готелі, де знімали легендарні стрічки. JetSetter.ua. URL: <https://jetsetter.ua/yak-v-kino-najkrashhi-svitovi-goteli-de-znimaly-legendarni-strichky/>
4. 10 найнезвичайніших готелів світу | Агенція сімейних подорожей «Віза-Валіза». URL: <https://viza-valiza.com/hotels/10-samyh-neobychnyh-otelej-myra/>
5. Xinying H. The Suite Life: 7 Stunningly Designed Hotels Around The World. Tatler. URL: <https://www.tatlerasia.com/homes/architecture-design/the-suite-life-7-stunningly-designed-hotels-around-the-world>.
6. Designer Destinations: 7 Hotels With Incredible Architecture – Big 7 Travel. Big 7 Travel. URL: <https://bigseventravel.com/hotels-incredible-architecture/>.
7. Ramadhani F. These Outstanding Hotels Around The World Will Blow You Away!. Blog. URL: <https://blog.tiket.com/en/hotels-with-unique-architecture/>.
8. Kester J. 10 Hotels With Unusual Architecture. Forbes Travel Guide. URL: <https://stories.forbestravelguide.com/10-hotels-with-unusual-architecture>.
9. Martinez Y. 45 Surprising Interior Design Statistics & Trends for the Hospitality Industry. Medium. URL: <https://medium.com/@yaizamartinez/45-surprising-interior-design-statistics-trends-for-the-hospitality-industry-5f366d0f244b>
10. Top Trends in Hotel Design and Renovation for 2024. Suite Renovations. URL: <https://suitereno.com.au/top-hotel-design-renovation-trends-2024/>.
11. Roelen-Blasberg T. Hotel Room Trends: Key Design Innovations in the Hospitality Industry. MARA AI: The Best Reputation Management Solution for Hotels. URL: <https://www.mara-solutions.com/post/hotel-room-trends>.
12. Hospitality Design Trends in 2024 - Parterre Flooring. Parterre Flooring Systems. URL: <https://www.parterreflooring.com/hospitality-design-trends-in-2024>

13. В Києві майже вдвічі зросло завантаження готелів у 2024 році. Місто Кия - Ваш гід по Києву: афіша, заклади та цікаві місця. URL: <https://mistokiya.com.ua/business/v-kyievi-vdvichi-zroslo-zavantazhennia-hoteliv>

14. Київ отримав рекордний туристичний збір. Хто ці іноземці, які відвідують місто? Хмарочос. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2024/11/20/kyiv-otrymav-rekordnyj-turystychnyj-zbir-hto-czi-inozemci-yaki-vidviduyut-misto/>

15. Відновлення туризму: Київрада затвердила цільову програму на 2025-2027 роки - КиївВлада. Kvlada. URL: <https://kyivvlada.com.ua/texts/vidnovlennya-turyzmu-kyivrada-zatverdyla-czilovu-programu-na-2025-2027-roky/>

16. Редакція "ТиКиїв". Welcome to Ukraine! Що цікавить туристів у воєнному Києві?. ТиКиїв - голос твого міста. URL: <https://tykyiv.com/city/chi-radi-turistam-u-kiievi-v-2024-rotsi/>

17. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

18. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.

19. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К. : НУХТ, 2020. – 119 с.

20. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації (Модуль 1) до провед. практич. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241

"Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 80 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

21. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації (Модуль 2) до провед. практич. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, О. С. Дулька ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2023. — 80 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

22. Ресторанна справа [Електронний ресурс] [Текст] : метод. рекомендації до викон. курсової роботи для здобувачів освітн. ступ. "Бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельно-ресторанна справа" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2021. — 54 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

23. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України)

24. Будинки і споруди. Підприємства харчування : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2009-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 57 с. – (Державні будівельні норми України)

25. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад. Т.А.Нікітіна - К.: НУХТ, 2024. - 71 с.

26. Управління готельним бізнесом [Електронний ресурс] [Текст] : конспект лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт.-проф. програми "Готельна і ресторанна справа" ден. та

заоч. форм навч. / Т. А. Нікітіна ; Нац. ун-т харч. технол. — Київ : НУХТ, 2021. — 110 с. — каф. готельно-ресторанної справи.

27. Сергейко, С. Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства / С. Сергейко, О. Дулька // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 22 травня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 94–95.

28. Сергейко, С. Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства / С. Сергейко, О. Дулька // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 22 травня 2025 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2025. – С. 94–95.

ДОДАТКИ

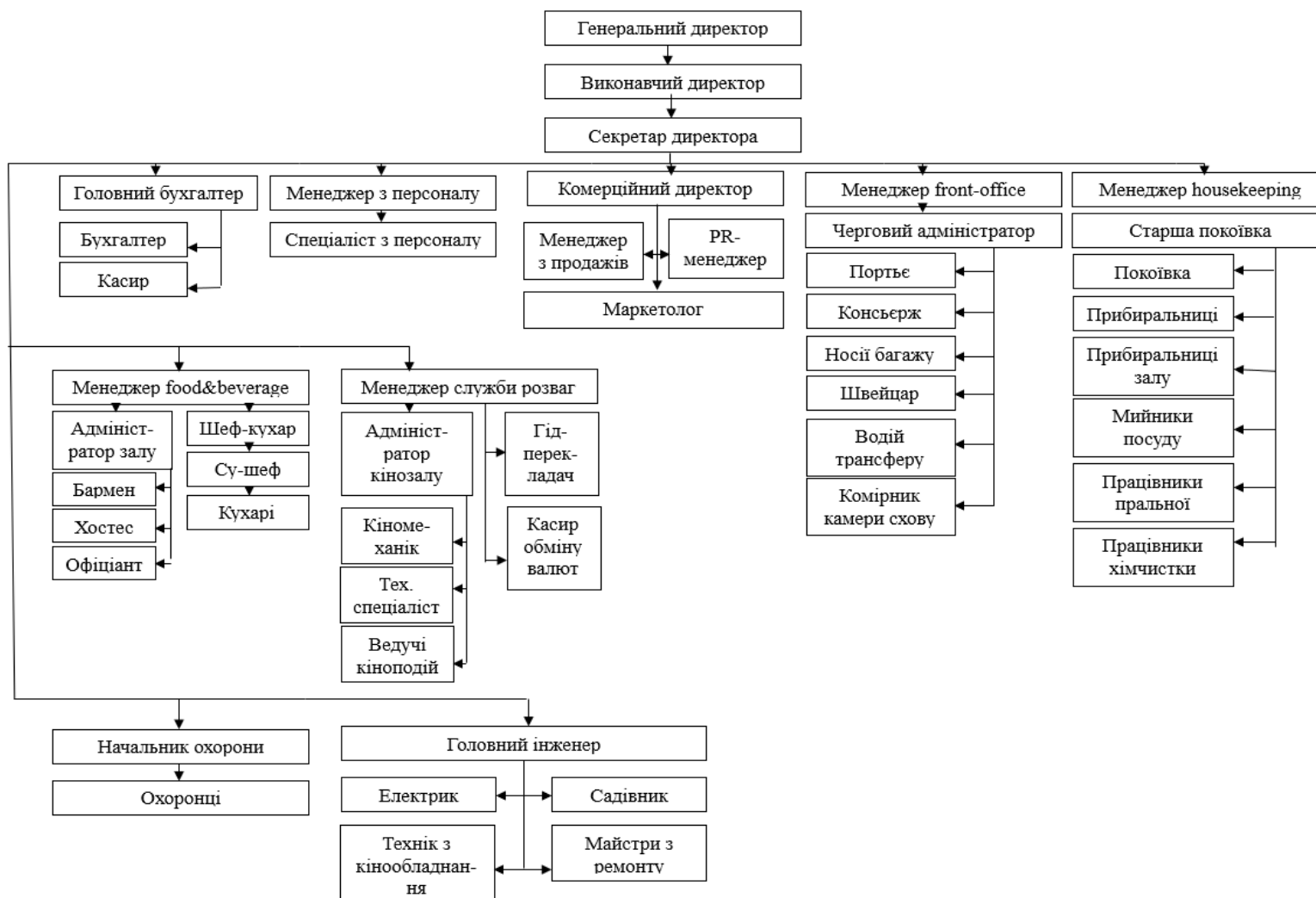


Рис. 2 - Організаційна структура готелю



Рис. 3 - Логотип готелю



Рис. 4 - Ванна косметика готелю



Рис. 5 - Уніформа персоналу готелю

Тези «Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства»



УДК 640

**ВПРОВАДЖЕННЯ УНІКАЛЬНИХ ГОТЕЛЬНИХ НОМЕРІВ ДЛЯ
ПІДВИЩЕННЯ ПРИВАБЛИВОСТІ БРЕНДУ ГОТЕЛЬНОГО
ПІДПРИЄМСТВА**

Сергейко С.В., магістрант

Дулька О.С., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Сучасний готельний ринок перебуває під тиском жорсткої конкуренції, де кожен заклад прагне зацікавити та утримати гостей, пропонуючи не просто зручності, а й неповторні відчуття. Інновації в дизайні номерів готелів стають ключовими факторами привабливості бренду та його здатності витримувати конкуренцію.

В умовах постійних змін смаків гостей та технологічних тенденцій, втілення унікальних концепцій номерів може стати дієвим засобом для готельних підприємств, які прагнуть не лише задовольнити потреби споживача, а й сформуванню емоційний зв'язок, що сприяє їхній прихильності [1].

Одним з цікавих напрямів є створення тематичних номерів, натхнених фільмами, що дозволяє гостям поринути в атмосферу улюблених стрічок та серіалів. Цей підхід не тільки дозволяє залучити нових клієнтів, але й відкриває нові перспективи для готельного бізнесу загалом.

Кінематограф, завдяки своїй здатності викликати емоційні переживання, є ідеальним інструментом для створення незабутніх вражень, що можуть стати основою для формування інноваційного іміджу готелю. У цьому контексті особливе значення має реалізація цієї концепції в дизайні номерів, що може не тільки збільшити привабливість бренду, але й створити конкурентну перевагу на ринку готельних послуг.

Метою цієї роботи є дослідження впливу унікальних, кіно-натхнених номерів на імідж готельного бренду та конкурентоспроможність підприємства, а також визначення ключових аспектів їх реалізації та успішного впровадження в готельному бізнесі.

Впровадження унікальних готельних номерів є одним з найважливіших інструментів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства. У сучасному готельному бізнесі конкуренція надзвичайно висока, і дизайн інтер'єрів відіграє вирішальну роль у формуванні унікального досвіду для гостей. У цьому контексті, особливості дизайну номерів мають величезне значення для залучення нових клієнтів та підтримки лояльності постійних гостей, оскільки стандартний рівень комфорту вже не є достатнім для задоволення зростаючих вимог сучасних споживачів [2].

Власники готелів сьогодні намагаються створити простір, який би задовольняв не лише естетичні вимоги, а й функціональні потреби гостей. Включення сучасних технологій, зручних меблів, а також продумана конфігурація кімнат можуть значно підвищити рівень задоволення. Багатофункціональні простори, можливість інтеграції різноманітних технічних

пристроїв, а також створення атмосферного освітлення дозволяють створити простір, що гармонійно поєднує комфорт і естетику. Такі підходи також важливі для бізнес-туристів, які потребують особливих умов для проведення переговорів або роботи [2].

З точки зору бренду готельного підприємства, кожен унікальний номер стає не лише простором для тимчасового проживання, але й важливою складовою ідентичності бренду. Дизайн номерів, що включає в себе нестандартні рішення, стає важливим елементом, що допомагає готелю виділитися на фоні конкурентів. Власники готелів все більше звертаються до послуг відомих дизайнерів для створення інтер'єрів, які підкреслюють унікальність і стиль готелю. Це дозволяє не лише задовольняти потреби гостей, але й формувати емоційний зв'язок з ними, що є важливим для лояльності до бренду [3].

Також не можна забувати про вплив екологічних факторів на дизайн номерів. Сьогодні все більше готелів звертаються до використання екологічно чистих матеріалів, які не лише відповідають вимогам сталого розвитку, але й є привабливими для клієнтів, які надають перевагу еко-дружнім варіантам. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, текстиль з органічних волокон, а також впровадження енергоефективних технологій дозволяє готелям залучати клієнтів, які орієнтуються на екологічно чисті продукти та послуги.

Загалом, впровадження унікальних готельних номерів не лише підвищує привабливість бренду, але й стає важливим елементом диференціації на ринку. Створення унікальних та стильних номерів, які відповідають вимогам гостей і підкреслюють корпоративну культуру, може стати потужним інструментом для розвитку готельного бізнесу, зміцнення конкурентних позицій і забезпечення довготривалої лояльності клієнтів.

Література

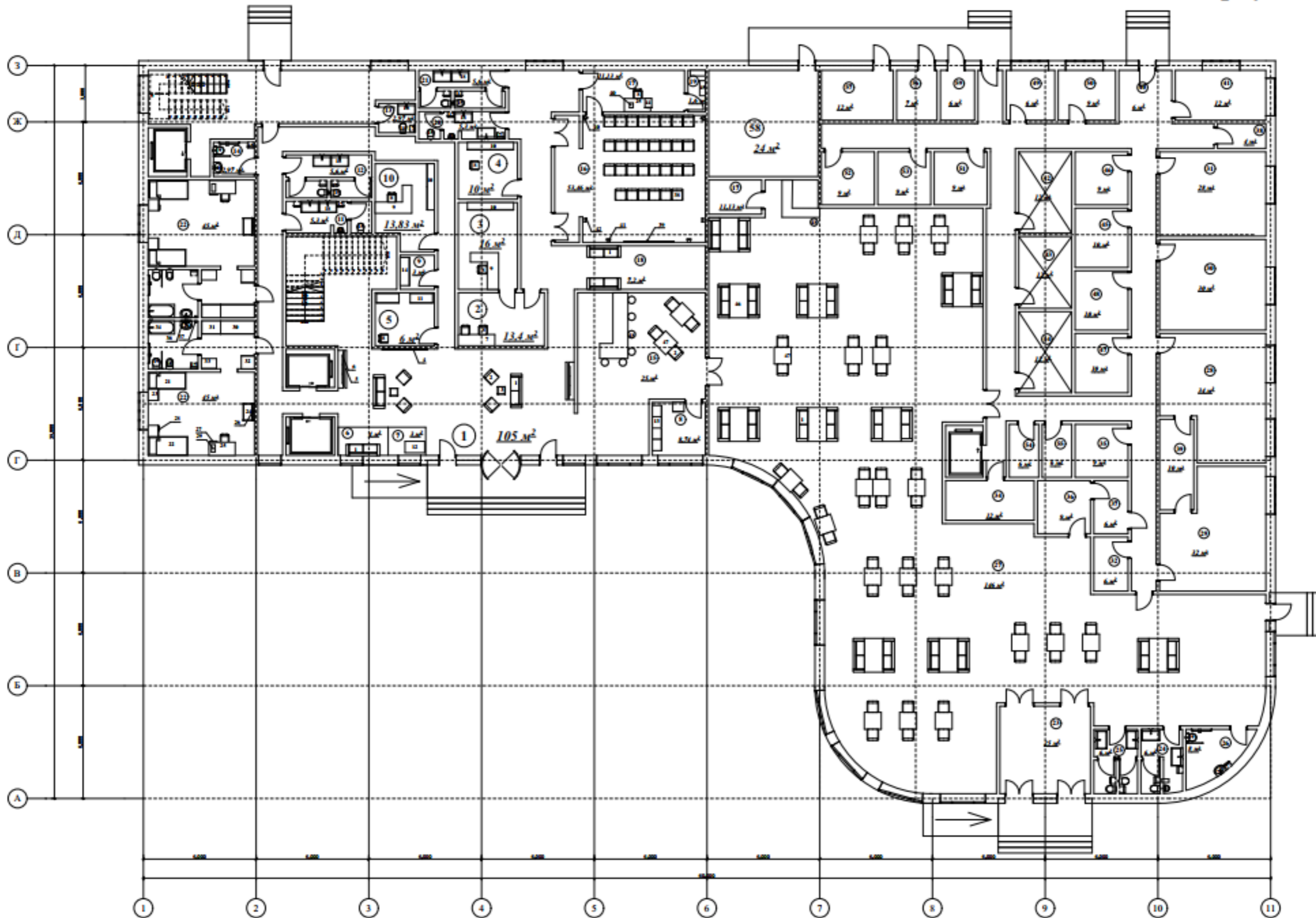
1. Доцільність проектування в Україні тематичних готелів / С. Гункевич, О. Шидловська, О. Дулька, Т. Іщенко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 3. – С. 265.

2. Нечипоренко Ю. О. Вплив культури та місцевих традицій на дизайн готелів в світі. «Сучасний стан та потенціал індустрії гостинності в Україні» : збір. матеріалів III Всеукр. науково-практ. конф., м. Кропивницький, 23 квіт. 2024 р. Херсон (Кропивницький), 2024. С. 257–258.

3. Арзуманян В., Писарькова В. Роль дизайну інтер'єру в підвищенні конкурентоспроможності готелів: тренди та інновації у сучасному готельному бізнесі. маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : Матеріали II Міжнар. науково-практ. конф., м. Харків, 26–27 листоп. 2024 р. Харків, 2024. С. 154–157.

Сертифікат з проходження навчання за програмою «Технології в готельно-ресторанному бізнесі»





Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

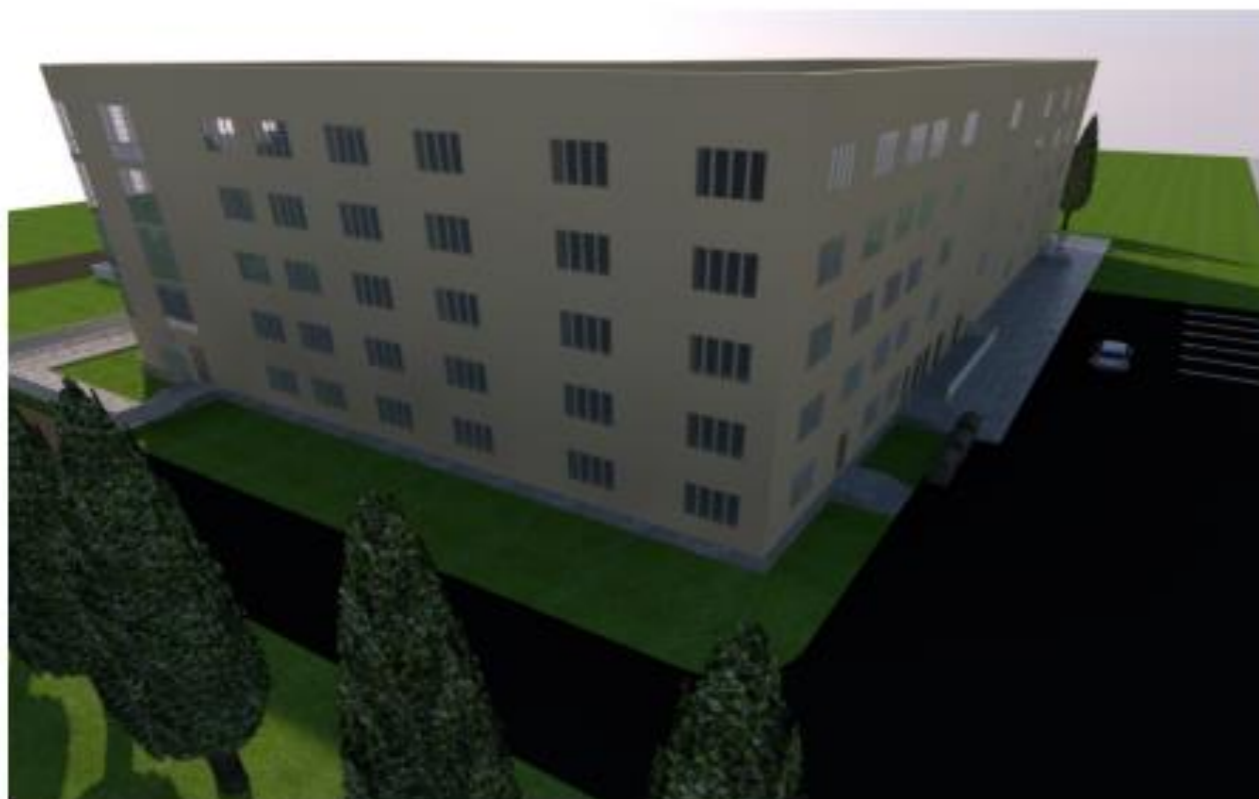
№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Готель		
<i>Приміщення-активності групи приміщень</i>		
1	Вестибель	105
2	Бюро прийому і реєстрації	13,4
3	Кімната чергового адміністратора	16
4	Консьєрж сервіс	10
5	Сейфова	6
6	Швейцарська зона	4
7	Місце для багажних візків	3
8	Камера слуху	8,74
9	Гардероб	3
10	Пост охорони	13,83
11	Вбиральня чоловіча	5,3
12	Вбиральня жіноча	5,6
13	Вбиральня службова	2,97
14	Вбиральня для маломобільних груп населення	2,32
<i>Заклади ресторанного господарства</i>		
15	Лобі-бар	25
<i>Приміщення культурно-дозвілового призначення</i>		
16	Глядацька зала	53,46
17	Проекційна кімната	11,13
18	Вестибель	7,2
19	Технічне приміщення	1,6
20	Вбиральня чоловіча	5,3
21	Вбиральня жіноча	5,6
<i>Номерний фонд</i>		
22	Номери для маломобільних груп населення	45
Ресторан		
<i>Для відвідувачів</i>		
23	Вестибель	25
24	Вбиральня чоловіча	6
25	Вбиральня жіноча	6
26	Вбиральня для маломобільних груп населення	8
27	Обідня зала ресторану з баром	146
<i>Варовні</i>		
28	Гарячий цех	34
29	Холодний цех	32
30	М'ясо-рибний цех	30
31	Овочевий цех	28
32	Приміщення для нарізання хліба	6
33	Підсобне приміщення бару	6
34	Приміщення м'ясоубивного виробництва	12
35	Мийна посудного посуду	9
36	Мийна столового посуду	9
37	Сервізна	6

38	Мийна і номерна тарн	4
39	Роздавальня	10
<i>Особові</i>		
40	Закантабульня	9
41	Приміщення копіювання	12
42	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	12
43	Молочно-жирових продуктів охолоджувальна камера та гастрономії	12
44	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелени та напоїв	12
45	Неохолоджувальна камера сухих продуктів	10
46	Камера овочів та коренеплодів	10
47	Банкаліних товарів та напоїв	10
48	Склад матеріально-технічного забезпечення	9
<i>Службово-побутові</i>		
49	Бухгалтерія	6
50	Кабінет менеджера	9
51	Гардероб персоналу	9
52	Чоловіча вбиральня з душовою	9
53	Жіноча вбиральня з душовою	9
54	Біліннява	6
55	Камера прибирального інвентарю	6
<i>Технічні приміщення</i>		
56	Електрощитова	7
57	Теплопункт	12
58	Венткамера припливна	24
59	Венткамера витяжна	6

№ поз.	Назва обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть, шт
1	Диван	Delvego (шт. шт.)	1800*600*900	25
2	Крісло	Delvego (шт. шт.)	600*600*900	48
3	Стіл квадратний	Delvego (шт. шт.)	400*400*450	2
4	Світлодіодна панель світла	Samsung The Wall	2400*36*2400	1
5	Стіл	Delvego (шт. шт.)	2000*450*450	2
6	LCD панелі	Philips Interactive Display	1957*95,5*1159,9	2
7	Ресепши	Resepan	2000*600*1050	1
8	Крісло офісне	Beuro	470*600*990	9
9	Стіл	Kabinet	1850*1500*790	3
10	Шкаф для документів	Kabinet	2400*400*2250	3
11	Шкаф копіювання	Levmetal	1200*500*1800	2
12	Висок	reQuisitus	1050*610*1800	1
13	Шкаф металевий	III6-3002-4	600*500*1800	5
14	Шкаф для одягу	Levmetal	1800*500*1800	1
15	Уніти	Cersanit	360*520*375	10
16	Пісуар	Cersanit	340*295*565	3
17	Світлова урна	Rizo Maggio	345*225*410	17
18	Умивальник	Cersanit	600*950*600	93
19	Уніти для МГН	Cersanit	410*550*375	4
20	Умивальник для МГН	Cersanit	450*600*200	4
21	Ліжко ортопедичне	Delvego (шт. шт.)	900*2000*1000	1
22	Ліжко бігуніфункціональне	Delvego (шт. шт.)	1000*2100*1000	1
23	Тумба	Delvego (шт. шт.)	600*550*450	2
24	Журнальний столик	Delvego (шт. шт.)	900*600*450	1
25	Стіл робочий	Delvego (шт. шт.)	1400*700*750	1
26	Телевізор	Samsung	1110,8*76,4*603,8	1
27	Мікро-бар	Tekold	402*403*670	1
28	Мікро-офис	BC-17E	170*230*170	1
29	Телефон	Panasonic	200*400*85	1
30	Шкаф для одягу	Delvego (шт. шт.)	1800*700*2400	1
31	Комод	Delvego (шт. шт.)	1000*700*900	1
32	Камінька	Delvego (шт. шт.)	700*700*450	1
33	Підставка для багажу	Delvego (шт. шт.)	800*550*500	1
34	Ваши для МГН	Pokmat	1400*700*580	1
35	Біде	Volle	360*545*325	1
36	Держало	Serati	500*28*790	1
37	Фен	Valeo	92*113*183	1
38	Крісло для сніданку	PRINCE VIP	620*840*1100	30
39	Екран	ZE 0169120ALR	2660*1500	1
40	Тілова акустична система	MT-Power PERFORMANCE Black	180*189*260	2
41	Фронтальна акустична система	MT-Power PERFORMANCE Black	200*189*1050	2
42	Сабвуфер	MT-Power PERFORMANCE Black	380*370*370	2
43	Центральний канал акустичної системи	MT-Power PERFORMANCE Black	260*189*180	1
44	Кінопроектор	LKRL-A002	500*500*400	1
45	Стежак	Smartzone	800*300*2000	2
46	Стіл чотирикутний	Delvego (шт. шт.)	1800*1000*760	10
47	Стіл довгий	Delvego (шт. шт.)	900*900*760	20
48	Стілець барний	Delvego (шт. шт.)	400*400*915	1

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



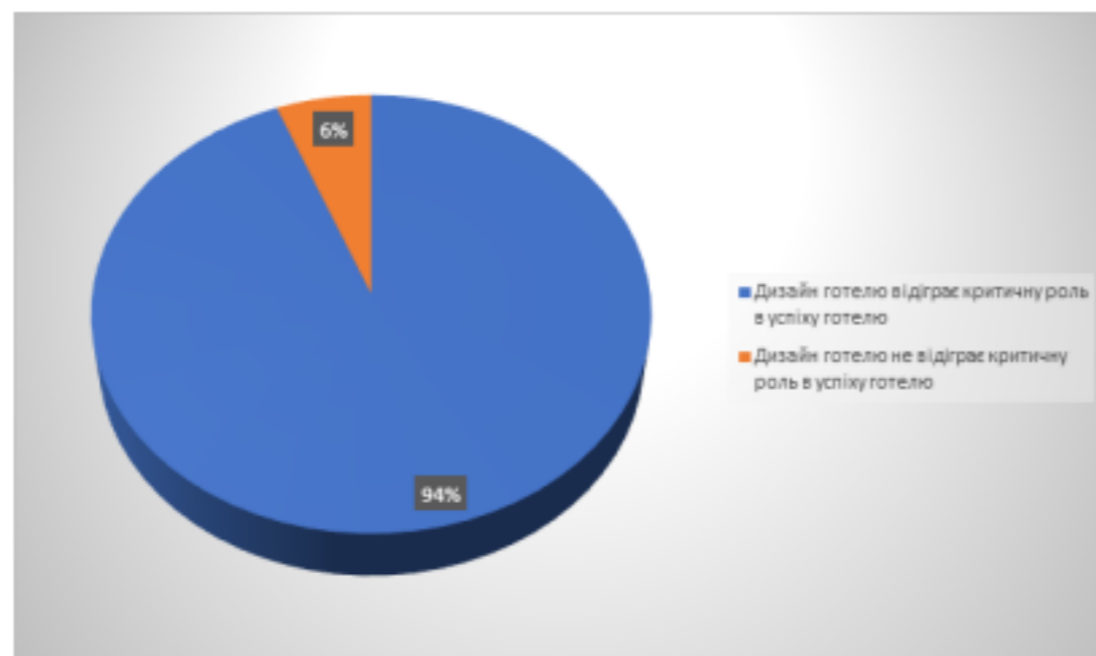


Рис. 1. Статистичні дані від Hospitality Design щодо важливості дизайну готелю

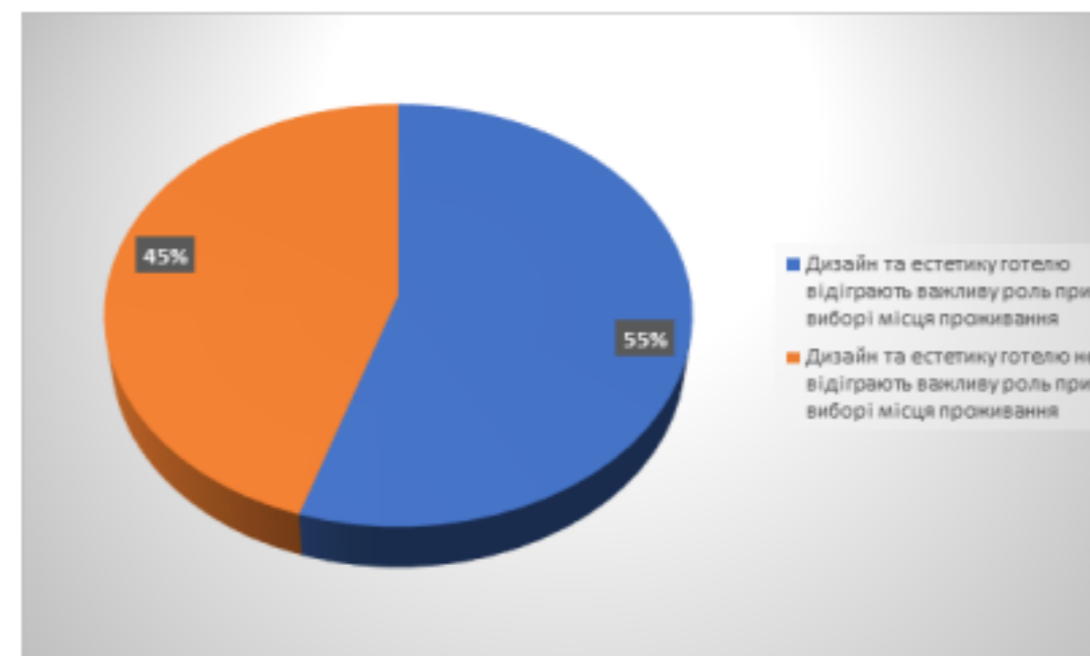







Рис. 2. Статистичні дані від опитування American Hotel and Lodging Association щодо важливості дизайну готелю при виборі місця проживання

Таблиця 1 - Класифікація унікальних дизайнів готелів за типами концепцій

Тип концепції	Основні характеристики	Цільова аудиторія
Кінематографічні готелі	Дизайн натхненний фільмами, серіалами, героями або сценою кіно; використовуються кіноелементи в інтер'єрах	Кіномани, туристи, що шукають емоційний досвід
Готелі з незвичних матеріалів	Побудовані з нестандартних природних або штучних матеріалів (лід, сіль, контейнери, глина тощо)	Любителі пригод, унікальних вражень, "екстремальні" мандрівники
Концептуальні / тематичні готелі	Має чітко визначену тему або концепт — історичний, культурний, фантастичний, музейний тощо	Туристи, які цінують нестандартні формати розміщення
Природні / екологічні готелі	Побудовані з екологічних матеріалів, використовують поновлювану енергію, гармонійно поєднані з природою	Екотуристи, цифрові кочівники, ті, хто прагне єднання з природою
Футуристичні / технологічні готелі	Оснащені роботизованими системами, «розумними» номерами, інтерфейсами керування голосом або через додатки	Молодь, техноентузіасти, мандрівники, орієнтовані на інновації

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 2 – Готелі, які з'являлися у кінострічках

Готель	Візуалізація
Normandy Hôtel Barrière в Довілі не лише є улюбленим місцем поціновувачів французької культури, але й служить важливою локацією для фільму «Чоловік і жінка», що зробило його символом романтики та історії кохання [3]. Готель зберігає свою атмосферу з 1966 року, зокрема через унікальні «люксові» номери на честь знаменитостей.	 <i>Дизайн інтер'єру номеру в готелі «Normandy Hôtel Barrière»</i>
Ritz у Парижі, де відбуваються важливі сцени фільму «Бод да Вінчі», залишається однією з найпрестижніших локацій, що привертає увагу не лише кіномана, а й тих, хто цінує класичний стиль Людовика XIV [3].	 <i>Номер у готелі «Ritz»</i>
Four Seasons Beverly Wilshire в Беверлі-Гілз, хоча і не має спеціального номера для сцени з фільму «Красуня», зберігає дух цього романтичного твору, адже вся будівля готелю вілкое розкіш і шик [3].	 <i>Кадр з фільму «Красуня» в готелі Four Seasons Beverly Wilshire</i>
У Stripati у Венеції, де знімали сцени з Джеймсом Бондом у «Казині «Рокко», гостей чекає не лише відсуття Dolce Vita, а й реальна можливість відчувати себе героями фільму, насолоджуючись винятковим сервісом і красивим острієм [3].	 <i>Номер у готелі «Stripati»</i>
Hotel de Paris в Монте-Карло, як локація для «Залізної людини-2», привертає увагу завдяки своїм розкішним інтер'єрам та історії, що пропонує глибину і захоплюючі історії, варті найкращих сценаріїв [3].	 <i>Номер у готелі «Hotel de Paris»</i>

Аркуш 4

Dolder Grand Hotel в Цюриху став частиною зйомок «Діагональ з татуваннями дракона», де його поєднання історії та сучасного стилю створює ідеальну атмосферу для захоплюючого детективного сюжету [3].	 <i>Номер у готелі «Dolder Grand Hotel»</i>
Нарешті, Hôtel Barrière Le Fouquet's в Парижі не лише є культурною пам'яткою, а й місцем розкішної гала-вечері для переможців кінопремії «Сезар» [3].	 <i>Номер у готелі «Hôtel Barrière Le Fouquet's»</i>

Таблиця 3 - Тематичні вечори

Захід	Опис	Цільова аудиторія	Частота
Cinema & Wine Night	Перегляд європейського кіно + дегустація вин	Пари, доросла аудиторія	1 раз/тиждень
Кіновікторини	Вікторини по фільмах після перегляду, призи	Молодь, фанати кіно	2 рази/місяць
Retro Film Night	Показ класики 30-50-х	Любителі ретро, старші гості	1 раз/місяць
Кіно для дітей	Денний показ мультфільмів з дитячим меню	Сім'ї з дітьми	Щонеділі
Марафони (серіали/кінофраншизи)	Нічні марафони: Гаррі Поттер, Marvel, тощо	Молодь, туристи	Подія на вихідних

Таблиця 4 - Розклад показу кіно-вечорів, з особливою тематикою заходу

Фільм	Тематика вечора	Спеціальне меню
«Великий Гетсбі»	Вечір у стилі 20-х	Коктейль "French 75", тарталетки з лососем, міні-кейк з шампанським кремом
«Амелі»	Французький артхаус	Кіш-лорен, круасан з мигдалем, вино Beaujolais
«Зоряні війни»	Sci-fi night	Синій молочний шейк, "галактична піца", світлові трубочки (десерт)
«Той що біжить по лезу»	Кіберпанк	Рамен у темному бульйоні, темне пиво, снеки у футуристичних коробках
Кримінальне чтиво	Вечір Тарантіно	"Big Kahuna Burger", молочний коктейль ванільний, фрі в паперовому конверті

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 5 - Підбір обладнання необхідного для впровадження інновації

Обладнання	Обране обладнання	Переваги	Інші аналоги	Порівняння
Світловодня панель стіни	Samsung The Wall	Надвисока яскравість, 8K-якість, безшовна модульність, енергоефективність	LG Magnit	Samsung має кращу яскравість і масштабованість, LG – більш доступна ціна та легше обслуговування
LCD панелі	Philips Interactive Display	Сенсорні, багатокористувачки, інтеграція готельними додатками	Christie Digital	Philips – оптимальні для готельного комплексу, Christie – вищий рівень професійних рішень для шоу та презентацій
Інтелектуальні системи освітлення	Philips Hue Hospitality	Різноманітні сценарії освітлення, мобільне керування, енергоощадність	RGBW-стрічки	Hue – комплексна система з інтеграцією IoT, RGBW – бюджетне рішення для фотозон та акцентного світла
Лазерний проєктор	Sony VPL-GTZ380	4K HDR, висока яскравість (10 000 лм), довговічний лазерний модуль	Epson EB-PJ2220B	Sony – преміум-сегмент із високою якістю зображення, Epson – доступніший і легший у монтажі
Акустичний комплекс	Dolby Atmos	Повне занурення, об'ємний 3D-звук, сумісність із сучасним контентом	SKY SOUND CSY-3008	Atmos – професійний стандарт кінотеатрів, SKY SOUND – бюджетний аналог із меншою кількістю каналів
Крісло-реклаймер в кінотеатр	Cougar FIDOM	Ергономічність, USB-порти, комфорт преміум-класу	ZEFIR	Cougar – більш технологічні, ZEFIR – простіший і дешевший варіант
Фотобудка	ShinyBOOTH	Висока якість друку, миттєвий шеринг у соціальні мережі, кастомізація інтерфейсу	selfservice4u	ShinyBOOTH – професійний сегмент для івентів, selfservice4u – мобільна й бюджетна альтернатива



Рис. 3. Приклад рецепції готелю



Рис. 4. Приклад холу готелю



Рис. 5. Приклад оформлення номерного фонду готелю

Аркуш 5



Рис. 5. Логотип готелю



Рис. 6. Уніформа персоналу готелю



Рис. 7. Косметичні засоби санвузла номеру готелю