

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

Віта ШЧУРЬЛІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«22» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«22» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна
справа»

на тему: : «Бутик-готель у Печерському районі м. Києва»

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

Повар Артур Русланович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Ольга Пушка

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

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

Здобувач


(підпис)

Київ - 2024р.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“ 19 ” грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Повара Артура Руслановича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Бутік-готель у Печерському районі м. Києва»

керівник роботи Пушка Ольга Сергіївна, к.т.н., доцент

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року





3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Печерський район
м. Києва; тип засобу розміщення – бутік-готель; категорія - 5*; інновація –
інноваційні методи приготування та подачі напоїв у барі

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 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції,
Аркуш 3-4 – матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис. дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Пушка О.С., к.т.н., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Пушка О.С., к.т.н., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Пушка О.С., к.т.н., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Пушка О.С., к.т.н., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., к.е.н., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач



(підпис)

Артур ПОВАР
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



(підпис)

Ольга ПУШКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Повара Артура Руслановича

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 у Печерському районі м. Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Пушка О.С.

Дата захисту “23” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у Печерському районі м. Києва. На підставі отриманих даних та аналізу ринку було обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

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

Сплановано проект бутік-готелю 5 зірок з унікальним баром, де застосовуються інноваційні методи приготування та подачі напоїв. Проект передбачає інтеграцію новітніх методів приготування коктейлів у барі при готелі. Особлива увага приділяється розробці концепту бару, де кожен коктейль відображає локальну ідентичність і впроваджує передові техніки в приготуванні, забезпечуючи високий рівень сервісу та сенсорного задоволення відвідувачів. Проект підкреслює важливість інновацій в галузі гостинності для підвищення привабливості та конкурентоспроможності преміум-готелів.

Кваліфікаційна робота викладена на 164 сторінках комп'ютерного тексту та містить 52 таблиць, 3 рисунків, додатків. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готель, бар, методи приготування, інновації.

Abstract

A study of the market of hotel services in the Pechersk district of Kyiv was conducted. On the basis of the received data and market analysis, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure and volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected.

The project of a 5-star boutique hotel with a unique bar, where innovative methods of preparation and serving of drinks are used, is planned. The project involves integrating the hotel into the historical and cultural context of the area, emphasizing exclusive design and architecture. Special attention is paid to the development of the bar concept, where each cocktail reflects the local identity and introduces advanced techniques in preparation, ensuring a high level of service and sensory satisfaction of visitors. The project emphasizes the importance of innovation in the field of hospitality to increase the attractiveness and competitiveness of premium hotels.

The qualification work is laid out on 164 pages of computer text and contains 52 tables, 3 figures, appendices. The graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel, bar, cooking methods, innovations.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ.....	11
1.1 Сучасний стан та перспективи використання інноваційних технологій у барах.....	11
1.2 Загальна характеристика та класифікація напоїв бару.....	16
1.3 Інноваційні способи приготування та подачі напоїв у барах.....	26
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	33
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	33
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	38
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	41
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	45
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	57
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	57
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	62
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	66
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	75
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	75
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	76
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	91
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	106
3.4.5 Визначення складу та площі приміщень підприємства харчування.....	110
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	113
3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговування і торгівлі засобу розміщення.....	115

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	120
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості.....	122
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	127
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	127
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	130
4.3 Пропозиції щодо дизайну закладу.....	134
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....	138
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	138
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	147
5.3 Розробка плану з праці.....	150
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	157
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів.....	163
5.6 розрахунок рентабельності інноваційного проекту.....	164
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	168

ВСТУП

В умовах сучасного глобалізованого світу готельно-ресторанне господарство визначається не лише як галузь надання послуг розміщення та харчування, але й як стратегічний сектор, що визначає економічний та соціокультурний розвиток країни.

Індустрія гостинності України останні два роки зазнала в багатьох випадках безповоротних змін, що пов'язане із військовими діями на території країни. Тому перед готельєрами повстала нагальна проблема в розробці заходів для подолання викликів, з якими стикаються підприємства індустрії гостинності у воєнний та післявоєнний період.

Стан готельного ринку в Україні наразі значно залежить від регіональних умов. Так, готелі на заході країни, зокрема в Івано-Франківській, Львівській і Закарпатській областях, працюють у повному обсязі, не відчуючи необхідності в закритті через відсутність бойових дій в цих регіонах. Готелі міжнародних брендів, зокрема у великих містах, переважно призупинили свою роботу через політику безпеки та відсутність іноземних туристів. У столиці відновили роботу деякі міжнародні готелі, такі як Hilton Kyiv, Intercontinental Kyiv, Radisson Blu Hotel, Fairmont Grand Hotel Kyiv, Mercure Kyiv Congress та інші. Проте загальна кількість працюючих готелів в Україні залишається обмеженою, і деякі з них зазнали значних пошкоджень або піддалися повному руйнуванню внаслідок бойових дій.

Готелі, які продовжують працювати, змушені були переосмислити свою роботу в умовах низького попиту та викликів, пов'язаних із забезпеченням безпеки. Комендантська година та обмеження в роботі ресторанів і барів також вплинули на їхню діяльність. Співробітники готелів долучаються до волонтерських заходів, надаючи притулок, допомагаючи переселенцям та забезпечуючи гуманітарну допомогу.

Готельно-ресторанний бізнес продовжує функціонувати в умовах невизначеності та кризи і сьогодні важливо знаходити нові шляхи розвитку та виживання. На державному рівні впроваджуються програми та проекти

підтримки готельної галузі для забезпечення її розвитку та стабільності. При цьому актуальним лишається інноваційний розвиток індустрії гостинності та пошук шляхів підвищення ефективності господарської діяльності засобів розміщення.

В умовах безперервних економічних змін інновації стають основним чинником, що сприяє динамічному розвитку та підвищенню результативності функціонування підприємств готельно–ресторанного господарства. Міжнародний досвід успішної діяльності підприємств готельного господарства свідчить, що альтернативний шлях виживання в умовах глобальної конкуренції побудований на інноваційній основі при активному використанні сучасних науково–технічних досягнень, а також готовності готелів до інновацій та нововведень.

Значна конкуренція на ринку спонукає готельєрів до розробки та впровадження інноваційних продуктів, які дозволяють забезпечити максимальний комфорт для гостей, утримати постійний контингент і залучити нових споживачів.

Актуальність теми. В Україні на сьогоднішній день вже відбулося усвідомлення важливості розвитку туризму як одного з ефективних засобів лікування національної економіки завдяки здатності цього сектору забезпечувати значні валютні надходження, створювати значну кількість нових робочих місць та іншим перевагам. Не зважаючи на сучасний стан економіки країни та військові дії на її території, економісти надають позитивні прогнози розвитку індустрії гостинності після закінчення війни, що пов'язане із зростанням популярності України у всьому світі. Тому вже сьогодні є доцільним розробляти заходи з удосконалення готельної інфраструктури країни, підвищувати рівень сервісу та розробляти проекти нових висококласних засобів розміщення, які відповідають світовому рівню, особливо у столиці, яка була у довоєнний час одним із найбільш відвідуваних туристами міст. Все це доводить актуальність теми кваліфікаційної роботи – «Бутик-готель у Печерському районі міста Києва».

Метою кваліфікаційної роботи є: проектування бутік-готелю у Печерському районі міста Києва із запровадженням інноваційних технологій.

Для досягнення поставленої мети передбачається виконати наступні **завдання:**

- дослідити застосування інноваційних технологій у засобах розміщення та обґрунтувати запровадження інновацій у проєктованому бутік-готелі;

- вивчити туристично-рекреаційні, історико-культурні, економічні характеристики Печерського району м. Києва та визначити доцільність проєктування засобу розміщення в обраному районі;

- дослідити туристичні потоки району міста та обґрунтувати місце будівництва майбутнього підприємства;

- дослідити ринок готельних послуг та рівень забезпечення готелями Печерського району, визначити основний контингент та склад потенційних споживачів бутік-готелю;

- визначити концептуальні засади засобу розміщення;

- змодельовати сервісно-виробничий процес готельного підприємства;

- навести характеристики функціональних груп приміщень готелю, визначити їх площі та устаткування;

- висвітлити питання організації харчування споживачів готельних послуг в бутік-готелі, визначити структуру закладів харчування при готелі;

- розробити виробничу програму підприємства харчування;

- визначити загальну площу підприємства харчування;

- визначити загальну площу готельного підприємства, його конфігурацію та поверховість;

- навести характеристику розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі;

- навести характеристику інженерних систем засобу розміщення;

- обґрунтувати економічну ефективність функціонування підприємства.

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Сучасний стан та перспективи використання інноваційних технологій в барах

Бари в готелях відіграють ключову роль у гостинному сервісі, надаючи гостям прекрасне місце для відпочинку, спілкування та насолоди різноманітними напоями. Вони можуть мати різний стиль та концепцію, від класичних лаунж-барів до басейнів у курортних готелях. Зазвичай, бар розташовується так, щоб гість відразу бачив його при вході, що створює враження, що це місце ідеальне для вишуканих напоїв. Сучасний та елегантний дизайн бару, розташування полицок з алкоголем та різноманітне меню підвищують ймовірність того, що гість залишить тут значну суму грошей. Сприйняття закладу гостем, його враження та настрої можуть значно залежати від якості обслуговування в барі, а бармен, як своєрідний чарівник, повинен не лише вміло готувати напої, але й вислуховувати гостей, надаючи їм довіру.

Алкоголь давно став неодмінною частиною культури у всьому світі. Вибір алкоголю може визначити враження при побаченні чи романтичному вечорі. Це підкреслює важливість бару у загальному сприйнятті закладу. Бар - місце, де відбуваються довірчі розмови і можна ділитися враженнями. Кожен готельний бар повинен виправдовувати цю довіру та перевершувати очікування гостей.

Історія алкоголю та барної міксології пройшла багато змін, але кількість коктейлів, різновидів алкоголю та методів приготування постійно зростає. Сучасний готельно-ресторанний бізнес пропонує різноманіття послуг та використання новітніх технік. Щоб привертати та задовольняти гостей, бари повинні не просто готувати класичні коктейлі, але і дивувати їх новаторськими смаками та ефектним сервісом.

Нинішні готелі в Україні часто не надають високого рівня міксології, що обмежує можливості вражати гостей та створювати унікальні враження.

Сучасні українські готелі повинні виходити за межі класичності та елегантності, адаптуватися до нових тенденцій та надавати гостям неповторний досвід. Нинішні реалії вимагають від готелів приваблювати, здивовувати та підтримувати високу репутацію, щоб забезпечити повторний візит та привертати нових туристів.

Буде доречно почати з того, які взагалі існують види барів і чим вони відрізняються один від одного.

Коктейльні бари – це наразі найбільш популярні заклади, які завойовують увагу соціальних мереж і телевізійних передач. Тут створена вишукана атмосфера, працюють вправні та дружелюбні бармени, лунає легка та приємна музика, а френдлі атмосфера змушує вас відчувати себе як вдома і залишатися у барі якнайдовше, насолоджуючись одним коктейлем за іншим. Зазначено, що коктейльні бари можна поділити на дві основні категорії: класичні та авторські. Перші пропонують традиційні коктейлі високої якості, тоді як авторські заведення, такі як "Логерхед", "Бармендиктат", "Паравоз" та "Полуночники", створюють унікальні напої за власними рецептами. Найпопулярнішими авторськими коктейльними барами в Україні є саме вони.

У той час як класичні коктейльні бари можуть відчувати конкуренцію від авторських, виникла нова класифікація - "лоу-кост бари", де пропонують класичні коктейлі за доступними цінами. Це відкриває можливості для більш широкого кола гостей насолоджуватися витонченим смаком улюблених напоїв.

Паби – це заклади, де основний акцент робиться на пиві, іноді вони взагалі не пропонують коктейлі. Це місце, куди приходять з друзями, щоб випити келих пива, переглянути спортивні трансляції, поіграти у більярд або просто насолодитися музикою. Паби поділяються на ірландські, британські та гастро-паби. Ірландські та британські паби відрізняються не лише стилями пива, але інтер'єром та традиціями, створюючи унікальний характер кожного закладу. Гастро-паби, в свою чергу, роблять акцент не лише на виборі пива,

але й на якісних закусках та стравах, які відмінно поєднуються з асортиментом напоїв.

Спортивні бари - це заклади, які спеціалізуються в трансляції спортивних подій та створюють атмосферу для фанатів, щоб вони могли разом насолоджуватися грою своїх улюблених команд чи спортсменів. Ось деяка інформація про спортивні бари:

1. Трансляція спортивних подій: Спортивні бари оснащені великими екранами та телевізорами, які транслюють різноманітні спортивні події, включаючи футбол, баскетбол, хокей, бокс, UFC, гольф та інші популярні види спорту.

2. Атмосфера та декор: Вони створюють особливу атмосферу, де фанати можуть відчути себе частиною великого спортивного заходу. Декор може включати рекламні банери, фанатські прапори та різноманітні атрибути команд.

3. Меню та напої: Багато спортивних барів пропонують різноманітне меню закусок та напоїв, щоб гості могли насолоджуватися стравами під час перегляду гри. Це може бути все, від класичних піцц та крильців до спеціальних страв, які відзначаються назвами команд чи гравців.

4. Більярд та інші розваги: Деякі спортивні бари доповнюють атмосферу більше, пропонуючи більярдні столи, настільний футбол, аркадні ігри та інші розваги для відвідувачів.

5. Тематичні заходи: Деякі спортивні бари можуть організовувати тематичні вечори, де фанати збираються для перегляду конкретних матчів або турнірів, обговорення гри та підтримки своїх улюблених команд.

6. Акції та знижки: Деякі спортивні бари можуть запроваджувати різноманітні акції та знижки під час спортивних подій, щоб привертати більше клієнтів та створювати емоційний зв'язок із спільнотою фанатів.

7. Фан-зона: Деякі великі спортивні бари можуть мати спеціальні фан-зони або VIP-кімнати для більш комфортного та інтимного перегляду матчів.

Винні бари — це заклади, де основний акцент приділяється великому вибору вин. Замість того, щоб обслуговували гостей офіціанти, у більшості випадків цю роль виконують винні сомельє. На сьогодні великою популярністю користуються так звані винні вечори, коли заклад реалізує квитки на цю подію, а учасники, сидячи за одним великим столом, мають можливість скуштувати різноманітні сорти вина в супроводі страв.

Культура вживання вина активно розвивається, і багато компаній конкурують за першість у вивозі нових вин в країну, прагнучи мати їх у своєму асортименті. Винні бари раніше не користувалися такою популярністю. Проте розквіт виноробень України сприяв популяризації цього напрямку, і люди стали цікавитися органічними, натуральними та біодинамічними винами.

Такі заклади також можуть влаштовувати винні майстер-класи, де експерти діляться знаннями про сорти вин, їх парування з різними стравами, та інші аспекти виноробства. Крім того, винні бари можуть впроваджувати власні колекції вин, включаючи раритетні та ексклюзивні екземпляри, що робить їх привабливими для любителів винної культури.

Лаунж-бари є особливими закладами, які пропонують розслаблену та елегантну атмосферу для відпочинку та насолоди напоями. Ось докладна інформація про Лаундж-бари:

1. Атмосфера: Лаундж-бари славляться своєю розслабленою та стильною атмосферою. Зазвичай вони мають комфортні меблі, приглушене освітлення та приємну музику, створюючи ідеальне місце для спокійного спілкування чи відпочинку.

2. Коктейльне меню: Лаунж-бари славляться своїми вишуканими коктейлями. Бармени володіють вмінням створювати як класичні напої, так і авторські коктейлі, що додає ексклюзивності цьому типу закладу.

3. Лаундж-музика: Зазвичай в лаундж-барах грає приємна та мелодійна музика, яка допомагає створити релаксуючу атмосферу. Деякі заклади можуть навіть влаштовувати живі виступи музикантів або діджеїв.

4. Інтер'єр: Лаундж-бари мають стильний та сучасний дизайн. Зазвичай вони обладнані модними меблями, художніми елементами та витонченим декором, створюючи приємне враження для відвідувачів.

5. Розваги: Деякі лаундж-бари організують різноманітні розваги, такі як тематичні вечори, майстер-класи з коктейльної майстерності або ж живі музичні виступи.

6. Організація подій: Багато лаундж-барів є популярними місцями для організації різних подій, від корпоративних вечірок до святкувань особливих подій та відзначень.

7. Концепція спільноти: Лаундж-бари створюють атмосферу спільноти, де відвідувачі можуть насолоджуватися своїм часом разом, спілкуватися та ділитися враженнями.

В цілому, лаундж-бари створюють ідеальне середовище для тих, хто шукає спокійний та елегантний вечір у компанії друзів або для тих, хто цінує вишукані коктейлі та приємну атмосферу.

Сучасна барна індустрія переживає справжню революцію завдяки впровадженню передових технологій та новаторських концепцій обслуговування. Зокрема, мобільні додатки визначають новий стандарт у взаємодії між клієнтами та закладами. Вони стали не лише зручним інструментом для замовлення напоїв, але й платформою для взаємодії. Мобільні додатки аналізують попередні замовлення та уподобання клієнта, надаючи персоналізовані рекомендації для нових напоїв та страв. Крім того, клієнти можуть заробляти бонусні бали чи отримувати знижки через мобільні додатки, що стимулює їх повернення. Можливість залишати відгуки та ділитися досвідом з іншими клієнтами також стала важливою частиною цього інноваційного підходу.

Інтерактивні барні стійки перетворюють звичайне замовлення напоїв у витончений та захоплюючий процес. Клієнти можуть вивчати рецепти напоїв, експериментувати зі складниками та навіть створювати власні коктейлі. Організація електронних тастінгів дозволяє клієнтам вивчати нові смакові

відтінки та поєднання. Ці інтерактивні можливості стають не лише засобом замовлення напоїв, але і джерелом творчості та нових вражень.

Електронні меню та рекомендації забезпечують глибокий аналіз смаків та допомагають клієнтам вибирати напої відповідно до своїх уподобань. Детальна інформація про кожен напій, інтерактивна інформація про його історію та виробництво роблять процес замовлення цікавішим. Аналіз замовлень допомагає прогнозувати популярність та оптимізувати асортимент закладу.

Технології розпізнавання обличчя стають основою для створення персоналізованого підходу до кожного клієнта. Відомість замовлень, уподобань та привілеїв кожного клієнта дозволяє створити унікальний досвід обслуговування. Також, ці технології забезпечують ефективне управління закладом, допомагаючи відстежувати популярність продуктів та оптимізувати обслуговування.

Світовий досвід використання інновацій демонструє, що бари у різних країнах впроваджують технологічні лабораторії та співпрацюють у глобальних мережах. Тестування новаторських ідей та експерименти з аугментованою реальністю дозволяють створювати унікальні та захоплюючі враження для клієнтів.

Інновації в барній сфері — це не лише символ технологічного прогресу, але і ключовий елемент для залучення та утримання клієнтів.

1.2 Загальна характеристика та класифікація напоїв бару

Нові технології, складні напої, компоненти і гарніри все це повинно бути для успішної роботи кожного бару тому, що це продиктовано попитом з боку гостей. Раніше напої були переважно супроводом для складної гастрономії, а тепер стали рівноцінно дивувати і притягувати гостя до себе. З'явився попит на барну продукцію. В зв'язку з цим, важливо не тільки мати гарний

асортимент напоїв і меню, яке повинно відповідати концепції бару, а також правильно вибудувати процес роботи бару, інтенсивність роботи барменів.

Заготовки в барі роблять для виготовлення як простих так і складних напоїв, що вимагають тривалого і точного процесу приготування. Тобто для змішаних напоїв, в тому числі і коктейлів. В барах, де готують велику кількість коктейлів без заготовок важко зберегти рівень якості і час їх приготування. Заготовки можуть бути простими і складними.

До простих заготовок відносять цукровий сироп, свіжі, консервовані плоди і ягоди, різні топінги, соуси, гарніри в кількості, що забезпечить безперебійну роботу бару протягом дня. Потрібно також мати нарізані лимони, фрукти, підготовлені деякі холодні закуски, заповнений термос льодом, а також лимонний фреш, прості кордіали, гарніри. Все це слід розташувати з лівого боку робочого місця бармена, де знаходяться підноси з чистим посудом. Зазначені компоненти для змішаних напоїв та коктейлів потрібно мати практично в будь-якому барі. Асортимент заготовок та їх кількість залежить від карти бару та кількості гостей.

Для зручної роботи бармена бов'язково потрібен айсбакет - відро для льоду та потужний льодогенератор тому, що приготування деяких напоїв вимагає великої кількості льоду, і у бармена завжди повинен бути його великий запас. Оскільки льоду в барі багато не буває. Наприклад, подача віскі on the rocks виглядає ефектніше з великими шматочками льоду різної форми.

Велика кількість різнобарвного льоду викладеного у формі пірамід в прозорих ємностях теж вражаюче виглядає на стійці. Бармен може використовувати червоний лід для коктейлів червоного кольору, синій - для коктейлів синього кольору. У прозорих long drinks буде незвично виглядати лід з ягодами всередині. Також можна робити лід різних форм.

Складні заготовки (премікси, *pre-mix* – попередньо змішані дозовані компоненти) - знебарвлені компоненти, настоянки, біттери, вермути, спреї, еспуми, дистилати та редістілли. Це складні компоненти для коктейлів,

їх використовують в барах, які спеціалізуються на новітній міксології, мають на це технічні умови і знання.

Pre-batch – наполовину готові і повністю готові коктейлі для сервірування. До їх складу входять спирти і перераховані вище компоненти і заготовки. Напій вже змішаний і чекає в пляшках фінальних штрихів з приготування і сервіровки.

Наприклад, якщо потрібно налити 100 мл такої заготовки, потрібно налити в охолоджений келих, прикрасити і подати. Або влити в шейкер, струснути, додати наповнювач і подати готовий напій. Також є повністю готові *pre-batch*, в які треба додати тільки талу воду, що імітує розбавлення і отримуємо в процесі змішування коктейль приготовлений методом – шейк\стір.

Щоб визначити яку кількість треба заготовок, бармен повинен після зміни проаналізувати ефективність своєї роботи відповідно часу – скільки часу гості чекали своє замовлення. Також треба брати до уваги технічне оснащення бару і кількість персоналу.

В барах які готують складні міксологічні коктейлі можуть бути організовані заготівельні цехи. Також заготовки можуть вирішити проблему барів, у яких працює персонал невисокої кваліфікації, а разом з тим треба розширити асортимент барної продукції. Наприклад, можна перевести всю коктейльну карту на *pre-batch* заготовки. Це можуть бути як стандартні «негрони», «мохіто», «лонг», «айленд», так і авторські мікси.

Для цього використовується устаткування для виробництва заготовок, це – вакууматор або холодильник і підраховується потрібна кількість заготовок. А потім потрібно тільки сервірувати замовлений коктейль. Бармену вже не потрібно буде відміряти кожен компонент після замовлення. Він просто відміряє повний обсяг коктейлю і додає наповнювач, прикрашає і подає.

В наші дні серед широких мас населення зростає інтерес до приготування коктейлів, оформлення їх та подачі.

Ніхто достовірно не знає як і де виник цей напій, але існує декілька легенд в яких розповідається як це було. Перша легенда відноситься до 1770 року. У ті далекі часи у господаря бару, розташованого неподалік від Нью-Йорку, зник улюблений півень.

Господар оголосив, що той, хто його знайде, одружиться на його доньці.

Через деякий час один армійський офіцер приніс господареві бару його півня, який до того моменту встиг втратити свого хвоста. Господареві нічого не залишалось робити, як оголосити всім відвідувачам бару про майбутнє весілля. Його донька, що працювала в цьому закладі, від хвилювання почала плутати та змішувати різні напої, які зразу почали називати (cock tail) півнячий хвіст.

Друга легенда говорить, що в XV столітті у Франції в провінції Шаранта вже змішували вина і спиртні напої, називаючи суміш coquetelle (коктель). Від цього згодом і виник сам коктейль.

Третя легенда оповідає про те, що перший коктейль з'явився в Англії.

А саме слово «коктейль» запозичене з лексики любителів скачок, що називали нечистої породи коней, тобто тих, у яких змішана кров, кличкою «cock tail» із-за їх хвостів, що стирчали, як у півнів.

Змішаним називається напій, до складу якого входять основа, зм'якшуваче - згладжуючий і смако - ароматичний компоненти та різні наповнювачі. До змішаних напоїв належать коктейлі, довгі і групові змішані напої.

Коктейль — це алкогольний або безалкогольний змішаний напій, який складається з основи, зм'якшуваче - згладжуючого, смако-ароматичного компонентів з використанням ароматичних модифікаторів і в деяких випадках емульгаторів.

Довгий змішаний напій — це алкогольний або безалкогольний напій, який складається з основних компонентів коктейлю з додаванням наповнювача: основа і наповнювач; зм'якшуваче-згладжуючий компонент і

наповнювач; смако-ароматичний компонент і наповнювач; коктейлі і наповнювач.

Груповий змішаний напій — це гарячий або холодний алкогольний або безалкогольний напій, який готують з різних компонентів і наповнювачів в одній великій посудині на 8—12 порцій.

До основних алкогольних напоїв, які використовують як основу для змішаних напоїв, належать:

горілка – алкогольний напій, який готують методом змішування ректифікованого (очищеного) спирту та м'якої води, після чого цю суміш обробляють активованим вугіллям і фільтрують, ;

джин – міцний алкогольний напій, його отримують за допомогою перегонки збродженої зернової сировини з додаванням екстракту ягід олівцю;

ром – міцний алкогольний напій, одержують його методом перегонки браги з патоки або інших продуктів цукрової тростини витримуючи в дубових бочках протягом 2 – 20 років, вміст спирту 45 – 76%;

віскі – ароматичний алкогольний напій, його одержують методом перегонки збродженого зернового суслу з наступною тривалою витримкою в дубових бочках, в яких внутрішні стінки обпалені, вміст спирту 40 – 57%;

коньяк – міцний алкогольний напій, який готують з коньячного спирту, що його отримують методом перегонки сухого білого столового виноградного вина (коньяки бувають ординарні, марочні та колекційні) вміст спирту 40 – 57%;

виноградні бренді, виготовляють бренді так само як і коньяк, витримка якого 15 – 20 років;

плодово-ягідні бренді – це ароматичний міцний алкогольний напій, який одержують перегонкою кріпленого соку ягід або плодів, витримують його в дубових бочках не менше 33х років, вміст спирту 60%;

виноградні вина – отримують за допомогою збродження винограду з мезгою або без неї, виноградні вина бувають сортові, купажні, марочні, ординарні та містять 9 – 20% спирту;

гіркі настоянки – міцні алкогольні напої, які одержують методом настоювання спирту на ароматичних травах, квітах, плодах і цедрі цитрусових, вміст спирту 35 – 45%.

Приготування коктейлів у барах може здійснюватися різними методами, кожен з яких надає свої унікальні риси та стилістику напою. Ось основні методи виготовлення коктейлів:

1. Білд (Build):

- Коктейль будується безпосередньо в склянці чи посудині для подавання.

- Інгредієнти додаються один за одним і після кожного додавання шар коктейлю може перемішуватися ложкою або іншим інструментом.

2. Стір (Stir):

- Зазвичай використовується для коктейлів, що містять тільки спиртні інгредієнти без соків або газованих напоїв.

- Інгредієнти змішуються в охолодженому стакані для змішування льодом за допомогою ложки для змішування.

- Змішування відбувається в спеціальному стакані змішувача. Його наповнюють на 2/3 льодом, наливають компоненти відповідно до рецепту і перемішують барною ложкою протягом 536 секунд, після чого приготований напій проціджується в охолодженій келих. Зазвичай в барній склянці готується декілька порцій.

- Якщо готують відразу багато порцій, то використовують великий скляний посуд, наприклад крющонницю, а потім переливають в келихи. Цим способом зазвичай готують коктейлі, до складу яких входять шампанське, ігристі напої, вина.

3. Шейк (Shake):

- Коктейль сумішується у шейкері з льодом за допомогою енергійних рухів.

- Використовується для коктейлів, які містять фруктові соки, лимонад, або які потребують емульгації і сильної охолодження.

- Призначення шейкера — змішувати і охолоджувати рідкі компоненти напою. Для приготування напоїв в шейкер кладуть 2—3 кубики льоду, а потім наливають відміряні компоненти, закривають кришкою. Бармен загортає шейкер у чисту серветку, щоб він не нагрівався від рук, і кладе шейкер дном на долоню лівої руки, правою захоплює кришку. Потім вміст шейкера енергійно збовтує обома руками на рівні грудей 10 – 15 с. Шейкер слід тримати злегка похило.

- Тривалість збивання в шейкері — від 5 до 10 с, в окремих випадках, коли до складу напою входять яйця або жовтки, 3 до 30 с. Під час збивання відбувається змішування і охолодження складу. Кубики льоду сприяють кращому змішуванню важких і легких компонентів в шейкері, виконуючи роль змішувача і в той же час ефективно охолоджують суміш.

- Після збивання знімають кришку і через зливний отвір вміст виливають в підготовлений посуд для подачі, а сито затримує лід, що залишився, насіння лимона і інші часточки, які не повинні потрапити у готовий напій.

- Після зливання напою з шейкера знімають сито, лід, що залишився, скидають у відро для відходів, а шейкер обполіскують проточною водою.

- Поза роботою шейкер в розібраному вигляді лежить на столі бармена.

- Потрібно пам'ятати, що в шейкері не можна збивати газовані напої, оскільки він може вибухнути.

4. **Бленд (Blend):**

- Використовується блендер для змішування інгредієнтів разом з льодом.

- Цей метод додає текстуру та пінообразність напою.

- напою входять емульгатори (яйця, молоко, вершки, сметана). Цей спосіб приготування максимально зберігає всі цінні якості продуктів, підвищує їх засвоюваність, надає їм легкого приємного смаку.

- Процес приготування такий: компоненти наливають на подрібнений лід в міксер (блендер), потім перемішують до однорідної маси. Перш ніж покласти лід в міксер (блендер), його подрібнюють, для цієї процедури зручно використовувати млин для льоду.

- Найчастіше міксером (блендером) користуються при приготуванні яєчних, молочних і деяких інших коктейлів, коли потрібне дуже інтенсивне перемішування, або піноутворення, або подрібнення фруктів до консистенції пюре. Цим способом, зокрема, готують усі фліпи (коктейль з яєчним жовтком, який збивають з наступними компонентами суміші).

5. Лоєр (Layer):

- Кожен інгредієнт наливається обережно, створюючи шари в склянці. Важливо враховувати їхню густину та важкість.

- Зазвичай використовується для створення візуально привабливих коктейлів.

6. Мадл (Muddle):

- Інгредієнти, такі як фрукти чи трави, дробляться ложкою для мадлення для виділення аромату та смаку.

7. Стрейн (Strain):

- Використовується для відокремлення льоду чи твердих інгредієнтів від коктейлю перед подаванням.

- Використовується звичайно для коктейлів, приготованих за методами шейк і бленд.

Таблиця 1.1 – Класифікація коктейлів

Класифікаційна ознака		Різновиди
За вмістом алкоголю		<i>Безалкогольні</i>
		<i>Алкогільні: дуже високим вмістом алкоголю (до 100 мл), високим вмістом алкоголю (50-70 мл), низьким вмістом алкоголю (20-50 мл), дуже низьким вмістом алкоголю</i>
За способом приготування (по призначенню і часу)		<i>Порційні</i>
		<i>Групові</i>
		<i>Індивідуальні</i>
		<i>40 – 60 мл shot drinks</i>
		<i>50 - 75 мл shor drinks</i>

За об'ємом порції		<i>150 - 300 мл</i>	<i>long drinks</i>
		<i>500 мл</i>	<i>і більше</i>
За призначенням		<i>Аперитиви</i>	
		<i>Діджестиви</i>	
		<i>Повсякчасні</i>	
		<i>Десертні</i>	
За методом приготування		<i>Білд</i>	
		<i>Бленд</i>	
		<i>Стір</i>	
		<i>Шейк</i>	
		<i>Лейер</i>	
		<i>Комбіновані</i>	
За температурою подавання		<i>Гарячі</i>	
		<i>Холодні</i>	
Кисло-солодкі		<i>Дейзі (Daisy)</i>	
		<i>Коллінзи</i>	
		<i>Кулери і Коблери</i>	
		<i>Сауери (Sour)</i>	
		<i>Слінги</i>	
		<i>Суїзли</i>	
Коктейлі з м'ятою		<i>Джулепи.</i>	
		<i>Смеші</i>	
Коктейлі з яйцем		<i>Енн-ног</i>	
		<i>Фліпп</i>	

Техніка приготування коктейлю залежить від класифікації напою, який бармен буде готувати, ось основні з них:

Класифікація за смаком:

1. Кислі:

- Характеристики: Виділяються кислим смаком, часто з використанням цитрусових.

- Приклади: Margarita, Whiskey Sour, Daiquiri.

2. Солодкі:

- Характеристики: Виділяються солодким смаком, часто з використанням лікерів та сиропів.

- Приклади: Piña Colada, Chocolate Martini, Mai Tai.

3. **Гіркі:**

- Характеристики: Виділяються гірким смаком, часто з використанням амаро чи біттерів.

- Приклади: Negroni, Americano, Boulevardier.

4. **Освіжаючі:**

- Характеристики: Виділяються свіжими ароматами трав і фруктів.

- Приклади: Mojito, Mint Julep, Basil Smash.

5. **Пікантні:**

- Характеристики: Виділяються використанням пікантних інгредієнтів, таких як перець чи імбир.

- Приклади: Spicy Margarita, Moscow Mule, Bloody Mary.

Класифікація за об'ємом:

1. **Стандартні:**

- Характеристики: Приготовлюються зі стандартними пропорціями інгредієнтів.

- Об'єм: Зазвичай 1.5-2 унції (45-60 мл) спирту.

- Приклади: Martini, Old Fashioned, Mojito.

2. **Піши:**

- Характеристики: Спеціальні напої, які готуються за рецептами конкретного бармена.

- Об'єм: Може варіюватися, часто більше стандартного.

- Приклади: Спеціальні рецепти бармена.

3. **Лонг дрінки:**

- Характеристики: Зазвичай великі коктейлі з багатьма інгредієнтами та наповнені льодом та газованою водою.

- Об'єм: Зазвичай 8-12 унцій (240-360 мл).

- Приклади: Long Island Iced Tea, Tom Collins, Mojito.

4. **Шоти:**

- Характеристики: Невеликі коктейлі для одного ковтка, часто використовуються для високоалкогольних напоїв.
- Об'єм: Зазвичай 1-2 унції (30-60 мл).
- Приклади: Tequila Shot, Kamikaze, B-52.

1.3 Інноваційні способи приготування та подачі напоїв у барах

Харчові добавки сьогодні широко використовуються в усіх галузях харчової промисловості, і не тільки. Дані інгредієнти здатні підвищити якість готових виробів, спростити технологію їх виготовлення, формування чи приготування, а також подовжити термін споживання продукції. Знайшли застосування дані речовини і в закладах ресторанного господарства типу бар.

Основною продукцією барів є напої. Сучасні споживачі очікують від барменів високого рівня обслуговування, яскравих технік приготування та неперевершених смаків. Для цього професіонали своєї справи практикують колаборацію традиційних та інноваційних інгредієнтів та методик. Так, для приготування коктейлів, до складу яких входять яйця, використовують різноманітні замітники, які дозволяють вирішити ряд питань щодо уникнення ризику захворювань на сальмонельоз, споживання цієї групи напоїв вегетаріанцями, трудоемкості обробки та використання.

Курячі яйця використовуються у коктейлях практично з самого їх початку зародження. Для утворення характерної шовковистої текстури та пом'якшення гостроти кислих напоїв цей інгредієнт був незмінним впродовж багатьох сотень років. Проте в час, коли спостерігається бурхливий розвиток харчових добавок, не можливо було б уникнути розроблення аналогів, які змогли б вирішити питання заміни яєць в складі змішаних напоїв. Найбільш поширеними емульгаорами даного призначення в барній сфері вважають: foamin та easy foam quillaja bark bitter.

В основі foamin лежить екстракт рослини *Quillaja saponaria*, яка багата сапонінами, що і утворюють пишну білу та глянцеvu пінку. Не містить

алкоголю, глютену і підходить для веганів. Для приготування коктейлів з даним складником, на порцію порібно додати 2-5 крапель та збити в шейк ері з льодом або без.

Натуральний екстракт з кори вічнозеленого Квіллая Сапонарія є основою для виробництва Easy foam quillaja bark bitter. Рослина багата сапонінами, поверхнево-активними речовинами, які здатні утворювати піну з інгредієнтів самого коктейлю.

Наразі у барній сфері панує поняття, яке називається «про-міксологія», що означає використання різних технік за допомогою елементарного знання хімії. Саме про ці техніки і буде йти мова.

Milk washing – техніка завдяки якій можна вмістити велику кількість інгредієнтів у один напій.


Ізомальт – це харчова добавка на основі сахарози, яку використовують у якості цукрового замітника. Якщо правильно використовувати його властивості, то можна робити з нього різні узори та плоскі малюнки. Найбільше,



що нас цікавить, це його прозорість, яку можна отримати, якщо зробити усі процедури теплової обробки правильно. У своєму звичайному вигляді ізомальт схожий на дуже маленькі білі кульки, але при нагріванні до 180 градусів Цельсію ми зробимо його прозорим.

Цей метод виконує одразу декілька функцій, а саме: стабілізація рідини та її висвітлення. Розглянемо її роботу на конкретному напої.

**Таблиця 1.2 – Технологічна карта виготовлення коктейлю
«Молочний пунш»**

	Назва продукту	Брутто
	Джин Naumans	1,3л
	Лікер абрикосовий Luxardo	0,2л
	Лаванда сушена	20г
	Вода	1,8л
	Фреш лимон	0,56л
	Молоко 3,2%	1,125л
	Цукор	0,25кг
	Цедра лимонів	15 шт
	Гвоздика	3г
	Кориця паличка	8г
	Кардамон	3г
	Бадьян	3г
	Вихід НФ	2,5л

Технологія приготування


Для початку, заварюється чай з лаванди. Цукор, цедру, спеції та заварений вистигший чай з лаванди (переціджений) – змішати всі разом й , заклавши плівкою лишити на 4-5год. Перецідити через супербег, додати алкоголь, перемішати. Підготувати фреш, довести молоко до кипіння, тоненькою струйкою , одночасно влити молоко й фреш в пунш. Молоко одразу сгортається через кисле середовище та вбирає у себе весь колір. Лишити на 12 годин. Після цього, за допомогою кавового фільтру перецідити. Після перецідження ми отримуємо прозору рідину золотого кольору. Фото наведено нижче.

Такий напій називається молочний пунш. Надалі він переливається у пляшки та готовий до подачі. Будь який коктейль повинен мати прикрасу, але використання коктейльної вишні, чи слайсу лимону буде не цікавим для гостя. Тому ми зробимо її

власноруч.

Для цього буде використаний ізомальт.

Таблиця 1.2 - Технологічна карта виготовлення декорації з ізомальту

	Назва продукту	Брутто
	Ізомальт	400г
	Вода	28мл
	Барвник харчовий червоний	1г
	Вихід НФ	35шт

Технологія приготування




Ізомальт треба змішати та пересипати у сотейник для карамелі з товстим дном. За допомогою лазерного термометру контролюючи температуру плавимо ізомальт до температури 130 градусів Цельсія та додаємо барвник. Після цього, ретельно його перемішуємо, щоб колір став однорідним та доводимо до 180 градусів Цельсія і одразу зменшуємо нагрівання до мінімуму. Тримаючи ізомальт у температурі не більше 110 градусів Цельсія заливаємо його обережно у силіконові форми. Даємо вистигнути 10 хвилин та дістаємо з форми.

Кордіал – барна заготовка на основі смакової частини продукту з використанням кислої та солодкої частин.

Fat washing – техніка у сучасній міксології, яка дозволяє збагатити жиром будь який алкогольний напій, надавши йому тих чи інших смакових властивостей.

Використовуючи ці техніки приготуємо коктейль на основі бурбону збагаченим вершковим маслом та кордіалом з фенхелю.

**Технологічна карта на
«Бурбон збагачений вершковим маслом»**


	Назва продукту	Брутто
	Бурбон Wild Turkey	1л
	Вершкове масло	200г
	Вихід	0,92л

Технологія приготування

Вершкове масло топимо при температурі 70 градусів Цельсія до того моменту, поки воно не почне важити 140г. Після цього одразу змішуємо його з бурбоном та кладемо у су-від при температурі 58 градусів Цельсія на 2 години.

Коли бурбон увібрав смак вершкового масла через су-від, кладемо його у морозильну камеру на 6 годин. Після цього усе масло замерзне та його буде легко відділити від бурбону через кавовий фільтр.

**Технологічна карта на
«Кордіал з фенхелю»**

	Назва продукту	Брутто
	Фреш фенхелю	500мл
	Яблучна кислота	14г
	Цукровий сироп	100мл
	Вихід НФ	0,6л

Технологія приготування

У фреш фенхелю змішуємо яблучну кислоту та цукровий сироп, гарно перемішуємо методом «стір» та переливаємо у пляшку.

Технологічна карта

«Коктейль на бурбоні та фенхелі»

	Назва продукту	Брутто
	НФ Бурбон на вершковому маслі	45мл
	НФ Кордіал фенхель	55мл
	Глюкозний сироп фарбований	2мл
	Біттер селери	2мл
	Вихід	110мл

Технологія приготування коктейлю

Усі інгредієнти та лід додаємо у стакан для змішування, перемішуємо барною ложкою та виливаємо у бокал «купе». Збоку малюємо пензликом полоски у якості прикраси.

Характеристика смаку та аромату: коктейль має вершковий аромат з нотками свіжих овочів. Смак насичений, кисло-солодкий, вершковий з нотками яблук, зеленого абрикосу та овочевим присмаком. Колір: салатовий, бліднуватий.

Отже, барна культура, як і усі сфери гостинності постійно розвивається, застосовуючи нові методи і підходи до приготування та подавання продукції. Використання емульгаторів рослинного походження є одним із елементів даного напрямку, який дозволить не лише розширити асортимент напоїв, а й підвищити їх якість та споживчі цінності.

Використання сучасних технік та виготовлення сиропів, лікерів та кордіалів самостійно, дозволяє здивувати гостей та надати їм можливість для відкриття нових смаків. Окрім того, це все розширює можливості змішування та інтегрування різних продуктів смаків і відкриває нові горизонти для барменів та барів при готелях. Ну і найголовніше, це той факт, що собівартість коктейлів стає мізерною і дозволяє продавати цікаві коктейлі з сучасними подачами набагато дешевше ніж раніше.

РОЗІДЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Відповідно до теми кваліфікаційної роботи проєктований butik-готель передбачається розташувати у Печерському районі міста Києва, що розташовується у його центральній частині на правому березі Дніпра.

Печерський район є найменшим за чисельністю населення (станом на 1 січня 2021 року – 240 тис. осіб) і є займає площу 27 км².

Цей район міста вважається найбільш престижним, є своєрідною візитною карткою Києва. На його території розташовано понад 600 об'єктів культурної спадщини та безліч пам'яток архітектури, що сприяло значному туристичному потоку в мирний час, а також велика кількість навчальних закладів, офісів та представництв. Район є центром не лише ділового, але і розважального життя мешканців та гостей міста, пропонуючи елітні та дорогі місця відпочинку – ресторани, butikи тощо. Відпочинку в даній частині міста сприяє і рекреація: майже 18 % її території займають зелені зони, тут розмістилося 26 скверів і 7 парків.

Така привабливість району посилила попит на розважальні заклади і підприємства готельно-ресторанного бізнесу, що підтверджує доцільність проектування butik-готелю в Печерську.

Печерський район міста Києва, в якому планується розмістити butik-готель «Aetherium Retreats», є одним з найпрестижніших та історичних районів столиці України. Цей район відомий своєю багатою культурною спадщиною, елітними житловими кварталами, інфраструктурним розвитком та близькістю до ключових об'єктів.

Таким чином, актуальність будівництва butik-готелю в Печерському районі Києва можна обґрунтувати наступним:

1. Елітність та історичний контекст: Печерський район славиться своєю елітністю та високим статусом. Він володіє унікальним історичним характером, який може стати додатковим фактором привабливості для

клієнтів бутик-готелю. Розташування в такому престижному районі може підкреслити ексклюзивність та розкіш "Aetherium Retreats".

2. Інфраструктурний розвиток: Печерський район має розвинену інфраструктуру, що включає в себе велику кількість ресторанів, кафе, магазинів та інших закладів розваг. Це дозволить гостям готелю насолоджуватися комфортним перебуванням та отримувати висококласний сервіс.

3. Бізнес-активність: Печерський район є центром бізнес-активності в Києві. Розташування бутик-готелю в цьому районі може привертати бізнес-подорожуючих, які шукають комфортабельне та стильне помешкання під час своїх відряджень.

4. Близькість до ключових об'єктів: Печерський район розташований поруч з ключовими історичними та культурними пам'ятками, такими як Києво-Печерська лавра, Парк Перемоги та інші. Це створює унікальну можливість для гостей готелю насолоджуватися культурними та розважальними заходами [3, с.98].

5. Доступність транспорту: Район легко доступний через основні транспортні магістралі та мережу громадського транспорту, що полегшить переміщення гостей в будь-якому напрямку міста.

6. Ексклюзивний дизайн та архітектура: Печерський район славиться своїми архітектурними перлинами та елітними будівлями. Обране місце для будівництва бутик-готелю може вплести в себе цей стиль та естетику, надаючи гостям неповторний досвід розкоші та вишуканості.

7. Екологічна чистота та зона відпочинку: Печерський район має парки та зелені зони, що створює можливість для гостей «Aetherium Retreats» насолоджуватися екологічно чистим середовищем та проводити час у природній зоні відпочинку.

8. Розвинута мережа послуг та конференц-залів: Завдяки високому статусу та бізнес-активності, Печерський район має розвинену мережу конференц-залів та послуг для проведення бізнес-заходів. Це може зробити

«Aetherium Retreats» привабливим місцем для проведення конференцій, зустрічей та подій.

9. Потенційний ринок для елітного та естетичного проживання: Елітність Печерського району створює попит на висококласне проживання, яке може задовольнювати вишукані смаки та високі вимоги клієнтів «Aetherium Retreats» [4, с. 102].

10. Стабільність та безпека: Як центральний та престижний район, Печерський район славиться своєю стабільністю та безпекою. Це важливий аспект для розташування готелю, особливо для тих, хто шукає спокій і комфорт під час перебування в іншому місті.

Об'єднуючи ці фактори, обране місце для будівництва «Aetherium Retreats» у Печерському районі Києва має значний потенціал для створення висококласного, ексклюзивного готелю, який зможе привертати різноманітний аудиторію та забезпечувати їм неперевершений досвід перебування в столиці.

Перш за все, Печерський район Києва відомий своєю престижністю та елітарністю. Розташування готелю у цьому районі дозволить привертати клієнтів, які цінують комфорт, безпеку та доступність розкішних послуг. Зручне транспортне сполучення та близькість до центральних адміністративних та культурних об'єктів міста також роблять це місце ідеальним для готельного бізнесу.

Крім того, аналіз економічної та соціальної інфраструктури району свідчить про його стабільний розвиток та високий рівень життя. Це сприятиме підтримці успішності бізнесу та привертанню високоплатників, туристів і бізнес-подорожуючих.

До складу Печерського району входить 9 мікрорайонів: Печерськ, Липки, Чорна Гора, Звіринець, Нижній поділ, Нова Будова.

Для будівництва бутік-готелю обрана ділянка за адресою: м. Київ, Печерський район, бульвар Лесі Українки, 7б (рис. 2.1).

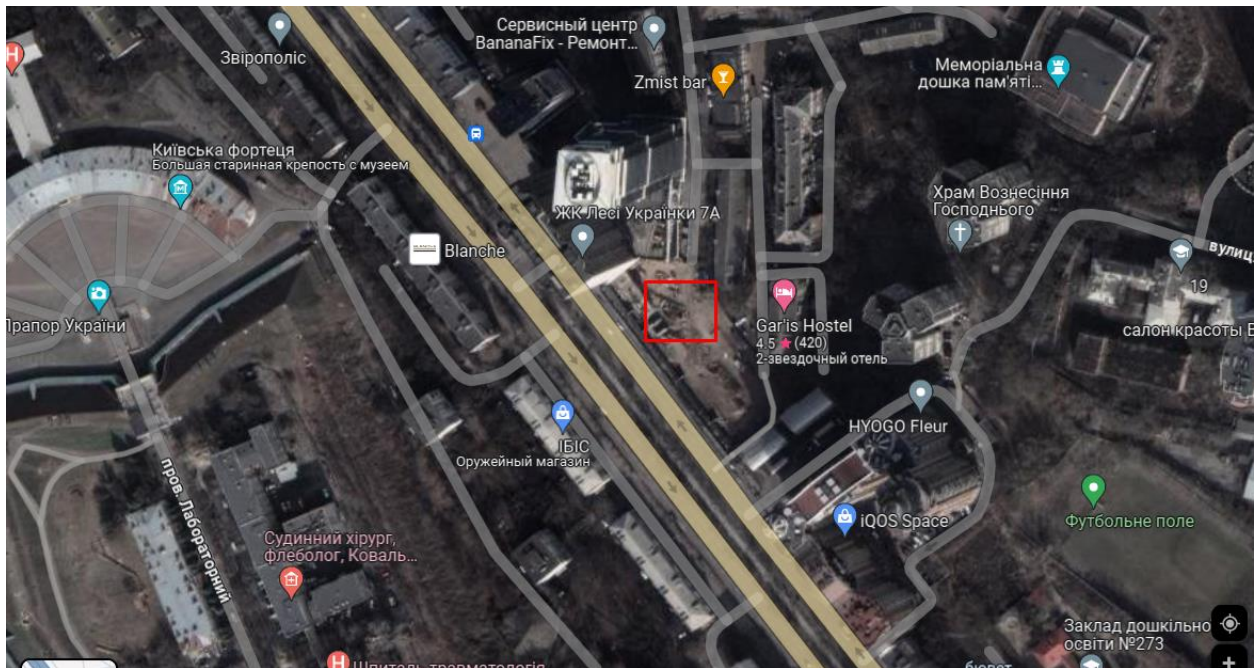


Рис. 2.1 – Ситуаційний план розміщення butik-готелю в Печерському районі

Обрана ділянка розташовується в мікрорайоні Липки Печерського району, який можна назвати політичним центром через зосередження основних установ державної влади (Адміністрація президента, Верховна рада, Національний банк України та інші державні урядові установи).

Для туристів мікрорайон також представляє інтерес завдяки розташування чисельних історичних пам'яток і старовинних особняків, які раніше були житлом місцевої знаті і відомих культурних діячів.

Старі вулиці району користуються популярністю серед гостей міста та є ідеальним місцем для сімейних вихідних. Туристів приваблюють такі пам'ятки як: Будинок з химерами, Шоколадний будиночок, Жовтневий палац.

Липки вважаються культурним серцем Києва, оскільки тут розташовуються популярні культурні заклади, такі, як:

- Музична академія ім. Чайковського;
- Національний Драматичний театр ім. Івана Франка;
- Театр юного глядача;
- Театр «Золоті Ворота»;

- Кінотеатр «Україна»;
- Національний художній музей.

Мікрорайон є популярним місцем шопінгу, оскільки тут функціонує значна кількість брендівих магазинів, елітні дизайнерські бутіки, шоу-руми, а також Пасаж і Бессарабський ринок.

Серед медичних установ розташованих на Липках є досить відомі:

- Центральна поліклініка МВС;
- Центральний госпіталь СБУ;
- Олександрівська лікарня;

У районі діють відомі освітні заклади:

- елітний Кловський ліцей;
- Український гуманітарний ліцей;
- гімназія імені Лесі Українки.

Мікрорайон має зручне транспортне сполучення з усіма районами міста. Основним громадським транспортом є метро, маршрутні таксі, тролейбуси та автобуси.

Житлова частина мікрорайону відрізняється елітністю: в ньому проживають політики та народні депутати, бізнесмени та співробітники іноземних посольств. Відповідно до цього слід зазначити, що рівень купівельної спроможності, а відповідно і вимоги до якості послуг індустрії гостинності є досить високими. Цим вимогам повністю задовольняє бутік-готель, основними рисами, що відрізняють його від інших, є:

- найвищий рівень сервісу – персоніфіковане обслуговування, висока якість надання послуг, комфортабельність, створення справжньої гостинності та затишної атмосфери, урахування будь-яких побажань гостей та їх передбачення, прагнення досягти перевищення очікувань гостей;

- ексклюзивна розкіш – надання елітних послуг (трансфер на автомобілі престижної марки, сніданок від відомого шеф-кухаря, придбання квитків на

концерти популярних виконавців, організація відпочинку на яхті бізнес-класу тощо);

– індивідуальний стиль, креативність та оригінальність, унікальний дизайн, залучення кращих дизайнерів для розроблення концепції майбутнього готелю, неповторність оформлення кожного з номерів та інших приміщень;

– високі ціни на основні та додаткові послуги, які не є причиною для відмови гостей в їх користуванні тощо.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Із метою визначення перспектив розвитку готельно-ресторанного господарства м. Києва, проаналізовано динаміку розвитку мережі за останні 5 років (рис. 2.2).

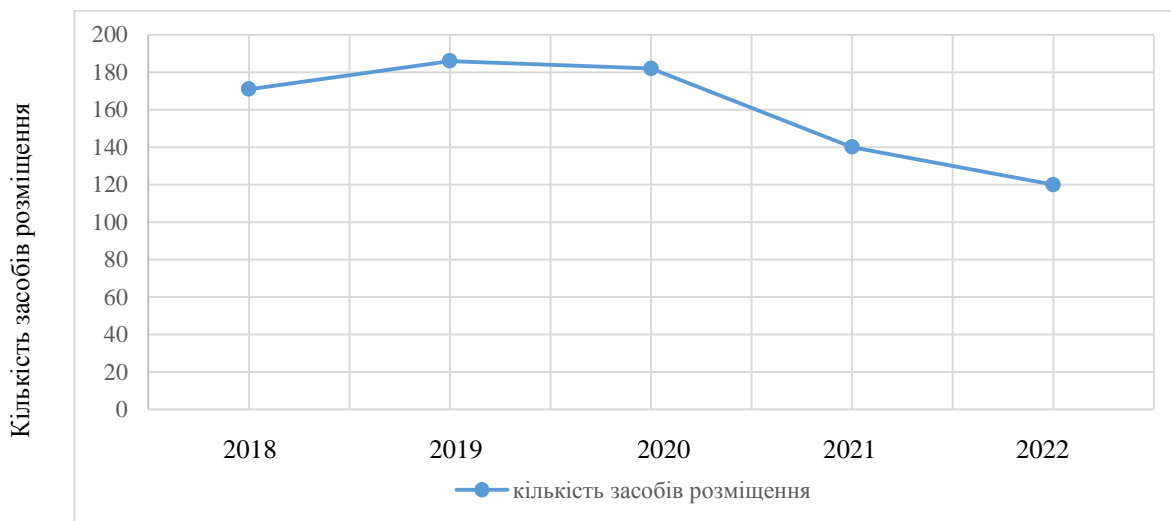


Рис. 2.2. Динаміка кількості готелів у м. Київ

Як видно з рис 2.2, протягом останніх п'яти років кількість готелів у столиці змінювалась. З кінця 2018 року до 2019-го мережа готельного бізнесу Києва поповнилась новими засобами розміщення, а, починаючи з 2019 року почала знижуватись і станом на 2022 рік упала на 23 %. Причиною цього стала економічна та політична криза в країні, локдаун та військові дії, які

негативним чином вплинули не лише на готельний бізнес, а і на всю економіку України.

Для отримання повної картини зміни попиту на послуги засобів розміщення проаналізовано рівень відвідування засобів розміщення Києва (рис. 2.3).



Рис. 2.3. Динаміка кількості споживачів готельних послуг у м. Київ

Графік, наведений на рис. 2.3 свідчить про те, що, незважаючи на загальне зниження місткості готельного ринку міста, кількість споживачів, які скористались послугами засобів розміщення зростає. Так, починаючи з 2017 року спостерігається поступове збільшення кількості гостей готелів і у 2022 році їх кількість зростає на 27,75 тис. осіб або на 26,9 %. Це пов'язане із значною кількістю внутрішньо переміщених осіб в місті Києві, а також перенесення багатьох бізнес-структур в столицю.

Звідси можна зробити висновки про те, що попит на послуги підприємств готельного бізнесу зростає і будівництво бутік-готелю є перспективним.

Із метою обґрунтування типу, категорії та перспектив для проєктованого бутік-готелю проаналізовано забезпеченість Печерського району засобами розміщення в радіусі 2 км від обраної ділянки забудови. Аналіз здійснено за

даними сайту booking.com та даних офіційних сайтів готелів району будівництва. Результати аналізу зведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Забезпеченість Печерського району готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %	Додаткові характеристики
Kyiv Panoram a Apartments		Апартаменти		Апартаменти, від UAH 2,100/ніч	Магазин, турботливий власник, чудовий вид з вікна	54	Зручне ліжко та гарна ванна кімната, рейтинг 9.3 "Чудово".
Arena Summit Apart Hotel		Апартаменти		Апартаменти, від UAH 1,145.50/ніч	Прекрасний вид, комфортні апартаменти, привітний персонал	72	Рейтинг 9 "Чудово", привітний персонал.
BonApart Hotel by UHM		Готель		Апартаменти, від UAH 1,159.20/ніч	Професійний персонал, смачні сніданки, зручне розташування		Зручне розташування, рейтинг 9.1 "Чудово".
HAMSTER APART		Апартаменти		Дизайнерські апартаменти, від UAH 1,159.20/ніч	Затишні апартаменти в центрі міста		Рейтинг 9.3 "Чудово", затишні апартаменти.
Kyiv Boutique Apart Hotel		Апартаменти			Дуже чисті апартаменти, уважний менеджер Ніколай		Позитивний досвід з бронюванням, рейтинг 9.1 "Чудово".
Scandinavian Apartments		Апартаменти			Затишні та чисті апартаменти, турбота про багаж		Адміністрація турбується про багаж, рейтинг 9 "Чудово".
Idea Design Apart-Hotel		Апартаменти			Просторі кімнати, зручне розташування		Дизайнерські апартаменти, рейтинг 9 "Чудово".
Сьоме Небо на Щорса		Міні-готель			Близько до метро, загальна задоволеність гостей		Міні-готель "Сьоме Небо", рейтинг 9.4 "Чудово".

За результатами досліджень території, що межує з обраною ділянкою для будівництва бутік-готелю в Печерському районі встановлено, що в радіусі 2 км відсутні повносервісні готелі категорії 5 зірок та будь-які засоби

розміщення, які відповідають типу «бутік». Це свідчить про недостатнє забезпечення готельної мережі підприємствами, які можуть відповідати запитам споживачів із високим рівнем доходів та відповідними вимогами до якості обслуговування та структури послуг. Це і підтверджує актуальність проектування бутік-готелю категорії 5 зірок на 50 номерів у Печерському районі.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Демографічні фактори впливають на збільшення (зменшення) певного споживчого сегмента готелю, а отже, це буде призводити до зміни рівня потреб. Аналізуючи демографічні фактори, враховуємо такі чинники, як: рівень народжуваності; статтєво-вікова структура населення; міграція населення; середньостатистична кількість дітей у сім'ї тощо. Проаналізовано основні зовнішні фактори, які мають вплив на діяльність проєктованого підприємства.

На даний час основний вплив на бутік-готель має тенденція до старіння населення та зниження народжуваності. Таким чином, частка літнього населення збільшується, а народжуваність зменшується, що разом призводить до зменшення сегменту населення середнього віку, тобто зменшення споживчого ринку бутік-готелю.

Економічні фактори є одними з найголовніших в маркетинговому середовищі, оскільки вони впливають на купівельну здатність споживачів, їх кількість та характер послуг та товарів, які вони придбають. Досліджуваний бутік-готель орієнтований на контингент із високим рівнем доходів, тому при збільшенні його частки на ринку, готель матиме достатню кількість гостей і високі прибутки.

Такий фактор, як сезонність, має особливий вплив на діяльність бутік-готелю. Протягом року щотижневе завантаження набирає обертів з четверга по неділю з максимальним показником в 80 %-85 % у суботу. У понеділок

завантаження, як правило, на 10 % - 20 % нижче. У суботу цей показник повільно спадає, але все ж достатньо високий через частину гостей, що виїжджатимуть у неділю вранці. Річні цикли готелів у Київ також є стандартними з високими операційними показниками протягом осені та весни в період високого сезону (highseason), та низький сезон (lowseason), що припадає на другу половину грудня та першу половину січня на Різдвяні свята та Новий Рік, на першу половину травня (травневі свята). Тому із метою збільшення рівня завантаження готелю у низький сезон та у дні, в які кількість гостей традиційно є мінімальною, доцільним є застосування системи знижок як для постійних гостей, так і для тих, хто відвідує готель вперше.

Науково-технічні фактори приводять до появи нових технологій. Ці технології можуть бути використані як самим підприємством, так і конкурентами, що позначиться на ринковій ситуації та попиті на послуги, які надаються. Тому важливим завданням бутік-готелю є постійне відстеження тенденцій застосування інноваційних технологій іншими аналогічними засобами розміщення і своєчасне запровадження організаційних, технологічних, інфраструктурних, соціальних та інших інновацій, які забезпечать підтримання іміджу бутік-готелю на ринку та сприятимуть утриманню постійних споживачів та залучення нових гостей.

Сполучення методів масового маркетингу і сегментування ринку дозволяє проводити стратегію множинного сегментування. Така стратегія підходить для підприємств, здійснюючих виробництво продукції та послуг, орієнтованої на масовий ринок збуту і виробництво супутньої продукції, орієнтованої на конкретні сегменти ринку.

Оскільки бутік-готель знаходиться на стадії проектування, проаналізуємо структуру контингенту готелю категорії 5*, що розташований у Печерському районі – «Premier Palace Hotel Kyiv».

Основними гостями готелю є чоловіки — 76,7 % і лише 23,3 % — жінки. Їх вік в основному становить від 35 до 55 років (66,7 %). Респондентів у віці

до 30 років у готелі значно менше — 26,7 %, і зовсім нечисленною є група старше 50 років — усього 6,6 %.

За родом занять гості готелю розподілилися таким чином:

- бізнесмени — 46,4 %;
- політики — 32,7 %;
- культурні діячі — 11,2 %;
- підприємці — 2,3 %;
- інші — 7,4 % (рис. 2.4).

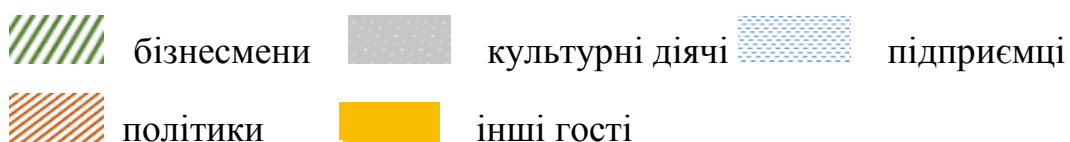
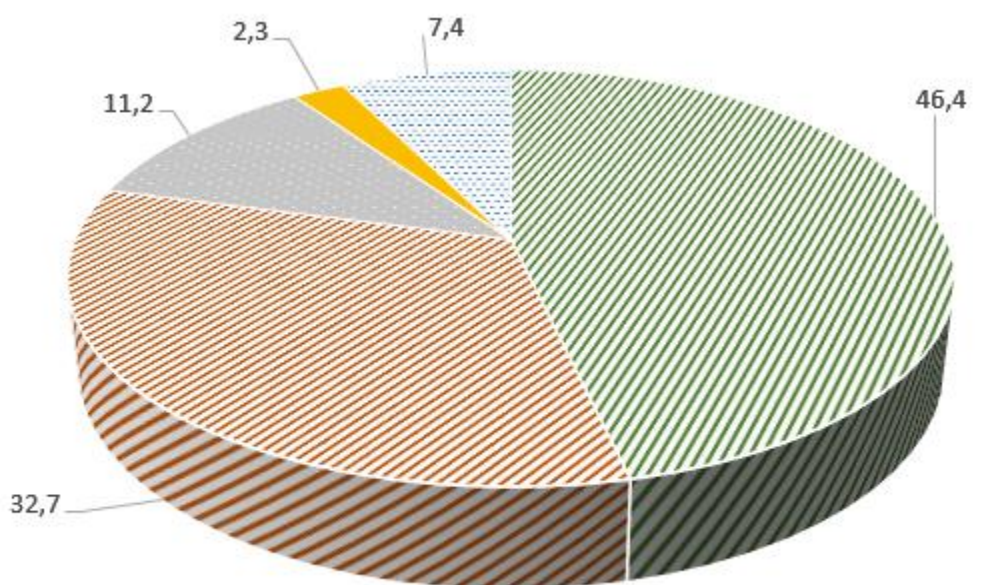


Рис. 2.4 – Сегментація споживачів за видом діяльності

63,3 % опитаних зупинилися в готелі разом із друзями або товаришами по службі, 36,7 % — поодинці.

Залежно від рівня щомісячного доходу респонденти склали такі групи:

- 26,6 % мають дохід від 50 до 100 тис. грн.;
- 47,2 % — від 30 до 49 тис. грн.;
- 26,7 % — менше за 30 тис. грн. (рис. 2.5).

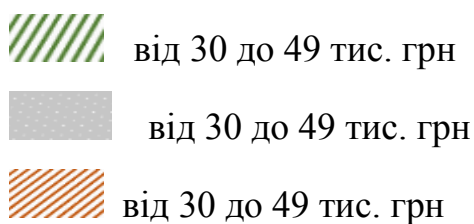
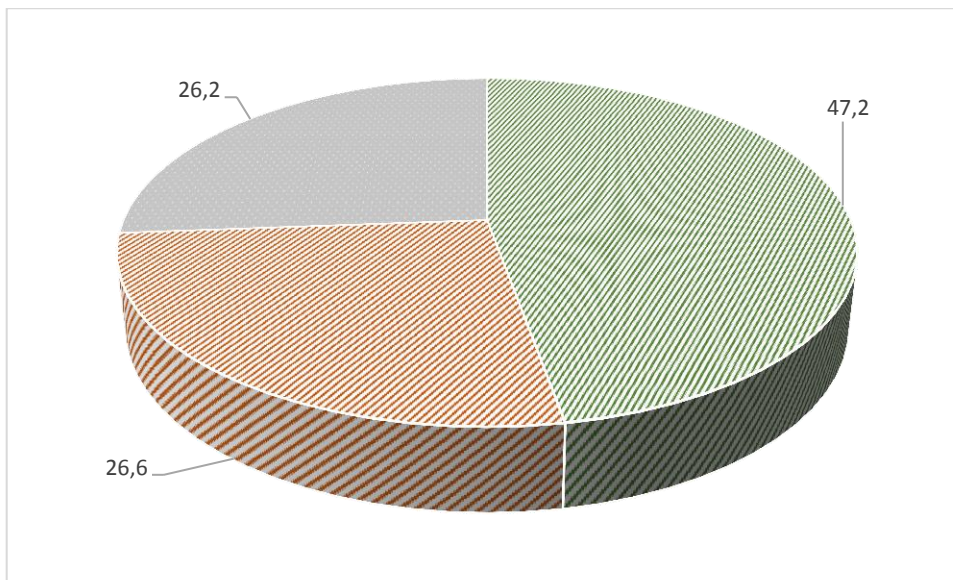


Рис. 2.5 – Сегментація споживачів за рівнем доходів

Отже, за результатами проведених досліджень визначаємо основний контингент, на який буде орієнтуватись проєктований готель:

1. Вікова група: 35 – 50 років.
2. Стать: чоловіки, жінки.
3. Род діяльності: бізнесмени, політики, художні діячі, підприємці, менеджери середньої ланки.
4. Сімейний стан: одружені, неодружені, родини.
5. Середній сукупний дохід: 30-49 тис. грн.

Враховуючи те, що діючі готелі в районі обраної ділянки пропонують вузьку номенклатуру додаткових послуг, актуальним буде пропозиція розширеної структури послуг, яка є характерною для готелів категорії 5*.

Отже, основною цільовою аудиторією готелю, що моделюється, будуть бізнесмени, підприємці, керівники великих підприємств, юристи, тобто люди із високим рівнем доходів, які приїжджають у місто із будь-якою діловою метою, у тому числі для прийняття участі у конференціях, форумах тощо.

Орієнтація на обслуговування ділових людей має певні переваги:

1. Бізнес-контингент дозволяє готелю щонайточніше проводити попереднє бронювання місць, прогнозувати завантаження матеріальної бази.

2. Споживачі, які планують діловий захід в іншому місті, безпосередньо отримують інформацію про готель, пропоновані в ньому послуги, їх якість тощо. У випадку задоволення вони можуть рекомендувати цей готель своїм друзям і знайомим і самі наступного разу зупиняються у даному засобі розміщення.

3. Обслуговування ділових людей дозволить готелю збільшити завантаження в період міжсезоння.

4. Такі споживачі, маючи досить високі доходи, як правило, не лише оплачують своє проживання, а й активно користуються додатковими послугами: пральнями, перукарнею, масажними кабінетами, басейном, спортивними комплексами тощо

Бутік-готель відповідно до категорії 5 зірок надаватиме широкий перелік послуг бездоганної якості. Відповідно до категорії встановлюватимуться і ціни на проживання та додаткові послуги, які будуть вище, ніж в інших засобах розміщення в районі будівництва.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

За результатами власного дослідження концепції «бутік-готель» вважаємо його специфічними ознаками такі:

– найвищий рівень сервісу – персоніфіковане обслуговування, висока якість надання послуг, комфортабельність, створення справжньої гостинності та затишної атмосфери, урахування будь-яких побажань клієнтів та їх передбачення, прагнення досягти перевищення очікувань гостей;

– ексклюзивна розкіш – надання елітних послуг (трансфер на автомобілі престижної марки, сніданок від відомого шеф-кухаря, придбання квитків на концерти популярних виконавців, організація відпочинку на яхті бізнес-класу тощо);

- індивідуальний стиль, креативність та оригінальність, унікальний дизайн, залучення кращих дизайнерів для розроблення концепції майбутнього готелю, неповторність оформлення кожного з номерів та інших приміщень;

- високі ціни на основні та додаткові послуги, які не є причиною для відмови гостей в їх користуванні;

- дотримання персоналом правил політики суворої конфіденційності, не розголошування відомостей про гостей, забезпечення їх приватності;

- невелика місткість номерного фонду, обладнання номерів комфортними зручностями;

- контингент – гості із високим достатком (бізнесмени, політичні діячі, «зірки» шоу-бізнесу, спорту тощо), які прагнуть до самотності та уникають відкритої публічності;

- незалежність готелю (не входження його до мережі); – відповідність меню ресторану загальній тематиці готелю;

- інфраструктура – не досить розвинута (найчастіше може функціонувати фітнес-центр та СПА-салон) через те, що додаткові послуги замовляються для кожного гостя індивідуально у сторонніх організацій на договірній основі (послуги перукаря, косметолога, масажиста, стиліста, модельєра);

- реєстрація готелю в міжнародних системах бронювання та наявність зведеної оцінки за якість обслуговування щонайменше 9 балів із 10 можливих за відгуками гостей.

Таким чином, бутік-готель можна охарактеризувати як готель, що пропонує персоніфіковане обслуговування за найвищим розрядом, має певну концепцію в оформленні інтер'єру та екстер'єру, а також невеликий номерний фонд, кожний номер у якому є неповторним.

Для вигідності утримання приміщень із наданнях перерахованих послуг готель повинен мати середній або великий номерний фонд, через що зникає атмосфера персоніфікованого обслуговування, яка характерна саме для бутік-готелів. Одним із факторів розвитку сегменту бутік-готелів є їх малий номерний фонд.

Готель надає основні послуги відповідно категорії: проживання у комфортабельних номерах, обладнаних високоякісними меблями та сучасними технічними засобами та організовує харчування гостей у ресторані та барах вищої категорії.

Концепція підприємства передбачає створення сучасного бутік-готелю з розвиненою інфраструктурою харчування та відпочинку.

Заклад розташовується в межах міста, тому його архітектурний стиль буде виконано у стилі модерну, що дозволить йому органічно вписатися в навколишню забудову.

Площа земельної ділянки визначається у відповідності до вимог ДБН 360-92 (розділ 6 «Установи та підприємства обслуговування»): із розрахунку на 1 місце в готелі:

$$S_d = n_3 * N, \quad (2.1)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки;

N – кількість місць у готелі.

Згідно із даними методичних вказівок, для будівель готелів $n_3=40$ м²/місце. Відповідно до нормативів площа, достатня для будівництва бутік-готелю, дорівнює:

$$S_d = 100 * 40 = 4000 \text{ м}^2.$$

Згідно із вимогами державних будівельних норм і стандартів, санітарних правил і норм щодо розміщення об'єктів готельно-ресторанного господарства у складі земельної ділянки передбачено упорядкований майданчик з фасадного боку будівлі. Також у складі ділянки передбачається парковка для короткочасного перебування автотранспорту гостей та стоянка, яка охороняється. Стоянка буде розташована у північній частині ділянки, матиме огороження та під'їзну дорогу шириною 3,5 м.

Ділянка матиме достатнє озеленення, в якості якого будуть використані газони, квітники, насаджені хвойні, листяні дерева, стрижені чагарники.

Імідж проектного бутік-готелю формуватиметься за допомогою засобів зовнішньої комунікації, до яких можна віднести: рекламу, громадську діяльність, зв'язки зі ЗМІ, вдале місце розташування готелю. Заклад випускатиме свою поліграфічну продукцію у вигляді проспектів, візитівок, фірмових бланків, конвертів тощо. У рекламних проспектах будуть зображені гарні кольорові види основних підрозділів готелю і дано їх короткий опис. Таким чином, ознайомившись з рекламним проспектом, потенційний гість зможе скласти певне уявлення ще до відвідування готелю.

Мета проектного бутік-готелю – створення затишної й комфортної атмосфери для перебування в гостей, постійне удосконалення рівня сервісу, надання максимально широкого спектру додаткових послуг.

Місія готелю – надавати бездоганне обслуговування, перевищуючи очікування гостей. Персонал в обслуговуванні керується принципами щирості, відкритості, толерантного та делікатного відношення до гостей. Орієнтація на гостя та його потреби, соціальна відповідальність, прагнення персоналу до досконалості та чітка командна робота є важливим підґрунтям для максимального задоволення запитів споживачів.

Концепцію проектного бутік-готелю «Aetherium Retreats» розробляємо, враховуючи результати попередніх досліджень, орієнтуючись на соціальний статус гостей, їх рівень доходів, уподобання, мету перебування тощо. Основу концепції складають: рівень комфорту, кількість номерів та їх категорії, спеціалізація засобу розміщення, асортимент додаткових послуг готелю та закладу ресторанного господарства, типи та класи закладів ресторанного господарства, що функціонують при готелі, цінова та політика просування, екстер'єр та інтер'єр будинку готелю.

Бутік-готель «Aetherium Retreats» матиме категорію 5*, вміщатиме одночасно 100 осіб, відповідно до чого визначаємо структуру номерного фонду, орієнтуючись на вимоги ДБН В.2.2-20:2008 щодо категорії та місткості номерів (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Склад номерного фонду бутік-готелю «Aetherium Retreats» категорії 5* на 100 номерів, що проектується

Назва номерів	Кількість у одному номері		% місць номерів кожного типу	Кількість місць у номерах кожного типу	Кількість всього	
	кімнат	місць	за вимогами		місць	номерів
Президентський апартамент	3	2	не більше 5	5	2	1
Апартамент	2	2			2	1
Люкс	2	2			2	1
Напівлюкс	1	2	не більше 35	35	34	17
Номер 1 категорії	1	1	не менше 50	35	24	24
Номер 1 категорії	1	2			32	16
Номер для осіб з обмеж. фізичними можливостями	1	2			4	2
Разом					100	62

Таким чином, відповідно до категорії бутік-готель пропонуватиме гостям розміщення у 62 комфортабельних номерах апартамент, президентський апартамент, люкс, напівлюкс, 1 категорії. У готелі будуть забезпечені умови для проживання гостей з обмеженими фізичними можливостями. За місткістю номери будуть одно- та двомисними, переважають двомисні номери.

Готельні номери бутік-готелю будуть обладнані новітніми засобами комунікації і максимально пристосовані не тільки для відпочинку гостей готелю, але і для їх повноцінної роботи. До послуг бізнесменів в кожному номері знаходиться: кілька телефонів з прямим набором номера і голосовою поштою, зручний письмовий стіл, можливість підключення до Інтернету прямо з номера. В кожному номері є особистий електронний сейф. У житлових приміщеннях передбачений письмовий стіл, зручна настільна лампа, принтер та ергономічне офісне крісло. Окрім того, номери обладнуються стандартним набором сучасної якісної техніки: телевізором, телефоном, міні-баром, кондиціонером.

Особлива увага приділятиметься створенню комфорту в приміщеннях для гостей. Всі номери вмебльовані високоякісними, зручними та дорогими

меблями, виготовленими за індивідуальним замовленням. Кожен номер має індивідуальний інтер'єр у стилі класичний модерн.

Громадські приміщення мають гарний сучасний інтер'єр, оздоблюються якісними матеріалами. Важливим елементом громадських приміщень (вестибюлю, холів, зон очікування тощо) є меблі, які виконуються на замовлення, вписуються в загальний стиль закладу – класичний модерн. Кожне приміщення доповнюється різноманітними деталями інтер'єру (картини, композиції з квітів, кашпо тощо), які доповнюють задум та надають затишку вишуканості приміщенням. Максимальний комфорт в готелі досягається поєднанням екологічно чистих матеріалів, які будуть використані для будівництва та внутрішнього оздоблення приміщень готелю. Приміщення для проживання та короткочасного перебування гостей запроектовано з урахуванням вимог функціональності та естетики.

Гості бутік-готелю знайдуть у засобі розміщення максимальний перелік послуг, які задовольнятимуть всі їх потреби під час перебування у Києві як під час роботи, так і відпочинку.

Для відпочинку та оздоровлення гостей СПА-салон пропонуватиме послуги масажу (шведський, гарячим каменем, ручний та апаратний, процедури для догляду за тілом та обличчям).

Окрема увага у готелі приділяється організації бізнес-центру, який у закладі є окремим структурним підрозділом і є необхідним для бізнес-туристів, що приїжджають з діловими цілями. Він складається з конференц-зали, переговорної кімнати та безпосередньо сервіс-бюро.

Крім цього, гості можуть отримати різноманітні додаткові послуги – це організація екскурсійних поїздок з наданням гідів-перекладачів; можливе бронювання і продаж авіа та залізничних квитків, а також бронювання столиків в ресторанах. 24 години на добу для гостя доступний повний комплекс бізнес-послуг від копіювання документів до прокату автомобілів.

У бізнес-центрі гостям можуть отримати такі види послуг:

- користування супутниковим міжміським, міжнародним телефонним та факсимільним зв'язком;
- користування міжміським та міжнародним телексом зв'язком;
- копіювальні роботи;
- ламінування, брошувальні роботи;
- надання в користування гостей комп'ютера, ноутбука або установка комп'ютера в номері (за бажанням гостя), виконання робіт на комп'ютері;
- надання послуг перекладача (письмовий переклад з іноземних мов на українську, з української на іноземні мови, послуги перекладача-синхроніста);
- надання послуг секретаря, стенографістки;
- редагування;
- прокат відеотехніки та аудіо-обладнання;
- можливість роботи в мережі Інтернет;
- оренда спеціальних приміщень для проведення конференцій, зустрічей, переговорів, презентацій з системами синхронного перекладу, включаючи обладнання для проведення телемостів.

Для зручності гостей бізнес-центр працює з 7.00 до 23.00 без вихідних та у святкові дні.

Устаткування бізнес-центру дозволяє оптимізувати ділові процеси, дає можливість проводити розважальні та ділові заходи на вищому рівні. Одним з пріоритетних напрямків в роботі готелю, що моделюється, є оснащення комплексом систем мультимедійного презентаційного обладнання (конференц- та конгрес-системи, включаючи обладнання синхронного перекладу і голосування, обладнання видеопоказу, звукопідсилення, систему відео-конференц-зв'язку, обладнання AV-комутації, системи інтелектуального управління, обладнання музичної трансляції та озвучування громадських зон).

Готель-бутік буде зведений на великій добре озелененій території із добре облаштованими куточками для відпочинку.

Громадські приміщення готелю включають:

- зону прийому та розміщення, в якій будуть створені умови для обслуговування гостей, що прибули, їх прийому, розміщення, торговельного та побутового обслуговування, надання поштового та банківського обслуговування тощо. В цій групі приміщень також передбачається надання інформації щодо діяльності готельних служб, різноманітних заходів, подій, визначних місць, екскурсій, зберігання і транспортування багажу;

- зону житлових приміщень, призначену для надання послуги розміщення гостям, а також супутніх послуг. До складу групи входять приміщення поповерхового обслуговування та коридори;

- зону приміщень культурно-дозвіллевого призначення у готелі представлена групою приміщень, які надають послуги із організації дозвілля гостей та проведення різноманітних ділових заходів;

- господарсько-виробничу зону, що забезпечує простір і умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів, інвентарю, тимчасово не використовуваних речей;

- зону закладу ресторанного господарства, що включає загальну залу ресторану, кафе, лобі-бар при вестибюлі та поверхові бари. Підприємство працює за повним циклом, тобто на сировині. Ресторан при готелі – повносервісний вищого класу, спеціалізується на європейській та українській національній кухні.

Обслуговування гостей у залі ресторану здійснюють офіціанти, що працюють за індивідуальним методом, при якому за кожним працівником закріплені окремі столи, які він повністю обслуговує, починаючи з прийому гостей і закінчуючи прибиранням використаного посуду.

Заклад ресторанного господарства надає широкий перелік додаткових послуг, які умовно можна поділити на:

- послуги харчування;

- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуг реалізації кулінарної продукції;
- послуги з організації споживання продукції й обслуговування;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги.

Послуги харчування представляють собою послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання відповідно до типу і класу закладу.

Послуга харчування ресторану, яка являє собою послугу з виготовлення, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного виготовлення усіх основних груп з різних видів сировини, покупних товарів і вино-горілчаних виробів, що надається кваліфікованим виробничим і обслуговуючим персоналом в умовах підвищеного рівня комфорту та матеріально-технічного оснащення у сполученні з організацією дозвілля.

В ресторані надаватимуться послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів за замовленнями споживачів, в тому числі, в складному виконанні з додатковим оформленням в ресторані, послуга кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних та кондитерських виробів на дому.

В ресторані можна замовити банкет або столик завчасно за телефоном, через Інтернет або безпосередньо в ресторані. Для постійних відвідувачів передбачена дисконтна система знижок. Ресторан організовує свята, урочистості, конференції, корпоративні свята, фуршети, романтичні побачення тощо і надає всі умови для проведення різних заходів на вищому рівні.

Послуги з реалізації кулінарної продукції передбачають реалізацію кулінарної продукції поза підприємством (кейтеринг). В ресторані передбачено наступні розваги: караоке і ТВ/великий екран в окремому залі, великий танцювальний майданчик, шоу-програми.

Ресторан має наступний спектр додаткових послуг:

- безкоштовна автостоянка, яка охороняється;
- дисконтна система знижок;
- виїзна шлюбна церемонія;
- весільна арка;
- святкове прикрашання квітами, повітряними кульками та феєрверк;
- музичний супровід свята (DJ, тамада, шоу-програми);
- фото- та відеозйомка;
- виїзне обслуговування урочистостей на території замовника;
- оренда зали для проведення презентацій, зібрань;
- надання споживачам телефонного зв'язку в ресторані виконує офіціант безкоштовно;
- гарантоване збереження особистих речей (верхнього одягу), сумок та коштовностей споживача передбачено у гардеробі, за збереженість речей несе відповідальність гардеробник (безкоштовно);
- виклик таксі за замовленням споживача в ресторані виконує офіціант безкоштовно.

Загальну характеристику обраної концепції зводимо у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності butik-готелю «Aetherium Retreats»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип	Бутик-готель
Спеціалізація	Ексклюзивний міський
Категорія	5*
Кількість номерів	62
Місце знаходження	
-фактичне	м. Київ, бульв. Л. Українки, 7б
-знакове	Поряд з національним історико-архітектурним музеєм «Київська фортеця»
Призначення	Організація проживання з наданням основних послуг та додаткових послуг ділового призначення.

Продовження таблиці 2.4

1	2
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Стиль дизайну	Сучасний модерн
Контингент споживачів	Споживачі віком 35 – 50: вітчизняні та іноземні туристи. Переважно бізнесмени, політики, художні діячі, підприємці, менеджери середньої ланки із високим рівнем доходів.
Основні послуги	Розміщення, проживання, харчування.
Додаткові послуги	Конференц-сервіс, послуги манікюру, педікюру, СПА, масаж, фітнес-тренера, гід-екскурсовода, конференц-сервіс, обмін валют, парковка, виклик таксі, виклик швидкої допомоги, камери схову, Wi-Fi, надання у номер додаткового ліжка, побутові приміщення (перукарня, хімчистка), міні-бар у номері.
Інфраструктура	Конференц-зала, салон краси, СПА-салон, фітнес-центр, універсальна зала для ділових заходів; кабінет медсестри; пункт обміну валют, заклад ресторанного господарства
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	4000 м ²

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанного господарства обрана лінійно-функціональна організаційна структура. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, що очолює визначений колектив – генеральний директор (додаток Б). Під час розробки конкретних питань і підготовки відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів.

У даному випадку функціональні структурні підрозділи перебувають у підпорядкуванні головного лінійного керівника. Свої рішення керівники функціональних підрозділів проводять у життя через відповідних керівників служб-виконавців.

Лінійно-функціональна структура містить у собі спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Переваги лінійно-функціональної структури:

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

Виходячи із структури послуг та організаційної структури бутік-готелю, визначаємо служби готелю та функції, які в них здійснюються (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Основні служби бутік-готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому і розміщення	<ul style="list-style-type: none"> -прийом заявок з бронювання та їх опрацювання; -обробка та складання необхідної документації: щоденних графіків заїзду на тиждень, місяць, квартал, рік; карти руху номерного фонду; - зустріч гостя у таксі; - супровід його до вестибюлю; - транспортування багажу гостей; - контроль за безпекою гостей та персоналу; - приймання на зберігання та видача одягу та особистих споживачів. - ресстрація гостя; - видача ключів; - оформлення виїзду та остаточний розрахунок; - надання додаткової інформації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. 	Агент з бронювання, швейцар, адміністратор, підношчик багажу, охоронець, гардеробник
Служба управління номерним фондом	<ul style="list-style-type: none"> -щоденне прибирання номеру; -проміжне прибирання номеру; -заміна білизни та рушників; -генеральне прибирання номеру; -приймання замовлень від гостей на побутові послуги; -складення та передача замовлень черговому поверху на ремонт меблів, обладнання, санітарних пристроїв у разі їх несправності; -щоденне прибирання санвузлів; -контроль санітарно-технічного стану санітарних пристроїв контроль технічного стану електрообладнання; -розміщення гостей по номерах; -контроль за чистотою приміщень, збереженістю майна та обладнання на поверсі; -контроль за безперебійною роботою електромережі, водопроводу, каналізації, складення заявок на ремонт - контроль за виїздом гостей; -облік вільних номерів та місць; -складення актів про забуті мешканцями речі, документи та здача їх адміністратору або до камери схову; -контроль якості виконання обов'язків та покоївок на поверсі; -отримання, перевірка та видача спецодягу, спецвзуття, білизни тощо; -сортування одягу, білизни, відправлення до пральні; -контроль та облік використання спецодягу, білизни тощо; -приймання участі у складанні актів на списання спец- та санітарного одягу, білизни тощо. 	<p>Покоївка, прибиральник санвузлів у номері, Сантехнік, електрик, черговий поверху, кастелянка</p> <p>Покоївка, прибиральник санвузлів у номері, сантехнік, електрик, черговий поверху, кастелянка</p>

1	2	3
Служба конференц-сервісу	<ul style="list-style-type: none"> -послуги організації та підбір персоналу проведення ділових заходів (буклетів, запрошень тощо); -організація трансферу учасників заходів; -забезпечення ділових заходів технічним оснащенням, приміщеннями, обладнанням; -підготовка матеріалів для -підготовка рекламних кампаній конференцій; -організація екскурсійних та розважальних заходів для учасників конференцій, форумів та інших масових ділових заходів; -стенографічні послуги; -допомога в організації розкладу роботи клієнта; -складення документів; -планування зустрічей; -допомога у проведенні зустрічей, прийомів тощо комп'ютерний набір текстів; -складення та комп'ютерний набір документів; -передрукування текстів; -роздрук документів; -відправлення документів електронною поштою тощо; -передача замовлень персоналу бізнес-центру. -надання послуг; -послуги синхронного перекладу під час ділових заходів; - письмовий переклад та редагування перекладів. 	Адміністратор бізнес-центру, конференц-асистент, перекладач, секретар-референт, менеджер конференц-сервісу
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> - зустріч гостей, надання додаткової інформації; -консультація споживачів щодо меню, допомога у виборі страв; - подавання страв, розрахунок с гостями; - виробництво напівфабрикатів, страв, напоїв; -санітарне прибирання торговельних та виробничих приміщень; - приймання сировини, продуктів, контроль за кількісним та якісним зберігання продовольчих запасів та матеріально-технічних цінностей; - розроблення меню, виробничої програми, формування запасів сировини та продуктів для виробництва продукції; - ведення документації; -контроль роботи виробничого та обслуговуючого персоналу. 	Директор ресторану, адміністратор, офіціанти, бармени, кухарі, кухонні працівники, мийники посуду, комірник, завідувач виробництвом, прибиральники
Служба побутового обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> -перукарські послуги; -послуги з манікюру та педикюру; -надання консультаційних послуг; -розрахунок зі споживачами; -контроль за санітарно-технічним станом приміщень; -контроль роботи персоналу; 	Перукарі, майстри манікюру, адміністратор, прибиральник, приймальник замовлень

1	2	3
Служба побутового обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> -прибирання приміщень; -приймання замовлень на дрібний ремонт одягу, прасування, прання, чищення тощо; -складення замовлень; -передача замовлень у білизняну; -розрахунок зі споживачами; -реалізація квитків на культурні та спортивні заходи; -бронювання квитків; -розрахунок зі споживачами; -реалізація квитків на авіа-, залізничний, авто-транспорт; -консультації з вибору маршрутів; -бронювання квитків; -розрахунок зі споживачами. 	Перукарі, майстри манікюру, адміністратор, прибиральник, приймальник замовлень, касир
Рекреаційно-фізкультурна служба	<ul style="list-style-type: none"> -послуги масажу; -контроль роботи персоналу басейну; -розробка тренувальних програм; -проведення індивідуальних тренувань; -інструктаж гостей щодо використання обладнання; -надання консультаційних послуг; -контроль за санітарно-технічним станом приміщень; -контроль роботи персоналу; -приймання на зберігання особистих речей відвідувачів; -видача рушників, халатів; -контроль за кількісним та якісним складом білизни, здача в білизняну, приймання чистої білизни; -послуги оздоровчого призначення; -консультаційні послуги та навчання; -контроль за дотриманням техніки безпеки в залі; -консультації споживачів; -реалізація абонементів; -розрахунок зі споживачами. 	Масажист, адміністратор, працівник сауни, інструктор з плавання, інструктор тренажерного залу, адміністратор фітнес-центру, прибиральник

Рациональна побудова сервісного процесу на підприємстві передбачає розробку структурної схеми, яка складається із послідовності етапів технологічного циклу обслуговування із зазначенням приміщень, які використовуються для їх реалізації. Схему технологічного процесу зустрічі, реєстрації та розміщення гостей подаємо у вигляді рис. 3.1.

Як видно зі схеми, весь процес реєстрації та розміщення споживачів здійснюється у вестибюльній групі приміщень, яка розташовується на першому поверсі й прилягає безпосередньо до головного входу. Ці

приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

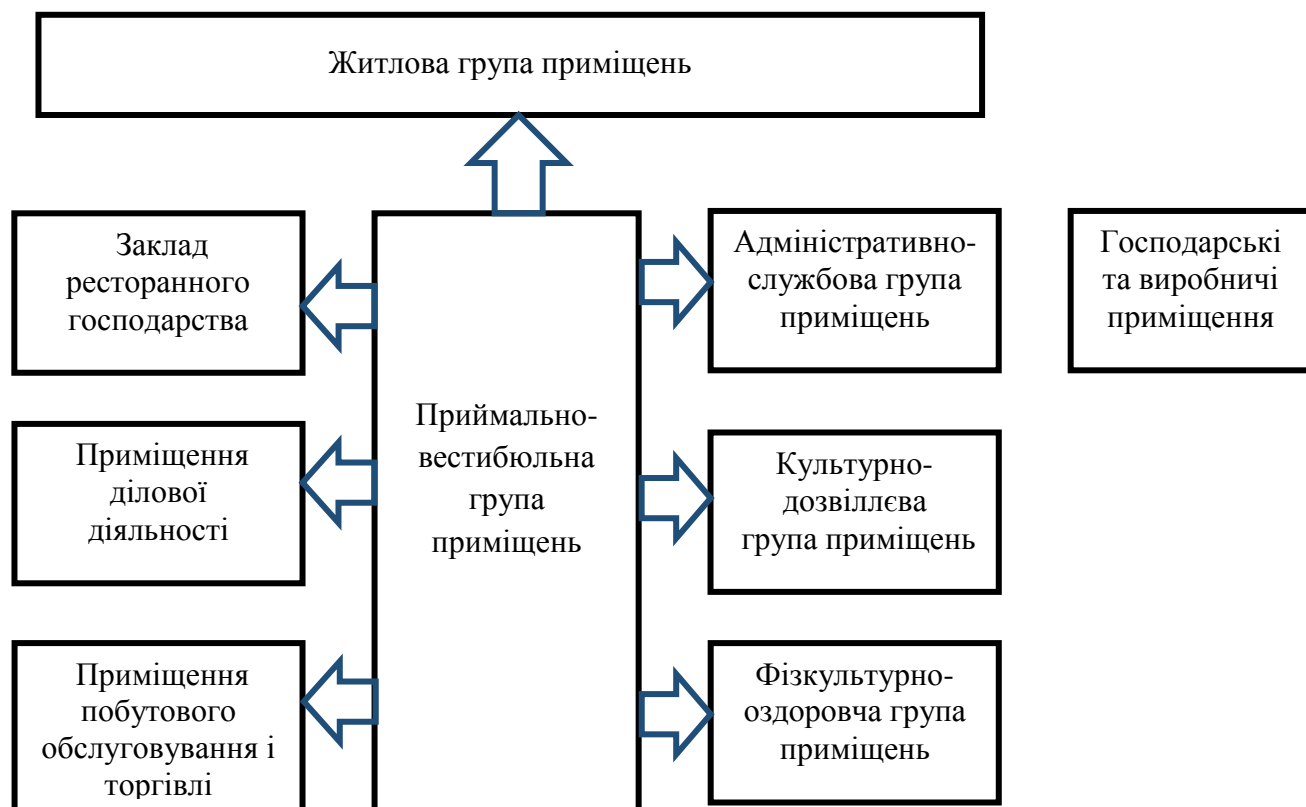


Рис. 3.1 – Функціональна схема бутік-готелю

Структуру бутік-готелю визначаємо відповідно із функціонально-планувальними вимогами, що регламентуються ДБН В.2.2.-20:2008, «Будинки і споруди. Готелі»:

- приймально-вестибюльна;
- житлова;
- культурно-дозвіллева;
- фізкультурно-оздоровча;
- побутового обслуговування і торгівлі;
- закладу ресторанного господарства;

- адміністративно-службова;
- група господарських та виробничих приміщень.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Склад і площу приміщень приймально-вестибюльної групи визначаємо відповідно ДБН В.2.2-20:2008:

- вестибюль;
- бюро прийому і реєстрації;
- бюро бронювання; пункт телефонного та факсимільного зв'язку;
- кімнати чергового персоналу та чергового адміністратора;
- службовий санітарно-технічний блок;
- сейфова;
- швейцарська; камера схову;
- приміщення охорони; приміщення посильних;
- відділення зв'язку;
- бюро обслуговування;
- приміщення багажних візків;
- медпункт;
- комора прибирального інвентарю.

У просторі приймально-вестибюльної групи виділяємо такі зони:

- вхідна;
- прийому і реєстрації гостей та оформлення документів;
- очікування при оформленні документів;
- відпочинку і збору організованих груп;
- інформації та зв'язку;
- торгового та банківського обслуговування;
- входу до підприємств харчування та побутового обслуговування;
- комунікаційна (з ліфтовими холами та сходами).

Приміщення приймально-вестибюльної групи приміщень обладнуються меблями для відвідувачів, персоналу і визначаються відповідно із особливостями функцій в кожному окремому приміщенні. Площі приміщень даної групи визначаємо на підставі потрібного устаткування за формулою:

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

де p – кількість одиниці обладнання даного виду, шт.

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

Підбір обладнання приміщень приймально-вестибюльної групи наводимо у табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м^2
1	2	3	4	5
<i>Вестибюль</i>				
Диван	MiroMark	2	1800x820x925	2,95
Крісло для відпочинку	MiroMark	5	750x820x925	3,08
Журнальний столик	MiroMark	2	1000x500x600	1,00
Бенкетка	MiroMark	4	600x600x525	1,44
Всього				8,47
<i>Бюро прийому і реєстрації</i>				
Стійка рецепції	MiroMark	1	2500x900x1100	0,45
Шафа для паперів	MiroMark	1	1000x420x1950	0,42
Шафа для ключів	MiroMark	1	800x420x1950	0,33
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Сейф	БС-30Е	1	400x400x900	0,16
Всього				2,36
<i>Бюро бронювання</i>				
Шафа для паперів	MiroMark	1	1000x420x1950	0,42
Крісло офісне	MiroMark	2	550x550x900	0,60
Стіл офісний	MiroMark	2	1000x700x850	1,40
Сейф	БС-30Е	1	400x400x900	0,16
Всього				2,58
<i>Пункт оперативного та факсимільного зв'язку</i>				
Шафа для паперів	MiroMark	1	1000x420x1950	0,42
Крісло офісне	MiroMark	2	550x550x900	0,60

1	2	3	4	5
Стіл офісний	MiroMark	2	1000x700x850	1,40
Всього				2,42
Кімната чергового адміністратора				
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Шафа для паперів	MiroMark	1	1000x420x1950	0,42
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Всього				3,07
Кімната чергового персоналу				
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Шафа для паперів	MiroMark	1	1000x420x1950	0,42
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Всього				3,07
Камера схову				
Шафа	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Стелаж	MiroMark	2	1000x700x780	1,40
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Всього				3,85
Сейфова				
Сейф	БС-30Е	5	400x400x900	0,80
Стелаж	MiroMark	2	1000x700x780	1,40
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Всього				3,20
Приміщення швейцарської і носильників				
Шафа	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Стелаж	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Всього				3,25
Приміщення охорони				
Шафа	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Всього				3,25
Приміщення посылних				
Шафа	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30

1	2	3	4	5
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Всього				3,25

На підставі підбраного обладнання та визначеної корисної площі визначаємо склад та площі приймально-вестибюльної групи приміщень та порівнюємо із нормативними площами (табл. 3.3).

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

Приміщення	Розрахункова орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	34	120
Бюро прийому і реєстрації	7,8	14
Бюро бронювання	8,2	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8,1	8
Кімнати чергового персоналу	10,2	8
Службовий санітарно-технічний блок	8	10
Кімната чергового адміністратора	10,23	16
Сейфова	8,00	8
Швейцарська і кімната носильників	8,50	8
Камера схову	10	10
Приміщення охорони	7,2x2	8x2
Приміщення посильних	7,2	8
Відділення зв'язку	10,1	12
Приміщення для багажних візків	Згідно ДБН	4
Комора прибирального інвентарю	Згідно ДБН	4
Медпункт	Згідно ДБН	26
Санвузол, у тому числі санвузол для гостей з обмеженими фізичними можливостями	Згідно ДБН	18
Разом	182,33	282

Площі приміщень butik-готелю мають відповідати категорії 5* згідно ДБН, тому під час визначення загальної площі будівлі та її об'ємно-планувального вирішення, приймаємо площі, не менші за рекомендовані стандартами.

Остаточні склад та площі приміщень групи наводимо у табл. 3.4.

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

Приміщення	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	14
Бюро бронювання	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
Кімнати чергового персоналу	10,2
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	16
Сейфова	8
Швейцарська і кімната носильників	8,5
Камера схову	10
Приміщення охорони	8x2
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Приміщення для багажних візків	4
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	26
Санвузол, у тому числі санвузол для гостей з обмеженими фізичними можливостями	18
Разом	284,7

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Група житлових приміщень бутік-готелю, що проєктується призначена для:

- забезпечення максимальної завантаженості засобу розміщення в сезонний період;
- гнучка відповідність житлового фонду змінам демографічного складу туристів;
- забезпечення та постійне удосконалення рівня комфорту проживання гостей.

Структуру групи житлових приміщень визначаємо у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008. «Житлові приміщення». До групи житлових приміщень мотелю включаємо:

- житлові кімнати (номери);
- приміщення поповерхового обслуговування;
- приміщення громадського призначення – холи, вітальні.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Номерний фонд бутік-готелю, що проектується, формуємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надаємо у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду бутік-готелю «Aetherium Retreats» категорії 5* на 100 номерів

Назва номерів	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт	Кількість місць в номерах даного типу, шт
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Президентський апартамент	3	2	1	2
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	17	34
Номер 1 категорії	1	1	24	24
Номер 1 категорії	1	2	17	34
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	1	2	1	2
Разом			62	100

Площі номерів визначаємо в залежності від площ меблів, які встановлені у приміщеннях. Розрахунок корисної площі номерів подаємо у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерного фонду бутік-готелю

Необхідне устаткування				
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м²
1	2	3	4	5
<i>Номер апартамент 2-кімнатний 2-місний</i>				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x600x1800	0,72
Багажниця	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x600x500	0,72
<i>Всього</i>				<i>1,44</i>
<i>Вітальня</i>				
Стіл	IQL101, IQ Light	1	1240x720x960	0,89
Диван м'який	M-07 MERX	1	1370x520x754	0,71
Крісло м'яке	M-04 MERX	1	680x520x754	0,35
Міні-бар	WE75 MERX	1	400x400x650	0,16
Лампа настільна	RT/X-2 MERX	1	Ø=250xh=430	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x220	-
Телефон	Alcatel E132 Black	1	180x50x50	-
Міні-сейф	RA-15 MERX	1	350x350x500	0,12
<i>Всього</i>				<i>2,52</i>
<i>Спальня</i>				
Ліжко 2-спальне	«Кадіс», TM TENERO	1	2100x1800x504	3,78
Тумба приліжкова	«Кадіс», TM TENERO	2	550x400x350	0,44
Шафа платяна з поличками	«Кадіс», TM TENERO	1	1400x550x2400	0,77
Комод	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x550x850	1,16
Туалетний столик з дзеркалом	«Кадіс», TM TENERO	1	900x450x700	0,41
Пуф м'який	«Кадіс», TM TENERO	1	350x350x400	0,12
Світильник на тумбу	«Кадіс»		Ø=220xh=300	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x2201	-
Телефон	Alcatel E132 Black		180x50x50	-
<i>Всього</i>				<i>6,68</i>
<i>Санітаний вузол основний</i>				
Унітаз підвісний	Optima RimOff Ravak	1	550x420x560	0,23
Умивальник	Balance 500, Ravak	1	500x400x200	0,20

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Тумба під умивальник	SD 400 Veda	1	500x400x800	0,20
Ванна	160x95L, Ravak	1	1700x900x650	1,53
Поличка настінна	BC 500, Ravak	1	500x420x180	0,21
Дзеркало	BR 4/LC, Ravak	1	500x50	-
Душова кабіна	BLCP4-80, Ravak	1	900x900x1900	0,81
Фен	BABYLISS 6709DE AC motor PRO	1	260x220x90	-
<i>Всього</i>				<i>3,18</i>
<i>Санітаний вузол додатковий</i>				
Унітаз підвісний	Optima RimOff Ravak	1	550x420x560	0,23
Умивальник	Balance 500, Ravak	1	500x400x200	0,20
Тумба під умивальник	SD 400 Veda	1	500x400x800	0,20
Поличка настінна	BC 500, Ravak	1	500x420x180	0,21
Дзеркало	BR 4/LC, Ravak	1	500x50	-
<i>Всього</i>				<i>0,84</i>
Разом корисна площа 2-кімнатного 2-місного номеру апартамент				14,66
<i>Номер 1 категорії 2-місний</i>				
Ліжко 2-спальне	«Арден», Arbordrev	1	1800x2000x504	3,60
Тумба приліжкова	«Арден», Arbordrev	2	550x400x350	0,44
Світильник приліжк.	Arbordrev	1	Ø=200xh=320	-
Стіл	BIU 1D1S/120, Davidos	1	1150x500x750	0,58
Міні-бар	YR/15, Davidos	1	435x435x700	0,19
Лампа настольна	CITI Davidos	1	Ø=250xh=430	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x220	-
Телефон	Alcatel E132 Black	1	180x50x50	-
Міні-сейф	CITI		435x435x700	0,19
<i>Всього</i>				<i>5,20</i>
<i>Санітаний вузол</i>				
Унітаз	CBL-15/R, Casablanca	1	360x570x400	0,21
Умивальник	CBL-14/RI, Casablanca	1	450x450x170	0,20
Ванна	CBL-12/RC, Casablanca	1	1800x500x680	0,90
Поличка настінна	CBL-134/ RI, Casablanca	1	450x180x200	-
Дзеркало	TR-150C	1	450x80x900	-
Фен	BABYLISS 6709DE AC motor PRO	1	260x220x90	-
<i>Всього</i>				<i>1,31</i>

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Davidos	1	1200x600x1800	0,72
Багажниця	Davidos	1	1200x350x500	0,42
<i>Всього</i>				<i>1,14</i>
Разом корисна площа 2-місного номеру 1 категорії				7,65
Номер люкс 2-кімнатний 2-місний				
<i>Передпокій</i>				
Шафа	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x600x1800	0,72
Багажниця	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x600x500	0,72
<i>Всього</i>				<i>1,44</i>
<i>Вітальня</i>				
Стіл	IQL101, IQ Light	1	1240x720x960	0,89
Диван м'який	M-07 MERX	1	1370x520x754	0,71
Крісло м'яке	M-04 MERX	1	680x520x754	0,35
Міні-бар	WE75 MERX	1	400x400x650	0,16
Лампа настільна	RT/X-2 MERX	1	Ø=250xh=430	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x220	-
Телефон	Alcatel E132 Black	1	180x50x50	-
Міні-сейф	RA-15 MERX	1	350x350x500	0,12
<i>Всього</i>				<i>2,52</i>
<i>Спальня</i>				
Ліжко 2-спальне	«Кадіс», TM TENERO	1	2100x1800x504	3,78
Тумба приліжкова	«Кадіс», TM TENERO	2	550x400x350	0,44
Шафа платяна з полічками	«Кадіс», TM TENERO	1	1400x550x2400	0,77
Комод	«Кадіс», TM TENERO	1	1200x550x850	1,16
Туалетний столик з дзеркалом	«Кадіс», TM TENERO	1	900x450x700	0,41
Пуф м'який	«Кадіс», TM TENERO	1	350x350x400	0,12
Світильник на тумбу	«Кадіс»		Ø=220xh=300	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x2201	-
Телефон	Alcatel E132 Black		180x50x50	-
<i>Всього</i>				<i>6,68</i>
<i>Санітаний вузол основний</i>				
Унітаз підвісний	Optima RimOff Ravak	1	550x420x560	0,23
Умивальник	Balance 500, Ravak	1	500x400x200	0,20

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
Тумба під умивальник	SD 400 Veda	1	500x400x800	0,20
Ванна	160x95L, Ravak	1	1700x900x650	1,53
Поличка настінна	BC 500, Ravak	1	500x420x180	0,21
Дзеркало	BR 4/LC, Ravak	1	500x50	-
Душова кабіна	BLCP4-80, Ravak	1	900x900x1900	0,81
Фен	BABYLISS 6709DE AC motor PRO	1	260x220x90	-
<i>Всього</i>				<i>3,18</i>
<i>Санітаний вузол додатковий</i>				
Унітаз підвісний	Optima RimOff Ravak	1	550x420x560	0,23
Умивальник	Balance 500, Ravak	1	500x400x200	0,20
Тумба під умивальник	SD 400 Veda	1	500x400x800	0,20
Поличка настінна	BC 500, Ravak	1	500x420x180	0,21
Дзеркало	BR 4/LC, Ravak	1	500x50	-
<i>Всього</i>				<i>0,84</i>
Разом корисна площа 2-кімнатного 2-місного номеру люкс				14,66
<i>Номер 1 категорії 1-місний</i>				
Ліжко 12-спальне	«Арден», Arbordrev	1	1000x2000x504	2,0
Тумба приліжкова	«Арден», Arbordrev	1	550x400x350	0,22
Світильник приліжк.	Arbordrev	1	Ø=200xh=320	-
Стіл	BIU 1D1S/120, Davidos	1	1150x500x750	0,58
Міні-бар	YR/15, Davidos	1	435x435x700	0,19
Лампа настольна	CITI Davidos	1	Ø=250xh=430	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x220	-
Телефон	Alcatel E132 Black	1	180x50x50	-
Міні-сейф	CITI		435x435x700	0,19
<i>Всього</i>				<i>3,18</i>
<i>Санітаний вузол</i>				
Унітаз	CBL-15/R, Casablanca	1	360x570x400	0,21
Умивальник	CBL-14/RI, Casablanca	1	450x450x170	0,20
Ванна	CBL-12/RC, Casablanca	1	1800x500x680	0,90
Поличка настінна	CBL-134/ RI, Casablanca	1	450x180x200	-
Дзеркало	TR-150C	1	450x80x900	-
Фен	6709DE AC motor PRO	1	260x220x90	-
<i>Всього</i>				<i>1,31</i>

Продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Davidos	1	1200x600x1800	0,72
Багажниця	Davidos	1	1200x350x500	0,42
<i>Всього</i>				<i>1,14</i>
Разом корисна площа 1-місного номеру 1 категорії				5,63
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення 2-місний				
Ліжко 1-спальне	«Арден», Arbordrev	1	1000x2000x504	2,00
Ліжко багатofункціональне	«Invacare»	1	1200x2000x450	2,40
Тумба приліжкова	«Арден», Arbordrev	2	550x400x350	0,44
Світильник приліжк.	Arbordrev	1	Ø=200xh=320	-
Стіл	BIU 1D1S/120, Davidos	1	1150x500x750	0,58
Міні-бар	YR/15, Davidos	1	435x435x700	0,19
Лампа настольна	CITI Davidos	1	Ø=250xh=430	-
Телевізор	Sony KDL- 32EX720	1	1100x700x220	-
Телефон	Alcatel E132 Black	1	180x50x50	-
Міні-сейф	CITI		435x435x700	0,19
<i>Всього</i>				<i>5,80</i>
<i>Санітаний вузол</i>				
Унітаз з ручками	Kolo TOP	1	634x455x600	0,29
Умивальник	CBL-14/RI, Casablanca	1	450x450x170	0,20
Ванна	CBL-12/RC, Casablanca	1	1800x500x680	0,90
Поличка настінна	CBL-134/ RI, Casablanca	1	450x180x200	-
Дзеркало	TR-150C	1	450x80x900	-
Фен	BABYLISS 6709DE AC motor PRO	1	260x220x90	-
<i>Всього</i>				<i>1,31</i>
<i>Передпокій</i>				
Шафа	Davidos	1	1200x600x1800	0,72
Багажниця	Davidos	1	1200x350x500	0,42
<i>Всього</i>				<i>1,14</i>
Разом корисна площа 2-місного номеру 1 категорії				8,64

На підставі визначених корисних площ номерів визначаємо загальні площі номерів та порівнюємо їх із нормативними. За остаточні площі житлових номерів приймаємо ті, що відповідають нормам або такі, що є більшими за нормативні і зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів бутік-готелю категорії 5* на 62 номера

Тип номера	Кількість номерів	Площа, м ²					
		Житлова	санвузлів		передпокою	загальна номера	загальна номерів
			основного	додаткового			
Президентський апартамент	1	60	7,5	2,2	4	73,7	73,7
Апартамент	1	45	6,5	2,2	4	57,7	57,7
Люкс	1	35	6,5	2,2	4	47,7	47,7
Напівлюкс	17	25	3	-	4	32	554
Номер 1 категорії	24	14	3	-	3	20	480
Номер 1 категорії	17	16	3	-	3	22	374
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	1	19	3	-	4	26	26
Всього							1603,1

Підбір обладнання приміщень приймально-вестибюльної групи наводимо у табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
1	2	3	4	5
<i>Хол</i>				
Диван	MiroMark	2	1800x820x925	2,95
Крісло для відпочинку	MiroMark	4	750x820x925	3,08
Журнальний столик	MiroMark	2	1000x500x600	1,00
Всього				7,03
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Шафа для білизни	ШБ-2	3	1000x600x2000	1,80
Всього				3,45
<i>Приміщення старої покійки</i>				
Шафа для одягу	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Диван м'який	MiroMark	1	1500x700x780	1,05
Крісло офісне	MiroMark	1	550x550x900	0,30

1	2	3	4	5
Стіл офісний	MiroMark	1	1000x700x850	0,70
Всього				2,65
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	MiroMark	1	1000x600x2000	0,60
Стелаж	MiroMark	2	1000x700x780	1,40
Всього				2,00

На підставі підбраного обладнання та визначеної корисної площі визначаємо склад та площі приміщень поповерхового обслуговування та порівнюємо із нормативними площами (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приміщень поповерхового обслуговування бутік-готелю

Приміщення	Розрахункова орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	23	30
Кімната чергового персоналу	9,8	12
Приміщення старшої покоївки	8,8	12
Комора прибирального інвентаря	5	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	Відповідно ДБН	4
Кімната побутового обслуговування	5,8	6
Приміщення для чищення взуття	Відповідно ДБН	6
Разом	62,4	74

Остаточні склад та площі приміщень групи наводимо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування бутік-готелю

Приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Приміщення старшої покоївки	12
Комора прибирального інвентаря	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для чищення взуття	6
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Разом	74

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Згідно із підрозділом 6.3.2 «Підприємства харчування» ДБН В.2.2.-20:2008 визначаємо структуру закладу ресторанного господарства, який складається із підприємств різних типів (табл. 3.11).

Таблиця 3.11 – Визначення структури та місткості закладу ресторанного господарства butik-готелю

Види підприємств харчування	Кількість місць розрахункова		Кількість місць прийнята
	% до місткості готелю	місць	
Ресторан	95	95	100
Кафе	10	10	-
Буфети	5	5	5
Бар при вестибюлі	3	3	8
Бар на житлових поверхах	10	10	10
Всього загальна місткість			128

За результатами розрахунків у складі закладу ресторанного господарства при готелі передбачаємо наступні типи:

- ресторан на 100 місць із барною стійкою;
- лобі-бар на 8 місць;
- буфет на 5 місць;
- два поверхові бари по 5 місць;

Більш детальна характеристика закладів ресторанного господарства наведена у табл. 3.12

**Таблиця 3.12 – Характеристика закладів ресторанного господарства
бутік-готелю**

Тип ЗРГ	Кон-тингент	Вид обслугову-вання	Клас	Міст-кість, місьць	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресто-ран	Мешканц і готелю, гості міста	Меню сніданків, вечеря та обід – «А ля карт»	вищий	100	Часткове обслуговування офіціантами, обслуговування барменом за барною стійкою	Європейська кухня, обслуговування банкетів	7 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰
Лобі-бар	Мешканц і готелю, гості міста	«А ля карт»	вищий	8	Обслуговування барменом за барною стійкою	Легкі закуски, десерти, напої, покупна продукція	цілод-о-бово
Поверхові бари	Мешканц і готелю	«А ля карт»	вищий	8	Обслуговування барменом за барною стійкою	Легкі закуски, десерти, напої, покупна продукція	10 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰
Буфет	Мешканц і готелю	«А ля карт»	-	8	Обслуговування буфетником за барною стійкою	Легкі закуски, десерти, напої, покупна продукція	8 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰
Їдальня для персоналу	Персонал готелю	Комплексне меню	-	20	Самообслуговування	Комплексне меню	6 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

На основі асортиментного мінімуму, класу та спеціалізації ресторану складаємо меню ресторану, наводимо у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану на 100 місць

№ за Зб. рец.	Назва страви	Вихід, г
1	2	3
	Фірмові страви	
Згідно ТК	Севіче з тунця із пряною сальсою	135/35
Згідно ТК	Креветки в кокосовій паніровці з овочами з кокосово-імбирним соусом	110/120/40/30
Згідно ТК	Салат «Рокко Пармезано»	165
Згідно ТК	Салат «Тако» з куркою	70/250

1	2	3
Згідно ТК	Лосось із журавлинним соусом з чіпсами з баклажана	125/50/25
Згідно ТК	Куряче філе, запечене з помідорами та базиліком	220
	Холодні страви та закуски	
Згідно ТК	Ікра паюсна з тостами та лаймом	15/25/7
Згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга солена, севрюга варена, кілька, ікра кетова) з корнішонами, помідорами свіжими, морквою та зеленим горошком	185
Згідно ТК	Кальмар в імбирному маринаді	130
Згідно ТК	Мус із копченого лосося з ікрою	95
Згідно ТК	Маринований норвезький оселедець зі сметаною та яблуками	190
Згідно ТК	Салат із копченим лососем	130
Згідно ТК	Салат з тунцем і овочами	160
Згідно ТК	Салат з лососем та філадельфією	220
Згідно ТК	Салат овочевий з китайською капустою	160
Згідно ТК	Овочева тарілка (огірки, помідори свіжі, салат, перець солодкий)	40/40/35/50/40
Згідно ТК	Салат грибний	200
Згідно ТК	Салат із язиком та сиром Гауда	225
Згідно ТК	Салат зі спаржею і шинкою	200
Згідно ТК	Салат із язиком, свіжими овочами і корнішонами	160
Згідно ТК	М'ясна тарілка (яловичина сиров'ялена, салямі Мілано, оленина сирокочена) з базиліком та орегано	25/25/25/5/5
Згідно ТК	Рулетики із шинки та сиру	100/12/10
Згідно ТК	Паштет із куріпки в тісті	150
Згідно ТК	Фреш-рол з куркою з прованськими травами та йогуртовою заправкою	180/50
Згідно ТК	Буженина порційно	100
Згідно ТК	Паштет з курчої печінки з моркв'яним мусом та цибулевим конфітюром	100/50/50
Згідно ТК	Сирна тарілка (Чеддер, Емменталь, Маасдам, мигдаль, джем з малини)	25/25/25/5/25
Згідно ТК	Закуска сирна із пряною зеленню	75/15
	Гарячі закуски	
Згідно ТК	Морські гребінці із соусом вершковим	100/50
Згідно ТК	Закуска із філе курчати	100
91	Жульєн із грибами	100
	Супи	
191	Бульйон курячий з м'ясними фрикадельками	300/50
192	Суп пікантний з креветками	300
391	Юшка рибна з розтягаями	300/75
197	Суп-харчо	300
173	Солянка домашня	400
177	Борщ полтавський з галушками	400
Згідно ТК	Крем-суп із білими грибами	300

1	2	3
	Другі страви	
Згідно ТК	Судак з пряним жульеном і цибулевим соусом	140/100/50
159	Скумбрія тушкована з цибулею і помідорами	100/50
Згідно ТК	Запечене філе сьомги з овочами	250
Згідно ТК	Фетучіні з лососем і соусом песто	275
Згідно ТК	Дорада, запечена з томатами і маслинами	125/145
Згідно ТК	Стейк з лосося-гриль з грибним соусом	125/50
176	Бешбармак по-киргизьки	430
400	Філе з соусом пікантним	100/75
407	Шашлик із свинини з соусом чілі із свіжими овочами	100/150/75
Згідно ТК	Реберця-гриль із свинини з соусом ткемалі	100/50
186/483	Душенина маринована, шпигована салом із соусом томатним з грибами	75/50
194/486	Яловичина делікатесна	100/50
Згідно ТК	Біфштекс січений з картопляним гратеном, печеними овочами, яйцем-пашот та вершковим соусом	100/90/40/40
432	Печеня по-домашньому	100/250
Згідно ТК	Качина грудка із ягідно-винним соусом та фруктами	215/210/4
Згідно ТК	Філе міньйон з салатом із свіжих овочів і соусом з порічок	115/95/55
235	Язик по-селянські у горщику	50/150
Згідно ТК	Телячий язик на грилі, запечений із грибами, сиром	250
423	Курчата з яблуками у сметані	150
Згідно ТК	Галушки з м'ясом із сметаною	100/30
Згідно ТК	Лазанья класична	250
	Гарніри	
Згідно ТК	Рис по-мексиканські	150
Згідно ТК	Картопля по-домашньому	150
Згідно ТК	Гарнір комбінований: картопля фрі, цвітна, морква в молочному соусі, кукурудза з вершковим маслом	50/50/50/50
	Солодкі страви	
Згідно ТК	Суфле шоколадне із соусом вишневим	150/50
Згідно ТК	Вершково-шоколадний мус з горіховим крамблом та журавлинним соусом	220
Згідно ТК	Шоколадний фондан із ванільним морозивом	150/75
Згідно ТК	Тірамісу класичний	250
Згідно ТК	Пряна груша, запечена з морозивом та шоколадним соусом	210/30/15
Згідно ТК	Крем-брюле	250
Згідно ТК	Десерт «Празький» з полуницею	200/50
	Гарячі напої	
Згідно ТК	Чай «Вишневий»	200/15
Згідно ТК	Чай чорний з лимоном	200/22,5/7
Згідно ТК	Чай зелений	200
Згідно ТК	Еспресо	50

1	2	3
Згідно ТК	Кава по-берлінськи	150
Згідно ТК	Мокачино	150
1015	Какао з морозивом	200
1028	Шоколад із збитими вершками	200
	Холодні напої	
165	Узвар вишнево-малиновий	200
Згідно ТК	Лимонад домашній полуничний	200
Згідно ТК	Коктейль «Маракуйя»	200
Згідно ТК	Мохіто безалкогольний	200
Згідно ТК	Мангове лассі	200
	Борошняні кондитерські вироби	
Згідно ТК	Штрудель яблучно-горіховий	100
Згідно ТК	Макаруни	80
Згідно ТК	Тістечко «Снікерс»	75
Згідно ТК	Фісташкове гурме	75
Згідно ТК	Капкейк «Ред вельвет»	95
Згідно ТК	Фондан «Розаліна»	100

У залі ресторану на 100 місць гостям буде запропоноване меню сніданків. Складаємо меню сніданків, яке складатиметься з п'яти варіантів (табл. 3.14).

Таблиця 3.14 – Меню сніданків ресторану

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г
1	2	3
	Континентальний сніданок	
згідно ТК	Сік натуральний (1 на вибір): яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200
згідно ТК	Кошик із випічкою (круасан, тост із білого хліба, булочка датська) Подається з: медом, асорті з джемів, маслом вершковим	25/95/35 30/30/20
згідно ТК	Асорті з сирів	165
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100
-	Лимон	20
	Американський сніданок	
згідно ТК	Сік натуральний (1 на вибір): яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200

Продовження табл. 3.14

1	2	3
згідно ТК	Страва з яєць (1 на вибір): яєчня-глазуня, яйця пашот, яйця варені	2 шт.
	Гарнір на вибір:	
згідно ТК	Гриби смажені	60
згідно ТК	Томати на грилі	100
згідно ТК	Бекон	50
згідно ТК	Курячі ковбаски	120
згідно ТК	Квасоля запечена	80
згідно ТК	Хешбраун	90
	Хлібобулочні вироби на вибір:	
згідно ТК	Булочка датська	35
-	Тост із білого хліба	95
-	Мед, джем, масло	30/30/20
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
згідно ТК	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100
-	Лимон	20
	Сніданок «Фітнес»	
згідно ТК	Сік натуральний (1 на вибір): яблучний, ягідний, свіжовіджатий грейпфрутовий, свіжовіджатий апельсиновий	200
-	Пластівці на вибір: мюслі, кукурудзяні пластівці, пластівці з медом та горіхами, шоколадні кульки, пластівці фітнес	100
-	Подаються з молоком	200
-	Йогурт фруктовий або натуральний	125
-	Асорті із свіжих фруктів	250
-	Тост із цільнозернового хліба	95
-	Мед, джем, масло вершкове	30/30/20
	Гарячі напої на вибір:	
згідно ТК	Кава по-американськи	300
згідно ТК	Чай чорний	300
згідно ТК	Чай зелений	300
згідно ТК	Гарячий шоколад	100
згідно ТК	Подаються до напоїв (на вибір):	
-	Вершки	100
-	Молоко	100
-	Лимон	20

Карта напоїв ресторану складається окремо (табл. 3.14).

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану при бутік-готелі

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Цельсій Ультра»	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Delikat»	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Lехх»	0,5/0,01
Коньяк 5* «Арапат»	0,5/0,05
Коньяк 5* «Грейт Веллі»	0,5/0,05
Коньяк 4* «Hennessy»	0,5/0,05
Коньяк 5* «Remy Martin»	0,5/0,05
Коньяк 4* «Martell»	0,5/0,05
Вино «Kartuli Vazi» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Вино Совиньон» біле сухе	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Blanc біле сухе	0,7/0,1
Вино «Louis Eschenauer Syrah» біле сухе	0,7/0,1
Вино Pere Anselme, «Reserve de l'Aube» Rose, VdP, 2012 рожеве сухе	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Rouge червоне сухе	0,7/0,1
Вино «Reserve de l'Aube» Blanc червоне сухе	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Blanc біле напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Prince Louis», Blan біле напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Les Brottiers» Rose, Cotes du Rhone біле напівсолодке	0,7/0,1
Вино «Grand Sud» Merlot червоне напівсухе	0,7/0,1
Вермут «Martini Bitter»	0,7/0,1
Шампанське «Cuvee № 1reservoir» біле напівсолодке	0,7/0,1
Шампанське «Артемівське» біле напівсолодке	0,7/0,1
Пиво «Stella Ardua», 1/500	0,5
Пиво «Львівське», 1/500	0,5
Пиво «Рогань»	0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна газована «Бонаква»	1,0/1,0
Вода артезіанська негазована «ЛІ SPORT MAXI»	1,0/1,0
Фруктові води	
Напій безалкогольний газований «Gassosa Bona's»	0,5/0,5
Напій безалкогольний газований «Cocktail Bona's»	0,5/0,5
Соки	
Сік «THOMAS LE PRINCE» апельсиновий	1,0/0,2

1	2
Сік «THOMAS LE PRINCE» мультифруктовий	1,0/0,2
Сік «THOMAS LE PRINCE» ананасовий	1,0/0,2
Сік «SANDORA» персиковий	1,0/0,2
Сік «SANDORA» томатний	1,0/0,2

При вестибюлі обслуговування гостей відбуватиметься в лобі-барі, меню якого наводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15 – Меню лобі-бару вищого класу при бутік-готелі

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г
1	2	3
	Гарячі напої	
згідно ТК	Кава «ILLI» по-іспанські	100
згідно ТК	Кава «Ambassador» по-арабськи	100
1014	Кава «LavAzza» чорна натуральна	100
згідно ТК	Кава «ILLI» по-іспанські	100
згідно ТК	Кава «Ambassador» по-арабськи	100
1014	Кава «LavAzza» чорна натуральна	100
	Холодні напої	
згідно ТК	Коктейль «Кавовий цілунок»	150
згідно ТК	Коктейль «Спліт»	150
згідно ТК	Молочний шейк	150
згідно ТК	Коктейль «Бєбі-колада»	150
згідно ТК	Коктейль «Джангл-джус»	150
згідно ТК	Коктейль «Аква-бриз»	150
згідно ТК	Фреш лимонний	150
згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	150
-	Соки «Сандора» в асортименті (абрикосовий, персиковий, томатний, мультифруктовий, апельсиновий, виноградний, ананасовий)	200
-	Вода мінеральна «Боржомі», 1/500	пл.
-	Вода мінеральна «Бонаква», 1/500	пл.
-	Напій «Фанта», 1/330	пл.
-	Напій «Кока-Кола», 1/330	пл.
-	Напій «Спрайт», 1/330	пл.
	Борошняні кондитерські вироби	
згідно ТК	Панеттоне з начинкою з полуниці	75
згідно ТК	Ск'ячатта з начинкою з винограду	50
згідно ТК	Маремські сфратті	100
згідно ТК	Яблучні мафіни	100
згідно ТК	Круасан із вершковим кремом	60
згідно ТК	Торт «Захер»	75
згідно ТК	Марципани Пе'трасанта	60
згідно ТК	Солодкі Фикаттоле Муджелло Сбрисолона	75
згідно ТК	Десерт «Павлова»	50
згідно ТК	Тістечко «Відень»	50

1	2	3
згідно ТК	Заварні тістечка із баварським кремом	50
	Холодні закуски	
згідно ТК	Салат із сьомги по-київськи	100
згідно ТК	Салат «Чорна перлина»	100
63	Салат із свіжих овочів	100
згідно ТК	Салат «Грецький»	100
згідно ТК	Салат «Італія»	100
згідно ТК	Салат «Гніздо фазана»	100
згідно ТК	Маслини порціями	50
згідно ТК	Асорті м'ясе	75
згідно ТК	Асорті з твердого сиру	50
згідно ТК	Профітролі з паштетом	75/5
згідно ТК	Канапе з шинкою та авокадо	
згідно ТК	Канапе із сиром, оливками та овочами	
згідно ТК	Канапе з ананасами, куркою та апельсином	
	Гарячі закуски і страви	
559	Кальмари в сметанному соусі	125
згідно ТК	Шашлик із осетрини із мексиканським соусом	100/30
згідно ТК	Стейк з морського окуня із пряним соусом	100/30
згідно ТК	Медальйони «Дипломат» із соусом «Каррі»	100/30
згідно ТК	Шніцелі із свинини із сирною скоринкою	100
720	Котлети по-київські із маслом зеленим	125/10
718	Філе куряче, запечене з грибами	150
згідно ТК	Язик з ізюмом під кисло-солодким соусом	125/50
згідно ТК	Римський шніцель із печінки із вершковим маслом	100/5
369	Гриби, запечені в сметанному соусі	100
287у	Деруни з грибами із сметаною	125/30
згідно ТК	Спаржа, смажена з беконом	100/30
згідно ТК	Баклажани, фаршировані куркою і грибами	150
1086	Млинчики з маком та медом	125/10

Виконуємо розрахунки для ресторану на 100 місць при бутік-готелі.

Для складення виробничої програми ресторану необхідно денну кількість споживачів, які користуються послугами ресторану.

Для подальших розрахунків необхідно визначити погодинну реалізацію страв у ресторані. Із цією метою складаємо на складаємо графік завантаження зали. При цьому враховуємо наступне:

- режим роботи зали ресторану: з 12.00 до 24.00;
- середня тривалість прийому їжі: обіду – 50 хв., вечері – 120 хв.;
- приблизне завантаження зали за кожну годину дня (приймаємо на підставі усереднених даних для ресторанів при готелях)

Погодинну кількість споживачів, що обслуговуються у залі ресторану, визначаємо за формулою:

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи зали, розраховуємо за формулою:

$$n = P \cdot \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \quad (3.2)$$

де N — кількість місць у залі;

η - оборотність місця за 1 годину, раз

k – коефіцієнт завантаження зали, %.

Графік завантаження залу ресторану оформимо у вигляді таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження зали ресторану на 100 місць при бутік-готелі

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	Сніданок для мешканців готелю		100
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	перерва		
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,2	50	60
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,2	80	96
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,2	70	84
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,2	60	84
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,2	50	60
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,2	40	48
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,5	70	35
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,5	70	35
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,5	90	45
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,5	90	45
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,5	70	30
23 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰	0,5	55	28
Всього			750
Денна оборотність місця			7,5

Отже, денна чисельність споживачів ресторану становить 750 чол. (з урахуванням сніданків).

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізуються у залі, за формулою:

$$M = N \cdot p, \quad (3.3)$$

де M — загальна кількість страв;

N — загальна кількість споживачів;

p — коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача у ресторані:

$$p = p_{х.з} + p_c + p_{д.с} + p_{с.с}. \quad (3.4)$$

де $p_{х.з}, p_c, p_{д.с}, p_{с.с}$ - відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв.

Приймаючи для ресторану при готелі сумарний коефіцієнт споживання страв p рівним 3, визначаємо загальну кількість страв, що реалізується у залі ресторану за день:

$$M = 650 \cdot 3,5 = 2275 \text{ страв}$$

У середині груп розподіл страв за асортиментом здійснюємо відповідно до процентного співвідношення страв в однотипних діючих підприємствах. Дані розрахунку кількості страв, для зали ресторану оформляємо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17 – Розрахунок кількості страв, що реалізується у залі ресторану при бутік-готелі на 100 місць

Назва страви	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості страв	від званої групи	
I. Холодні страви і закуски	30		683
Рибні		25	171
М'ясні		30	205
Салати і вінегрети:		35	239
Кисломолочні продукти		10	68
Гарячі закуски	5		114
II. Супи	25		569
Заправні:		75	427
Прозорі		15	85
Молочні, холодні, солодкі		10	57
III. Другі гарячі страви	30		682
М'ясні		65	443
Рибні		15	102
Овочеві		5	34
Круп'яні і борошняні		10	68
Ячні, сирні		5	34
IV. Солодкі страви	10		227

Всього			2275
---------------	--	--	-------------

Розрахунок іншої продукції, що реалізується у залі ресторану, виконуємо за нормами споживання на одного відвідувача, зводимо у табл. 3.18.

Таблиця 3.18 – Розрахунок кількості гарячих, холодних напоїв та іншої продукції для ресторану при butik-готелі на 100 місць

Назва продукції	Норма споживання на 1 людину	Кількість, що реалізується за день
Гарячі напої, л	0,25	162,5
Холодні напої, л	0,25	162,5
Мінеральні води	0,125	81,25
Натуральні соки	0,125	81,25
Хлібобулочні вироби, кг	0,1	65
Житній хліб	0,05	32,5
Пшеничний хліб	0,05	32,5
Борошняні кондитерські вироби, шт.	0,7	455
Фрукти, кг	0,007	4,55

На підставі проведених розрахунків складаємо виробничу програму ресторану, зводимо у таблицю 3.19.

Таблиця 3.19 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 100 місць при butik-готелі

№ за Зб. рец.	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
1	2	3	4
	Фірмові страви		
згідно тк	Севіче з тунця із пряною сальсою	135/35	31
згідно тк	Салат «Рокко Пармезано»	165	25
згідно тк	Салат «Тако» з куркою	70/250	25
згідно тк	Креветки в кокосовій паніровці з овочами з кокосово-імбирним соусом	110/120/40/30	30
згідно тк	Лосось із журавлинним соусом з чіпсами з баклажана	125/50/25	16
згідно тк	Куряче філе, запечене з помідорами та базиліком	220	35
	Холодні страви та закуски		683
згідно тк	Ікра паюсна з тостами та лаймом	15/25/7	28

Продовження табл. 3.19

1	2	3	4
згідно ТК	Рибна тарілка (сьомга солена, севрюга варена, кільки, ікра кетова) з корнішонами, помідорами свіжими, морквою та зеленим горошком	185	28
згідно ТК	Кальмар в імбирному маринаді	130	28
згідно ТК	Мус із копченого лосося з ікрою	95	28
згідно ТК	Маринований норвезький оселедець зі сметаною та яблуками	190	28
згідно ТК	Салат із копченим лососем	130	21
згідно ТК	Салат з тунцем і овочами	160	21
згідно ТК	Салат з лососем та філадельфією	220	21
згідно ТК	Салат овочевий з китайською капустою	160	21
згідно ТК	Овочева тарілка (огірки, помідори свіжі, салат, перець солодкий)	40/40/35 /50/40	21
згідно ТК	Салат грибний	200	21
згідно ТК	Салат із язиком та сиром Гауда	225	21
згідно ТК	Салат зі спаржею і шинкою	200	21
згідно ТК	Салат із язиком, свіжими овочами і корнішонами	160	21
згідно ТК	М'ясна тарілка (яловичина сиров'ялена, салямі Мілано, оленина сирокочена) з базиліком та орегано	25/25/25/5/5	35
згідно ТК	Рулетики із шинки та сиру	100/12/10	34
згідно ТК	Паштет із куріпки в тісті	150	34
згідно ТК	Фреш-рол з куркою з прованськими травами та йогуртовою заправкою	180/50	34
згідно ТК	Буженина порційно	100	34
згідно ТК	Паштет з курчої печінки з моркв'яним мусом та цибулевим конфітюром	100/50/50	34
згідно ТК	Сирна тарілка (Чеддер, Емменталь, Маасдам, мигдаль, джем з малини)	25/25/25/5/25	48
згідно ТК	Закуска сирна із пряною зеленню	75/15	20
	Гарячі закуски		114
згідно ТК	Морські гребінці із соусом вершковим	100/50	28
згідно ТК	Закуска із філе курчати	100	28
91	Жульєн із грибами	100	28

Продовження табл. 3.19

1	2	3	4
	Супи		569
191	Бульйон курячий з м'ясними фрикадельками	300/50	85
192	Суп пікантний з креветками	300	85
391	Юшка рибна з розтягаями	300/75	85
197	Суп-харчо	300	87
173	Солянка домашня	400	85
177	Борщ полтавський з галушками	400	85
згідно тк	Крем-суп із білими грибами	300	57
	Другі страви		682
згідно тк	Судак з пряним жульеном і цибулевим соусом	140/100/50	14
159	Скумбрія тушкована з цибулею і помідорами	100/50	14
згідно тк	Запечене філе сьомги з овочами	250	14
згідно тк	Фетучіні з лососем і соусом песто	275	15
згідно тк	Дорада, запечена з томатами і маслинами	125/145	15
згідно тк	Стейк з лосося-гриль з грибним соусом	125/50	14
176	Бешбармак по-киргизьки	430	31
400	Філе з соусом пікантним	100/75	32
407	Шашлик із свинини з соусом чілі із свіжими овочами	100/150/75	32
згідно тк	Реберця-гриль із свинини з соусом ткемалі	100/50	32
186/483	Душенина маринована, шпигована салом із соусом томатним з грибами	75/50	31
194/486	Яловичина делікатесна	100/50	32
згідно тк	Біфштекс січений з картопляним гратеном, печеними овочами, яйцем-пашот та вершковим соусом	100/90/40/40	31
432	Печеня по-домашньому	100/250	32
згідно тк	Качина грудка із ягідно-винним соусом та фруктами	215/210/4	31
згідно тк	Філе мінйон з салатом із свіжих овочів і соусом з порічок	115/95/55	31
235	Язик по-селянські у горщику	50/150	31

Продовження табл. 3.19

1	2	3	4
згідно ТК	Телячий язик на грилі, запечений із грибами, сиром, помідорами та картоплею	250	31
423	Курчата з яблуками у сметані	150	31
згідно ТК	Спаржа, запечена під вершково-сирним соусом	225	34
згідно ТК	Галушки з м'ясом із сметаною	100/30	34
згідно ТК	Лазанья класична	250	34
згідно ТК	Омлет класичний французький	220	34
	Гарніри		
згідно ТК	Рис по-мексиканські	150	181
згідно ТК	Картопля по-домашньому	150	150
згідно ТК	Гарнір комбінований: картопля фрі, цвітна, морква в молочному соусі, кукурудза з вершковим маслом	50/50/50/50	150
	Солодкі страви		227
згідно ТК	Суфле шоколадне із соусом вишневим	150/50	32
згідно ТК	Вершково-шоколадний мус з горіховим крамблом та журавлинним соусом	220	32
згідно ТК	Шоколадний фондан із ванільним морозивом	150/75	32
згідно ТК	Тірамісу класичний	250	35
згідно ТК	Пряна груша, запечена з морозивом та шоколадним соусом	210/30/15	32
згідно ТК	Крем-брюле	250	32
згідно ТК	Десерт «Празький» з полуницею	200/50	32
	Гарячі напої		162,5 л
згідно ТК	Чай «Вишневий»	200/15	85
згідно ТК	Чай чорний з лимоном	200/22,5/7	150
згідно ТК	Чай зелений	200	100
згідно ТК	Еспресо	50	135
згідно ТК	Кава по-берлінськи	150	133
згідно ТК	Мокачино	150	125
1015	Какао з морозивом	200	125
1028	Шоколад із збитими вершками	200	125
	Холодні напої		162,5 л
165	Узвар вишнево-малиновий	200	106
згідно ТК	Лимонад домашній полуничний	200	168

1	2	3	4
згідно ТК	Коктейль «Маракуйя»	200	178
згідно ТК	Мохіто безалкогольний	200	180
згідно ТК	Мангове лассі	200	180
	Борошняні кондитерські вироби		455
згідно ТК	Штрудель яблучно-горіховий	100	80
згідно ТК	Макаруни	80	75
згідно ТК	Тістечко «Снікерс»	75	75
згідно ТК	Фісташкове гурме	75	75
згідно ТК	Капкейк «Ред вельвет»	95	75
згідно ТК	Фондан «Розаліна»	100	75

Обсяги реалізованої покупної продукції зводимо у табл. 3.20.

Таблиця 3.20 – Денна виробнича програма ресторану вищого класу на 100 місць при бутік-готелі (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Цельсій Ультра»	15/75	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Delikat»	15/75	0,5/0,01
Горілка «Nemiroff Lехх»	15/75	0,5/0,01
Коньяк 5* «Арапат»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 5* «Грейт Веллі»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 4* «Hennessy»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 5* «Remy Martin»	15/75	0,5/0,05
Коньяк 4* «Martell»	15/75	0,5/0,05
Вино «Kartuli Vazi» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Вино Совиньон» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Blanc біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Louis Eschenauer Syrah» біле сухе	12/96	0,7/0,1
Вино Pere Anselme, «Reserve de l'Aube» Rose, VdP, 2012 рожеве сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Rouge червоне сухе	12/96	0,7/0,1

1	2	3
Вино «Reserve de l'Aube» Blanc червоне сухе	12/96	0,7/0,1
Вино «Le Jardin du Roy», Blanc біле напівсолодке	12/96	0,7/0,1
Вино «Prince Louis», Blan біле напівсолодке	12/96	0,7/0,1
Вино «Les Brottiers» Rose, Cotes du Rhone біле напівсолодке	12/96	0,7/0,1
Вино «Grand Sud» Merlot червоне напівсухе	12/96	0,7/0,1
Вермут «Martini Bitter»	12/96	0,7/0,1
Шампанське «Cuvee № 1reservoir» біле напівсолодке	20/144	0,7/0,1
Шампанське «Артемовське» біле напівсолодке	20/144	0,7/0,1
Пиво «Stella Ardua», 1/500	38	0,5
Пиво «Львівське», 1/500	36	0,5
Пиво «Рогань»	36	0,5
Мінеральні води		
Вода мінеральна газована «Бонаква»	41/41	1,0/1,0
Вода артезіанська негазована «ЛІ SPORT MAXI»	41/41	1,0/1,0
Соки		
Сік «THOMAS LE PRINCE» апельсиновий	16/81	1,0/0,2
Сік «THOMAS LE PRINCE» мультифруктовий	16/81	1,0/0,2
Сік «THOMAS LE PRINCE» ананасовий	17/82	1,0/0,2
Сік «SANDORA»персиковий	16/81	1,0/0,2
Сік «SANDORA» томатний	16/81	1,0/0,2

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічну схему закладу ресторанного господарства визначаємо відповідно до специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації робочих місць.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах (табл. 3.21).

Таблиця 3.21 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, напівфабрикату, продукту	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина (напівтуші)	охолоджена
	Яловичина (великі шматки)	охолоджена
	Телятина (великі шматки)	охолоджена
	Кури (філе)	охолоджені
	Качка	охолоджена
	Карасі свіжі	охолоджені
	Індик (філе)	охолоджене
	Курчата	охолоджені
	Печінка куряча	охолоджена
	Голови свинячі	охолоджені
	Рубці свинячі	охолоджені
	Печінка яловича	охолоджена
	Кури (тушки)	охолоджені
	Сало шпик	охолоджене
Риба, морепродукти	Судак	охолоджений
	Окунь морський	заморожений
	Ковбаса напівкопчена	фасована, в/г
	Окорок копчений	фасований, в/г
	Грудинка копчена	фасована, в/г
	Оселедець	солоний
	Печінка тріскова	консерви
	Сьомга малосолена	фасована, в/г
Молоко, молочні та жирові продукти	Вершки	фасовані
	Олія соняшникова	фасована
	Сир твердий	фасований
	Майонез	фасований
	Сметана	фасована
	Яйця	фасовані, в/г
	Жир кулінарний	фасований
	Молоко	фасоване, в/г
	Маргарин	фасований
	Масло вершкове	фасоване, в/г
	Сир кисломолочний	фасоване, в/г
Овочі та зелень	Огірки	свіжі
	Баклажани	свіжі

Продовження табл. 3.21

1	2	3
Овочі та зелень	Салат зелений	свіжий
	Петрушка зелень	свіжа
	Цибуля зелена	свіжа
	Печериці	свіжі
	Щавель	свіжий
	Помідори	свіжі
	Капуста цвітна	свіжа
	Петрушка корінь	свіжий
	Шпинат	свіжий
	Хрін (корінь)	свіжий
	Селера (корінь)	свіжа
	Горошок зелений	свіжий
	Часник	свіжий
	Кріп (зелень)	свіжий
	Буряк	свіжий
	Картопля	свіжа
	Капуста білоголова	свіжа
	Цибуля ріпчаста	свіжа
	Морква	свіжа
Фрукти та ягоди	Лимон	свіжий
	Полуниці	свіжі
	Груші	свіжі
	Вишні	свіжі
	Сливи	свіжі
	Апельсини	свіжі
	Яблука	свіжі
	Абрикоси	свіжі
Бакалійні товари	Огірки	солоні
	Горошок зелений	консервований
	Квасоля стручкова	консервована
	Ікра червона зерниста	консервована
	Маслини	консервовані
	Гриби	мариновані
	Пюре томатне	консервоване
	Яблука	мариновані
	Сливи	мариновані
	Виноград	мариновані
Краби	консервовані	
Сухі продукти	Оцет	пакетований
	Сіль	пакетована
	Борошно	пакетоване
	Чорнослив	пакетований
	Крупа рисова	пакетована
	Гриби сушені	пакетовані
	Цукор	пакетований
	Крохмаль	пакетований

1	2	3
Сухі продукти	Сухарі мелені	пакетовані
	Крупа гречана	пакована
	Чай чорний	пакований
	Чай зелений	пакований
	Кава мелена	пакована

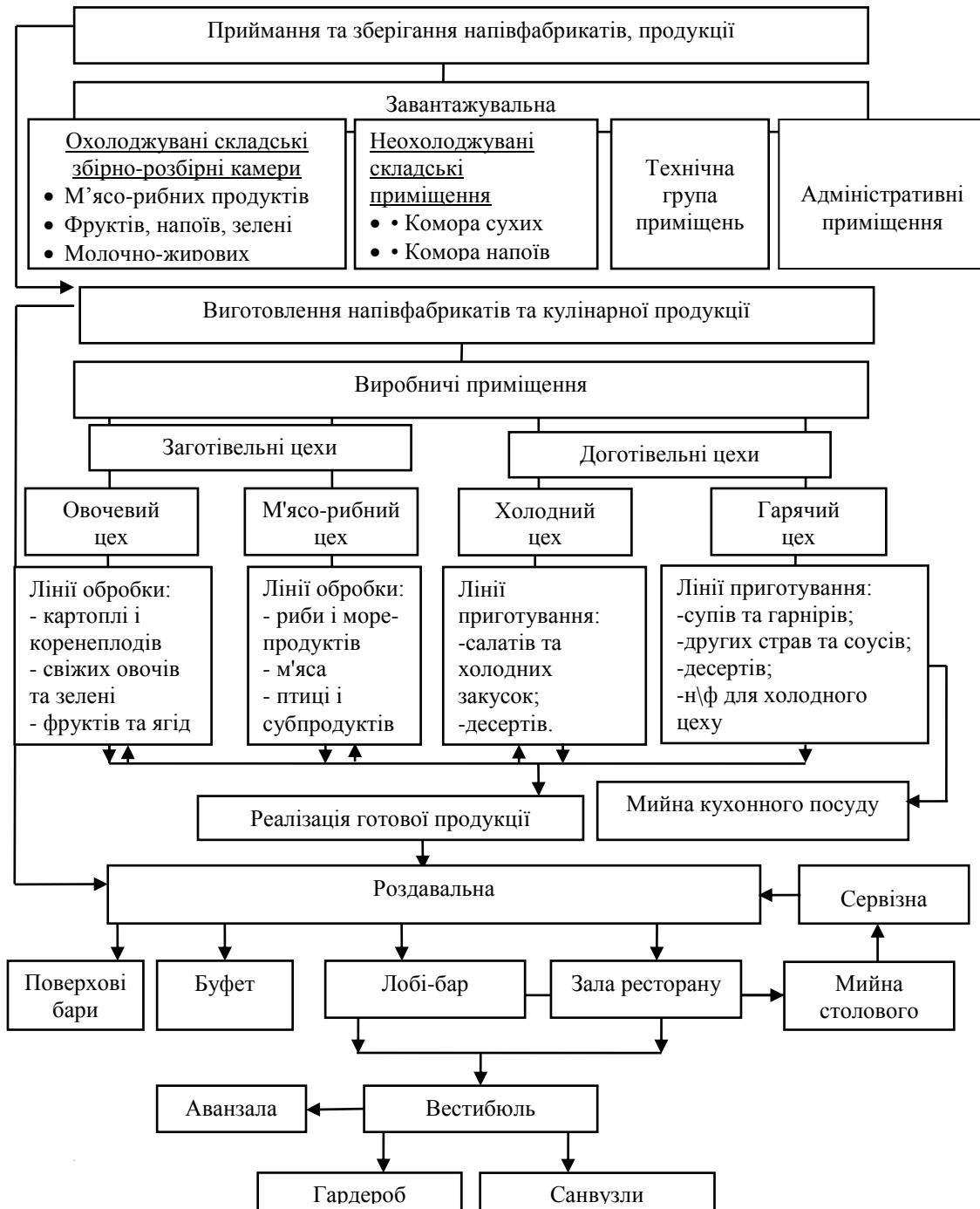


Рис. 3.2 – Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства при butik-готелі категорії 5*

Згідно до особливостей технологічного процесу на підприємстві виділяємо наступні групи приміщень: торговельна, виробнича, складська, адміністративно-побутова, технічна. Торговельна група приміщень включає загальну залу ресторану, лобі-бар, буфет поверхові бари та вестибюль ресторану, в якому розміщуються туалети та гардероб для відвідувачів. Для відвідувачів запроектовані санвузли – окремі для чоловіків та жінок.

Виробнича група приміщень розташована у північній частині будівлі, складається із заготівельних (м'ясо-рибний та овочевий) та доготівельних (гарячий та холодний) цехів.

Складська група запроектована поблизу завантажувальної включає в себе охолоджувальні камери (м'ясо-рибна, молочно-жирова, камера фруктів та зелені) і неохолоджувані комори (комора сухих продуктів, овочів, напоїв, посуду і білизни).

Адміністративно-побутові приміщення складаються з кабінету директора, бухгалтерії, адміністрації, кабінету зав. виробництвом, гардеробів працівників підприємства.

Всі приміщення розташовуються у послідовності відповідно із ходом технологічного процесу без перетину основних функціональних потоків.

Складська група призначена для зберігання сировини і продуктів. Рациональна організація складського господарства передбачає щоденне відпускання комірником за нарядом-замовленням сировини, продуктів та напівфабрикатів. Кількість продукції визначає шеф-кухар відповідно до планового меню підприємства. Для зберігання денного запасу сировини на підприємстві виділяється комора добового запасу. Перед початком роботи виробничих цехів шеф-кухар (або зав. виробництвом) відпускає необхідну кількість продукції, яка розподіляється по відповідних цехах.

У закладі ресторанного господарства при бутік-готелі організацією постачання займається директор ресторану, а всі товарні операції виконує комірник, що складає і передає постачальнику замовлення-заявку на постачання потрібного асортименту продуктів та сировини.

У питаннях закупівель розділена відповідальність між тими, хто оформляє замовлення і хто одержує замовлені продукти. Шеф-кухар (завідувач виробництвом) складає замовлення, директор затверджує замовлення, а відповідальність за отримання товарів покладається на комірника.

Передзакупівельна процедура складається з декількох етапів:

- планування меню;
- розрахунок кількості продуктів, необхідних для готування страв, передбачених меню;
- визначення рівня наявності запасів;
- визначення необхідності поповнення запасів і уточнення кількості для поповнення;
- складення замовлення на закупівлю продуктів.

Замовлення на покупку робиться на основі вивчення товарних специфікацій і являє собою замовлення на покупку визначеної кількості продуктів по визначених цінах. Замовлення надсилаються постачальникам разом із запитом про ціни і у відповідь отримують зразки для оцінки продукту. Порівнявши зразки, прислані різними організаціями, підприємство обирає постачальників, які краще задовольняють їх вимогам.

Оформлюючи замовлення, заклади зазначають: асортимент, кількість, сортність продукції, а також день і час постачання.

Отримання поставленої сировини на підприємство супроводжується контролем. Весь товар ретельно перевіряється, щоб кількість, якість і ціни точно відповідали замовленню. Отримана продукція розподіляється в групі складських приміщень, де зберігається у тарі, в якій була доставлена, на стелажах, підтоварниках, ларях, коробах тощо.

Продукти зі складу відпускають згідно із накладною під розписку. Відпускання зі складів продукції здійснює комірник. Приймає продукти завідувач виробництвом. Кількість та асортимент відпущеної продукції має відповідати обсягам, необхідним для забезпечення денної виробничої

програми. Вся сировина спочатку транспортується в комору добового запасу, звідки, за мірою необхідності, транспортується у виробничі цехи.

М'ясо-рибний цех. У м'ясо-рибному цеху виготовляють м'ясні, рыбні, напівфабрикати із птиці і субпродуктів, які надходять до гарячого цеху. В підприємстві ресторанного господарства обробка риби та м'яса відокремлюється за рахунок виділення окремих технологічних ліній та робочих місць з обробки окремих видів сировини. Так, виділяються окремі робочі місця або технологічні лінії з обробки м'яса великої рогатої худоби, свинини, баранини тощо; робочі місця з обробки птиці і субпродуктів (при значних обсягах сировини процеси виготовлення напівфабрикатів із птиці і субпродуктів можуть відокремлюватись). В залежності від виду, у якому надходить сировина на підприємство, цехи оснащуються різними видами обладнання. На потужних заготівельних підприємствах, куди м'ясо надходить у вигляді туш, напівтуш або чвертин, виділяються окремі робочі місця для дефростації м'яса, його розрубання, обвалювання, зачищення тощо. Для миття м'яса встановлюються мийні ванни, у потужних цехах передбачаються душі для миття туш. Розрубання туш здійснюється за допомогою спеціальних сокир на розрубочних колодах.

Обвалювання, жилкування, зачищення та поділ частин туша на напівфабрикати «великий шматок» виконується на виробничих столах із застосуванням спеціального інвентарю. Для виготовлення напівфабрикатів використовуються різні засоби механізації: розрихлювачі, м'ясорубки, фаршеперемішувачі, механізми для нарізання порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Зберігаються напівфабрикати в холодильних шафах в функціональних ємностях з урахуванням термінів їх реалізації.

Для обробки птиці і субпродуктів організуються робочі місця, обладнані мийними ваннами для миття сировини, столами для розроблення та приготування напівфабрикатів. Кури та субпродукти розморожуються на

стелажах або у мийних ваннах без води. Для виготовлення напівфабрикатів

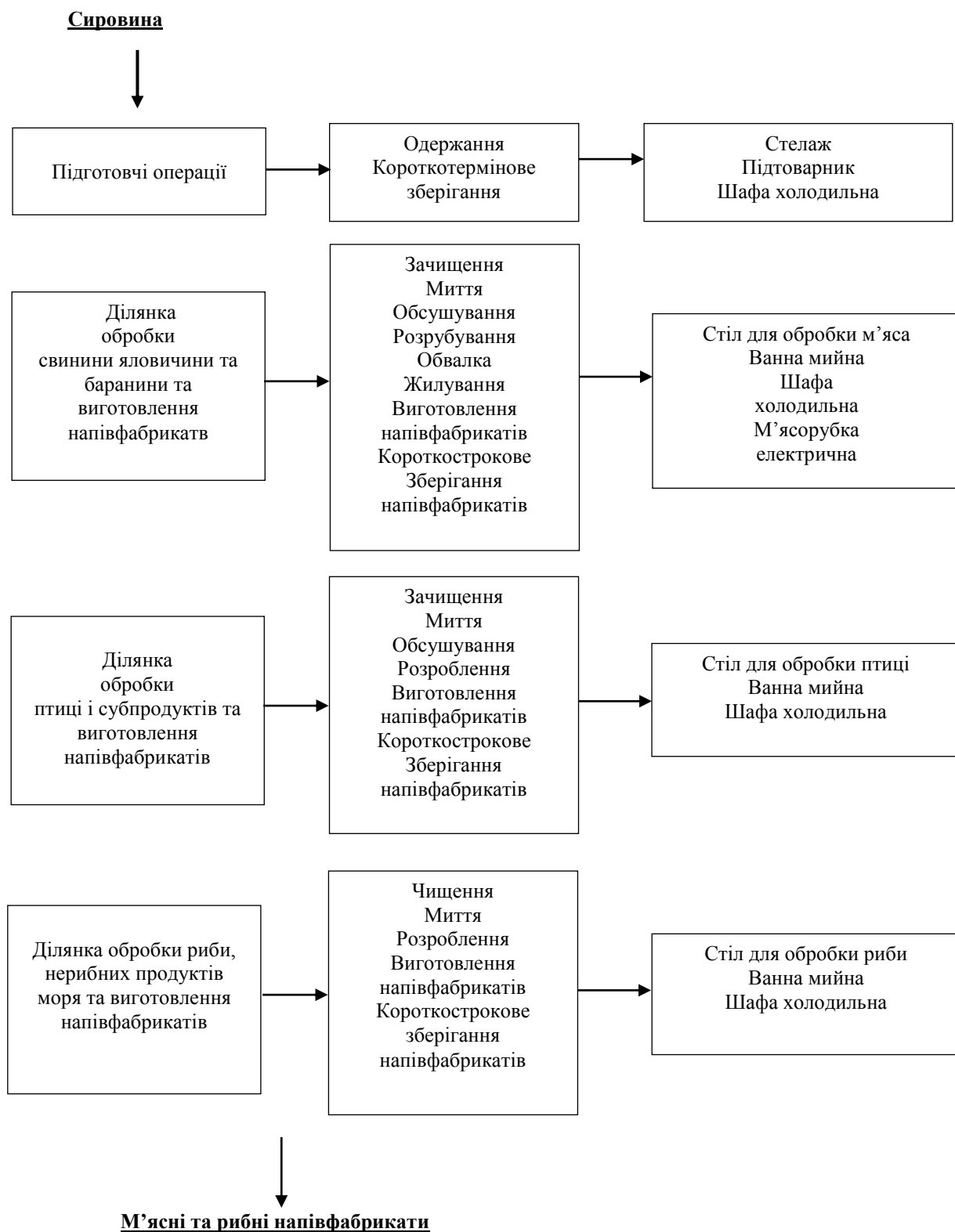


Рисунок 3.2 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу м'ясо-рибного цеху

використовуються різні засоби механізації: м'ясорубки, механізми для нарізання порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.

Для чищення риби застосовуються рибоочищувальні механізми, розробка здійснюється за допомогою спеціальних ножів на пристосованих для цієї мети виробничих столах із отворами для виділення технічних відходів. Із риби виготовляють різноманітні напівфабрикати, у тому числі із січеної і котлетної рибної маси.

Овочевий цех. Призначенням овочевого цеху є обробка сировини (картоплі, коренеплодів, свіжих овочів, зелені) і виготовлення з них напівфабрикатів. Схему технологічного процесу цеху подаємо у вигляді рис.

3.5. У цеху організують наступні ділянки:

- з обробки картоплі та коренеплодів;
- з обробки свіжих овочів та зелені;
- з обробки цибулевих, хрону та часнику;
- з обробки капусти.

Кожна ділянка поділяється на робочі місця відповідно зі стадією технологічної обробки сировини.

Ділянка обробки картоплі та коренеплодів поділяється на два робочих місця, кожне з яких обладнується відповідно із технологічними операціями, що на них здійснюються:

- робоче місце миття та чищення (машина мийно-очищувальна, ванна мийна, стіл для дочищення картоплі та коренеплоді);
- робоче місце для виготовлення напівфабрикатів (обладнується виробничими столами та овочерізальною машиною

Ділянка обробки свіжих овочів та зелені включає робочі місця:

- робоче місце обробки овочів (виробничі столи, мийні ванни);
- робоче місце для виготовлення напівфабрикатів (обладнується виробничими столами). Для нарізання овочів використовуються овочерізки.

Ділянка обробки цибулі, хрону, часнику включає робочі місця:

- робоче місце обробки (виробничий стіл із витяжною шафою);
 - робоче місце для виготовлення напівфабрикатів (обладнується виробничими столами та машиною для нарізання).
- виробничими столами та машиною для нарізання).

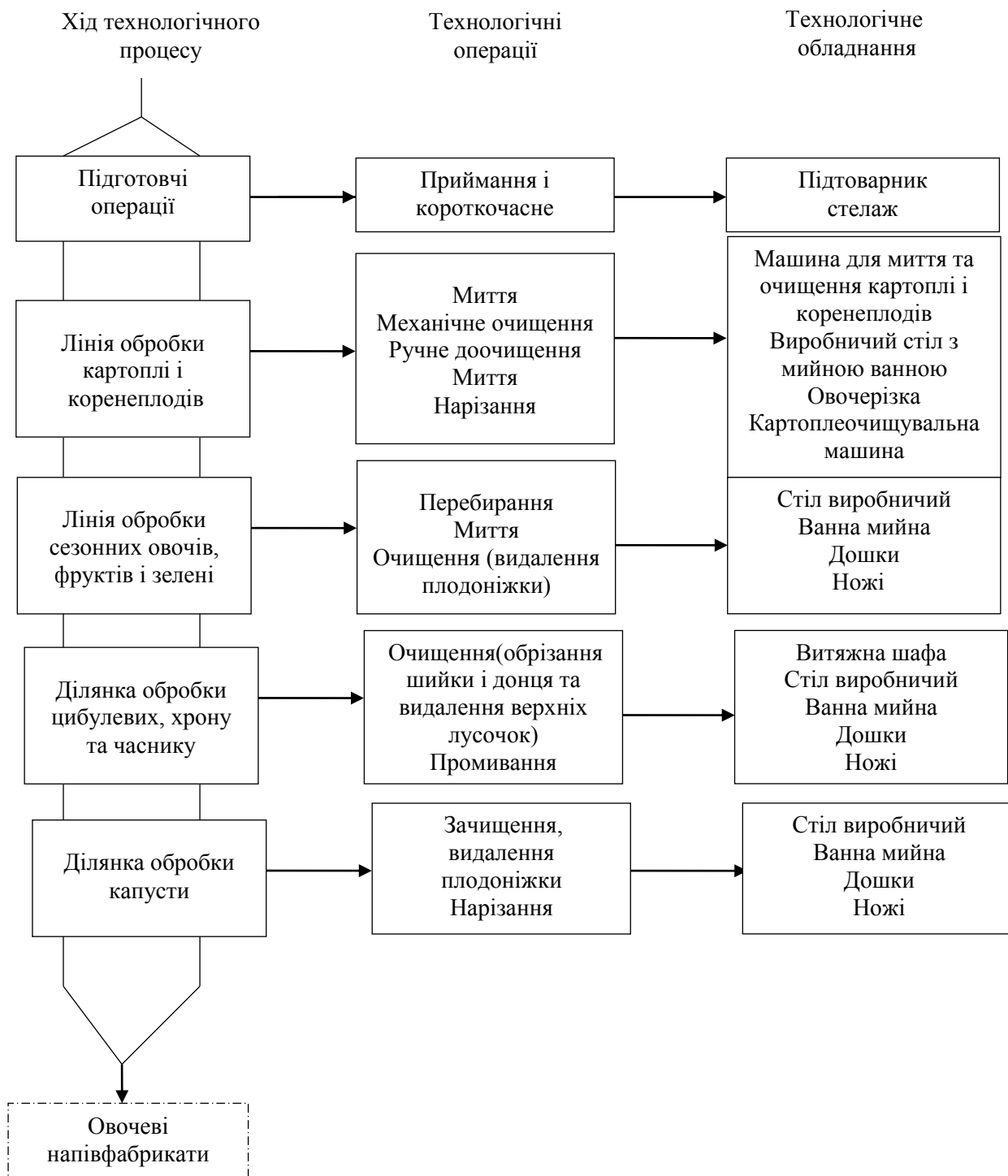


Рис. 3.5 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевого цеху

Ділянка обробки капусти включає 1 робоче місце, оснащене виробничим столом із мийною ванною.

Овочевий цех забезпечується необхідними інвентарем і посудом, які мають маркування «ОС» і використовуються лише за призначенням.

Гарячий цех. Цехом, який завершує технологічний процес приготування страв, є гарячий цех, або кухня. Гарячий цех займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності супи і другі страв, гарніри, здійснюється теплова обробка продуктів для гарячого цеху.

Виготовлення продукції гарячого цеху здійснюється за технологічною схемою, наведеною на рис. 3.6.

У гарячому цеху виділяють наступні ділянки.

Ділянка приготування супів: оснащена мийною пересувною ванною, яка використовується для промивання продуктів; виробничими столами для підготовчих операцій. В якості теплового обладнання застосовуються електричні плити, що встановлюються у центрі цеху і є спільними для всіх робочих місць цеху.

Ділянка виготовлення борошняних страв: обладнується виробничими столами, на яких відбувається розкачування тіста та формування виробів. Для замішування тіста та його розкачування використовується універсальний привід із комплектом змінних механізмів. Приготування борошняних страв здійснюється у наплитному посуді на плитах. Деякі види страв піддаються комбінованому тепловому оброблянню, для чого використовуються сковороди (для смаження) та проконвектомати або жарочні шафи (для запікання).

Ділянка приготування других страв, соусів і гарнірів обладнується виробничими столами, на якому встановлюється малогабаритне теплове обладнання – фритюрниці, електричні грилі тощо, які також можуть встановлюватись на спеціальних тумбах, а великогабаритне теплове обладнання – безпосередньо на підлозі. Для приготування страв у наплитному

посуді використовуються електричні плити, для смаження – електричні сковороди. Для протирання продуктів, перемішування та подрібнення



Рис. 3.6 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху

використовуються змінні механізми універсальних приводів та кухонних машин.

Ділянка виготовлення солодких страв і напоїв обладнується виробничими столами, мийними ваннами, холодильним обладнанням, та дрібними засобами механізації (міксери, каворозмелювачі тощо).

У цеху прийняте також обладнання, що використовується спільно для всіх робочих місць: пересувні стелажі для короткочасного зберігання напівфабрикатів та функціональних ємностей; для контролю за виходом готових страв у цеху передбачаються настільні ваги.

Холодний цех призначений для приготування та порціонування холодних страв та закусок, солодких страв, холодних напоїв, а також їх оформлення. Холодний цех розміщується в приміщенні з природнім освітленням, має зручний зв'язок із гарячим цехом та роздавальною.

Особливість холодного цеху полягає в тому, що у виробництві холодних страв та закусок використовується значна кількість продуктів, які не піддаються тепловій обробці. Це вимагає особливого підходу до організації робочих місць та дотримання санітарних вимог в організації технологічного процесу.

Структурно-технологічну схему виробничого процесу холодного цеху, наводимо у вигляді рис. 3.7.

Виготовлення продукції найчастіше відбувається на двох робочих місцях: робоче місце приготування холодних страв і закусок; робоче місце приготування солодких страв і гарнірів.

На робочому місці приготування холодних страв і закусок встановлюються виробничі столи та мийні ванни. Для подрібнення продуктів, приготування паштетів, збивання сумішей на даному робочому місці встановлюється універсальний привід із комплектом змінних механізмів. Поруч встановлюється холодильна шафа, призначена для зберігання запасу

продуктів, які швидко псуються та для запасу готових страв і напоїв. Готові страви згідно із санітарними вимогами зберігаються в кількості, необхідній для забезпечення торговельного процесу на дві години.



Рис. 3.7 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху

Для приготування солодких страв і напоїв у цеху виділяється окреме робоче місце, на якому встановлюються виробничі столи. Для протирання продуктів, перемішування та подрібнення використовуються змінні механізми універсального приводу. Для охолодження продуктів і зберігання готової

продукції використовується холодильна шафа. У цеху для контролю за виходом готових страв передбачені настільні ваги.

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

Обслуговування гостей у ресторані бутік-готелю включає два етапи.

Перша стадія (реалізація готової продукції) складається з підготовки до роботи буфету та отримання готової продукції з роздавальної. Схематично процес показаний у вигляді рис. 3.8.

Підготовка включає налаштування робочого стану обладнання (вмикають холодильники, марміти в роздавальній). Також здійснюють підготовку касового апарату для роботи:

- включають в мережу живлення;
- перевіряють відповідність встановлених дати та часу;
- перевіряють наявність чекової та контрольної стрічок;
- пробивають пробні чеки для перевірки чіткості та правильності друкування реквізитів.

Перед початком роботи здійснюють завантаження обладнання буфету покупною продукцією, яку планується реалізовувати протягом дня.

Відпуск продукції із доготівельних цехів здійснюється через роздавальну безпосередньо у процесі обслуговування гостей.

По закінченню обслуговування продукція, що залишилась нереалізованою здається на виробництво, після чого складається звіт, в якому вказується повний перелік продукції, яка була реалізована та залишок на кінець дня.



Рис. 3.8 – Структура процесу реалізації готової продукції у залі ресторану

Підготовка включає налаштування робочого стану обладнання (вмикають холодильники, охолоджені вітрини). Також здійснюють підготовку касового апарату для роботи:

- включають в мережу живлення;
- перевіряють відповідність встановлених дати та часу;
- перевіряють наявність чекової та контрольної стрічок;
- пробивають пробні чеки для перевірки чіткості та правильності друкування реквізитів.

Перед початком роботи здійснюють завантаження обладнання покупною продукцією, яку планується реалізувати протягом дня.

По закінченню обслуговування продукція, що залишилась нереалізованою здається на виробництво, після чого складається звіт, в якому вказується повний перелік продукції, яка була реалізована та залишок на кінець дня.

Друга стадія обслуговування в ресторані, яка включає організацію споживання складається з підготовки до обслуговування та безпосередньо процесу обслуговування гостей у залі ресторану (рис. 3.9).

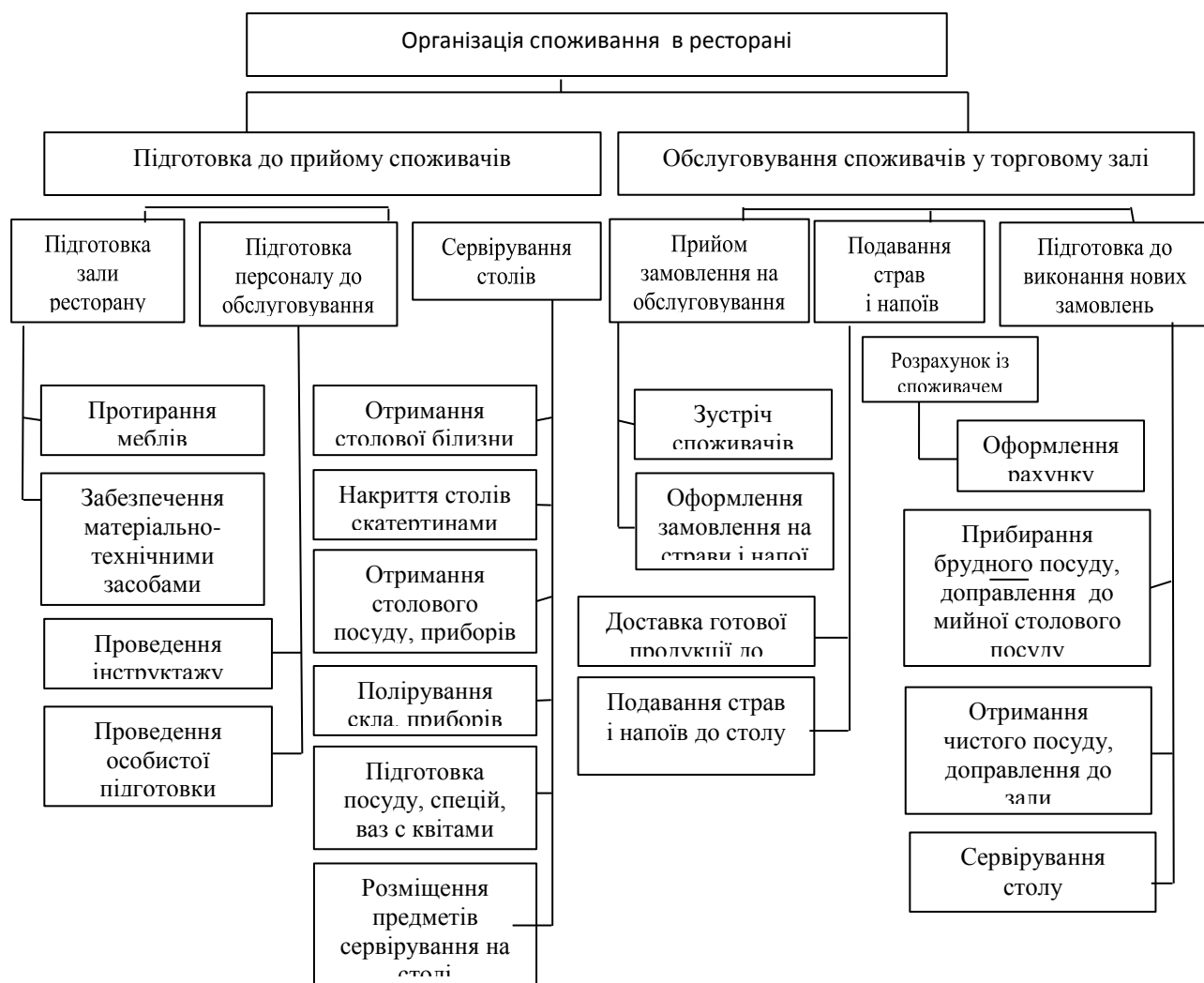


Рис. 3.9 – Структура процесу обслуговування споживачів у ресторані

Перед відкриттям зали офіціанти здійснюють підготовку зали в наступній послідовності.

- Прибирають приміщення для відвідувачів. Протирають меблі, чистять килимові покриття сухих способом або виконують вологе прибирання підлоги із синтетичних матеріалів, витирають пил з меблів.

- Розставляють меблі. Використовують різні схеми розстановки (лініями, групами, у шаховому порядку. При цьому враховують необхідність

влаштування основних проходів шириною 1,8-2 м та додаткових – не менше 0,6 м.

Після прибирання зали старший офіціант отримує столовий посуд та прибори в сервізній та столову білизну в білизняній. Перед сервіруванням весь посуд та столові прибори протирають. Столи в ресторані попередньо сервірують, розставляючи прибори для спецій, вази з квітами та мінімальний набір посуду.

Перед обслуговування офіціанти надягають уніформу, розроблену для даного підприємства і виготовлену на замовлення. Зовнішній вигляд персоналу зали має бути бездоганним. Рушники та ручники, які офіціанти використовують під час обслуговування, має бути чистим та випрасуваним. До початку роботи зали метрдотель проводить інструктаж, у процесі якого вирішуються нагальні питання, аналізується якість обслуговування попереднього дня. Також до відома офіціантів доводиться преїскурант та меню, яке пропонується споживачам.

Процес обслуговування відвідувачів складається із зустрічі і розміщення гостей, прийому та оформлення замовлень, передачі замовлень на виробництво, подачі буфетної продукції, страв, напоїв та розрахунку із споживачами.

Функція зустрічі гостей покладена на метрдотеля, який вітає гостей та проводить їх до столика.

Офіціант подає гостям меню та карту вин. В обов'язки офіціанта входять консультації гостей про страви меню, тому він має знати технологію їх приготування, а також володіти інформацією про те, яке вино краще подати із різними стравами. Після того, як гості визначились із стравами та напоями, офіціант приймає замовлення, уточнює час, протягом якого воно буде виконане. Замовлення записується в такій послідовності: холодні страви і закуски – супи – другі страви – солодкі страви – буфетна продукція. Далі офіціант передає замовлення на виробництво та до буфету.

У першу чергу офіціант подає буфетну продукцію, розмістивши на сервірувальному візку і виконує додаткове сервірування столу, виходячи із замовлених відвідувачами страв.

Далі працівником подаються холодні закуски, гарячі закуски, супи, другі страви та десерти в наведеній послідовності після узгодження з гостями.

Після прийому їжі гостями (окрім сніданків, які в клуб-готелі включені до вартості проживання) офіціант здійснює розрахунок. У ресторані використовується готівковий та безготівковий розрахунки. На підставі виконаного замовлення офіціант складає рахунок і подає гостям у спеціальній папці. В разі оплати готівкою офіціант здає отримані гроші до каси, пробиває чек і повертає відвідувачам його разом із рештою в папці. При безготівковому розрахунку працівник подає гостю термінал для введення коду картки, після чого видає йому чек.

Після того, як гості уходять, офіціант прибирає посуд, прибори, замінює скатертину та серветки і виконує попереднє сервірування столу для прийому нових споживачів.

По закінченню роботи ресторану офіціанти прибирають залу, складають звіти про реалізовану кількість страв та буфетної продукції, підраховують чеки і здають їх метрдотелю.

3.4.5 Визначення складу та площі приміщень підприємства харчування

Площі приміщень ресторану визначаємо на основі розрахунків гарячого цеху та для решти приміщень у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Відповідно із функціями підприємства виконані розрахунки, спрямовані на визначення складу функціональних приміщень та їх площ. Складаємо зведену таблицю для розрахунку корисної площі будівлі закладу ресторанного господарства при готелі (табл. 3.22).

Таблиця 3.22 – Склад і площі приміщень ресторану на 100 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	2	3
	Для відвідувачів	254
1	Вестибюль, в тому числі:	64
2	-гардероб відвідувачів	10
3	-вбиральня чоловіча	12
4	-вбиральня жіноча	12
5	-вбиральня для маломобільних груп населення	15
6	Кімната для паління	15
7	Обідня зала з баром	190
	Виробничі	158
8	Холодний цех	16
9	Гарячий цех	39
10	М'ясо-рибний цех	16
11	Овочевий цех	16
12	Мийна столового посуду	15
13	Мийна кухонного посуду	6
14	Сервізна	10
15	Роздавальна	12
16	Приміщення офіціантів	10
17	Підсобне приміщення бару	10
18	Кабінет зав. виробництвом	8
	Складські	95
19	Комора овочів	10
20	Комора сухих продуктів	12
21	Комора напоїв	12
22	Камера молочно-жирова	5
23	Камера фруктів, зелені і напоїв	5
24	Камера м'ясо-рибна	5
25	Кімната комірника	6
26	Комора посуду і білизни	8
27	Комора тари	6
28	Завантажувальна	18
	Службово-побутові	53
29	Кабінет директора	12
30	Кабінет зав. виробництвом	8
31	Гардероб персоналу чоловічий	8
32	Санвузол персоналу	4
33	Гардероб персоналу жіночий	10
34	Кімната персоналу	11
	Корисна площа закладу, S_к	560

Ресторан на 100 місць розташовується на першому поверсі будівлі готелю. На підприємстві виділені наступні зони: торговельна, виробнича, складська, допоміжна, адміністративно-побутова, технічна.

Всі групи приміщень проектуємо окремими блоками, які мають горизонтальні зв'язки між собою по коридорах шириною 1,5 м.

Торговельна група приміщень проектується із фасадного боку будівлі, включає: залу ресторану на 100 місць, гардероб та санвузли відвідувачів.

Виробнича група складається із наступних цехів: овочевий, м'ясо-рибний, гарячий та холодний. Виробничі цехи примикають до зовнішньої північної стіни будівлі, забезпечені природним освітленням. Допоміжними приміщеннями виробничої та торговельної груп є: роздавальна, мийна столового посуду, сервізна, мийна кухонного посуду. Всі допоміжні приміщення примикають до приміщень які ними обслуговуються, або мають зручні зв'язки з ними. Так, мийну кухонного посуду проектуємо у суміжному приміщенні із гарячим цехом, мийна столового посуду має зручні зв'язки із залом ресторану, сервізною та роздавальною тощо.

Складські приміщення ресторану розташовані у цокольному поверсі, мають зв'язки із виробництвом сходами. Для транспортування сировини та напівфабрикатів передбачений вантажний ліфт. До групи складських приміщень входять: охолоджувані камери (м'ясо-рибна, молочно-жирова, фруктів, зелені та напоїв), неохолоджувані комори (овочів, сухих продуктів, напоїв, білизни та посуду, тари) та завантажувальна. Всі складські приміщення розташовуються поблизу виходу до господарського двору, де передбачений розвантажувальний майданчик та мають зручні зв'язки із заготівельними цехами. Охолоджувані камери проектуються єдиним блоком, поєднані тамбуром.

Адміністративно-побутова група складається із: бухгалтерії, кабінету зав. виробництвом, гардеробів персоналу із душовими кабінами, санвузлів персоналу. Побутові приміщення персоналу розташовані у цокольному поверсі будинку.

В будівлю підприємства ведуть входи: вхід до вестибюлю для відвідувачів; вхід до завантажувальної для проведення вантажно-

розвантажувальних робіт та для персоналу (із боку господарського двору влаштована рампа висотою 0,6 м); вхід до електрощитової.

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Склад та площу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення проектуємо згідно з ДБН В.2.2-20:2008. СПА проектуємо згідно з вимогами ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13. Ця група приміщень буде розташовуватися на другому поверсі бутік-готелю одним блоком.

До складу даної групи включаємо наступні приміщення:

- СПА-центр;
- сауну з басейном;
- фітнес-центр у складі тренажерної зали, зали для йоги, плавального басейну та фітнес-студії.

Характеристику обраних приміщень представляємо у вигляді табл. 3.23.

Таблиця 3.23 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	2	3	4
1	СПА-салон		
	Вестибюль СПА	15	Для зустрічі гостей, оформлення рахунків, консультації тощо. Обладнується стійкою адміністратора, диваном, журнальним столиком
	Масажні кабінети	3 x 12	Для проведення масажів та інших процедур. Обладнуються масажними столами, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником
	Кабінет косметолога	12	Для проведення косметологічних процедур. Обладнуються косметологічним кріслом, стелажми для косметичних засобів, рушників та іншої білизни, спеціальною ширмою, шафою для одягу, рукомийником
	Басейн	36	Обладнується шезлонгами
2	Фітнес-центр		
	Вестибюль	12	Для зустрічі гостей, оформлення рахунків, консультації тощо. Обладнується стійкою адміністратора, диваном, журнальним столиком
			журнальним столиком

1	2	3	4
	Зала тренажерів	42	Обладнання: бігові доріжки, велотренажери, орбітреки, силові тренажери
	Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10	Обладнання: шафа для інструментів та запасних частин
	Кімната інструктора	8	Обладнання: шафа для верхнього одягу, диван, стіл письмовий, крісло
	Роздягальні з душовими та санвузлами роздільні	16x2	Обладнання: індивідуальні шафи для одягу, лави
	Зала для йоги та групових занять	20	Стійка для спортивних снарядів та килимків
3	Сауна		
	Роздягальні	5	Обладнання: індивідуальні шафи для одягу, лави
	Кімната для відпочинку	15	Обладнується диванами, кріслами, столом
	Парильна	15	
	Всього	258	

Отже, загальна площа блоку приміщень для фізкультури та оздоровлення при бутік-готелі становить 258 м².

Таблиця 3.24 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення бутік-готелю

Приміщення	Площа, м ²
СПА:	
Вестибюль СПА	15
Масажні кабінети	3 x 12
Кабінет косметолога	12
Басейн	36
Фітнес-центр:	
Вестибюль	12
Зала тренажерів	42
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Роздягальні з душовими та санвузлами роздільні	16x2
Зала для йоги та групових занять	20
Сауна:	
Роздягальні	5
Кімната для відпочинку	15
Парильна	15

Всього	258
---------------	------------

3.6 Характеристика приміщень побутового обслуговуванні і торгівлі засобу розміщення

Призначенням приміщень побутового обслуговування і торгівлі є задоволення потреб гостей, які виникають під час їх перебування в butik-готелі. Стандартними побутово-торговельними послугами для готелів 5* є:

1. Термінове прання і хімчистка, ремонт і прасування особистих речей (у номері в папці з рекламою мають бути бланки замовлень на прання і чищення одягу. Там же мають бути й пам'ятки про те, як здати одяг у прання. У готелі, що проєктується, буде передбачена пральня, тому передбачається надання послуги з прання та прасування. Приймання замовлень на таку послугу здійснюється в одному з приміщень групи побутового обслуговування та торгівлі – комплексному приймальному пункті. Також передбачається надання прасувальної дошки та праски в користування гостям.

2. Терміновий ремонт і чищення взуття. В готелі планується запроектувати приміщення майстерні з ремонту взуття, але приймання замовлень ремонту та чищення буде здійснюватись в приміщенні комплексного приймального пункту.

3. Збереження речей і цінностей (камера схову і сейфи в номерах і в адміністратора).

4. Розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер (оплачуються чайовими - у готелі організується черговість посильних, з метою отримання однакових чайових).

5. Прокат предметів культурно-побутового призначення, спортивного спорядження тощо є важливою послугою для гостей, які приїжджають родинами, тому планується запроектувати при готелі пункт прокату.

6. Послуги перукарського, манікюрного і масажного кабінетів. Ці послуги можуть надаватися й у номерах, але мають націнку. При готелі, що

проектується, передбачається запроектувати перукарню із манікюрним кабінетом. Також при готелі буде надаватися послуга масажу при СПА.

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі включають:

- касу театральну;
- касу квитків на транспорт;
- кіоск сувенірів, канцтоварів та періодики;
- аптечний кіоск;
- бутік елітної косметики;
- винний бутік;
- 3 бутіки брендового одягу;
- ювелірний бутік;
- перукарню;
- комплексний приймальний пункт;
- пункт прокату.

При проектуванні перукарні дотримуємося Державних санітарних правил та нормам, затвердженими Постановою заступника Головного державного санітарного лікаря України від 25.03.99 р.

Перукарня буде мати набір допоміжних приміщень, таких як:

- рецепція: зустріч відвідувачів, очікування, розрахунок, консультації;
- зала перукарні: надання послуг жіночого та чоловічого перукаря;
- кімната манікюру: надання послуг манікюру та педикюру.

Перукарня обладнуються меблями, що мають вологостійке покриття і дозволяють вологе прибирання та дезінфекцію поверхонь. Перукарня буде поділена на жіночу та чоловічу зали, де надаватимуться перукарські послуги, а також окреме приміщення для манікюру та педикюру.

Робоча зала буде обладнана робочими місцями, що складаються зі стінного дзеркала з полицею, тумбочки (візка) для інструментарію, перукарського крісла з регульованою висотою та підставкою для ніг.

Манікюрний кабінет буде обладнаний манікюрним столом, кріслами, візком для інструментарію, стільцем, що обертається, стележем для косметологічних препаратів, умивальною раковиною, настінним дзеркалом.

Перукарня буде оснащена усіма видами інженерного обладнання: водопроводом, каналізацією, опаленням, вентиляцією, електропостачанням. Крім того, має бути передбачено заземлення обладнання відповідно до «Правил пристрою електроустановок».

Таблиця 3.25 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Найменування обладнання	Необхідне обладнання			
	Марка	Кільк. одиниць, шт.	Габарити, мм	Площа обладнання, м ²
1	2	3	4	5
Каса театральна				
Контактний термінал	Flytech POS 335	1	365 x 200 x 340	-
Стійка касова	«Міні»	1	1200 x 500 x 900	0,60
Крісло	«Міні»	1	500 x 450 x 780	0,18
Сейф	ES-30.E MDTB	1	350 x 450 x 354	0,16
Вішалка для одягу касира	GALSTED	1	500 x 600 x 10	0,3
Всього				1,24
Каса продажу квитків				
Контактний термінал	Flytech POS 335	1	365 x 200 x 340	-
Стійка касова	«Міні»	1	1200 x 500 x 900	0,60
Крісло	«Міні»	1	500 x 450 x 780	0,18
Сейф	ES-30.E MDTB	1	350 x 450 x 354	0,16
Вішалка для одягу касира	GALSTED	1	500 x 600 x 10	0,3
Всього				0,64
Кіоск сувенірів, канцтоварів та періодики				
Стелаж-вітрина	«Міні»	2	1250 x 500 x 1800	1,25
Контактний термінал	Flytech POS 335	1	365 x 200 x 340	-
Стійка касова	«Міні»	1	1200 x 600 x 900	0,60
Крісло	«Міні»	1	500 x 450 x 780	0,18
Сейф	ES-30.E MDTB	1	350 x 450 x 354	0,16
Вішалка для одягу касира	GALSTED	1	500 x 600 x 10	0,3
Всього				2,49
Бутіки				
Контактний термінал	Flytech POS 335	1	365 x 200 x 340	-
Касовий бокс	«Міні»	1	1200 x 600 x 900	0,72
Стелаж торговий	«Міні»	2	1250 x 550 x 1300	1,38
Шафа-вітрина	«Міні»	2	1000 x 550 x 1300	1,10

торговельна				
Всього				3,20
Комплексний приймальний пункт				
Контактний термінал	Flytech POS 335	1	365 x 200 x 340	-

1	2	3	4	5
Стійка для прийому майна гостей	KPR-72E	1	1200 x 700 x 900	0,84
Стелаж пристінний	KRT-54T	2	1200 x 600 x1800	1,44
Шафа пристінна	KRT-54T	1	1200 x 60 x 1800	0,72
Крісло офісне	-	1	500 x 450 x 780	0,22
Сейф	ES-30.E MDTB	1	350 x 450 x 354	0,16
Всього				3,38
Перукарня				
Рецепція				
Стійка рецепції	Chester	1	1200 x 500 x1100	0,6
Шафа вбудована для одягу відвідувачів	TUFI profi PREMIUM	1	1200 x 600 x1850	0,72
Диван для клієнтів м'який	Chester	1	1500 x 650 x 800	0,98
Журнальний столик	БАРСЕЛОНА SDM	1	460 x 1020 x1020	0,47
Крісло офісне	SDM	1	450 x 450 x 780	0,20
Всього				3,38
Зала перукарні				
Крісло перукарське гідравлічне	BM68498-734	4	720 x 610 x 105	1,76
Перукарське крісло з раковиною	BM78132	1	1220 x 610 x 105	0,68
Візок для косметики та інструментів	TR0671GR	4	400 x 400 x 1100	0,64
Шафа-етажерка	ALMIND	2	1000 x 550 x1800	1,10
Всього				4,18
Зала манікюру та педикюру				
Стілець	Мурат	5	640 x 410 x 790	1,31
Стіл для манікюру	«Glossy» MAX	2	800 x 500 x 850	0,8
Крісло для педикюру	DM-219	1	1700 x 750 x 890	1,28
Шафа-етажерка	ALMIND	2	1000 x 550 x1800	1,10
Візок для інструментів	TR0671GR	3	400 x 400 x 1100	0,48
Всього				

Склад та площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі зводимо у табл. 3.26.

Таблиця 3.26 – Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі butik-готелю

Приміщення	Площа, м ²
1	2
Зала перукарні	16
Зала манікюру та педикюру	20

1	2
Рецепція перукарні	10
Комплексний приймальний пункт	12
Каса театральна	6
Каса квитків на транспорт	6
Кіоск сувенірів, канцтоварів та періодики	4
Бутік косметики	15
Бутік вин	20
Бутік брендового одягу	3x20
Бутік ювелірний	15
Всього	184

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Визначаємо структуру організації роботи у групі даних приміщень, керуючись категорією та місткістю бутік-готелю.

Перелік устаткування приміщень даної групи наводимо у табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Види устаткування приміщень адміністративної, господарської та виробничої груп

Найменування зони	Склад зони	Функція зони	Меблі і обладнання	Характеристика меблів
1	2	3	4	5
Адміністративна	Кабінети директора, фінансового директора, директора ресторану, приймальня	Організація ефективної діяльності готелю (ресторану), управлінський облік результатів господарсько-фінансової діяльності підприємства	Крісло офісне Стілець офісний Стіл офісний двотумбовий Стіл для засідань Шафа для паперів Стелаж для паперів Диван м'який Сейф Шафа платяна	Нержавіюча сталь, еко-шкіра Ламінований ДСП, меламіноване покриття і меламінована кромка Нержавіюча сталь скло Ламінований ДСП
	Бухгалтерія Кабінет економіста	Облік документів, систематизація інформації	Крісло офісне Стілець офісний Стіл офісний одностумбовий Стелаж для паперів Сейф Шафа платяна	Нержавіюча сталь, еко-шкіра Ламінований ДСП, меламіноване покриття і меламінована кромка Нержавіюча сталь

				скло
<i>Продовження табл. 3.27</i>				
1	2	3	4	5
Господарська	Кімната завгоспа	Керує роботою виробничих працівників	Крісло офісне Стілець офісний Стіл офісний однотумбовий Стелаж для паперів Сейф Шафа платяна	Нержавіюча сталь, еко-шкіра Ламінований ДСП, меламіноване покриття і меламінована кромка Нержавіюча сталь скло

Адміністрація та працівники груп адміністративних, господарських та виробничих приміщень працюють з 8.00 до 17.00 п'ять днів на тиждень із двома вихідними днями.

Площі приміщень визначаємо відповідно до вимог ДБН В.2.2.-20:2008 (табл. 3.28).

Таблиця 3.28 – Склад та площа групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень

Приміщення	Площа приміщень, м ²
1	2
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера (техніка)	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія, у тому числі:	22
робочі приміщення;	16
каса	6
Планово-виробничий відділ	12
Приміщення чергової ремонтної зміни	
4 Вузол зв'язку, у тому числі:	14
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	6
5 Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	16
б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	4
а) побутові приміщення;	6
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	4

1	2
8 Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна;	8
б) сантехнічна;	8
в) слюсарна;	8
г) КВП і А;	8
е) столярна;	16
ж) малярна;	12
9 Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	8
б) склад драпірувань;	6
в) матеріально-технічні склади;	30
г) склад видаткових матеріалів;	16
з) склад пиломатеріалів	20
10 Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	30
11 Пральня	40
12 Господарські	12
Всього	420

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості

Узагальнені результати визначення окремих приміщень butik-готелю зводимо у табл. 3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень butik-готелю 5* на 62 номери

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Президентський апартамент (1 номер)	73,7
Апартамент (1 номер)	57,7
Люкс (1 номер)	47,7
Напівлюкс (17 номерів)	554
Номер 1 категорії 1-місний(24 номери)	480
Номер 1 категорії 2-місний(17 номерів)	374
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення (1 номер)	26
Всього по групі А/1	1603,1
Група А/2 Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30

Кімната чергового персоналу	12
Приміщення старшої покоївки	12
Комора прибирального інвентаря	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для чищення взуття	6
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Всього на поверх	74
Всього на 2 поверхах	648
Разом по групі А	2251,10
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	120
Бюро прийому і реєстрації	14
Бюро бронювання	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
Кімнати чергового персоналу	10,2
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	16
Сейфова	8
Швейцарська і кімната носильників	8,5
Камера схову	10
Приміщення охорони	8x2
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Приміщення для багажних візків	4
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	26
Санвузол, у тому числі санвузол для гостей з обмеженими фізичними можливостями	18
Всього по групі Б/1	284,7
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 100 місць	560
Лобі-бар	20
Буфет	10
Поперхові бари	18
Всього по групі Б/2	608
Група Б/3. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц-зала на 100 місць	200
Кімната переговорів	25
Бізнес-центр	40
Більярдна зала	72
Екскурсійне бюро	20
Всього по групі Б/3	852
Група Б/4. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Зала перукарні	16
Зала манікюру та педикюру	20

Рецепція перукарні	10
Комплексний приймальний пункт	12
Каса театральна	6
Каса квитків на транспорт	6
Кіоск сувенірів, канцтоварів та періодики	4
Бутік косметики	15
Бутік вин	20
Бутік брендового одягу	3x20
Бутік ювелірний	15
Всього по групі Б/4	184
Група Б/5 Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль СПА	15
Масажні кабінети	3 x 12
Кабінет косметолога	12
Басейн	36
Фітнес-центр:	
Вестибюль	12
Зала тренажерів	42
Приміщення для зберігання та ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Роздягальні з душовими та санвузлами роздільні	16x2
Зала для йоги та групових занять	20
Сауна:	
Роздягальні	5
Кімната для відпочинку	15
Парильна	15
Всього по групі Б/5	258
Разом по групі Б	1902
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера (техніка)	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія, у тому числі:	22
робочі приміщення;	16
каса	6
Планово-виробничий відділ	12
Всього по групі В/1	356
Група В/2. Господарські приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	
4 Вузол зв'язку, у тому числі:	14
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	6
5 Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	16

б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	4
а) побутові приміщення;	6
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	4
8 Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна;	8
б) сантехнічна;	8
в) слюсарна;	8
г) КВП і А;	8
е) столярна;	16
ж) малярна;	12
9 Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	8
б) склад драпірувань;	6
в) матеріально-технічні склади;	30
г) склад видаткових матеріалів;	16
з) склад пиломатеріалів	20
10 Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	30
11 Пральня	40
12 Господарські	12
Всього по групі В/2	300
Всього по групі В	656
Корисна площа готельного підприємства	5093,80

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних.

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} * K_1, \text{ м}^2 \quad (3.3)$$

де K_1 - коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\dots 1,25$.

$$S_{\text{роб}} = 5093,80 * 1,1 = 5603,18 \text{ м}^2$$

Загальну площу закладу визначаємо з урахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2, \text{ м}^2 \quad (3.4)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу ресторанного господарства, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\dots 1,15$ [4].

$$S_{\text{заг}} = 5603,18 * 1,1 = 6163,50 \text{ м}^2$$

Форма будівлі – ламана.

Кількість поверхів – 5.

Площа поверху: $6163,50 : 5 = 1232,70 \text{ м}^2$.

Визначаємо розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину 18 м, визначаємо довжину:

$$L_{\text{буд}} = \frac{1232,7}{18} \approx 660 \text{ м}$$

Отже, розміри проектованої будівлі – 18 х 66 м.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Ділянка забудови бутік-готелю на 62 номери (100 місць) розташовується у Печерському районі м. Києва в мікрорайоні Липки за адресою: бульв. Л. Українки, 7б. Територія знаходиться у міській забудові.

Ґрунти на ділянці забудови – деревесно-підзолисті та темно-сірі підзолени. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 0,6 м. Рельєф місцевості – пологий, з незначним ухилом на північ.

Клімат – помірно-континентальний Переважаючі вітри – західний і північно-західний.

Вибираючи майданчик для будівництва підприємства, було враховано: аерокліматичну характеристику та рельєф місцевості, умови туманоутворення та розсіювання в атмосфері промислових викидів. Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

На даний час територія, обрана під будівництво забезпечена всіма необхідними інженерними комунікаціями (міські мережі електро-, тепло-, водопостачання, каналізаційна та теплотраси).

Площа земельної ділянки визначена у відповідності до вимог ДБН 360-92 (розділ 6 «Установи та підприємства обслуговування» і становить 0,4 га. На ділянці передбачено:

- упорядкований майданчик перед входами до будівлі бутік-готелю і до ресторану;
- майданчик для стоянки автомобілів;

- майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів.

У структурі важливих функціональних зон прилеглої до готелю території виділяється майданчик для паркування автотранспорту, входу у готель, під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб, гараж, зелені насадження. Планування і розміри прилеглої до готелю території раціональні і відповідають вимогам окремих категорій готелю щодо рівня комфорту.

Будівля готелю має прямокутну форму, розташована у центрі ділянки. На ділянці розміщені: безпосередньо будівля готелю, паркувальний майданчик та господарське подвір'я. Фасадна сторона (центральний вхід для відвідувачів) орієнтований на північ. Згідно із вимогами державних будівельних норм і стандартів, санітарних правил і норм щодо розміщення об'єктів готельно-ресторанного господарства у складі земельної ділянки передбачено упорядкований майданчик з фасадного боку. Майданчик вимощений штучним каменем.

Господарський двір закладу харчування запроектований у північно-східній частині ділянки, має розміри на плані (28 x 25 м). Під'їзд на ділянку здійснюється дорогою шириною 7 м. Територія господарського двору асфальтована. Господарський двір обмежений кованою огорожею. Для збору сміття на території ресторану влаштовані майданчиках з асфальту на відстані 25,1 м від будівлі.

Окрім того, на ділянці передбачені внутрішні проїзди і під'їзди до входів до готелю згідно з вимогами ДБН 360-92 та ДБН В.1.1-7-2007: під'їзд до головного входу (3,5 м²), на господарський двір закладу харчування (3,5 м).

Усі об'єкти розділені між собою зеленими насадженнями, що є 40% від площі ділянки.

На території готелю передбачено: майданчик для відвідувачів (вхідна зона), майданчик для відпочинку відвідувачів із басейном та баром, майданчик для паркування, стоянка для транспорту гостей (охороняється), господарський

двір (у північно-західній частині ділянки). Для огороження ділянки використані бетонні стовпи із кованим заповненням з піками та завитками.

На ділянку ведуть пішохідні доріжки (тротуарна плитка), вхідна зона вимощена полірованими кам'яними плитами.

Елементи благоустрою: вуличні ліхтарі, квітники. Для озеленення ділянки використовуються однолітні травниці, квітники та стрижені чагарники (самшит) та велика кількість декоративних дерев. У зоні відпочинку – декоративні скульптури, фонтани та садові ліхтарі. На території парку розташовані альтанки для відпочинку та зручні дерев'яні лави.

Покриття проїздів – асфальтобетонні. Покриття тротуарів доріжок, вимощення навколо будівлі для відведення атмосферних вод від фундаменту шириною 1,0 м із дрібнозернистого асфальтобетону.

Вирішуючи питання зонування (умовного поділу території за функціональним використанням) великого значення було надано переважаючому напрямку вітрів та рельєфу місцевості. Виробнича зона розташована з підвітряного боку. Стоянка для автотранспорту, майданчик для висадки пасажирів запроєктовані таким чином, щоб у місцях організованого повітрязабору системам вентиляції (кондиціонування повітря) вміст шкідливих речовин у зовнішньому повітрі не перевищував 30% ГДК для повітря робочої зони виробництва.

При розташуванні будівлі відносно сторін світу були створені сприятливі умови для природного освітлення.

Санітарний стан території підприємства забезпечується відповідно до СанПиН 42-123-5777-91. Так, для збору сміття встановлені водонепроникнені контейнери. Очистка ємкостей проводиться щодня, після чого вони дезинфікуються 10 %-ним розчином хлорного вапна. Вивіз сміття здійснює спеціальний транспорт.

Територія забезпечена підводом холодної води для її санітарної обробки; має достатнє освітлення. Ділянка забудови готелю добре озеленена, і рослини

повною мірою можуть виконують роль захисних бар'єрів від виробничого та міського пилу, газів, шуму.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Згідно ДБН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.5-67:2013, ДБН В.2.5-64:2012 та ДБН В.2.5-23-2010 засоби розміщення обладнуються системами холодного та гарячого водопостачання, каналізації, опалення, електропостачання, припливно-витяжної вентиляції з механічним примусом і підігрівом припливного повітря, а при наявності відповідних вимог – системами охолодження або кондиціювання повітря.

Мережа холодного та гарячого водопостачання - централізована від напірного водопроводу міської мережі. Якість води відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Схема водопровідної мережі - з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою першого поверху). Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб і прокладені відкрито з кріпленням труб до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу.

У ванних кімнатах передбачені пристрої для сушіння рук, приєднані до циркуляційних стояків гарячого водопостачання.

Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром поєднувального трубопроводу 15 мм.

Пожежні крани розміщені у поверхових холах готелю на висоті 1,35 м від підлоги в спеціальних шафах з позначенням «ПК».

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води розраховуємо за формулою:

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

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

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

V_n – витрати води на полив території, m^3 .

У тому числі гарячої води:

$$V_{\text{гар}} = \sum \frac{q_{\text{ГП}}^{\text{гар}} \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (4.2)$$

де $q_{\text{ГП}}^{\text{гар}}$ – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце), [4, с. 249].

Отже, потреба в гарячій воді приміщень бутік-готелю за рік становитиме:

$$V_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 100}{1000} \cdot 365 = 5110 \text{дм}^3$$

Витрати холодної води на полив території розраховується за формулою:

$$V_n = \frac{V_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (4.3)$$

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

S_d – площа ділянки, яку поливатимуть, m^2 ;

τ – час роботи поливного крана за добу, год. ($\tau=2\dots3$ год.);

T_n – період поливу території протягом року, діб ($T_n \sim 187$ діб);

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

$$V_n = \frac{1,08 \cdot 860 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 489,22 \text{дм}^3$$

Таким чином, витрати холодної води бутік-готелем на рік становитимуть:

$$V_{\text{гар}} = \frac{230 \cdot 100}{1000} \cdot 365 + 489,22 = 8884,22 \text{дм}^3$$

Система каналізації на підприємстві – самопливна з пластикових труб приєднана до міського каналізаційного колектора. Система каналізації приміщень громадського і виробничого призначення запроектована із самостійними випусками, окремо від системи каналізації житлової частини.

В засобі розміщення передбачається каналізація твердих відходів – вивезення контейнерів з побутовими відходами спеціалізованим автотранспортом.

Опалення.

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

Теплопостачання бутік-готелю – від зовнішнього джерела (котельні № РП-12 категорії «Г»). Система опалення – водяна з примусовою циркуляцією теплоносія.

Над входом в готель передбачена повітряно-теплова завіса.

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

$$Q = q_b \times V_b \times T_0 \times \Delta t \times R \quad (4.4)$$

де q_b – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³ °С);

V_b – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_b = S_{\text{пов}} \times h_1 + \sum S_i \times h_i \quad (4.5)$$

де S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м²;

h_i – висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [4, с. 249];

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, днів [4, с. 249];

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

Будівельний об'єм бутік-готелю становить:

$$V_6 = 1188 \times 0,6 + 1188 \times 5 \times 3,6 = 44096,8 \text{ м}^3$$

Таким чином, витрати тепла будівлею становитимуть:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 44096,8 \times 3330 \times 22 \times 0,8 = 3654,17 \text{ МВт} \cdot \text{год}$$

Мережа енергозабезпечення в районі: трансформаторна підстанція №ТП-379.

Електрощитова розташована на першому поверсі готелю. Аварійне освітлення та робота електричного устаткування забезпечуються стаціонарним електрогенератором 6ЧНСП.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380 В і освітлювальні напругою 220В.

Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною.

$$P_{жN} = (P_{ж1}N_1 + P_{ж2}N_2 + P_{р.т.}S_{р.т.} + P_{п.о.}N_3)T, \quad (4.6)$$

де: $P_{ж1}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, з кондиціонером, кВт;

$P_{ж2}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, без кондиціонера, кВт;

N_1 – кількість місць у номерах з кондиціонерами;

N_2 – кількість місць у номерах без кондиціонера;

$P_{р.т.}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м²;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі, м²;

$P_{п.о.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень побутового обслуговування, кВт;

N_3 – кількість робочих місць в приміщеннях побутового обслуговування;

T – кількість робочих днів засобу розміщення на рік.

$$P_{жN} = (0,5 \times 124 + 0,35 \times 100 + 0,25 \times 66 + 0,6 \times 4) \times 365 = 42303,5 \text{ кВт}$$

Згідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 в готелі встановлена відокремлена система пожежної та відомчої охоронної сигналізації.

Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони, пожежної – на центральний пост районної пожежної частини.

Датчики пожежної сигналізації встановлені в номерах та коридорах.

Номери готелю обладнані електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю на 500 подій.

Радіофікація здійснюється від власного радіовузла, в якому вмонтовується декілька блоків підсилювачів для трьохпрограмного радіомовлення і музичного оформлення приміщень.

Також у засобі розміщення передбачено влаштування систем напівавтоматичних телефонних станцій з двома групами номерів: однією – для житлових номерів, іншою – для адміністрації. Телебачення – супутникове в усіх номерах.

4.3 Пропозиції щодо дизайну закладу

Будівля бутік-готелю зведена у стилі сучасного модерну. Наявні ознаки стилю – пластичність та плавність форм. Матеріали для оздоблення – керамограніт, сайдинг.

Для внутрішнього оздоблення приміщень для відвідувачів пропонуємо використовувати сертифіковані екологічно чисті матеріали, широко використовувати деревину та природній камінь. Еко-концепція чітко простежується в інтер'єрі приміщень для відвідувачів. Всі меблі у залі виготовляються на замовлення із натуральної деревини.

У громадських приміщеннях – велика кількість живих декоративних рослин. Безпосередньо територія бутік-готелю є добре озелененою і панорамні вікна відкривають вид на парк.

Дизайн вестибюля бутік-готелю може бути розкішним, елегантним та привабливим, відображаючи характер і стиль самого готелю. Ось кілька елементів, які можуть бути включені в дизайн:

Для оздоблення громадських приміщень використовуються вишукані матеріали: мармур, граніт, дорога деревина, які створюють розкішну атмосферу.

Для штучного освітлення використовуються кришталеві люстри, які додають елегантності і привабливості до простору.

Великі картини, скульптури або арт-інсталяції встановлюються у вестибюлі для створення центральних точок та додавання художнього шарму.

У зонах відпочинку та очікування встановлені вишукані меблі, які виготовлені на замовлення, з високоякісних матеріалів і з додатком дорогоцінних тканин для оббивки. Доповнюється інтер'єр великими кімнатними рослинами для створення природного елемента в просторі.

Світлові ефекти можуть додають атмосферності і затишку, включаючи приглушене освітлення, підсвічування архітектурних деталей та використання свічок або ламп з підсвічуванням.

Особлива увага приділяється дизайну житлових номерів. Атмосфери розкоші та вишуканості надає наступне

1. Використання Використання приємних та збалансованих кольорів, які створюють спокій і затишок, наприклад, пастельні відтінки або нейтральні тони з акцентами яскравих кольорів.

2. Використання високоякісних, приємних на дотик матраців, подушок, ковдр і постільної білизни для забезпечення комфортного сну.

3. Обладнання меблями на замовлення. Установка стильних та функціональних меблів, таких як комфортні ліжка з підсвічуванням, м'які крісла або канапи, а також столики для зручності гостей.

4. Мінімалістичний дизайн: Використання простих, але елегантних меблів та аксесуарів для створення сучасного та чистого вигляду.

5. Технологічні зручності: Встановлення сучасних технологій, таких як розумна система управління освітленням та клімат-контролем, бездротовий доступ до Інтернету, телевізори з плоским екраном та інші зручності.

6. Просторове планування: Максимізація використання простору в номерах шляхом розташування меблів та аксесуарів таким чином, щоб створити відчуття простору та відкритості.

7. Номери обладнуються сучасними сантехнічними приладами, такими як душові кабінки або ванни, з використанням високоякісних матеріалів і аксесуарів.

8. Надання додаткових зручностей шляхом забезпечення гостей додатковими зручностями, такими як халати та тапочки, міні-бари, фен для волосся, сейфи та інші предмети, що сприяють комфортному перебуванню.

Проектованим рестораном надається низка основних та додаткових послуг, як платних так і безкоштовних.

Ресторан, який проектується, надає наступні основні послуги (рис. 3.3).

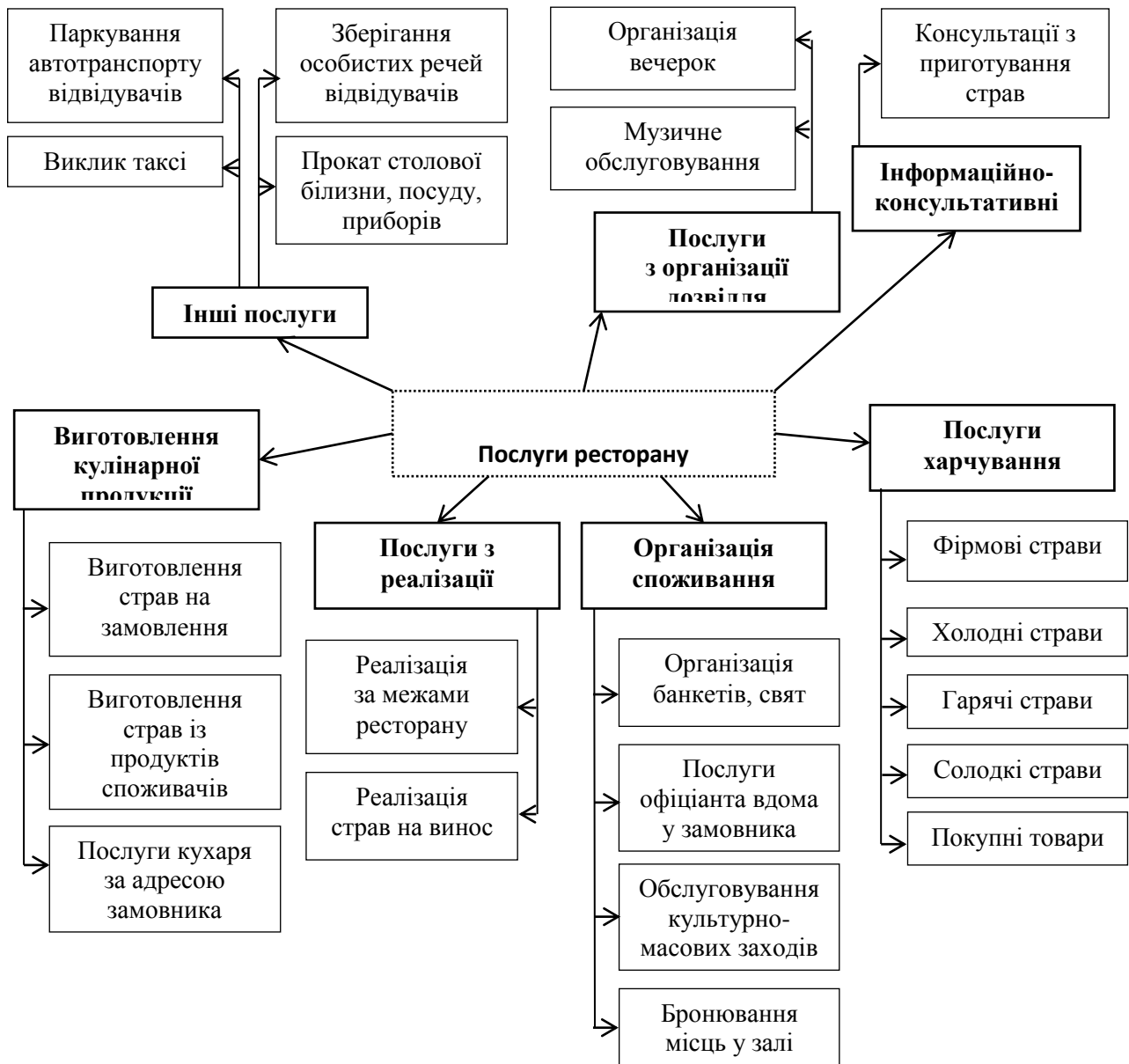


Рис. 3.2 - Структура послуг ресторану

Група приміщень ресторанного господарства ділового готелю категорії «****» на 110 номерів є самостійним підрозділом, що працює за повним циклом і має повний перелік приміщень усіх груп (рис. 2.4).

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

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

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

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

- доход (виручка) від продажу номерів ($D_{н.ф.}$);
- доход (виручка) закладів ресторанного господарства ($D_{з.р.г.}$);
- доход (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{ін.п.}$).

Доход від операційної діяльності готелі розраховуємо за формулою:

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

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

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

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

Пропускна спроможність готелю розраховуємо за формулою:

$$PC = \sum H_i \times M_i \times D, \text{ місце-дiб} \quad (5.2)$$

де PC – пропускна спроможність готелю, місце-дiб ;

H_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, од.;

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

D – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

При розрахунку пропускної спроможності готелю використовуємо дані про структуру номерного фонду з організаційно-технологічної частини проекту.

Розрахунок пропускної спроможності готелю зводимо у табл. 5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності бутiк-готелю на 2024 рік

Категорії і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у номері	Термін експлуатації номерів, дiб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-дiб
Президентський апартамент	1	2	365	730
Апартамент	1	2	36	72
Люкс	1	2	365	730
Напiвлюкс	17	34	365	12410
Номер 1 категорії	24	24	365	8760
Номер 1 категорії	17	34	365	12410
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	1	2	365	730
Всього	62	100		35842

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг ($Q_{пл}$) готелю на плановий період здійснюємо методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю і планового коефіцієнту їх завантаження K_3 (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл} = PC \times K_3 \quad (5.3)$$

$$Q_{пл} = 35842 \times 0,75 = 26881,5 \text{ грн.}$$

Розрахунок планового обсягу доходів (виручки) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (продажу номерів) у готелі зводимо у табл. 5.2.

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів в бутік-готелі

Категорії і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людино-дів	Коефіцієнт завантаження номерів плановий	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино – дів	Ціна за місце (номер) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн.
Президент. апартамент	730	0,75	547,5	6000	3285
Апартамент	72	0,75	54	5500	297
Люкс	730	0,75	547,5	2500	1368,75
Напівлюкс	12410	0,75	9307,5	2000	18615
Номер 1 категорії	8760	0,75	6570	1500	9855
Номер 1 категорії	12410	0,75	9307,5	1200	11169
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення	730	0,75	547,5	1200	657
Всього	35842		26881,5	19900	45246,75

Наступним етапом розрахунку доходу (виручки) від реалізації продукції (товарів) готелю є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Виконуємо розрахунок доходів від реалізації продукції готелю є визначення доходу від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

Плановий товарооборот за день розраховують шляхом множення кількості порцій, яку реалізують за день, на середньозважену роздрібну ціну страви.

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

Розрахунок планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів необхідно навести у вигляді табл. 5.3.

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

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Холодні страви і закуски	683	150	102,45	20490	3073,50
Гарячі закуски	114	170	19,38	3420	581,40
Супи	569	150	85,35	17070	2560,50
Основні страви	682	300	204,60	20460	6138,00
Солодкі страви (Десерти)	227	150	34,05	6810	1021,50
Гарячі напої	162,5	85	13,81	4875	414,38
Холодні напої	80	80	6,40	2400	192,001111
Всього	2517,5	1085	466,04	75525	13981,28
Закупівельні товари					
Холодні напої	82,5	100	8,25	2475	247,50
Хліб та хлібобулочні вироби	65	30	1,95	1950	58,50
Борошняні кондитерські вироби	455	80	36,40	13650	1092,00
Вино-горілчані вироби	112,5	200	22,50	3375	675,00
Пиво	150	50	7,50	4500	225,00
Всього	865	460	76,60	25950	2298,00
Разом	3382,5	1545	542,64	101475	16279,28

Обсяги реалізації визначають окремо за продукцією власного виробництва та закупівельними товарами. Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	13981,275	167775,3
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	2298	27576
Плановий роздрібний товарооборот	16279,275	195351,3

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

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

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
СПА-центр:			
- СПА процедури	5	600	1095
- косметологічні процедури	5	400	730
- масаж	10	400	1460
Салон краси:			
- послуги перукаря	7	600	1533
- послуги майстра манікюру, педикюру	7	500	1277,5
- послуги косметолога	5	600	1095
Тренажерний зал	20	200	1460
Послуги персонального тренера	5	500	912,5
Послуги сауни	10	1500	5475
Прання та прасування одягу, хімчистка	20	200	1460
Всього			16498

Загальний дохід від операційної діяльності готельного підприємства за один календарний рік розраховуємо відповідно до формули 5.1:

$$Д(В) = 45246,75 + 195351,3 + 16498 = 280540,68 \text{ тис. грн.}$$

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

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

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

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів необхідно зводимо у табл. 5.6.

Таблиця 5.6 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів бутік-готелю на 2024 р.

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	478725,00	76000,00	39360,00	594085,00
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	14361,75	2280,00	590,40	17232,15
- Механічне обладнання	19149,00	3040,00	1574,40	23763,40
- Теплове обладнання		7600,00		7600,00
- Торговельне обладнання	861,71	136,80		998,51
- Вимірювальні прилади	9574,50	1520,00	787,20	11881,70
Меблі, інше офісне обладнання	14361,75	2280,00	590,40	17232,15
Транспортні засоби	23936,25	3800,00	1968,00	29704,25
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	8138,33	1292,00	669,12	10099,45
Телефони	3351,08	76,00	275,52	3702,60
Інші основні фонди	5744,70	912,00	472,32	7129,02
Всього	578204,06	98936,80	46287,36	723428,22

За прямолінійним методом річну суму амортизації, A , тис. грн., визначаємо за формулою:

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T, \quad (5.5)$$

де $OZ_{п.в.}$ – первісна вартість основних засобів, тис. грн.;

$OZ_{л.в.}$ – ліквідаційна вартість основних засобів, тис. грн.;

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

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому здійснюємо у формі табл. 5.7 з використанням даних табл. 5.6.

Таблиця 5.7 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	разом
Будівлі, споруди	478725,0	76000,00	39360,00	15	72915	5066,67	2624,00	80605,67
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	50,65	1140,00	240,00	5	10,13	112,54	48,00	170,67
- Механічне обладнання	148,19	1020,00	850,00	5	29,64	34,42	170,00	234,05
- Теплове обладнання		5600,00		5	0,00	1120,00	0,00	1120,00
- Торговельне обладнання	6,66	75,00		5	1,33	15,00	0,00	16,33
- Вимірювальні прилади	74,09	125,00	365,00	2	37,05	62,50	182,50	282,05
Меблі, інше офісне обладнання	111,14	1120,00	590,40	4	27,79	280,00	147,60	455,39
Транспортні засоби	185,24	3800,00	1968,00	5	37,05	760,00	393,60	1190,65
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	62,98	650,00	334,00	2	31,49	325,00	167,00	523,49
Телефони	25,93	76,00	275,52	2	12,97	38,00	137,76	188,73
Інші основні фонди	44,46	420,00	225,00	12	3,71	35,00	18,75	57,46
Всього	479434,3	90026,00	44207,92		32106,14	7849,12	3889,21	84844,49

Суму амортизації слід врахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

5.3 Розробка плану з праці

У штатному розкладі готельних підприємств виділяємо три основних групи працівників:

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

Штатний розпис засобу розміщення надамо у вигляді табл. 5.8.

Таблиця 5.8 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	1
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	3
9	Касир	2
10	Старший економіст	1
11	Маркетолог	1
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Інспектор з питань пожежної охорони	1
15	Завідувач складським господарством	1
16	Секретар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		19
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	4
4	Покоївка	20
5	Кастелянша	1
6	Працівники охорони	4
7	Інженер з комп'ютерних систем	1
8	Адміністратор СПА	1
9	Спеціаліст з естетичної косметології	1

Продовження табл. 5.8

1	2	3
10	Масажисти	2
11	Майстер манікюру та педикюру	5
12	Перукар	4
13	Фітнес-тренери	4
14	Спеціаліст зі SPA-послуг	2
15	Медсестра	2
16	Терапевт	2
17	Завідувач виробництвом	2
18	Кухарі 3 розряду	4
19	Кухарі 4 розряду	4
20	Кухарі 5 розряду	6
21	Комірник	1
22	Вантажник	1
23	Гардеробник	2
24	Адміністратор залу	2
25	Офіціант	12
26	Бармен	5
	Разом по виробничому (операційному) персоналу	98
	Допоміжний персонал	
1	Носій багажу	4
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Працівники пральної	4
6	Мийники посуду	6
7	Прибиральники	6
	Разом по допоміжному персоналу	25
	Разом	142

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

План з праці на підприємстві слід розробляти з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл. 5.9)

Таблиця 5.9 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	35500	221,88	10500	3500	49,50
Менеджер служби прийому та розміщення	1	24850	155,31	5000	2000	31,85
Менеджер служби управління номерним фондом	1	24850	155,31	5000	2000	31,85
Менеджер служби ресторанного господарства	1	24850	155,31	5000	2000	31,85
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	21300	133,13	5000	2000	28,30
Головний інженер	1	24850	155,31	4000	2000	30,85
Головний бухгалтер	1	24850	155,31	5500	2200	32,55
Бухгалтер	3	24850	155,31	3600	1800	90,75
Касир	2	24850	155,31	1700	1700	56,50
Старший економіст	1	24850	155,31	5500	2200	32,55
Маркетолог	1	24850	155,31	4000	2000	30,85
Інженер з охорони праці	1	21300	133,13	1800	1800	24,90
Кадровий менеджер	1	21300	133,13	2700	1800	25,80
Інспектор з питань пожежної охорони	1	21300	133,13	1800	1800	24,90
Завідувач складським господарством	1	21300	133,13	1800	1800	24,90
Секретар	1	17750	110,94	1700	1700	21,15
Разом по адміністративно-управлінському персоналу						569,05
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4	15975	99,84	2250	1500	78,90
Службовець з бронювання номерів	2	15620	97,63	2250	1500	38,74
Адміністратор служби управління номерним фондом	4	16330	102,06	2550	1700	82,32
Покоївка	20	14200	88,75	1200	1200	332,00

Продовження табл. 5.9

1	2	3	4	5	6	7
Кастелянша	1	14200	88,75	1950	1300	17,45
Працівники охорони	4	17750	110,94	1200	1200	80,60
Інженер з комп'ютерних систем	1	17750	110,94	1500	1500	20,75
Адміністратор СПА	1	17750	110,94	2400	1600	21,75
Спеціаліст з естетичної косметології	1	14200	88,75	1200	1200	16,60
Масажисти	2	14200	88,75	1200	1200	33,20
Майстер манікюру та педикюру	5	14200	88,75	1200	1200	83,00
Перукар	4	14200	88,75	1200	1200	66,40
Фітнес-тренери	4	14200	88,75	1200	1200	66,40
Спеціаліст зі SPA-послуг	2	14200	88,75	1200	1200	33,20
Медсестра	2	14200	88,75	1600	1600	34,80
Терапевт	2	17750	110,94	1800	1800	42,70
Завідувач виробництвом	2	21300	133,13	4500	1800	55,20
Кухарі 3 розряду	4	14200	88,75	1500	1500	68,80
Кухарі 4 розряду	4	15620	97,63	2400	1600	78,48
Кухарі 5 розряду	6	17750	110,94	3400	1700	137,10
Комірник	1	14910	93,19	2400	1600	18,91
Вантажник	1	14200	88,75	2550	1700	18,45
Гардеробник	2	10650	66,56	1500	1500	27,30
Адміністратор залу	2	21300	133,13	3600	1800	53,40
Офіціант	12	17750	110,94	1600	1600	251,40
Бармен	5	17750	110,94	1600	1600	104,75
Разом виробничий (операційний) персонал						1862,60
Допоміжний персонал						
Носій багажу	4	14200	88,75	1500	1500	68,80
Водій	2	14200	88,75	1500	1500	34,40
Вантажник	2	14200	88,75	2550	1700	36,90
Слюсарь-сантехнік	1	14200	88,75	1500	1500	17,20
Працівники пральної	4	14200	88,75	1500	1500	68,80
Мийники посуду	6	14200	88,75	1500	1500	103,20
Прибиральники	6	14200	88,75	1500	1500	103,20
Разом допоміжний персонал	25					432,50
Разом місячний фонд основної заробітної плати						2864,15
Разом річний фонд основної заробітної плати						34369,80

У проекті плану з праці необхідно передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	569,05	30	170,715
Виробничий (операційний) персонал	1862,60	20	372,52
Допоміжний персонал	432,05	15	64,81
Всього			608,04

Кінцевим етапом виконання цього підрозділу є планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік. Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл. 5.11)

Таблиця 5.11 – План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього	осіб	142	142
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	98	98
Допоміжний персонал	осіб	25	25
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	2864,15	34369,80
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	569,05	6828,60
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1862,60	22351,20
Допоміжний персонал	тис. грн.	432,50	5190,00
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	608,04	7296,48
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	170,72	2048,64
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	372,52	4470,24

Продовження табл. 5.11

1	2	3	4
Допоміжний персонал	тис. грн.	64,81	777,72
Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	3472,19	41666,28
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	739,77	8877,24
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2235,12	26821,44
Допоміжний персонал	тис. грн.	497,31	5967,72
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	24,45	293,42

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства наведено в табл. 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні страви і закуски	683	150	1,5	273,20
Гарячі закуски	114	170	1,7	42,22
Супи	569	150	1,5	227,60
Основні страви	682	300	3	170,50
Солодкі страви (Десерти)	227	150	1,5	90,80
Гарячі напої	162,5	85	0,85	87,84
Холодні напої	80	80	0,8	44,44
Всього	2517,5			1007,00
Закупівельні товари				
Холодні напої	82,5	100	1	41,25
Хліб та хлібобулочні вироби	65	30	0,3	50,00
Борошняні кондитерські вироби	455	80	0,8	252,78
Вино-горілчані вироби	112,5	200	2	37,50
Пиво	150	50	0,5	100,00
Всього	865			154,46
Разом	3382,5			4389,50

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат (дані табл. 5.11).

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

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.7.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної роботи.

В економічному розділі їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні (табл. 5.13).

Таблиця 5.13 – Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	42303500	2,64	111,68
Опалення, Г/ккал	3654,17	1654,41	6045,50
Вода, м ³ у тому числі:			
холодна, м ³	8884,22	14,22	126,33
гаряча, м ³	5110	141,07	720,87
Разом			7004,38

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Для спрощення розрахунку суми зносу спеціального одягу (табл. 5.14) у кваліфікаційній роботі слід прийняти, що норма безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становить один стандартний комплект, для виробничого та допоміжного персоналу – два комплекти у розрахунку на рік

Таблиця 5.14 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	4500	85,50
Виробничий (операційний) персонал	98	2	2100	411,60
Допоміжний персонал	25	2	2000	100,00
Всього				597,10

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

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

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наводиться у вигляді табл. 5.15.

Таблиця 5.15 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	100	6	600	120	72
Столові прибори	100	5	500	45	22,5
Скляний посуд	100	7	700	84	58,8
Столова білизна	100	5	500	250	125
Кухонний посуд	100	0,5	50	500	25
Господарський інвентар	100	1	100	200	20
Канцелярське приладдя	100	0,5	50	55	2,75
Всього					326,05

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат.

Діючі тарифи для розрахунку орендної плати визначають у гривнях за 1м² площі, яку планують для оренди.

Суму орендної плати, $O_{п}$, грн., на місяць розраховують за формулою:

$$O_{п} = O_{с} \times S, \quad (5.6)$$

де $O_{с}$ – орендна ставка, грн./м²

S – площа, надана в оренду, м².

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.

Стаття 9. Витрати на охорону засобу розміщення.

Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства.

Стаття 10. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні, на Інтернет умовно слід визначити у обсязі 12 % від доходу готелю. Крім того, до складу цієї статті необхідно включили витрати на

інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг).

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства потрібно навести у вигляді табл. 5.16.

Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	4389,5
2. Витрати на оплату праці	41666,28
3. Єдиний соціальний внесок	9166,58
4. Амортизаційні відрахування	84844,49
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	7004,38
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	923,15
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	10350
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	60921,57
9. Витрати на охорону	84,16
10. Інші поточні витрати	36470,29
Всього	255820,40

Єдиний соціальний внесок приймаємо в розмірі 22 % від запланованих витрат на оплату праці: $41666,28 : 100 * 22 = 9166,58$ тис. грн.

Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів: $597,10 + 326,05 = 923,15$ тис. грн.

Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів:

$$Op = 272 * 800 * 12 = 2611,20 \text{ тис. грн}$$

Податки, збори, інші обов'язкові платежі:

- на послуги розміщення – 10% від доходу: $45246,75 : 100 * 10 = 4524,68$ тис. грн.;

- на додаткові послуги – 20 %: $211849,3 : 100 * 20 = 42369,86$ тис. грн.

- готельний збір – 5%: $280540,68 : 100 * 5 = 14027,03$ тис. грн.

Витрати на охорону: 0,03 % від доходу: $280540,68 : 100 * 0,03 = 84,16$ тис. грн.

Інші поточні витрати – 13% від доходу готелю: $280540,68 : 100 * 13 = 36470,29$ тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку. Діагностика отриманих результатів

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Прибуток підприємства - це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

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

Для бутік-готелю визначаємо валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку готельного підприємства на плановий рік створення здійснюється у наступній послідовності (згідно зі структурно-логічною моделлю розроблення бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків;
- при невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення про планові параметри за економічними показниками діяльності. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 5.17).

Таблиця 5.17 – Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Значення на 2024рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	280540,68
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	19637,85

Алгоритм розрахунку результативних показників діяльності готелю наведений в табл. 5.18

Таблиця 5.18 – Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2024 рік

№	Стаття	Всього За 2024рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	280540,68
2	Поточні витрати, тис. грн.	255820,4
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	24720,28
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4449,65
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	20270,63
6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,23
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	19637,85
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	20270,63
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	13,8

5.6 Розрахунок рентабельності інноваційного проєкту

Витрати на впровадження інновації наводимо у табл. 5.19.

Таблиця 5.19 – Витрати на впровадження інновації

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Обладнання та системи для барів у залі ресторану та лобі				
1	Шафа холодильна	CD35DM-S302S	2	41,04
2	Сокоохолоджувач	CAB LUKE JUNIOR 3X6	2	50,54
3	Холодильна шафа демонстраційна для напоїв	EXTRA SLIM DK 134 325-2150	2	49,56
4	Комбайн барний	HENDI 23055	2	64,7
5	Апарат Sous-Vide	Hurakan HKN- SV12	2	65,06
8	Шафа для вин	EXTRA SLIM DK 124 536	2	111,12
9	Стелаж пристінний для напоїв	Woodenstyle	2	68,44
10	Робоча поверхня барна	Woodenstyle	2	48,5
11	Ванна мийна	ВПМ-2С	2	10,3
12	Льодогенератор	EB 15	2	72,62

13	Кавомашина	SAECO LIRIKA PLUS	2	63,1
14	Подрібнювач льоду	NORDKAPP	2	36,84
15	Барна стійка	Woodenstyle	2	72,4
16	Стілець барний	Woodenstyle	4	20,6
17	Стіл обідній 2-місний	Woodenstyle	5	61,75
18	Крісло м'яке	Woodenstyle	10	72,2
Разом: обладнання для барів				908,77
Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік				104,75
Всього: витрати на впровадження інновації				1013,52

Ефективність впровадження інновації в готелі розраховуємо у табл. 5.20.

В таблиці 4. показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на рік.

Таблиця 5.20 –Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується на 2024 рік

№	Стаття	Разом за 2024 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	153,6
2	Витрати на впровадженні інновацій	103,52
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	50,02
4	Податок на прибуток	9,00
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	41,02
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	26,71
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	2,5

Отже, рентабельність запропонованої інновації становить 26,71 %, термін окупності – 2,5 року, що свідчить про доцільність запровадження новітньої технології приготування коктейлів у барах закладу ресторанного господарства при бутік-готелі, що проектується.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для підприємств готельно-ресторанного бізнесу важливим є надання послуг максимально високої якості. Готель - це живий організм, що функціонує цілодобово, і якість його роботи безпосередньо пов'язана з тим, наскільки грамотно організована робота з надання основних та додаткових послуг.

За останні 30 років готельно-ресторанне господарство досягло особливих успіхів. Провівши аналіз було виявлено, що цей стрімкий ріст стався завдяки впровадженню інноваційної діяльності.

В умовах жорсткої конкуренції готельно - ресторанний бізнес змушений постійно вдосконалюватися, а саме: підвищувати рівень сервісу, забезпечувати собі постійних клієнтів з різними заохочуваннями і, безперечно, підкреслювати свою унікальність. Завдяки впровадженням інноваційних технологій, постійному росту на самовдосконаленню підприємство зможе вистояти в конкурентній боротьбі.

Отже, умовах безперервних економічних змін інновації стають основним чинником, що сприяє динамічному розвитку і підвищенню результативності функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.

У дипломній роботі було проведено аналіз існуючого ринку України, а саме готельних підприємств Печерського району міста Києва. Було виявлено, що конкретно в цьому районі недостатньо готелів високої категорійності. Пропонується побудувати бутік-готель на 62 номери, який зміг би прийняти одночасно 100 відвідувачі з різних куточків світу.

Інноваційну діяльність планується запровадити у барах при готелі. Виявлено, що дана інновація буде мати високу рентабельність, адже для її запровадження знадобиться не надто багато вкладень, але вона дає надзвичайно високий прибуток.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Готельна справа [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми 71 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, О. В. Собін – К. : НУХТ, 2021. – 24 с.
2. Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
3. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.
4. Мазаракі, А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
5. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 с.
6. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. – Київ : Фірма ІНКІОС, 2021. – 208 с.
7. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
8. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
9. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та

заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь, Ю. А. Мирошник, В. О. Губеня – К. : НУХТ, 2021. – 135 с.

10. 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.

11. 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.

12. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

13. Ресторанна справа [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко – К. : НУХТ, 2021. – 54 с. 72

14. Ресторанна справа. Модуль 1 [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь – К. : НУХТ, 2022. – 73 с.

15. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Євген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с. Допоміжна

16. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

17. 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).

18. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).

19. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).

20. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).

21. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).

22. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).

23. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

24. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).

25. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

26. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми). 73

27. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23- 99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).

28. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).

29. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).

30. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

31. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

32. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

33. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

34. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. № 1978-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. — № 3. – С. 13-14.

35. Про державне регулювання діяльності щодо організації та проведення азартних ігор : [закон України : від 14 липня 2020 р. № 768-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2020. — № 141-142. – С. 11-22.

36. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

37. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

38. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

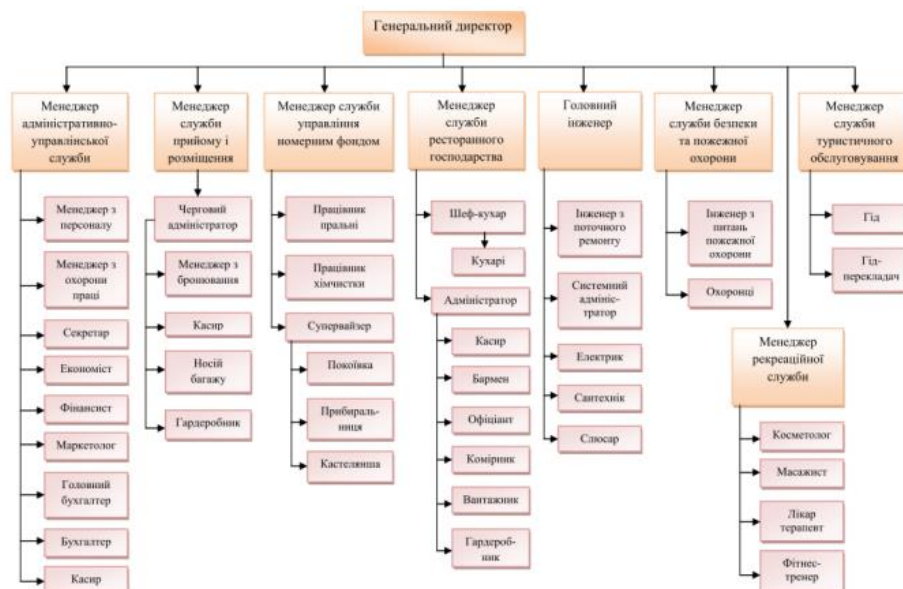
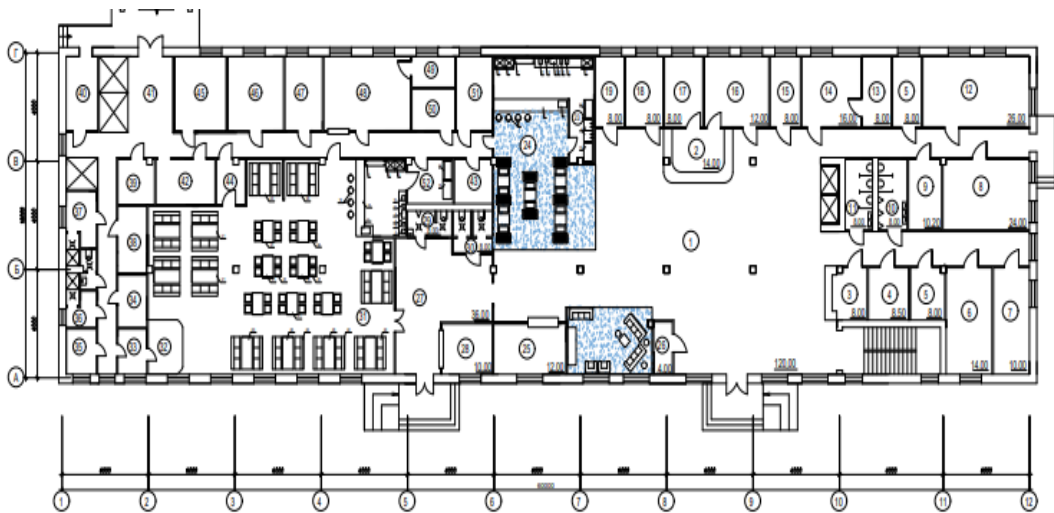


Рис. 1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління туристичним готелем

ГРАФІЧНА ЧАСТИНА



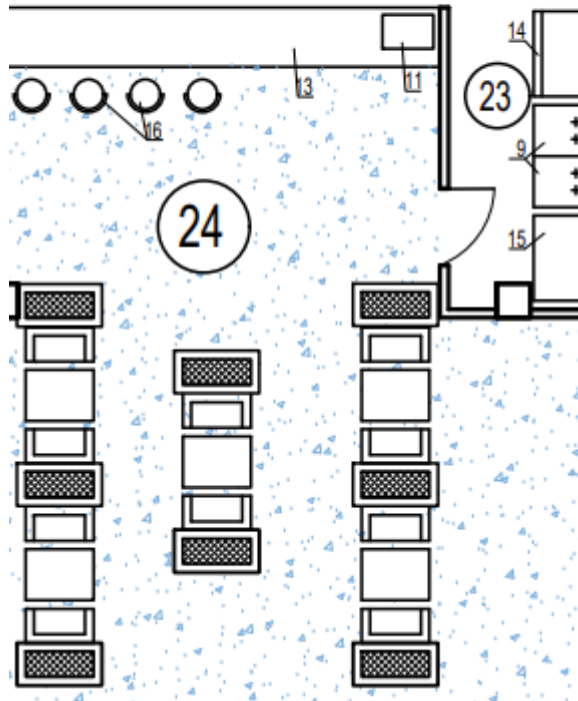
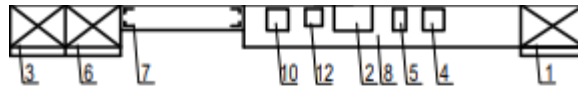
Експлікація приміщень плану на позначці 0.000

№	Позначка	Площа, м ²	№	Позначка	Площа, м ²
1	1	10.00	1	1	10.00
2	2	12.00	2	2	12.00
3	3	15.00	3	3	15.00
4	4	18.00	4	4	18.00
5	5	20.00	5	5	20.00
6	6	22.00	6	6	22.00
7	7	24.00	7	7	24.00
8	8	26.00	8	8	26.00
9	9	28.00	9	9	28.00
10	10	30.00	10	10	30.00
11	11	32.00	11	11	32.00
12	12	34.00	12	12	34.00
13	13	36.00	13	13	36.00
14	14	38.00	14	14	38.00
15	15	40.00	15	15	40.00
16	16	42.00	16	16	42.00
17	17	44.00	17	17	44.00
18	18	46.00	18	18	46.00
19	19	48.00	19	19	48.00
20	20	50.00	20	20	50.00
21	21	52.00	21	21	52.00
22	22	54.00	22	22	54.00
23	23	56.00	23	23	56.00
24	24	58.00	24	24	58.00
25	25	60.00	25	25	60.00
26	26	62.00	26	26	62.00
27	27	64.00	27	27	64.00
28	28	66.00	28	28	66.00
29	29	68.00	29	29	68.00
30	30	70.00	30	30	70.00
31	31	72.00	31	31	72.00
32	32	74.00	32	32	74.00
33	33	76.00	33	33	76.00
34	34	78.00	34	34	78.00
35	35	80.00	35	35	80.00
36	36	82.00	36	36	82.00
37	37	84.00	37	37	84.00
38	38	86.00	38	38	86.00
39	39	88.00	39	39	88.00
40	40	90.00	40	40	90.00
41	41	92.00	41	41	92.00
42	42	94.00	42	42	94.00
43	43	96.00	43	43	96.00
44	44	98.00	44	44	98.00
45	45	100.00	45	45	100.00

Специфікація обладнання

№	Обладнання	Тех. марка	Кількість, шт.	Площа, м ²	Прим.
1	1				
2	2				
3	3				
4	4				
5	5				
6	6				
7	7				
8	8				
9	9				
10	10				
11	11				
12	12				
13	13				
14	14				
15	15				
16	16				
17	17				
18	18				
19	19				
20	20				
21	21				
22	22				
23	23				
24	24				
25	25				
26	26				
27	27				
28	28				
29	29				
30	30				
31	31				
32	32				
33	33				
34	34				
35	35				
36	36				
37	37				
38	38				
39	39				
40	40				
41	41				
42	42				
43	43				
44	44				
45	45				

Аркуш 3-5(інноваційний)



Специфікація обладнання

№	Обладнання	Тип, марка	Габарити, мм	Кільк.
1	Шафа холодильна	CD35DM-S302S	750 x 600 x 1800	2
2	Сокоохолоджувач	CAB LUKE JUNIOR 3X6	450 x 300 x 600	2
3	Холодильна шафа демонстраційна для напоїв	EXTRA SLIM DK 134	650 x 600 x 1800	2
4	Комбайн барний	HENDI 23055	252 x 258 x 547	2
5	Апарат Sous-Vide	Hurakan HKN-SV12	396 x 93 x 115	2
6	Шафа для вин	EXTRA SLIM DK 124 536	650 x 600 x 1800	2
7	Стелаж пристінний для напоїв	Woodenstyle	1450 x 300 x 1800	2
8	Робоча поверхня барна	Woodenstyle	1000 x 600 x 900	2
9	Ванна мийна	ВІМ-2	550 x 550 x 900	2
10	Льодогенератор	СЕВ 15	365 x 398 x 430	2
11	Кавомашина	SAECO LIRIKA	565 x 398 x 455	2
12	Подрібнювач льоду	PLUSNORDKAPP	205 x 285 x 491	2
13	Барна стійка	Woodenstyle	4500 x 600 x 1100	2
14	Шафа для посуду	ШП-2	1050 x 630 x 2000	2
15	Стіл допоміжний	СП-100	1000 x 600 x 900	2
16	Стілець барний	Woodenstyle	350 x 350 x 110	8