

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра «Менеджмент»
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»
на тему «Розробка інноваційної концепції готелю екологічного
напряму в смт Сергіївка, Одеської області».

Виконала: студентка 4 курсу, групи 073

Спеціальності «менеджмент»

Манжос Анастасія Олександрівна

Керівник: ктн, доцент,

Тітомир Людмила Анатоліївна

Одеса, 2023 рік

МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ
СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Освітній рівень перший (бакалаврський) рівень

Спеціальність 073 «Менеджмент»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу ктн, доцент, Тітомир Людмила Анатоліївна

«28» 03 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТА









Манжос Анастасія Олександрівна

1. Тема роботи «Розробка інноваційної концепції готелю екологічного напрямку в смт Сергіївка, Одеської області».

Керівник роботи: ктн, доцент, Тітомир Людмила Анатоліївна

2. Затверджені наказом вищого навчального закладу від «28» березня 2023 р. № 555
3. Вихідні дані до роботи: 1) законодавство та нормативні акти за темою роботи; 2) наукові монографії та періодично література; 3) інформація офіційної статистичної звітності.
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) обґрунтування інноваційної концепції, моделювання інфраструктурної складової проекту, розробка раціональної структури управління, оцінка інвестиційної привабливості проекту.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз, створення концепції для готелю екологічного напрямку, будування діаграм,


6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ I	Тітомир Л.А., доцент	01.12.2022 	31.01.2023 
Розділ II	Тітомир Л.А., доцент	01.02.2023 	31.03.2023 
Розділ III	Тітомир Л.А., доцент	03.04.2023 	17.04.2023 
Розділ IV	Тітомир Л.А., доцент	18.04.2023 	15.05.2023 

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Оформлення завдання на кваліфікаційну роботу	25.10.2022	Виконано
2	Розробка плану кваліфікаційної роботи	02.11.2022	Виконано
3	Вивчення літератури та джерел до кваліфікаційної роботи	30.12.2022	Виконано
4	Робота над першим розділом	31.01.2023	Виконано
5	Робота над другим розділом	31.03.2023	Виконано
6	Робота над третім розділом	17.04.2023	Виконано
7	Робота над четвертим розділом	15.05.2023	Виконано
8	Оформлення роботи	09.06.2023	Виконано
9	Попередній захист	10.06.2023	Виконано
10	Підготовка роботи до захисту	20.06.2023	Виконано
11	Захист кваліфікаційної роботи	29.06.2023	Виконано

Здобувач  Машкев А.В.

Керівник роботи  Тітомир Л.

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробці інноваційної концепції готелю екологічного напрямку в Одеській області. У роботі досліджено сучасні тенденції розвитку готельного бізнесу, особливості екологічного туризму та його популярність серед туристів. Розглянуто основні принципи створення екологічної готельної концепції та визначено її переваги для бізнесу та навколишнього середовища.

У роботі проведено аналіз екологічних технологій та матеріалів, які можуть бути використані при будівництві готелю. Розглянуто можливості використання відновлюваних джерел енергії та систем енергоефективності для зменшення впливу на довкілля та зниження витрат на енергопостачання.

Також розроблено маркетингову стратегію для готелю екологічного напрямку, включаючи аналіз цільової аудиторії та конкурентного середовища, визначення унікальності пропозиції та підходів до просування готелю на ринку.

Отже, кваліфікаційна робота є важливим дослідженням в галузі готельного бізнесу та екологічного туризму, яке може бути корисним для практикуючих менеджерів та підприємців, які планують розвивати екологічний напрямок у своєму бізнесі.

Abstract

The qualification work is devoted to the development of an innovative concept of an ecological hotel in the Odesa region. The work examines modern trends in the development of the hotel business, features of ecological tourism and its popularity among tourists. The main principles of creating an ecological hotel concept are considered and its advantages for business and the environment are determined.

The paper analyzes ecological technologies and materials that can be used in the construction of the hotel. Possibilities of using renewable energy sources and energy efficiency systems to reduce the impact on the environment and reduce energy supply costs are considered.

A marketing strategy for an ecological hotel was also developed, including an analysis of the target audience and competitive environment, determination of the uniqueness of the offer and approaches to promoting the hotel on the market.

Therefore, the qualifying work is an important study in the field of hotel business and ecological tourism, which can be useful for practicing managers and entrepreneurs who plan to develop an ecological direction in their business.

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра на тему
**«Розробка інноваційної концепції готелю екологічного напрямку в
смт Сергіївка, Одеської області».**

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків і додатків. Загальний обсяг роботи викладено на 67 сторінок, робота містить 23 таблиці, 2 рисунки, 4 діаграм, список використаних джерел та інтернет ресурсів із 44 найменувань та 6 додатків.

Об'єктом роботи є розробка концепції проекту готелю «Nature House» 4 * на 12 номерів, в смт Сергіївка, Одеської області.

Метою кваліфікаційної роботи це є проектування інноваційної концепції готелю екологічного напрямку готелю «Nature House» на 12 номерів. В селищі міського типу Сергіївка, Одеської області.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- Обґрунтування концепції проекту еко-готелю, який буде відповідати екологічним стандартам;
- Проектування номерного фонду різної категорії;
- Розроблення організаційної структури управління та складання штатного персоналу підприємства;
- Організація основних та додаткових послуг екологічного напрямку.

Предметом дослідження є практичні, методичні та теоретичні аспекти готельного підприємства та послуги, які буде надавати готель екологічного напрямку.

Результати кваліфікаційної роботи розробка інноваційної концепції готелю екологічного напрямку «Nature House».

Рік виконання кваліфікаційної роботи: 2023.

Рік захисту роботи: 2023.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	1
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ.....	3
1.1 АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ОБРАНОГО СЕГМЕНТУ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТІВ ПІДПРИЄМСТВА.....	3
1.2 АНАЛІЗ ПОПИТУ ТА УПОДОБАНЬ ПОТЕНЦІЙНИХ СПОЖИВАЧІВ.....	6
1.3 КОНЦЕПЦІЯ ГОТЕЛЮ ЕКОЛОГІЧНОГО НАПРЯМКУ «NATURE HOUSE», SWOT-АНАЛІЗ.....	9
1.4 ФОРМУВАННЯ УНІКАЛЬНОЇ ТОРГОВОЇ ПРОПОЗИЦІЇ.....	14
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ.....	15
2.1 МОДЕЛЮВАННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ СКЛАДОВОЇ ПРОЕКТУ.....	15
2.1.1 ПРОЕКТУВАННЯ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ.....	16
2.1.2 ПРОЕКТУВАННЯ ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ.....	19
2.2 ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.....	21
2.3 ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ГОТЕЛЮ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ...27	27
РОЗДІЛ 3.ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ.....	28
3.1 РОЗРОБЛЕННЯ ОСНОВНИХ ТА ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВА.....	28
3.2 ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЕМ.....	28
3.3 ХАРАКТЕРИСТИКА ІНЖЕНЕРНИХ СИСТЕМ ГОТЕЛЮ.....	31
3.4 ЗАХОДИ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ, ПРОТИПОЖЕЖНОЇ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ГОТЕЛЮ ТА ЙОГО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	34

РОЗДІЛ 4 ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ.....	37
4.1 РОЗРАХУНОК ІНВЕСТИЦІЙНИХ ВИТРАТ.....	37
4.2 РОЗРАХУНОК ТОВАРООБИГУ І ВАЛОВОГО ДОХОДУ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	41
4.3 РОЗРАХУНОК ВИТРАТ ОПЕРАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	43
4.4 ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПРОЕКТУ.....	48
ВИСНОВОК	
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Одеська область є популярним туристичним напрямком в Україні, який залучає багато відвідувачів з усього світу. Проте, зростаюча кількість туристів призводить до збільшення навантаження на довкілля та природні ресурси. Розробка еко-готелю в Одеській області є важливим кроком у збереженні природного середовища та зменшенні негативного впливу туризму на довкілля.

Сергіївка - це рекреацій регіон та має помірний континентальний клімат. Проектування готелю в цьому регіоні буде ідеальним місцем для його розташування.

Також, готель екологічного напрямку приверне увагу до нових туристів, які шукають екологічно чисте та комфортне проживання в природному середовищі. Це допоможе розвитку туризму в регіоні та підвищенню його конкурентоспроможності.

Об'єктом роботи є розробка концепції проекту готелю «Nature House» 4 * на 12 номерів, в смт Сергіївка, Одеської області.

Метою кваліфікаційної роботи це є проектування інноваційної концепції готелю екологічного напрямку готелю «Nature House» на 12 номерів. В селищі міського типу Сергіївка, Одеської області.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- Обґрунтування концепції проекту еко-готелю, який буде відповідати екологічним стандартам;
- Проектування номерного фонду різної категорії
- Розроблення організаційної структури управління та складання штатного персоналу підприємства;
- Організація основних та додаткових послуг екологічного напрямку

Предметом дослідження є практичні, методичні та теоретичні аспекти готельного підприємства та послуги, які буде надавати готель екологічного напрямку.

Результати кваліфікаційної роботи розробка інноваційної концепції готелю екологічного напрямку «Nature House».

РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ

1.1 АНАЛІЗ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТІВ ПІДПРИЄМСТВА

Готель екологічного напрямку «Nature House» буде розташовано в селищі міського типу Сергіївка, Одеської області.

Сергіївка – курортне селище на узбережжі Будацького лиману, в Білгород-Дністровському районі, Одеської області.

Найціннішими цього регіону є рекреаційні ресурси та помірний континентальний клімат, тепле море, піщані пляжі, лікувальні грязі мула лиману та мінеральні води. Поєднання морського, лісового та степового повітря роблять цей Одеський курорт популярним серед туристів. Купальний сезон триває з кінця травня по вересень.

Санаторії Сергіївки використовують природні фактори в лікувальній практиці. Лікування опорно-рухового апарату, органів травлення та дихання, хвороби нервової системи, гінекологічні та дерматологічні захворювання є основними практиками лікування санаторіїв.

У Сергіївці добре розвинена курортна інфраструктура: оздоровчі табори, санаторії, бази відпочинку, магазини, ринки, бари, ресторани, кафе. Житло, різноманітні ціни на відпочинок та послуги. Готелі, котеджі, санаторії, пансіонати та бази відпочинку пропонують комфортний відпочинок відповідно до потреб та можливостей гостей. Для дітей працюють дитячі оздоровчі табори.

Однак, переважна кількість закладів оздоровлення та відпочинку мають не високий рівень та асортимент послуг, та слабку матеріально-технічну базу.

В даному районі є достатню кількість конкурентів різної зірковості. У зв'язку з тим, що готель екологічної направленості буде єдиним, то прямими конкурентами будуть являтися готелі 4 та 5 рівня зірковості даного бізнесу. Ними являються бутік-готель «Boutique Hotel Enjoy» та готель «Лагіта».

Для оцінки конкурентоспроможності готельного підприємства необхідно проаналізувати основних конкурентів. (табл.2.1.1).

Дані готелі за своїм рівнем сервісу, номерного фонду, місця розташування. Максимально можуть бути реальними конкурентами готелю екологічного напрямку тому, що на теперішній час цільова аудиторія співпадає з концепцією туристичних готелів вищого класу.

Основні конкуренти готелю екологічного напрямку «Nature House»:

1. Бутік-готель «Boutique Hotel Enjoy».
2. Готель «Лягіта».

Табл.1.1.1 Характеристика основних конкурентів підприємства Еко-готелю «Nature House» в с/мт Сергіївка, Одеської області.

Критерії	Еко-готель «Nature House»	Бутік-готель «Boutique Hotel Enjoy»	Готель «Лягіта»
Місце розташування	вулиця Чорноморська, Сергіївка, Одеська обл.	вулиця Лесі Українки 2, Сергіївка, Одеська обл.	Вулиця Лесі Українки 3, Сергіївка, Одеська обл.
Кількість номерів	12	9	5
Рівень комфорту	4*	5*	4*
Цільовий сегмент споживачів	Іноземці та вітчизняни відвідувачі. Переважно сімейні люди	Іноземці та вітчизняни відвідувачі. Переважно сімейні люди	Іноземці та вітчизняни відвідувачі. Переважно сімейні люди
Якість рекламних засобів	Відмінній	Добрий	Добрий
Цінова політика	від 1150 грн./добу	2000 грн - за добу	Від 700 грн -

Проаналізувавши дані таблиці 1.1.1 необхідно підкреслити, конкуренти підприємства є два заклади, що надають послуги готельного господарства, але жодний з них не виконує екологічний рівень обслуговування для відвідувачів.

Для порівняльного аналізу діяльності готелю з його конкурентами необхідно визначити якісні та кількісні показники, що характеризують готельний комплекс.

Оцінка готельних підприємств конкурентів буде здійснюватися за критеріями з сайту Booking.com, такими як:

- Загальні враження
- Розташування
- Зручності
- Персонал
- Чистота
- Комфорт
- Співвідношення ціна – якість
- Безкоштовний Wi-Fi

Табл.1.1.2 Аналіз конкурентів за Booking.com

Критерії	Бутік-готель «Boutique Hotel Enjoy»	Готель «Лягіта»
Загальні враження	9,3	9,4
Персонал	8,7	9,6
Зручності	8,9	9,0
Чистота	9,1	9,2
Комфорт	9,5	8,8
Співвідношення ціна – якість	8,3	9,2
Розташування	9,2	9,8
Безкоштовний Wi-Fi	9,2	10
Кількість відгуків	19	34

За даними таблиці 1.1.2 ці два з точки зору потужності підприємства, кі мають свою цільову аудиторію споживачів з достатнім рівнем сервісу. І тому будівля нового готелю екологічного напрямку, повинна мати найбільший рівень сервісу ,категорії номерів, кваліфікації персоналу, послуг харчування, для того щоб, посунути даних конкурентів і зайняти найвищу нішу у сфері готельних послуг в смт Сергіївка.

У зв'язку з тим, що затока є рекреаційною зоною, на якій відсутні готелі екологічного напрямку, тому саме будівництво нового туристичного готелю малої місткості, повинна мати саме концептуальні засади з екологічності та безпечності.

Саме цей напрям діяльності майбутнього готелю, дозволить йому функціонувати, в безпечному у всіх напрямках діяльності, що забезпечить збереження середовища і максимальний комфорт туриста.

Готель екологічного напрямку «Nature House» буде конкурентоспроможний по відношенню до прямих конкурентів завдяки тому, що надає гостям готелю послуги екологічного напрямку, та відповідає наступним перевагам:

1. Вдале місце розташування, де екологічно чисте середовище;
2. Використання екологічних матеріалів для проектування готелю;
3. Харчування складається з сертифікаційної та якісної їжі;
4. Готель використовує альтернативні джерела енергії, сонячні батареї;
5. Виконує високий рівень обслуговування.

1.2 АНАЛІЗ ПОПИТУ ТА УПОДОБАНЬ ПОТЕНЦІЙНИХ СПОЖИВАЧІВ

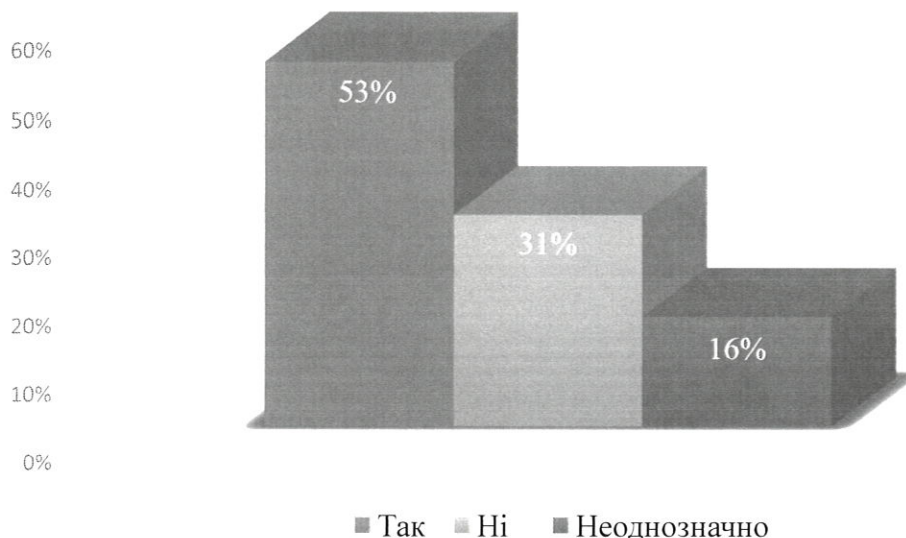
Для створення концепції проекту готелю екологічного напрямку, упродовж переддипломної практики мною здійснено маркетингові дослідження, для визначення попиту та уподобань потенційних туристів готелю екологічного напрямку.

Для цього, мною було складено 4 анкети і виставлені на сайті смт Сергіївка. Упродовж чотирьох місяців мені надійшли відповіді, від 150 респондентів. Аналіз попиту і уподобань у вигляді діаграм надані у графічному вигляді.

Перше питання в анкеті було надано стосовно можливості будівлі екологічного готелю. На діаграмі 1.2.1. питання було поставлене так: ваше ставлення до відкриття у смт Сергіївка, готелю 4* екологічного напрямку?

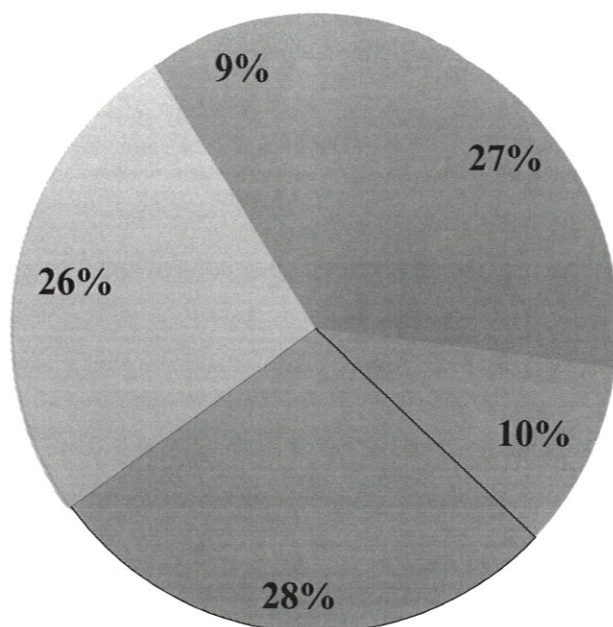
53 % респондентів виказали бажання виникнення готелю. 31% виказали зауваження не своєчасності, в період економічного спаду в країні. 16%

виказали неоднозначну відповідь, у зв'язку будівництва готелю. З одного боку вони згодні, з другого вони опасаються на різке підвищення цін номерів.



Діаграма 1.2.1 Відповіді респондентів на перше питання

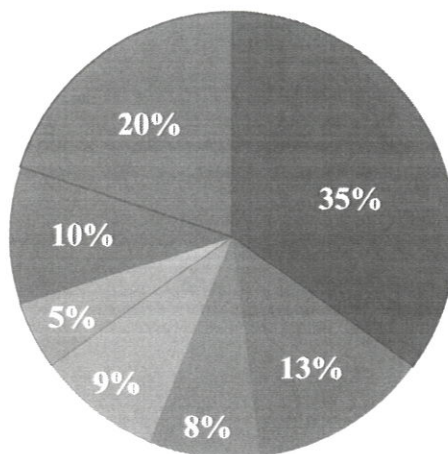
Друге питання було задано стосовно категорії номерів і було сформульовано так: які типи номерів бажано впровадити в готелі екологічного напрямку на вашу думку? На дане питання респонденти надали велику кількість відповідей. А саме, максимальну кількість відгуків було надано на категорії люкс, апартаменти, стандарт. Найменшу кількість відгуків мають категорії номерів економ та суміжні.



■ Стандартний ■ Екомка ■ Люкс ■ Апартаменти ■ Суміжні

Діаграма 1.2.2 Відповіді респондентів на друге питання

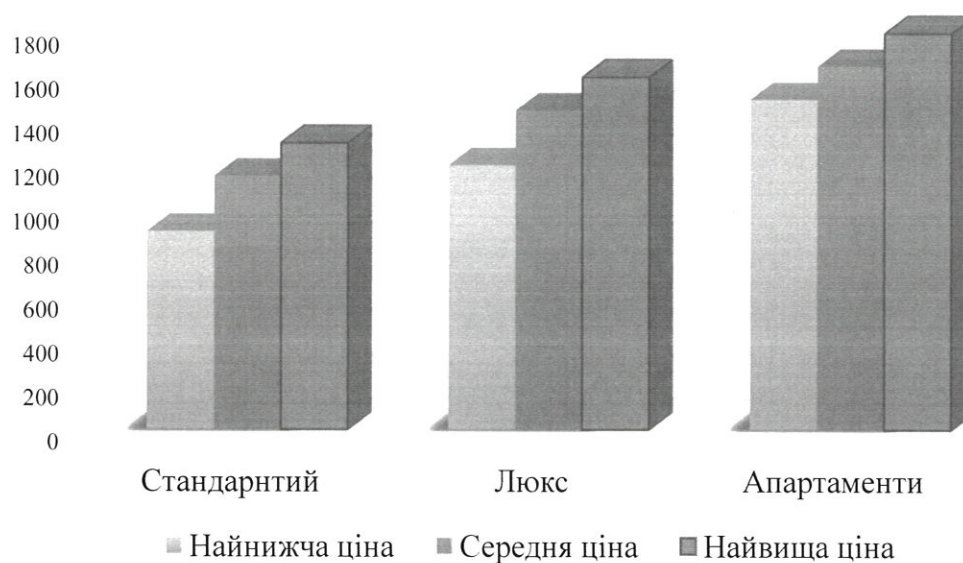
Третє питання було по визначенню дизайну номерів. Результати опитування надано на діаграмі 1.2.3. Виходячи з результатів опитування, майбутні споживачі бажають бачити дизайн фьюжен в готелі. Пропонувалися також, такі типи дизайну: морський, класик, лофт, скандинавський та прованс, але вони мали меншу кількість білів.



■ Фьюжен ■ Морський ■ Лофт
 ■ Скандинавський ■ Прованс ■ Класик
 ■ Модерн

Діаграма 1.2.3 Відповіді респондентів на третє питання

Четверте питання стосувалося ціни, на майбутні категорії номерів, які були обрані туристами. Питання: яку ціну, ви б могли заплатити за категорію номерів стандарт, люкс, апартаменти. Стандартний від 900 до 1300 грн./за добу, люкс 1200-1600 грн./за добу, апартаменти 1500-1800 грн./за добу. За рахунок відповідей респондентів, мною було обрано середній рівень цін за номер у готелі, а саме: стандартний - 1150 грн./за добу, люкс - 1450 грн./за добу, апартаменти - 1650 грн./за добу. При цьому респонденти виказали бажання і надію, що саме ціна, буде залогом високої якості екологічності у готелі.



Діаграма 1.2.4 Відповіді респондентів на четверте питання

Таким чином, проведені мною опитування, що готель екологічного напрямку буде на ринку послуг, особливим з точки зору попиту, відмінності в плані екологічності в рахунок інших засобів гостинності. І по всіх чотирьох дослідженнях максимальні бали належать майбутнім відгукам туристів.

1.3 КОНЦЕПЦІЯ ГОТЕЛЮ ЕКОЛОГІЧНОГО НАПРЯМКУ «NATURE HOUSE», SWOT-АНАЛІЗ

На основі проведеного аналізу конкурентів майбутнього готелю, а також дослідження уподобань потенційних відвідувачів, методом анкетування в онлайн режимі. Можливе формування нової концепції першого готелю

екологічної направленості в смт Сергіївка. Концепція представлена в таблиці 1.3.1

Табл. 1.3.1 Концепція майбутнього готелю «Nature House»

Інноваційна концепція створення готелю екологічного напрямку «Nature House» на 12 номерів			
Впровадження			
Використання екологічних технологій та матеріалів під час будівництва готелю.	Використання відновлювальних джерел енергії (сонячні батареї).	Організація харчування, екологічно чистої, сертифікованої та якісної продукції	Сортування та переробка відходів
Це дасть змогу			
Збереження природних ресурсів та зменшенню впливу на довкілля.	Зменшення витрат на енергопостачання.	Підвищення рентабельності.	Створення додаткових послуг екологічного напрямку.
Переваги			
Перший готель екологічного напрямку в смт Сергіївка	Залучення нових відвідувачів і надання високого рівня сервісу	Збільшення фінансового прибутку підприємства і його конкурентоспроможність	Еко готель стає прикладом сталого розвитку та охорони навколишнього середовища.

Створення еко-готелю в Сергіївці є концептуальним рішенням, яке передбачає використання екологічно чистих матеріалів та технологій під час будівництва та розробки інноваційної концепції готелю. Готель буде мати сучасний дизайн та забезпечувати комфортне перебування для гостей, з урахуванням екологічних принципів.

У готелі будуть пропонуватися екологічні послуги, такі як організація екскурсій до природних заповідників та прокат велосипедів. Крім того, клієнти зможуть насолоджуватися смачною та здоровою їжею, яка виготовляється з використанням органічних продуктів.

Готель буде активно займатися соціальною відповідальністю та брати участь у проектах, спрямованих на покращення довкілля та благополуччя місцевих жителів. Крім того, готель буде проводити навчальні заходи та

тренінги для співробітників та клієнтів з питань екології та екологічної культури.

Еко-готель в смт Сергіївка, Одеській області буде привабливим місцем для туристів, які цінують природу та екологію, а також для бізнес-клієнтів, які прагнуть провести свої заходи в екологічно чистому середовищі.

Готель екологічно напряму категорії 4* «Nature House» на 12 номерів проектується по вул. Чорноморська, смт Сергіївка, Одеська область, (рис. 1.1).

Площа готелю 866 м², також до прилеглої території відноситься невеликий дитячий майданчик, паркова зона та спортивний оздоровчий майданчик.



Рис.1.1 Місце розташування проектного еко-готелю «Nature House».

Транспортна інфраструктура проектного готельного підприємства «Nature House» : маршрутне таксі, аеропорт «Міжнародний аеропорт Одеса» –

117 км, залізничний вокзал «Білгород-Дністровський» – 23 км, відстань до найближчого пляжу – 2 км, Будацький лиман – 800 м, відстань до центра – 1,5 км.

SWOT-аналіз готелю «Nature House» наведено в таблиці 1.3.2

Табл. 1.3.2 SWOT-аналіз підприємства готелю екологічного напрямку «Nature House»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони	Слабкі сторони
Внутрішнє середовище	<ul style="list-style-type: none"> • Екологічна свідомість сприяє позитивному іміджу готелю. • Використання відновлюваних джерел енергії може зменшити витрати на електроенергію та водоспоживання. • Сортування та переробка відходів допоможе зменшити вплив готелю на навколишнє середовище. • Використання органічної та місцевої їжі може привернути клієнтів, які цінують здорове харчування та підтримку місцевих виробників. 	<ul style="list-style-type: none"> • Високі витрати на будівництво та обладнання, пов'язані з використанням екологічних матеріалів та технологій. • Необхідність постійного підтримання та оновлення систем енергоефективності, що може збільшувати витрати на утримання готелю. • Невеликий ринок готелів екологічного напрямку, що може зменшувати потенційний потік гостей.
	Можливості	Загрози
Зовнішнє середовище	<ul style="list-style-type: none"> • Розвиток екологічної свідомості серед населення може збільшити попит на готелі екологічного напрямку. • Партнерство з місцевими виробниками органічної їжі може забезпечити стабільний потік якісної продукції та привернути нових туристів. 	<ul style="list-style-type: none"> • Високі витрати на будівництво та утримання можуть зменшити прибуток готелю. • Конкуренція з інших готелів та типів проживання може зменшити потік клієнтів.

1.4 ФОРМУВАННЯ УНІКАЛЬНОЇ ТОРГОВОЇ ПРОПОЗИЦІЇ

Позиції формування унікальної торгової позиції за допомогою рекламних засобів:

1. Екологічна концепція готелю: акцентування уваги на екологічних ініціативах готелю, таких як використання відновлюваних джерел енергії, сортування відходів та ін.

2. Екологічні послуги: пропонування гостям екологічних послуг, таких як організація екскурсій до природних заповідників, прокат велосипедів, басейн та ін.

3. Індивідуальний підхід: надання гостям індивідуального підходу та персоналізованих послуг, що враховують їхні особисті потреби та бажання.

4. Комфорт та зручність: забезпечення комфортного та зручного перебування гостей у готелі, з урахуванням екологічних принципів.

5. Інноваційні технології: використання інноваційних технологій та рішень, що дозволяють зменшити вплив готелю на довкілля.

6. Смачна та органічна їжа: пропонування гостям смачну та здорову їжу, яка виготовляється з використанням сертифікованих продуктів.

7. Екологічна культура: підвищення екологічної культури серед співробітників та відвідувачів готелю, проведення навчальних заходів та тренінгів.

8. Соціальна відповідальність: активна участь у соціальних проектах та ініціативах, спрямованих на покращення довкілля та благополуччя місцевих жителів.

9. Ексклюзивні пропозиції: пропонування відвідувачам ексклюзивних пропозицій та знижок на послуги готелю.

10. Рекомендації та відгуки: публікація позитивних відгуків та рекомендацій гостей про готель екологічного напрямку на різних ресурсах та в соціальних мережах.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ


2.1 МОДЕЛЮВАННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ СКЛАДОВОЇ ПРОЕКТУ

Місія готелю створення комфортних умови для відпочинку гостей, забезпечуючи максимальну екологічну чистоту та збереження природних ресурсів. Прагнення підвищити свідомість гостей про екологічну проблему та сприяти формуванню екологічно свідомого способу життя. Наш готель має бути прикладом сталого. Розроблену концепцію діяльності проєктованого готелю «Nature House» наведено в таблиці 2.1.1.

Інтер'єр готелю «Nature House» відображає принципи екологічної свідомості та відповідає за комфорт та зручність гостей. Відвідувачі можуть насолоджуватися природними матеріалами, такими як дерево, камінь, які створюють гармонійний та спокійний атмосферний фон. Готель використовує енергозберігаючі технології та системи відновлювальні джерела енергії. Ресторан пропонує органічне харчування.

Табл. 2.1.1 Концептуальні аспекти діяльності проєктування еко-готелю «Nature House»

Ознаки	Характеристика
Назва	«Nature House»
Спеціалізація готелю	Готель екологічного напрямку
Категорія	4*
Номерний фонд	12 номерів
Місткість готелю	24 місць
Місце розташування	Місце розташування вулиця Чорноморська, Сергіївка, Одеська область.індекс: 67780
Контактний телефон	+380 68 29 23 619
Поштова адреса, інстаграм	email: ecohotel.naturehouse@gmail.com інстаграм: @ hotel.nature.house
Підпорядкованість	Приватне підприємство
Структура управління	Функціональна
Екологічні будівельні матеріали для зведення стін	Екологічні матеріали: керамічна піна (керпен), цегла, дерево, камінь і тд.
Дизайнерський стиль	Фьюжен
Цільова аудиторія	Вітчизняні та іноземні туристи з середніми та високими доходами, переважно сімейні люди.

Режим роботи	7:00 до 23:00			
Логотип	 NATUREHOUSE			
Категорії номерів	Стандартний	Напівлюкс	Люкс	Апартаменти
	4	4	3	1

2.2 ПРОЕКТУВАННЯ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ

Відповідно до рекомендованих вимог ДБН В.2.2-20:2008 “Будинки і споруди. Готелі”, а також до категорії та концепції проектного підприємства, був сформований номерний фонд готелю (табл. 2.1.2).

Номерний фонд готелю Nature House складає 12 номерів 5 категорій:

- Стандарт
- Напівлюкс
- Люкс
- Апартаменти

Обладнання номерів готелю «Nature House»: міні-бар, робочий стіл, шафа, система клімат-контролю, телевізор, санвузол, ліжка, диван.

Табл.2.1.1 Розрахунок місткості для готелю на 12 номерів

Категорія номера	Кількість місць в 1 номері	Кількість кімнат	Кількість номерів	Загальна кількість місць
Стандарт	2	1	4	8
Напівлюкс	2	1	4	8
Люкс	2	2	3	6
Апартаменти	2	2	1	2

Усього			12 номерів	24 місць
--------	--	--	------------	----------

Табл.2.1.2 Розрахунок номерного фонду готелю

Найменування	Перелік обладнання в номері та їх кількість	Кількість номерів	Площа номерів	Цінова політика
Стандартний	двоспальне ліжко - 1, тумбочка біля ліжка - 2, шафа для одягу та взуття -1, стіл - 1, стілець -2, телевізор - 1, телефон - 1, розетки - 3, рушник - 4, міні бар холодильник - 1, бра -1, вішалка для одягу - 6, дзеркало - 2. Санвузол: унітаз, душова кабіна, умивальник, засоби особистої гігієни, смітник.	4	22 м ²	1150 грн./ на добу
Напівлюкс	двоспальне ліжко - 1, тумбочка біля ліжка - 2, шафа для одягу та взуття -1, Мінісейф - 1, диван-1, журнальний столик - 1, стіл - 1, стілець - 2, телевізор - 1, телефон - 1, розетки - 3, рушник - 4, міні бар холодильник - 1, бра -1, вішалка для одягу - 6, дзеркало - 2. Санвузол: унітаз, душова кабіна, сушильник для рушників, умивальник, засоби особистої гігієни, смітник.	4	35 м ²	1350 грн./ на добу
Люкс	двоспальне ліжко - 1, тумбочка біля ліжка - 2, шафа для одягу та взуття -1, Міні сейф - 1, диван-1, крісло-2, журнальний столик - 1, стіл - 2, стілець - 4, телевізор - 1, телефон - 1, розетки - 6, рушник - 6, міні	3	50 м ²	1450 грн./ на добу

	бар холодильник – 1, бра -1, вішалка для одягу – 6, дзеркало - 2. Санвузол: унітаз, душова кабіна, сушильник для рушників, умивальник, засоби особистої гігієни, смітник.			
Апартаменти	двоспальне ліжко - 1, тумбочка біля ліжка - 2, шафа для одягу та взуття -1, Міні сейф - 1, диван-1, крісло-2, журнальний столик – 1, стіл – 2, стілець – 4, телевізор – 1, телефон – 1, розетки – 6, рушник – 6, міні бар холодильник – 1, бра -1, вішалка для одягу – 6, дзеркало - 2. Санвузол: унітаз, душова кабіна, сушильник для рушників, умивальник, засоби особистої гігієни, смітник.	1	55 м ²	1600 грн./ на добу
Усього		12 номерів	433 м ²	

Загальна площа будівлі готелю складає 866 м², яка буде мати два поверхи з внутрішніми сходами. На першому поверсі розміщується вестибюль, ресторан, зона адміністративного приміщення, приміщення санітарно-технічної зони, кімната охорони та кімната для додаткових розважальних послуг.

На другому поверсі, буде розраховано всі номери коридорного типу, а також кімната старшої покоївки, для здійснення обслуговування.

Згідно до категорії та місткості проектного готелю, визначено наступний склад і площу приміщень поверхового обслуговування: вестибюль, кімната чергового персоналу, приміщення старшої покоївки, комора брудної білизни, комора прибирального інвентарю, кімната побутового

обслуговування, приміщення для зберігання візків покоївок та санвузол для персоналу і тд.

2.1.2 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

Обґрунтування та проектування приміщення приймально-вестибюльної групи, враховуючи рекомендовані склад та площі приміщень, з вимогами ДБНВ 2.2-20:2008. Готелі. Наведені у (табл.2.3.1).

Спираючись на ДБН В:2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та враховуючи категорію, місткість та концепцію проектуваного готелю було запропоновано наступний склад приміщень:

- Група житлових приміщень
- Приймально-вестибюльна група приміщень
- Група служби адміністрації приміщень
- Кімната чергового персоналу
- Анімаційна кімната
- Приміщення побутового обслуговування
- Санвузли для персоналу (роздільні для жінок та чоловіків) з умивальниками.

Приміщення приймально-вестибюльної групи мають презентувати готель та всі послуги у ньому. Щодо функціональної організації приміщень, то вона має гарантувати раціональність розміщення вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку не перетинався та був найкоротшим.

Визначення площі приміщень вестибюльної групи та поверхового обслуговування наведено у таблиці 2.1.3.

Табл.2.3.1 Площа вестибюльної групи приміщень і поверхового побутового обслуговування споживачів у готелі

№ з/п	Приміщення для прийому гостей готелю	Площа, м ²
1	Вестибюль	18 м ²
	Ресторан	

2	Зона реєстрації, приймання та обслуговування	8 м ²
3	Зона служби адміністрації	15 м ²
4	Приміщення старшої покоївки	5 м ²
5	Комора брудної білизни	7 м ²
6	Комора прибирального інвентарю	6 м ²
7	Кімната для охорони	5 м ²
8	Кімната чергового персоналу	7 м ²
9	Кімната анімаційного приміщення	11 м ²
	Всього	82 м ²

Табл. 2.3.2 Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт	Площа обладнання, м ²
Вестибюль		
Диван	1	2,075
Крісла для відпочинку	2	1,822
Журнальний стіл	1	1,030
Торшер	2	0,003
Зона прийому і реєстрації		
Стійка реєстрації	1	1,760
Стілець	2	0,504
Шафа для зберігання ключів	1	0,382
Декорації	2	1,140
Зона служби адміністрації		
Робочий стіл	3	5,506
Стілець	3	0,756
Шафа для канцелярій	2	4,122
Кімната чергового персоналу		
Шафа	3	6,183
Стіл	1	1,836
Стілець	1	0,252
Приміщення старшої покоївки		
Робочий стіл	1	0,960
Стілець	1	0,252

Комора брудної білизни		
Стелаж	1	2,000
Корзина для білизни	2	0,368
Комора прибирального інвентарю		
Стелаж	1	2,000
Шафа	1	1,030
Тумба	1	0,854
Анімаційна кімната		
Дитячий стіл	3	2,346
Дитячий стілець	6	0,756
Шафа	1	1,030
Проектор	1	0,053
Пост охорони		
Стіл	1	0,960
Стілець	1	0,252
Тумба	1	0,854
Торшер	1	0,003
Санвузли для персоналу		
Чоловічі кабінки	1	1,608
Жіночі кабінки	1	1,608
Рукомийник	2	1,840
Електросушарка для рук	2	0,125
Смітник	2	0,100
Всього		38,906 м ²

2.3 ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Технологія - це сукупність методів, прийомів, режим роботи, послідовність процедур у поєднанні з використанням засобів, обладнання, матеріалів, інструментів, координованих процесом управління й організації.

У сфері гостинності технологія обслуговування належить до вагомих чинників, які впливають на якість процесу обслуговування, фінансово-економічну ефективність функціонування, процес управління підприємством. Організація цього процесу в готелях є стандартною стосовно такого типу підприємств, відповідно до розмірів, структури організації, категорії

орієнтації на ринковий сегмент, технологічному процесу притаманна певна ідентичність.

Технологія обслуговування клієнтів у готелях характерна циклічністю - послідовним повторенням процесу обслуговування гостя від часу його прибуття до остаточного від'їзду. Технологічний цикл обслуговування - це уніфікований стандартний обсяг послуг із певною послідовністю їх надання, яким має намір скористатись клієнт і які пропонує засіб розміщення. Перелік послуг, їхня якість можуть бути варіативними, але основні етапи, надання головних послуг на кожному етапі завжди забезпечується в певній послідовності.

Технологічний алгоритм гостьового циклу умовно поділяють на чотири етапи:

- До приїзду в готель - бронювання (Reservation).
- Прибуття клієнта в готель (Arrival), реєстрація (Check in Procedure) і розміщення клієнта (Accommodation).
- Проживання (Staying) й обслуговування гостя в готелі.
- Виїзд (Departure), остаточна оплата гостем послуг готелю.

Перша фаза гостьового циклу починається зі спілкування потенційного клієнта з персоналом готелю задовго до прибуття гостя у засіб розміщення. Це здійснюється через телекомунікаційні засоби і пов'язане з можливістю попереднього замовлення (бронювання) послуг готелю.

Інформація про змогу бронювання номерів (місць) може надходити з різних джерел - постійних та епізодичних.

Постійні джерела заявок на бронювання надходять від туристичних агентів із продажу, компаній, фірм, які організують виставки, конференції, семінари, а також від промислових та інших компаній, близьких у розташуванні до готелю, що зумовлює необхідність розміщення співпрацівників, партнерів у бізнесі. До постійних джерел бронювання також належить централізоване (ОВБ).

Епізодичні (поодинокі) заявки на бронювання надходять від фізичних осіб або компаній, у котрих виникла потреба в одноразовому розміщенні в готелі.

У процесі першого потенційного контакту клієнт отримує від працівника готелю вагому інформацію про структуру послуг, розташування відомих об'єктів, тарифи тощо або може підтвердити важливу для себе інформацію про засіб розміщення. Попереднє спілкування завершується внесенням працівником служби рецепції заявки клієнта в журнал реєстрації календарного бронювання номерів (місць) та обліку клієнтів у готелі. Відтоді починається офіційний початок гостьового циклу обслуговування клієнта у готелі. Журнал реєстрації заявок бронювання номерів (місць) та обліку клієнтів у готелі, крім прогнозування та планування обсягів завантаження готелю, раціонально розподіляє на перспективу затрати зусиль і ресурсів у створенні готельного продукту, руху фінансових ресурсів, визначає необхідну кількість штатних працівників.

Упродовж першої фази гостьового циклу відбувається остаточна підготовка засобу розміщення до прийому гостя - до прибуття підтверджується факт його приїзду, ймовірна часткова зміна терміну прибуття, необхідність трансферу, передбаченого послугами готелю, екскурсійні послуги, спрямовані на ознайомлення з культурно-історичними особливостями міста. У переддень поселення здійснюють остаточну санітарну підготовку номера.

Друга фаза гостьового циклу пов'язана зі зустріччю гостей на вокзалі, в аеропорту, трансфером у готель, реєстрацією та розміщенням клієнта в готелі.

Зустріч гостей і трансфер у готель мають важливу психологічну й анімаційну функцію, адже перші враження від контакту з персоналом, містом, готелем найяскравіше та найдовше запам'ятовують клієнти. Водночас зустріч і трансфер менше втомлюють гостей. Вагомий момент у готельному бізнесі; надто втомлений, невдоволений клієнт - це втрачені кошти від невикористання ним додаткових послуг готелю. У процесі трансферу доцільно надати

інформацію клієнтові про особливості положення готелю стосовно важливих об'єктів соціально-культурної, ділової інфраструктури міста.

З прибуттям у готель друга фаза гостьового циклу причетна до організації поселення гостей. Клієнт отримує інформацію про послуги, особливості організації роботи засобу розміщення, його планування, попередньо оплачує проживання та наперед обумовлені додаткові й супутні послуги готелю. Отже, ця фаза виконує також інформаційну, адаптаційну й комунікаційну функції.

Третя фаза гостьового циклу найбільш триваліша і пов'язана з обслуговуванням гостей.

Готелі, крім пропозиції номерів, мають для комфортного проживання надавати (згідно з категорією, спеціалізацією, розмірами та ін.) певний обсяг додаткових послуг. Кожне готельне підприємство, незалежно від функціональних характеристик, повинно висувати перед собою основну мету - впродовж усього терміну перебування в ньому гостей наблизити умови проживання клієнта до домашніх, створити можливості для ефективної роботи, відпочинку, розваг. У готелях з високим рівнем обслуговування діють бізнес-центр, бюро обслуговування, оздоровчий центр, послуги з пропозиції автотранспорту тощо. Додаткові й супутні послуги також забезпечують доходи готелів. Частка доходів від пропозиції таких послуг може сягати 30 %.

Фаховість персоналу, раціонально побудований процес обслуговування гостей - це своєрідні інвестиції на перспективу в готельному бізнесі, адже згодом вони окупляться фінансово під час повторного візиту клієнтів, ймовірно, їхніх родичів, знайомих, приваблених позитивним відгуком про належний рівень сервісу.

У четвертій фазі гостьового циклу відбувається повний розрахунок клієнта за проживання та надані додаткові платні послуги. Під час остаточного розрахунку необхідно переглянути точність рахунку і разом з клієнтом - відповідність усіх нарахувань за термін його перебування в готелі. Потрібно завжди звертати увагу гостя на перевірку правильності нарахування суми, а

якщо допущена помилка, - вести відповідні зміни і вибачитись перед клієнтом. Підтверджує правильність рахунку підпис клієнта.

В окремих готелях завершальна фаза гостьового циклу пов'язана зі трансфером гостей на вокзал. Запровадження цієї послуги стимулюватиме гостей повторно відвідати засіб розміщення завдяки комфортності, індивідуальному підходу в процесі надання послуг. [12]

Характеристика різних служб готелю:

Адміністративна служба. Відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням і підтримкою необхідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної та екологічної безпеки.

До складу служби входять секретаріат, фінансова служба, кадрова служба, еколог, інспектори з протипожежної безпеки та техніки безпеки.

Фінансова служба. Вирішує питання фінансового забезпечення готелю, отримує звіти від касирів кожної торгової точки, включаючи службу харчування, спортивні комплекси. Фінансова служба веде єдиний фінансовий облік в готелі (тобто доходи від торгових точок, облік витрат і доходів, ведення операцій з обліку оплачуваного робочого часу).

Кадрова служба. Вирішує питання добору, розстановки та підвищення кваліфікації кадрів. В обов'язки цього підрозділу входить ведення особових справ всіх співробітників готелю.

Служба бронювання. Дана служба отримує і обробляє заявки на бронювання від гостей. При необхідності менеджер з бронювання зв'язується з туристом з метою підтвердження його прибуття в готель в призначений термін. Служба формує для гостя «Підтвердження бронювання» і відсилає йому факсом або електронною поштою.

Служба прийому і розміщення. Служба прийому і розміщення надає гостям послуги з прийому, реєстрації та розміщення, виписки з готелю, веде

облік зайнятості та використання номерного фонду готелю. Основне завдання служби прийому та розміщення – робота з інформацією, що надходить від туристів і здійснення зворотного зв'язку. Персонал служби вітає гостей, заповнює для реєстрації документи для реєстрації; веде облік номерного фонду; зберігає і видає ключі.

Служба розрахунку (касир). У цій службі здійснюється оплата гостем основних і додаткових послуг.

Служба експлуатації номерного фонду (господарська служба, Housekeeping Department) забезпечує обслуговування гостей у номерах, підтримує санітарно-гігієнічний стан номерів і рівень комфорту в житлових приміщеннях, надає побутові послуги гостям.

Є найбільш функціонально значимим підрозділом, так як відповідає за прибирання номерів, холів, коридорів, внутрішніх приміщень, в яких здійснюється прийом і обслуговування гостей готелю. Головна мета – підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану номерів і громадських приміщень. Старша покоївка несе відповідальність за роботу персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і службових приміщеннях готелю. Вона ж розподіляє завдання на прибирання серед підлеглих – покоївок і прибиральниць.

Служба безпеки. Малі готелі наймають сторонніх охоронців з приватних агентств. Великі – мають свою службу безпеки, працівники якої входять до штату готелю. Завдання служби: охорона і безпека гостей та їхнього особистого майна під час перебування в готелі; захист майна готелю; захист будівлі від терактів; підтримання громадського порядку в готелі та конфіденційності гостей. Працівники служби безпеки зобов'язані: знати норми адміністративного та кримінального права; досконало знати інфраструктуру готелю(коридори, комунікації); знати в обличчя всіх працівників готелю; володіти хорошою фізичною підготовкою; справляти приємне враження на постояльців.

Служба харчування (Food and Beverage) Підрозділи служби (ресторан, бари, кафе) забезпечують гостей послугами харчування. Кожен відділ у службі має керівника, включаючи менеджера з обслуговування в номерах. Керівник служби харчування контролює меню, доставку вихідних продуктів, розподіляє по ділянках обслуговуючий персонал, контролює якість готової продукції та обслуговування.

Допоміжні служби. Забезпечують процес роботи готелю, пропонуючи додаткові послуги.

2.4 ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ГОТЕЛЮ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ

На основі розрахунку місткості проєктованого готелю та згідно нормативних документів із врахуванням оптимальних посадкових місць було обрано та розраховано наступне підприємство харчування, а саме ресторан загального типу на 24 посадкових місць.

Ресторан буде спроектованим із скляною терасою та буде розміщений на першому поверсі готелю.

Таблиця 2.3.1. – Характеристика закладів ресторанного господарства готелю

Найменування	Ресторан
Цільова аудиторія споживачів	Гості готелю
Організація харчування	«Шведський стіл», вільний вибір страв
Кулінарна концепція кухні	Українська кухня
Рівень сервісу (класу)	Вищого класу
Кількість місць	24 місць
Режим роботи	8:00 – 21:00
Форма обслуговування	За участю офіціантів

Опираючись на рекомендований режим роботи для підприємства ресторанного господарства, а також на раціональність організації харчування відвідувачів було вирішено встановити наступний режим роботи для

ресторану – з 8:00 до 21:00. Для дітей пропонуватиметься дитяче меню. Метод обслуговування – повне обслуговування офіціантами.

РОЗДІЛ 3.ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1 РОЗРОБЛЕННЯ ОСНОВНИХ ТА ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВА

Готель екологічного напрямку «Nature House» 4* пропонує гостям готелю основні та додаткові послуги.

Основні послуги:

1. Розміщення гостей в комфортабельних номерах з екологічними матеріалами та меблями.
2. Організація харчування в ресторані готелю: сніданок, обід та вечеря з екологічних продуктів.
3. Парковка для гостей готелю.
4. Безкоштовний Wi-Fi.

Додаткові послуги:

1. Організація екскурсії по Одеській області.
2. Організація банкетів для різних свят, в ресторанні готелю.
3. Спортивно-розважальний майданчик для молоді.
4. Прогулянки на катері по морському узбережжю.
5. Дискотеки та тематичні вечірки для молоді.
6. Прокат велосипедів та електро-самокітав.
7. Прокат скутерів для здійснення морських прогульок.
8. Вейкбординг та кайтсерфінг.
9. Трансфер.
10. Спортивно-розважальна оздоровча програма для дітей шкільного та дошкільного віку, анімаційна кімната, дитячий майданчик на території готелю.

3.2 ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЕМ

У зв'язку з тим, що готель має низький номерний фонд ,тому доцільно використовувати функціональну структуру управління.

Функціональна організаційна структура управління - це виконання окремих функцій спеціалізованими органами управління та окремими спеціалістами, які наділені управлінськими повноваженнями. В організації управління готелями спеціалісти одного профілю об'єднуються у структурні підрозділи (відділи), наприклад відділ маркетингу, прийому та розміщення, фінансів, комерційний.

При функціональній структурі управління, функції менеджерів, повинні мати універсальну підготовку і виконувати всі функції управління, виникає штат спеціалістів з високою компетенцією у певній сфері, які відповідають за конкретний напрямок управління. Функціональна спеціалізація апарату управління підвищує результативність діяльності готельного підприємства. Цей метод управління використовується в умовах швидкого збільшення обсягів виробництва та його ускладнення, появи нових видів послуг та обслуговування у готелях. [6]

Табл. 3.2.1 Функціональна структура управління у проектованому готелі

Директор				
Адміністративна-управлінська служба	Служба управління номерним фондом	Служба організації харчування	Інженерно-технічна служба	Додаткові служби
Відділ кадрів; Інженер з охорони праці; Бухгалтер; Касир.	Начальник відділу; Адміністратор та ресепшеоніст; Служба бронювання; Покоївки; Служби сервісу; Портсьє .	Начальник відділу; Завідувачі виробництва та складу; Кухари; Мийник посуду; Адміністратор залу; Офіціанти, бармен.	Інженер; Слюсар-сантехнік; Столяр, токар; Електро-монтер	Няня, аніматор; Організатор екскурсій

Складання штатного розкладу робітників еко-готелю. Штатний розклад робітників еко-готелю оформимо в таблицю 3.2.2

Таблиця 3.2.2 Штатний розпис робітників еко готелю

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Менеджер																																			
М	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+		
Адміністратори																																			
A1	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	
A2	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+
Обслуговуючий персонал																																			
M1	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	
B1	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	
M2	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+
B2	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+
OX1	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+
OX2	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	
PP	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	

Умовні позначення:

М - менеджер (режим роботи 11:00-20:00)

A1, A2 – адміністратори (режим роботи у2 зміни)

M1, M2 – інженерно-технічний персонал (режим роботи у2 зміни)

B1, B2 – бармени (режим роботи 12:00-24:00)

OX1, OX2 – покоївки (режим роботи у 2 зміни)

PP – прибиральник (режим роботи 9:00-12:00; 17:00-18:00)

Всього кількість складу становить 20 осіб штатних одиниць. Аніматори та екскурсоводи працюють на договірних умовах

3.2 ХАРАКТЕРИСТИКА ІНЖЕНЕРНИХ СИСТЕМ ГОТЕЛЮ

Водопостачання. Безперебійне постачання води здійснюватиметься із власної між пластової свердловини із потужним насосом та удосконаленим фільтром. Розрахунок витрат води проводився з урахуванням потреби у воді житлових номерів, адміністративних приміщень.

Норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/добу на одного жителя (230 л/добу на одного жителя (згідно з ДБН В.2.5-64:2012));

Норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, 140 л/добу на одного жителя (згідно з ДБН В.2.564:2012).

Система водопостачання готелю представлена протипожежною системою із сталевих труб 82 мм та пожежних кранів, господарсько-побутовою системою із полімерних труб 102мм, які підключатимуться до змішувачів та кранів, із підключенням до технологічного устаткування. Весь трубопровід буде прокладений прямолінійно, паралельно стінам та колонам. Трубопровід буде прихований у борознах та панелях.

Каналізація. Система водовідведення та каналізації використані труби із пластику, які збільшать потік води у трубах та не буде збирати відкладення на стінках. Нові розробки пластикових труб, дають можливість знизити рівень шуму.

Каналізаційні мережі будуть прокладені приховано, у підлозі та у панелях.

Відведення стічних вод передбачено по закритих самопливних трубопроводах із прямокутним прокладанням ділянок до власних резервуарів, які будуть обслуговуватись раз у місяць.

Система попереднього очищення води перед її спуском у міську каналізацію буде представлена герметичними газо-водонепроникними насосними установками, які працюватимуть в автоматичному режимі. Ці установки відповідають всім вимогам санітарних норм щодо шуму і вібрації

на робочих місцях відповідно до СНиП П12-77 та будуть встановлені в окремому приміщенні з улаштуванням витяжної вентиляції. Герметичні каналізаційні установки будуть змонтовані з підключенням пристроїв світлової та звукової сигналізації про переливання для своєчасного попередження персоналу та обмеження користування санітарно-технічними приладами, стоки від яких відводяться. Ця система полегшує технічне переоснащення надземних будівель та спрощує сам процес очищення.

У готелі буде використовуватись децентралізована схема каналізації із застосуванням локальних очисних установок, які дадуть змогу повторно використовувати перероблену воду в окремих технологічних операціях або для обороту охолоджувальної чи технічної води.

За межами підприємства буде встановлено контрольний колодязь із пристроями для вимірювання витрати стічних вод та складу і концентрацій забруднень, що скидаються.

У проектованому готелі система вентиляція та кондиціонування організована 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».

Вентиляція. У готелі буде використовуватись змішана (комбінована) вентиляція із частковим застосуванням систем природної вентиляції для подачі або видалення повітря. Надходження зовнішнього повітря у приміщення готелю буде здійснюватися через спеціальні пристрої у зовнішніх стінах або у вікнах. Здебільшого у готелі буде використовуватись саме механічна вентиляція, яка включає в собі повітрозбірник пристрої, фільтри для очищення повітря, повітронагрівачі, вентилятори. Така система, на відміну від природної, здатна цілеспрямовано подавати припливне повітря.

Керування системою вентиляції здійснюватиметься із системи SCADA або з пульта керування з місця. Вибір режиму керування задаватиметься в SCADA системі. Усіма вентиляційними установками можливо керувати окремо, також відображається стан роботи вентиляційних установок та

пристроїв припливних установок. Можливість реєстрації температури припливного повітря, встановлення вхідної температури, вибір режиму “зима-літо”, встановлення часу увімкнення та вимкнення установки, перегляд журналу аварій, скидання аварії.

Кондиціонування. У еко-готелі "Nature House" буде центральна мультизонаова система кондиціонування, яка буде ефективно підтримувати у приміщеннях задану температуру та відносну вологість. Зручність використання цієї системи полягає і в тому, що все обладнання, яке потребує систематичного обслуговування та ремонту, буде зосереджене в одному місці (підсобне приміщення).

Мультизональна система кондиціонування працюватиме на нагрівання та охолодження на великих площах приміщення. Мультизональна система матиме систему трубопроводів холодоагенту, до якої приєднані внутрішні блоки, в які, за допомогою електронних терморегулювальних клапанів, надходитиме необхідний обсяг холодоагенту. Система включатиме кілька десятків внутрішніх блоків, які об'єднані спільною фреоновою трасою, яка складається з трьох труб. Мультизональна система керується з індивідуальних пультів та з централізованого пульта управління, який контролює режими роботи всіх внутрішніх блоків, та за допомогою персонального комп'ютера.

Внутрішні блоки мультизональних систем мають низький рівень шуму (в середньому 25 дБА). Система працює в широкому діапазоні температур.

Системи безпеки та зв'язку. Для охоронної системи, системи відео спостереження, контролю доступу у приміщення готелю буде використовуватись інтелектуальний метод управління.

Інтелектуальне управління системою безпеки складається із електронної та комп'ютерної системи, які інтегровані з системами автоматизації готелю. Система має зручне користування, легко керується, оновлюється та змінюється. Використання інтелектуального методу разом із людським контролем, надасть швидке реагування на особливі обставини та документування подій.

Встановлення автономної системи контролю доступу вирішить комплексні задачі, а саме - підвищить трудову дисципліну, нормальне функціонування всіх приміщень, охорону майна, обмежить управління доступом в певні приміщення і на контрольовану територію, забезпечить належний рівень безпеки. Основним складовим елементом такої системи є автономний контролер, який буде зберігати всю базу ідентифікаторів і керуватиме за роботою інших елементів контролю. Виконавчим пристроєм буде електронний замок. Ідентифікація відбуватиметься завдяки різним типам карт і відповідним зчитувачам (штриховими, магнітними).

До комплексу протипожежних заходів у готелі буде включено – належне обладнання та утримання шляхів евакуації, проектування спеціальних місць для паління, правила проїзду та паркування автомобілів на території готелю, проведення інструктажів серед персоналу про експлуатацію електричного, газового обладнання, про правила поведінки під час виникнення надзвичайних ситуацій, обладнання поверхів будівлі планами евакуації та вогнегасниками.

На проектуваному підприємстві буде встановлена автоматична пожежна сигналізація (сповіщувачі, приймально-контрольні прилади, блоки системи централізованого зв'язку, евакуаційні та світлові показники), система автоматичного гасіння пожеж та пожежного водопостачання (резервуар з основним та резервним (100%) запасом речовини для гасіння, випускні насадки та розподільча мережа, спонукальна система).

Номера у готелі будуть обладнані лініями зв'язку з використанням прямих ліній оператора, а також приєднувальними пристроями мережі супутникового телебачення. [17]

3.3 ЗАХОДИ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ ПЕРСОНАЛУ, ПРОТИПОЖЕЖНОЇ СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ГОТЕЛЮ ТА ЙОГО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

(Закон України «Про оцінку впливу на довкілля»)

Охорона навколишнього середовища на підприємстві характеризується комплексом вжитих заходів, які спрямовані на попередження негативного

впливу людської діяльності підприємства на навколишню природу, що забезпечує сприятливі та безпечні умови людської життєдіяльності. Враховуючи стрімкий розвиток науково-технічного прогресу, перед людством постала складна задача — охорона найважливіших складових навколишнього середовища (земля, вода, повітря), схильних сильному забрудненню техногенними відходами і викидами, що призводить до окислення ґрунту і води, руйнування озонового шару землі та кліматичним змінам. Промислова політика всього світу привела до таких незворотних і суттєвих змін в навколишньому середовищі, що це питання (охорона навколишнього середовища на підприємстві) став загальносвітовою проблемою і примусив державні апарати розробити довгострокову екологічну політику зі створення внутрішньодержавного контролю за ПДВ.

Основними умовами для поліпшення екології в країні є: раціональне використання, охорона і трата запасів природного резерву, забезпечення безпеки екології та протирадіаційні заходи, підвищення і формування екологічного мислення у населення, а також контроль над екологією в промисловості.

Охорона навколишнього середовища в б/в «Кароліно» визначила ряд заходів для зниження рівня забруднень, що виробляється:

- Виявлення, оцінка, постійний контроль та обмеження викиду шкідливих елементів в атмосферу, а також створення технологій і техніки, які охороняють і зберігають природу та її ресурси.
- Розробка правових законів, спрямованих на охоронні заходи навколишнього середовища та матеріальне стимулювання виконаних вимог і профілактики комплексу природоохоронних заходів.
- Профілактика екологічної обстановки шляхом виділення спеціально відведених територій (зон).

Крім екологічної безпеки б/в «Кароліно» не менш важлива і безпека життєдіяльності (БЖД) в самої базі. У це поняття входить комплекс

організаційних і технічних засобів для запобігання негативного впливу виробничих факторів на людину. Для початку всі працівники прослуховують курс по техніці безпеки, що інструктує безпосередній начальник або працівник з охорони праці. Крім простої техніки безпеки робітники повинні також дотримуватися ряду правил по технічним вимогам і нормативам підприємства, а також підтримувати санітарно-гігієнічні норми і мікроклімат на робочому місці.

Всі норми і правила екологічної та робочої безпеки повинні бути визначені і зафіксовані в певному документі. Екологічний паспорт підприємства — це комплексна статистика даних, що відображають ступінь користування даним підприємством природних ресурсів і його рівню забруднення прилеглих територій. Екологічний паспорт підприємства розробляється за рахунок компанії після погодження з відповідним уповноваженим органом і піддається постійному коригуванню у зв'язку з перепрофілюванням, змінами в технології, обладнанні, матеріалів.

Для правильного складання паспорта підприємства та уникнення шахрайства контролювання шкідливих речовин у навколишньому підприємство природі веде спеціальна служба екологічного контролю. Працівники служби беруть участь у заповненні та оформленні граф екологічного паспорта, враховуючи сумарний вплив шкідливих викидів у навколишнє середовище. Враховуються допустимі концентраційні рівні шкідливих речовин на прилеглих до підприємства територіях, повітрі, поверхневих шарах ґрунту і водойм.

Система управління охороною праці (СУОП) – це сукупність органів управління підприємством, які на підставі комплексу нормативної документації проводять цілеспрямовану, планомірну діяльність щодо здійснення завдань і функцій управління з метою забезпечення здорових, безпечних і високопродуктивних умов праці. Сучасні методи управління спрямовані на самоконтроль та самоуправління. Оптимальні умови праці, уважне ставлення до підлеглих і взаємодопомога сприяють підвищенню

ефективності праці і зниженню витрат. При цьому необхідно розуміти, що людина її життя та здоров'я є найвищою цінністю підприємства. На першому місці повинен стояти пріоритет життя та здоров'я працівника перед будь-якими результатами праці. [28]

РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ

4.1 Розрахунок інвестиційних витрат

Інвестиційні засоби, пов'язані із будівництвом об'єктів ГРГ включають витрати на: придбання землі, маркетингові дослідження та проектно-дослідні роботи, оформлення дозвільних документів, будівельно-монтажні роботи, придбання виробничого та офісного обладнання, оргтехніки та обчислювальної техніки, поповнення оборотних коштів.

Таблиця 4.1 Розрахунок витрат на придбання обладнання

№ п/п	Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці обладнання, грн.	Вартість всього обладнання, грн.
1	2	3	4	5	6
2	Ресепшен стійка (кутова функціональна конструкція)	Висота - 1 100 мм, довжина - 1 400 мм, глибина - 500 мм, ширина стільниці - 450 мм.	1	3500	3500
3	Шафа із закритою полицкою	-	1	700	700
4	М'ягкі стільці	ISO	2	441	882
5	Телефон	Alcater T06 RU Blak (ATL1415582)	1	249	249
6	Комп'ютер	-	1	6000	6000
7	Ксерокс	Xerox Phaser 3020BI	1	2445	2445
8	Канцелярський прибор	buromax bm.6304-01 на 13 предметів	1	98	98
9	Сейф	FEROCON BC-17E.9005	1	907	907
10	Корзина для сміття паперів	-	1	245	245

11	Вішалка для верхнього одягу	Габаритні розміри: 1827x568x1654 мм. двостороння на металлокаркасі	4	2202	8808
12	Дзеркало	-	12	450	900
13	Стільці	-	24	700	6300
14	Журнальні столи	-	4	159	636
15	Ліжка двомісні	стандарт	12	19950	59850
16	столи	стандарт	8	13500	27000

Продовження табл. 4.1

№ п/п	Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці обладнання, грн.	Вартість всього обладнання, грн.
17	Більярдний стіл для гри	ТТ-Більярд Класік-2 10Ф Ардезія	1	49072	49072
18	Більярдний кий	Billiard-Partner Клубний 3 запила (BP-K-01)	16	600	9600
19	Анімаційний інвентар	Standart чорний	16	300	4800
20	Барна стійка	Tweeten Мастер	1	17	34
21	Ламбрикени	Нейлон	3	1290	3870
22	Рушники	Стандарт	20	1320	2640
23	Ковдри	Стандарт	10	1495	1495
24	Гойдалки	Стандарт	6	280	1680
25	Вази	Master Blue	2 уп.	120	240
26	Килими	-	6	65	1390
27	Електронні лічильники часу	Бильярдный таймер STANDART	6	1250	7500
28	Чистячі засоби і інструменти для інвентарю	-	3 уп.	730	2190

29	Світильники	Evergreen	6	2060	12360
----	-------------	-----------	---	------	-------

Продовження табл. 4.1

№ п/п	Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці обладнання, грн.	Вартість всього обладнання, грн.
30	Настільний міні футбол, кількість гравців від 2 до 4	Нор-Sport Arena Gray	2	4498	8996
31	Настільний міні аерохоккей	Ice Zone 2 в 1, з тенісної кришкою і електронним лічильником - 168 x 81 x 80 см	2	4800	9600
32	Столи	-	4	745	2980
33	Світильники	-	5	240	1200
34	Електричні розетки	-	5	15	75
35	Конвективний обігрівач	ELECTROLUX ECH/AG2-1000 MF	2	1300	2600
36	Телевізор кольоровий настінний	Panasonic Viera TX-32DR400 32 ", HD, T2	2	6150	12300
37	Диван	Баст, довжина x ширина x висота 1200 x 730 x 850 мм.	7	3225	22575
38	Стіл	-	6	1200	7200
39	Годинник	-	1	240	240
40	Барна стійка	-	1	12540	12540
41	Барні стільці	CD-964 Signal черный	4	640	2560
42	Кофемашина	La Cimbali M27	1	20500	20500
43	Холодильник для напоїв	-	1	8675	8675
44	Ванна мийна	-	1	840	840
45	Блендер із міксером	ERGO EHB 5500	1	1540	1540
46	Шейкер	Європейський 750 мл.	2	250	500
47	Гейзера пластикові	Набір 10 шт.	1	500	500
48	Чашка мірна	Forbar 86021, 500 мл.	1	65	65

Продовження табл. 4.1

№ п/п	Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці обладнання, грн.	Вартість всього обладнання, грн.
49	Ложка барна із мадлером	-	1	49	49
50	Органайзер барний	-	2	320	640
51	Посуд для бару(келихи та барний посуд) в наборі	Набор	1	2000	2000
52	Охолоджувачі для пива	-	2	2500	5000
53	Ваги електронні	BTNE-15T1	1	150	150
54	Касовий апарат	MG-V545T GPRS	1	630	630
55	Відро для сміття з системою м'якого закривання	Soft Closed	1	150	150
56	Лавки	-	4	700	2800
57	Полиці для зберігання інвентарю	-	4	640	2560
58	Шафа для одягу	ШО - 300/2 – 4	1	2700	2700
	Всього	-	-	189,157	346,556

Вартість монтажу складає 4 % від вартості всього обладнання, тобто 13,862 грн. Транспортні витрати можуть скласти до 10 % вартості всього обладнання, тобто 34,656 грн. Тоді первісна (балансова) вартість обладнання буде складати:

$$346,556 + 13,862 + 34,656 = 395,074 \text{ грн.}$$

Розрахунок загальної суми інвестиційних витрат на реалізацію проекту наводять в таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 Інвестиційні витрати

№ п/п	Перелік витрат	Сума, грн.
-------	----------------	------------

1	Придбання обладнання	346,556
2	Транспортні витрати	34,656
3	Монтажні роботи	13,862
Всього		395,074

4.2 Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельного господарства

Кошторис витрат на придбання матеріалів та їх монтаж приміщення наведено в таблиці 4.2.1

Таблиця 4.2.1 Кошторис витрат на придбання матеріалів та їх монтаж приміщення

№ п/п	Найменування	Кількість, шт.	Одиниця виміру	Ціна, грн.	Сума
Стіни					
1	Гіпсокартон стіновий Лафарж Plato 2500x1200x12,5 мм	31	лист, кв. м.	88	2728
2	Профіль для гіпсокартона	84	шт.	17	1428
3	Саморіз Кнафт (Германія) 3,5 X 25	400	шт.	0,44	176
4	Дюбель швидкий монтаж з шурупом Обрій 6 x 60 потай	200	шт.	0,3	60
5	Монтаж гіпсокартона на стіни в більярдному клубі	39	кв. м.	70	2730
6	Перфорований уголок	15	кв.м.	14	210
7	Ґрунтовка настінна в 3 рази	39	кв. м.	30	1170
8	Структурна фарба Рельєф "ELEMENT" 3.5 + 3.5 кг	2	шт.б.	297	594
9	Поклейка шпалер	50	кв. м.	230	11500
Стеля					
10	Ґрунтування за 3 рази	295	кв. м.	30	8850
11	фарба акрилова Aura 3.5 + 3.5 кг	2	шт.б.	600	1200
Підлога					

12	Ковролін зелений толщ.2,5 мм, шир.4 м.	252	метр.	80	20160
	Електрика				
13	Підключення люстри бра	5	шт.	150	750

Продовження табл. 4.2.1

№ п/п	Найменування	Кількість, шт.	Одиниця виміру	Ціна, грн.	Сума
14	Підключення світильників	6	шт	2060	12360
15	Штробление стіни + закладення	5	м. пог.	35	175
16	Рознесення кабелю	5	м. пог.	20	100
	Разом по матеріалам				641,91
	Робота майстрів				
17	Монтаж гіпсокартону	31	м. пог.	135	4185
18	Грунтування та фарбування стін	50	кв. м.	60	3000
19	Поклейка шпалер	50	кв. м.	60	3000
20	Монтаж ковроліну	252	кв. м.	60	15120
21	Розводка електроточки освітлення	2	шт.	95	190
22	Розводка електроточки розетки вимикачі	2	шт	95	190
23	Установка розетки, вимикачі	2	шт.	40	80
	Разом по роботі				25,765
	Транспортні витрати	1	шт.	200	200
	По проекту монтажу				901,056

Розрахунок будівельно-монтажних робіт.

Планується будівництво нового закладу як еко-готель. Витрати розраховуємо як (3,056 тис. грн.) на 1 метр квадратний.

Враховуючи те, що площа об'єкту 866 м² – витрати складуть:

$$866 * 3,056 = 901,056 \text{ тис. грн.}$$

4.3. Розрахунок витрат операційної діяльності

Відповідно до «Методичних рекомендацій з формування складу витрат та порядку їх планування в торговій діяльності», витрати операційної діяльності готельного комплексу групуються за наступними елементами:

- витрати на оплату праці;
- спецодяг;
- Розрахунок відрахувань на єдиний соціальний внесок;
- інші операційні витрати.
- паливо зі сторони;
- енергія зі сторони;

Розрахунок витрат на оплату праці.

Фонд оплати праці визначається на весь персонал комплексу й включає основну та додаткову заробітну плату. При цьому штатний розклад готелю виділяє наступні групи робітників:

- адміністративно-господарчий персонал;
- виробничий персонал;
- обслуговуючий персонал;

Додаткова заробітна плата складає 50 % від основної заробітної плати. Розрахунок фонду оплати праці виробничих робітників представлений в таблиці 4.3.1

Таблиця 4.3.1 Розрахунок фонду оплати праці робітників за місяць

Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць	Заробітна плата, грн.	ФОП, тис. грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал			
Менеджер (адміністратор)	2	6000	12
Працівники виробництва			

Інженерно-технічний персонал	3	7000	21
Торговий, обслуговуючий персонал			
Покоївки	2	6000	12
Допоміжний персонал			
Прибиральниці	2	4500	9000
Разом по закладу		-	49,500

За рік ФОП готельного комплексу складе:

$$49,500 * 12 = 594 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок витрат на спецодяг. Форма та спецодяг визначаються по нормі її видачі на одну людину в рік і ціні одного комплекту спецодягу (390 грн.). Враховуючи, що нормами передбачена видача двох комплектів в рік на людину, витрати на спецодяг складуть:

$$390 * 2 * 8 = 6,240 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок відрахувань на єдиний соціальний внесок. Сума відрахувань складає 37,3 %. Таким чином, відрахування на соціальні заходи складають:

$$594,000 * 0,373 = 221,562 \text{ тис. грн.}$$

Паливо зі сторони. Потреба підприємства в паливі визначається за двома напрямками його використання: на технологічні цілі; на опалювальні та господарсько-побутові потреби. В проекті потреба в паливі на технологічні цілі відсутня, так як в технологічному процесі використовуватиметься лише електричне обладнання. Витрати на опалювання визначаються в залежності від квадратури приміщень. Середньомісячні витрати на опалювання 1 кв. м – 17 грн. Таким чином, додаткові витрати на опалювання виробничих, торгівельних та адміністративно-побутових приміщень складатимуть:

$$295 \text{ м}^2 * 17 = 5,015 \text{ грн}$$

Опалювальний сезон складає 7 місяців, тому

$$5015 * 7 / 1000 = 35,105 \text{ тис. грн}$$

Енергія зі сторони. В цій статті враховуються витрати, пов'язані зі споживанням усіх видів енергії (електроенергії, води).

Потреба в електроенергії на технологічні цілі визначають у відповідності з потужністю обладнання та часом роботи. Розрахунок надано в таблиці 4.3.2.

Таблиця 4.3.2 Розрахунок потреби в електроенергії за сезон

№ п/п	Найменування обладнання	Кількість, шт	Потужність, кВт/год	Кількість годин роботи за добу, год	Кількість днів в році	Витрати е/енергії за рік, кВт/год
1	2	3	4	5	6	7
2	Кавова машина	1	4,1	6	360	8856
3	Холодильник для напоїв	1	0,317	15	360	1712
4	Блендер	1	0,36	3	360	389
5	Охолоджувачі для пива	2	1,001	15	360	5405
6	Касовий апарат	1	0,009	2	360	65
7	Інфрачервоний-конвективний обігрівач	2	4	6	360	8640
8	Телевізор кольоровий	2	0,426	8	360	1227
9	Телефон	1	0,003	2	360	22
10	Комп'ютер	1	0,065	10	360	234
11	Ксерокс	1	0,313	3	360	338
Разом						26,888

Витрати, пов'язані зі споживанням електроенергії на готельному підприємстві, а саме у приміщенні тому, дорівнюють множенню вартості 1 кВт/год електроенергії та її річної потреби.

Тариф на освітлення на готельних підприємствах, які споживають за місяць менше 3000 кВт, встановлена ціна 0,90 копійок.

Так як на використання більярдних світильників потрібно 24 світлодіодних лампочок для більярдних столів класичної грушоподібної форми від 20 Вт. Тому визначаєм освітленість у приміщення саме таким чином:

$24 * 0,020 = 0,48$ кВт. * 12 годин використання за добу = $5760 * 360$ днів в рік і отримуємо 2074 кВт/рік.;

На інше освітлення у приміщенні використовується 5 енергозберігаючих ламп для люстри бра по 8 Вт. Таким чином розрахунок проводиться так само як:

$5 * 0,008 = 0,040$ кВт. * 12 годин використання за добу = $0,48 * 360$ днів в рік і отримуємо 173 кВт/рік. Все освітлення додаємо і отримуємо 2247 кВт/рік.

Таблиця 4.3.3 Розрахунок витрат на електроенергію за сезон

Напрямок використання	Річна потреба в е/енергії, кВт/год	Вартість 1 кВт/год, грн	Витрати на е/енергію, тис.грн
Технологічні потреби	26,888	0,90	24,199
Освітлювальні та інші потреби	2,247	0,90	2,022
Всього	29,134	-	26,221

Отже, витрати на електроенергію складуть 26,221 тис. грн

Таблиця 4.3.4 Розрахунок витрат на водопостачання за сезон

Напрямок використання	Місячна потреба	Ціна одиниці, грн.	Ціна всього, грн.	Витрати на воду, грн. за рік
Господарсько-побутові потреби	25 куб.	17,98	269,7	30,236
Всього				30,236

Розрахунок амортизаційних відрахувань

Амортизаційні відрахування розраховуються за формулою:

$$\Delta A = \text{ПВ оф} / T$$

де ПВ оф – первинна вартість групи основних фондів на початок звітнього періоду, грн.; Т – час корисного використання об'єкта основних засобів

Таблиця 4.3.5 Розрахунок сум амортизаційних відрахувань за відповідний сезон

Група ОЗ	Елементи основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.	Норми АВ, %	Сума амортизаційних відрахувань за період.
				1
1	Автотранспорт, меблі, прилади,	323,000	10	32,300
2	Оргтехніка	16,292	15	2,444
3	Інші основні засоби	7,264	6	436
Разом			-	35,180

Таблиця 4.3.6 Кошторис витрат від операційної діяльності

Елементи витрат	Всього грн.	у тому числі	
		змінні	постійні
Витрати на оплату праці	594000	-	594000
Розрахунок витрат на спецодяг	6240	-	6240
Розрахунок відрахувань на єдиний соціальний внесок	221562	-	221562
Розрахунок витрат на паливо	35105	35105	-

Продовження табл. 4.3.6

Елементи витрат	Всього Тис.грн.	у тому числі	
		змінні	постійні
Розрахунок витрат на електроенергію	26221	26221	-
Розрахунок витрат на водопостачання	3236	3236	-
Амортизація основних фондів	35180		-
Всього:	921,544	64,562	821,802
Без амортизації основних фондів			888,364

Розрахунок товарообігу і валового доход. Основними показниками, що характеризують результати господарської діяльності, є товарообіг і валовий дохід. Товарообіг — рух товарів або послуг, пов'язаний з їхнім обміном на гроші й переходом від виробництва до споживання. Він і є економічним показником, що показує сукупну вартість продажу товарів і послуг за певний час.

Валовий дохід підприємства (Total Revenue) - це загальна сума надходжень суб'єкта господарювання від усіх видів діяльності. Валовий дохід готелю – це сума націнок до ціни наданих послуг і ПДВ (по ставці, що діє на момент розробки проекту ПДВ = 20 %).

Розмір націнки встановлений з урахуванням витрат підприємства і попиту на продукцію.

Розрахунок середньодобового товарообігу здійснюється по наданих готелем послугах.

Дохід за розрахунком складає $886,364 + (886,364 * 0,5)$ становлять 1329,55тис.

4.4 Оцінка інвестиційної привабливості проекту.

Економічна оцінка проекту виконується за показниками для інвестора: строк окупності інвестицій (СОІ) та чистий приведений дохід (ЧПД). Планується залучити внутрішні інвестиції готелю.

Оцінка інвестиційної привабливості проводиться на основі трьох років реалізації проекту наведено в таблиці 4.3.1.

Таблиця 4.4.1 Розрахунок грошових потоків за проектом

№ п/п	Найменування показника	Значення показника за періодами розрахунку		
		Рік 1	Рік 2	Рік 3
1	Виручка від реалізації, тис. грн.	1329,55	1329,55	1329,55
2	Поточні витрати, тис. грн. без амортизації	886,364	886,364	886,364

3	Амортизаційні відрахування, тис. грн.	35,180	35,180	35,180
4	Оподатковуваний прибуток, тис. грн.	408,6	408,6	408,6
5	Податок на прибуток, 18 %	73,44	73,44	73,44
6	Чистий прибуток, тис. грн.	355,16	355,16	355,16
7	Чистий грошовий потік, тис. грн.	370,34	370,34	370,34

Продовження табл. 4.4.1

№ п/п	Найменування показника	Значення показника за періодами розрахунку		
8	Коефіцієнт дисконтування	1	0,85	0,75
9	Дисконтовані грошові надходження, тис. грн.	370,34	314,789	277,755
10	Чистий приведений грошовий потік, тис. грн.	370,34	685,129	962,884

Внутрішні інвестиції становлять 395,074 тис.гр

Для оцінки економічної ефективності інвестиційного проекту використовуються наступні показники: чистий приведений дохід (ЧПД); термін окупності проекту (Т ок); індекс дохідності (ІД); внутрішня норма прибутковості (ВНП). Під чистим приведеним доходом розуміють різницю між приведеною до справжньої вартості сумою грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту і сумою, що інвестується в його реалізацію.

$$\text{ЧПД} = \sum \text{ПД } t - \text{ІС} ,$$

де ЧПД – чистий приведений дохід; $\sum \text{ПД } t$ – сумарний приведений чистий грошовий потік за весь період експлуатації проекту; ІС – сума інвестицій.

$$\sum \text{ПД } t = 370,34 + 314,789 + 277,755 = 962,884 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{ЧПД} = 962,884 - 395,074 = 567,081 \text{ тис. грн.}$$

Під терміном окупності розуміють тривалість періоду, впродовж якого сума грошових потоків, про дисконтованих на час вкладення інвестицій в проект, стане рівною розміру інвестицій.

$$\text{ТОІ} = \text{IC} / (\sum_{n=1}^n \text{ДП}_i / ((1+d)^n)) \text{ серед}$$

$$\text{Ток} = 395,074 / 370,34 = 1,7$$

Індекс доходності показує величину грошових потоків на кожну вкладену одиницю інвестиційних засобів.

$$\text{ІД} = \sum \text{ПД}_t / \text{IC}$$

$$\text{ІД} = 962,884 / 395,074 = 2,4$$

Результати розрахунків заносимо до таблиці 4.3.2.

Таблиця 4.4.2 Розрахунок основних показників ефективності реалізації проекту

№ п/п	Показник	Розрахунок	Значення
1	Чистий приведений дохід	= Чистий приведений грошовий потік – Інвестиції	567,081
2	Індекс доходності	= $\frac{\text{Чистий приведений грошовий потік}}{\text{Інвестиції}}$	2,0
3	Термін окупності інвестицій	= $\frac{\text{Інвестиції}}{\text{Середній чистий приведений грошовий потік}}$	1,7

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 1

В одному розділі роботи було проведено аналіз ринку послуг готельного господарства в обраному сегменті та дослідження конкурентів підприємства. Також було вивчено попит та уподобання потенційних споживачів. Була розроблена концепція готелю екологічного напрямку "Nature House" з виконанням SWOT-аналізу.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 2

У технологічному розділі було проведено моделювання інфраструктури складової проекту, включаючи проектування житлової групи приміщень готелю та приймально-вестибюльної групи приміщень. Також було розглянуто технологію і організацію обслуговування на готельних підприємствах та організацію харчування споживачів готелю.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 3

У організаційному розділі було розроблено основні та додаткові послуги підприємства, організаційну структуру управління готелем, характеристику інженерних систем готелю та заходи щодо охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки готелю та його навколишнього середовища.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 4

В економічному розділі було розраховано інвестиційні витрати, товарообіг та валовий дохід підприємства готельного господарства, витрати оперативної діяльності. Також була проведена оцінка інвестиційної привабливості проекту.

Отже, ця кваліфікаційна робота дозволяє зробити висновок про потенціал для створення готелю економічного напрямку в Одеській області та надає рекомендації щодо впровадження екологічних практик у готельну діяльність. Реалізація такого проекту може сприяти розвитку еко-туризму в регіоні та збереженню навколишнього середовища.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Туризм в Україні: куди їдуть найбільше і які напрями потрібно розвивати. [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Електронні дані. – Режим доступу: <https://ukr.segodaya.ua/ukraine/pochemu-ukraina-privlekaetinostrancev-i-kakie-perspektivy-umestnogo-turizma-1061426.html>
2. Остапенко Я. О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я. О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216 – 1221.
3. Ященья А. О. Планування готелів нового покоління на принципах оптимізації енерговитрат в контексті розвитку інновацій готельної справи в Україні / А.О. Ященья // Мир науки и инноваций. – 2017. – Вип. 2(2). – Том 7. – С. 81-87.
4. Green Key [Електронний ресурс] / Foundation for Environmental Education, 2019. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global/>
5. Державна служба статистики України. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. <https://studfile.net/preview/5083898/page:8/>
7. Державні будівельні норми України. Частина В. 2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – Київ, 2009. – 58 с.
8. Будівельна компанія «Ваш басейн»: <https://vashbas.com/>
9. <https://kinderland.in.ua>
10. <https://servusbud.od.ua/>
11. <https://www.atmosfera.ua/>
12. https://pidru4niki.com/19240701/turizm/organizatsiya_tehnologiya_obs_lugovuvannya_gotelyah
13. <https://marshal-dom.com.ua>
14. <http://www.hotel-textil.com/postelnoe-bele.php>
15. <https://tk.ua>
16. <https://sant-market.com.ua/>
17. <https://dekor-carpet.com.ua/>
18. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019- 10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва

та житловокомунального господарства України, 2019. – 177 с. -
(Державні будівельні норми України).

19. <https://expertsolution.com.ua/>
20. <https://bt.rozetka.com.ua/>
21. https://komfortmebli.com.ua/katalog/price32765/Кухни_2020_flesh
22. <https://hozsklad.ua/>
23. <https://onix-mebel.com/>
24. <https://ecomebel.zp.ua/>
25. https://wmsteh.com.ua/kassovye_apparaty
26. <https://amf.com.ua/>
27. <https://beauty-market.com.ua/>
28. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2011.
29. <https://vtor-resursy.com.ua/>
30. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення: навчальний посібник/ О.В. Дишкантюк, Л.А. Тітомир-Одеса: Олді+, 2022-196с
31. https://nv.nltu.edu.ua/Archive/2013/23_13/166_Buzh.pdf
32. Гогіташвілі Г.Г. Управління охороною праці та ризиком за міжнародними стандартами : навч. посібн. / Г.Г. Гогіташвілі, Є.Т. Карчевські, В.М. Лапін. – К. : Вид-во "Знання", 2007. – 367 с.
33. Державна служба статистики України. [Електронний ресурс]. – Доступний з <http://ukrstat.gov.ua>. – Офіційний сайт.
34. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму : навч. посібн. / В.М. Козинець. – К. : Вид-во "Кондор", 2006. – 576 с.
35. [https://uk.wikipedia.org/wiki/Сергіївка_\(сміт\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Сергіївка_(сміт))
36. [https://uk.wikipedia.org/wiki/Сергіївка_\(сміт\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Сергіївка_(сміт))
37. https://ua.dorogovkaz.com/otdyh_v_sergeevke.php
38. [file:///C:/Users/user/Downloads/260874-Текст%20статті-600796-1-10-20220707%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/260874-Текст%20статті-600796-1-10-20220707%20(1).pdf)
39. http://eprints.kname.edu.ua/50521/1/2017%20450M%20MB_Модельовання_сервісного_процесу.pdf
40. <file:///C:/Users/user/Downloads/2136-Текст%20статті-6249-2-10-20211103.pdf>
41. https://economyandsociety.in.ua/journals/15_ukr/77.pdf
42. <http://eztuir.ztu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/622/322.pdf?sequence=1>
43. https://tourlib.net/statti_ukr/abramova.htm
44. [file:///C:/Users/user/Downloads/260874-Текст%20статті-600796-1-10-20220707%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/260874-Текст%20статті-600796-1-10-20220707%20(1).pdf)

ДОДАТОК 1

Меню вільного вибору страв ресторану

№ рецептури	Назва страв	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні закуски		
Згідно ТК [30]	Авокадо тост із слайсом сьомги	80/20
Згідно ТК [30]	Асорті рибне	250
Згідно ТК [30]	Оселедець у маринаді	100
Згідно ТК [30]	Короп з медом	150
Згідно ТК [30]	Закуска із тріскової печінки з сиром	100
Згідно ТК [30]	Салат овочевий із кальмарами	150
Згідно ТК [30]	Салат "осінній"	150
Згідно ТК [30]	Салат "український"	150
Згідно ТК [30]	Холодна закуска зі свіжої полуниці і сиром дор блю	150
Згідно ТК [30]	Сало відварне шпиговане часником	100
Згідно ТК [30]	Ковбаса зі свинини смажена	150
Згідно ТК [30]	Паштет "Ювілейний"	100
Згідно ТК [30]	Закуска "Україна"	60
Згідно ТК [30]	Яйце заливне	100
Згідно ТК [30]	Сирна тарілка	500
Гарячі закуски		
Згідно ТК [30]	Щупальця восьминого відварні	75
Згідно ТК [30]	Закуска із шинки	75
Згідно ТК [30]	Запечений гарбуз із козячим сиром	75
Згідно ТК [30]	Жульєн з грибами	75
Супи		
Згідно ТК [30]	Бульйон курячий із грінками	500/70
Згідно ТК [30]	Юшка рибна херсонська	500
Згідно ТК [30]	Рибний суп з червоною ікрою	300
Згідно ТК [30]	Борщ український з пампушками та сметаною	500/130/30
Згідно ТК [30]	Суп грибний по-гуцульськи	500
Згідно ТК [30]	Перетертий кулешик гороховий	400
Згідно ТК [30]	Окрошка	300
Основні страви		
Згідно ТК [30]	Стейк з лосося із пюре авокадо	150/50
Згідно ТК [30]	Тріска тушкована з грибами та помідорами	300
Згідно ТК [30]	Карасі, запечені під сметанним соусом	273
Згідно ТК [30]	Січеники рибні, фаршировані	275
Згідно ТК [30]	Полядвіця	225
Згідно ТК [30]	Свинина хрустка	310
Згідно ТК [30]	Завиванець ужгородський	275
Згідно ТК [30]	Шпундра	250
Згідно ТК [30]	Печеня по-домашньому	275
Згідно ТК [30]	Свинина із домашньою локшиною	300
Згідно ТК [30]	Печінка по-краснолуцьки	255
Згідно ТК [30]	Курчата в сметані	300
Згідно ТК [30]	Качка, тушкована з вишнями	300

Згідно ТК [30]	Філе індички фаршироване	295
Згідно ТК [30]	Картопля запечена	150
Згідно ТК [30]	Рис відварний із шафраном	150
Згідно ТК [30]	Базиліковий кус-кус	150
Згідно ТК [30]	Вареники з картопляним фаршем	225
Згідно ТК [30]	Вареники по-селянськи	230
Згідно ТК [30]	Вареники з квашеною капустою	210
Згідно ТК [30]	Вареники з сиром	225

продовження

1	2	3
Солодкі страви		
Згідно ТК [30]	Пудинг з груш	100
Згідно ТК [30]	Самбук яблучний	150
Згідно ТК [30]	Мус суничний	100
Згідно ТК [30]	Панакота з гарбузовим джемом	100/30
Згідно ТК [30]	Морозиво	100
Гарячі напої		
	Чай чорний	200
	Чай чорний з бергамотом	200
	Чай зелений	200
	Кава натуральна	100
	Кава з молоком	100/50
	Какао	250
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК [30]	Молочного коктейль	200
Згідно ТК [30]	Ягідний смузі	200
Згідно ТК [30]	Апельсиновий фреш	200
Згідно ТК [30]	Морквяно-яблучний фреш	200
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній	50
1.100	Пампушки з часником	130

ДОДАТОК 2

Карта напоїв ресторану

Назва напоїв	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Козацька рада "Класична"	0,7/0,05
Перша гільдія "Верховна"	0,7/0,05
"Finlandia"	0,7/0,05
Наливка вишнева	0,5/0,05
Виноградні вина	

“Ріслінг Рейнський”, Князь Трубецькой	0,750/0,050
“Шардоне Резерв”, Шабо	0,750/0,050
“Оksamит України”, Князь Трубецькой	0,750/0,050
“Піно Нуар”, Князь Трубецькой	0,750/0,050
Ігристі вина	
Cava Brut	0,750/0,050
Prosecco Frizzante	0,750
Lambrusco Bianco Amabie	0,750
Lambrusco Rosato Amabie	
Коньяки	
Gurji 5*	1/0,05
Metaxa 4*	0,5/0,05
Hennessy	0,7/0,05

продовження

1	2
Мінеральна вода	
Вода мінеральна “Bon-aqua” газ/негаз	0,5
Вода мінеральна “Моршинська” газ/негаз	0,5
Фруктова вода	
Напій безалкогольний сильногазований “Coca-cola”	0,5
Напій безалкогольний сильногазований “Sprite”	0,5
Напій безалкогольний сильногазований “Fanta”	0,5
Соки	
Сік «Садочок» (томат)	0,250
Сік «Садочок» (яблуко)	0,250
Сік «Садочок» (мультивітамін)	0,250
Сік «Садочок» (персик)	0,250
Пиво	
Corona	0,5
Львівське	0,5
“Біла ніч” темне	0,5
Stella Artois б/а	0,5

ДОДАТОК 3

Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страв	Кількість порцій, шт.	Вихід, г (мл)
1	2	3	4
Холодні закуски		227	
Згідно ТК [30]	Тост із слайсом сьомги та авокадо	38	40/10
Згідно ТК [30]	Тост із пшеничного хліба з твердим сиром	30	40
Згідно ТК [30]	Асорті рибне	23	175
Згідно ТК [30]	Паштет «Ювілейний»	68	50
Згідно ТК [30]	Овочі натуральні	38	75
Згідно ТК [30]	Сирна маса з горіхами та курагою	30	75
Гарячі закуски		76	
Згідно ТК [30]	Відварні сосиски з індички	45	40
Згідно ТК [30]	Яйце пашот на грінці	31	40
Основні страви		303	
Згідно ТК [30]	Січеники рибні, фаршировані вершковим маслом	46	140
Згідно ТК [30]	Відбивні з курячого філе	197	75
Згідно ТК [30]	Запечені млинці з курятиною та грибами	30	100
Згідно ТК [30]	Ячня	15	45
Згідно ТК [30]	Сирники	15	75
Солодкі страви		76	
Згідно ТК [30]	Рисова запіканка з джемом	8	75
Згідно ТК [30]	Йогуртове желе	34	75
Згідно ТК [30]	Свіжі фрукти	34	100
Гарячі напої			
Згідно ТК [30]	Чай чорний	20	100
Згідно ТК [30]	Чай зелений	25	100
Згідно ТК [30]	Чай із липового цвіту	6	100
Згідно ТК [30]	Кава натуральна	33	50
Згідно ТК [30]	Кава з молоком	30	50/25
Згідно ТК [30]	Какао	13	100
Холодні напої			
Згідно ТК [30]	Молочний коктейль	13	100
Згідно ТК [30]	Ягідний смузі	38	100
продовження			
1	2	3	4
Згідно ТК [30]	Апельсиновий фреш	38	100
Згідно ТК [30]	Моркв'яно-яблучний фреш	38	100

Кондитерські та хлібобулочні вироби			
	Хліб пшеничний	520	25
	Хліб житній	520	25
	Кекси	26	40
	Солодкі булочки	100	40
	Печиво вівсяне	5	25

ДОДАТОК 4

Денна виробнича програма ресторану на 34 місць

№ рецептури	Назва страв	Кількість порцій, шт.	Вихід, г (мл)
Холодні закуски		720	
Згідно ТК [30]	Авокадо тост із слайсом сьомги	30	80/20
Згідно ТК [30]	Асорті рибне	88	250
Згідно ТК [30]	Оселедець у маринаді	55	100
Згідно ТК [30]	Короп з медом	41	150
Згідно ТК [30]	Закуска із тріскової печінки з сиром	63	100
Згідно ТК [30]	Салат овочевий із кальмарами	41	150
Згідно ТК [30]	Салат "осінній"	42	150
Згідно ТК [30]	Салат "український"	58	150
Згідно ТК [30]	Холодна закуска зі свіжої полуниці і сиром дор блю	65	150
Згідно ТК [30]	Сало відварне шпиговане часником	89	100
Згідно ТК [30]	Ковбаса зі свинини смажена	48	150
Згідно ТК [30]	Паштет "Ювілейний"	37	100
Згідно ТК [30]	Закуска "Україна"	42	60
Згідно ТК [30]	Яйце заливне	15	100
Згідно ТК [30]	Сирна тарілка	6	500
Гарячі закуски		83	
Згідно ТК [30]	Щупальця восьминого відварні	30	75
Згідно ТК [30]	Закуска із шинки	25	75
Згідно ТК [30]	Запечений гарбуз із козячим сиром	11	75
Згідно ТК [30]	Жульєн з грибами	17	75
Супи		387	
Згідно ТК [30]	Бульйон курячий із грінками	136	500/70
Згідно ТК [30]	Юшка рибна херсонська	40	500
Згідно ТК [30]	Рибний суп з червоною ікрою	47	300
Згідно ТК [30]	Борщ український з пампушками та сметаною	97	500/130/30
Згідно ТК [30]	Суп грибний по-гуцульськи	10	500
Згідно ТК [30]	Перетертий кулешик гороховий	19	400
Згідно ТК [30]	Окрошка	38	300
Основні страви		498	

Згідно ТК [30]	Стейк з лосося із пюре авокадо	74	150/50
Згідно ТК [30]	Тріска тушкована з грибами та помідорами	30	300
Згідно ТК [30]	Карасі, запечені під сметанним соусом	35	273
Згідно ТК [30]	Січеники рибні, фаршировані	35	275
Згідно ТК [30]	Полядвиця	37	225
Згідно ТК [30]	Свинина хрустка	38	310

продовження табл.

1	2	3	4
Згідно ТК [30]	Печеня по-домашньому	15	275
Згідно ТК [30]	Свинина із домашньою локшиною	39	300
Згідно ТК [30]	Печінка по-краснолуцьки	25	255
Згідно ТК [30]	Курчата в сметані	15	300
Згідно ТК [30]	Качка, тушкована з вишнями	10	300
Згідно ТК [30]	Філе індички фаршироване	10	295
Згідно ТК [30]	Картопля запечена	25	150
Згідно ТК [30]	Рис відварний із шафраном	10	150
Згідно ТК [30]	Вареники з картопляним фаршем	5	225
Згідно ТК [30]	Вареники по-селянськи	8	230
Згідно ТК [30]	Вареники з квашеною капустою	7	210
Згідно ТК [30]	Вареники з сиром	5	225
Солодкі страви		221	
Згідно ТК [30]	Пудинг з груш	10	100
Згідно ТК [30]	Самбук яблучний	40	150
Згідно ТК [30]	Мус суничний	45	100
Згідно ТК [30]	Панакота з гарбузовим джемом	26	100/30
Згідно ТК [30]	Десерт "Горобина"	56	150
Згідно ТК [30]	Морозиво	44	100
Гарячі напої			
	Чай чорний	39	200
	Чай чорний з бергамотом	28	200
	Чай зелений	12	200
	Чай з липового цвіту	10	200
	Кава натуральна	45	100
	Кава з молоком	44	100/50
	Какао	45	250
Холодні напої власного виробництва			
Згідно ТК [30]	Молочного коктейль	10	200
Згідно ТК [30]	Ягідний смузі	7	200
Згідно ТК [30]	Апельсиновий фреш	11	200
Згідно ТК [30]	Морквяно-яблучний фреш	6	200
Кондитерські та хлібобулочні вироби			
	Хліб пшеничний	560	50

	Хліб житній	560	50
Згідно ТК [30]	Пампушки з часником	277	130

ДОДАТОК 6

Денна виробнича програма ресторану на 24 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка і горілчані вироби		
Козацька рада "Класична"	5/70	0,7/0,05
Перша гільдія "Верховна"	4/56	0,7/0,05
"Finlandia"	3/42	0,7/0,05
Хріновуха	8/160	1/0,05
Наливка вишнева	6/60	0,5/0,05
Виноградні вина		
"Ріслінг Рейнський", Князь Трубецькой	2/30	0,750/0,050
"Шардоне Резерв", Шабо	3/45	0,750/0,050
"Оксамит України", Князь Трубецькой	4/60	0,750/0,050
"Піно Нуар", Князь Трубецькой	2/30	0,750/0,050
"Сіра 2015", Князь Трубецькой	3/45	0,750/0,050
"Мускат Таврійський", Масандра, біле 14-15%	4/60	0,750/0,050
"Херес", Масандра, біле 9%	2/30	0,750/0,050
Ігристі вина		
Cava Brut	4/60	0,750/0,050
Prosecco Frizzante	1	0,750
Lambrusco Bianco Amabile	3	0,750
Lambrusco Rosato Amabile	2	0,750
Коньяки		
Gurji 5*	6/20	1/0,05
Metaxa 4*	7/70	0,5/0,05
Hennesy	3/42	0,7/0,05
Ужгородський 3*	5/50	0,5/0,05
Мінеральна вода		
Вода мінеральна лікувально-столова "Боржомі"	30	0,5
Вода мінеральна "Воп-аqua" газ/негаз	45	0,5
Вода мінеральна "Моршинська" газ/негаз	25	0,5
Фруктова вода		
Напій безалкогольний сильногазований "Coca-cola"	45	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Sprite"	37	0,5
Напій безалкогольний сильногазований "Fanta"	18	0,5
Соки		
Сік "RICH" (томат)	25	0,250
Сік "RICH" (яблуко)	22	0,250

Сік "RICH" (мультивітамін)	30	0,250
Сік "RICH" (вишня)	10	0,250
Сік "RICH" (персик)	13	0,250