

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 5* НА 50 МІСЦЬ У М. ОДЕСА

Студентки 2 курсу, 6-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

підпис студента

Кавун Наталія
Олегівна

Науковий керівник
к.е.н., ст. викладач

підпис керівника

Даниленко Марія
Іванівна

Науковий консультант
к.арх.н., доц.

підпис консультанта

Мазур Лілія
Миколаївна

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко Михайло
Федорович

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф.

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Великсівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет	ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Кафедра	готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»		
Спеціалізація	«Готельна і ресторанна справа»		

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Кавун Наталії Олегівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 5* на 50 місць у м. Одеса. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об’єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Об’єкт дослідження – процес проектування об’єкта готельного бізнесу

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу

4. Перелік графічного матеріалу, рис.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Кравченко М.Ф.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Мазур Л.М.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

6. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедрі	01.11.2018 р.	
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Даниленко М.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Кавун Н.О.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

_____ 2018 р

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	22
1.2.2. Житлова.....	25
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	26
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	30
1.3.1. Адміністративна.....	30
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	32
1.4. Сервіс (Service).....	33
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution).....	33
1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).....	36
1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service).....	38
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning).....	42
1.4.5. Велнес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness).....	44
1.4.6. Івент-сервіс (Event Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference).....	45
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&D).....	46
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	58
2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	58
2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	59
2.3 Характеристика будівлі.....	60
2.4 Інженерні системи.....	62
2.5 Дизайн.....	71
2.6 Кошторис.....	75
2.7 Охорона наколишнього середовища.....	76
2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	77
2.9 Охороно праці.....	79
2.10 Санітарно- гігієнічні заходи.....	81
2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	87
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	91
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	91
3.2. Капітал.....	94
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	95
3.4. ДОХОДИ. ВИТРАТИ. ПОДАТКИ. ПРИБУТКИ.....	97
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	109
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	113
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	116
ДОДАТКИ.....	120
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ.....	178

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера готельного бізнесу пов'язана з діяльністю багатьох галузей, її розвиток сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації національної економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього природного середовища, а також підвищує рівень національної економіки. Рівень розвитку готельного господарства, на сьогодні поки що не повною мірою відповідає попиту як за обсягом номерного фонду, так і за якістю послуг, що надаються.

Одеська область вважається одним із провідних туристичних центрів України, чому сприяє високий природно-ресурсний потенціал регіону. Як центр ринкової інфраструктури і ділових послуг Одеса формує ядро ділового туризму. Таким чином, в області є величезні перспективи для розвитку як курортних так і ділових готелів, крім того на сьогоднішній день в м. Одеса склалися сприятливі передумови для активного зростання кількості готелів, підвищення якості готельних послуг та створення унікального готельного продукту, який би міг задовільнити потреби туристів, будь-якого сегменту. Проте, останнім часом зростає кількість споживачів, яких не задовольняє холодна врівноваженість і трафаретність інтер'єрів стандартних номерів готелів.

Тому, проектування готелю 5* на 50 місць у м. Одеса є досить актуальним на сьогодні.

Проблеми функціонування та розвитку готельного господарства стали предметом дослідження таких вітчизняних вчених як, Бойко М. Г. [3], Босовської М. В, Даниленко М.І. [4], Гопкало Л.М.[3]; Мальської М.П.; Пуцентейло П. Р; Роглев Х. Й. Дослідженню стану готельного господарства Одеської області присвячені наукові роботи таких вітчизняних учених, як Бортник Л.В., Галасюк С.С. [5,6], Герасименко В.Г. [7], Нездоймінов С.Г., Шикіна О.В. [8,9] та Ліптуга І.Л. [8].

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних,

виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні *завдання*:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Одеса і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у Збірнику наукових статей студентів КНТЕУ (дод. А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 115 с., які проілюстровано 59 таблицями, 6 рисунками та 2 кресленнями.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Готельний бізнес вважають одним з перспективних видів діяльності в Україні. На сьогодні в країні нараховується близько 4100 колективних засобів розміщення, що свідчить про туристичний потенціал національного ринку

готельних послуг. Позицію країни на міжнародному туристичному ринку визначає якісне та кількісне забезпечення готельним продуктом споживачів. Не дивлячись на складні економічні та нестабільні політичні умови, національний готельний бізнес останні три роки відзначається стійкістю та активним розвитком (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1

**Кількісні показники розвитку вітчизняного готельного ринку у
2015-2019 рр.**

Рік	2015	2016	2019	Відносне відхилення, %	
Показник					
Кількість підприємств готельного господарства, од	1508	1 703	1704	2015/2016 pp.	2016/2019 pp.
				12,9	0,06
Кількість номерів, од	54219	55062	55282	1,6	0,4
Місткість, од	100 180	102 002	102881	1,8	0,9
Кількість розміщених осіб, осіб	3682858	4332043	4395846	17,6	1,5
Кількість розміщених іноземців, осіб	609367	794570	932600	30,4	17,4

**розраховано автором за даними Державної служби статистики України*

Відповідно до таблиці 1.1, спостерігається позитивна динаміка як у кількості підприємств готельного господарства так і у кількості споживачів. Варто відмітити, що за даними Державної служби статистики 77 % споживачів готельних послуг надають перевагу саме готелям [11]. Збільшення кількості іноземних туристів на території України говорить про привабливість національного ринку, як для туристів, що подорожують із метою відпочинку, так і для ділових туристів.

Одним із найперспективніших вітчизняних туристичних ринків є місто Одеса. Одеса - великий культурний центр Причорномор'я, вона займає за величиною третє місце після Києва та Харкова. Місто було засноване в 1794 році за велінням імператриці Катерини Другої як чорноморський порт, необхідний для зміцнення зв'язків з Європою. Однак історія території ще давніша, колись тут знаходилося давньогрецьке поселення, потім заснована османськими турками фортецю Хаджибей.

За чисельністю населення Одеса є третім у країні містом після столиці держави, [Києва](#), та мегаполісу [Харкова](#) (станом на 1 травня 2019 року в Одесі проживало 1 010 912 осіб). [Історичний центр Одеси](#) з 2009 року перебуває в попередньому спискові об'єктів [Світової спадщини ЮНЕСКО](#).

З 1 січня 2003 року місто Одеса адміністративно поділяється на 4 райони: історичний центр та схід — [Приморський район](#), південь — [Київський район](#), захід — [Малиновський район](#) та північ — [Суворовський район](#).

Курортна зона Одеси простягнута на десятки кілометрів уздовж берега та лиманів і є однією з найстаріших та найпопулярніших у країні.

Курортна зона Одеси - це десятки кілометрів піщаних пляжів, а між ними - пансіонати, будинки відпочинку, санаторії, профілакторії та мотелі. Переважна більшість цих пляжів - піщані. Практично всі пляжі, розташовані в межах міста, оснащені спорудами, які зміцнюють берег. Більше пляжів знаходиться за межею міста. А від Ланжерона до Аркадії - району мису Аркадія - трохи вище пляжної зони, розкинулася шестикілометрова прибережна дорога, яку тут називають "Трасою Здоров'я". По ній не їздять автомобілі - тут можна побачити тільки велосипедистів і пішоходів [12].

Останні роки в Одеському регіоні спостерігається позитивна динаміка в'їзного туризму. Зокрема, у 2016 році кількість прибулих туристів у порівнянні із 2015 роком збільшилася на 23 %, при чому у 2019 році їх кількість зросла ще на 4 %, що вказує на привабливість регіону для туристів не тільки внутрішніх, але і іноземців, про що свідчить збільшення їх чисельності приблизно на 50 % у порівнянні із 2015 роком. Слід зауважити, що у 2019 близько 6 % іноземних туристів, що прибули на територію України, були споживачами готельних послуг у м. Одеса (див.табл.1.2).

Таблиця 1.2

Туристичні потоки міста Одеси 2015-2019 рр.

Показник	Рік	2015	2016	2019
Приїжджі, осіб		471515	514564	533600
- з них іноземці		52796	76251	78320
Споживачі готельних послуг, осіб		174945	219681	234300

-	іноземці, що скористалися послугами готелів	26370	46769	48560
---	---	-------	-------	-------

**узагальнено автором на основі 5,7*

Розподіл іноземців за країнами їх прибуття до міста представлений у додатку Б .

Готельний ринок Одеського регіону представлений 143 офіційно зареєстрованими готелями, що на 20 % більше у порівнянні з 2015 роком. Безпосередньо у м. Одеса функціонує 61 підприємство готельного господарства, яким присвоєно категорію, що становить 27 % від загальної кількості функціонуючих засобів розміщення [13]. Сегментація готельного ринку м. Одеси наведена у на рисунку 1.1.

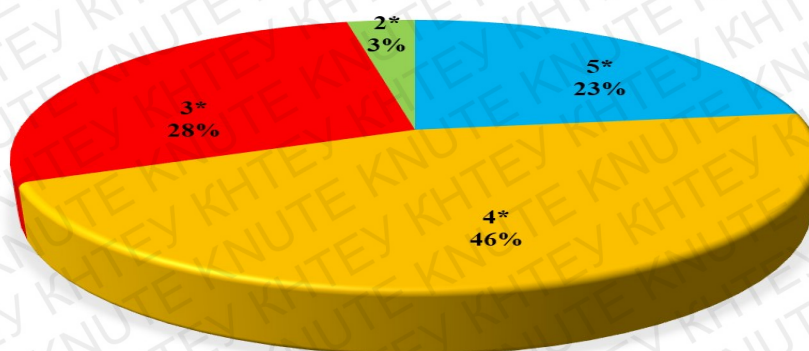


Рис 1.1. Сегментація підприємств готельного господарства м. Одеси [13]

Ринок готельних послуг міста представлений 14 готелями категорії 5 зірок, у двічі більше готельних підприємств, що мають 4 зірки, 17 готелів – 3 зірки та всього 2 готельних підприємства, що отримали категорію 2 зірки.

Цінова політика готельних підприємств в залежності від категорій суттєво різниться. Так середня вартість номера «Стандарт» у готелі категорії 4 зірки менше за аналогічну категорії номера у п'ятизірковому готелі на 32 % та практично втричі різниться із пропозиціями тризіркових готельних підприємств. Зважаючи на те, що ціни на розміщення значно різняться, це дає змогу туристу з будь-яким бюджетом обрати варіант, який би його влаштував.

За останні роки все більшої популярності на світовому ринку готельних послуг набувають бутік-готелі. Бутік-готель - це нове поняття, що виникло близько 30 років тому, після відкриття двох незвичайних міні-готелів: лондонського «The Blakes Hotel», створеного готельєром і дизайнером

Аннушкою Хемпель (Anouska Hempel) та готелю «Bedford» в Сан-Франциско [14].

Широкого розвитку даний напрям в сфері гостинності набув у 1984 році. В цей час було введено в експлуатацію перший butik-готель «Morgans» в м. Нью-Йорк відомим готельєром Яном Шрегером, який і в умовах сьогодення успішно функціонує на ринку. Ним була сформована концепція «дизайнерського» готелю, що дала змогу розширити мережу butik-готелів по усіх великих містах світу.

Розвиток butik-готелів, дає можливість в умовах сучасного введення готельного бізнесу, задовільнити потреби будь-яких споживачів, не тільки у фізичному, але і емоційному аспекті [15]. Українська асоціація зіркових готелів визначає butik-готелі, як особливі готелі зі ставкою на ексклюзивність, що мають безліч дивовижних особливостей – наприклад, кімнати мають не номери, а назви, меблі групуються за кольорами, а за кожним номером закріплюється індивідуальний обслуговуючий персонал, що працює тільки для конкретних гостей, адже основною метою butik-готелю є надання персоніфікованого цілодобового сервісу для своїх клієнтів [16].

Butik-готель має характерний індивідуально-авторський проект будівлі та неповторність інтер'єру, який проявляється у всьому, починаючи від кольору паласу до найдрібніших деталей інтер'єру, серед яких, як правило, використовують відомі предмети мистецтва, графіки, скульптури. У деяких готелях споживачі готельних послуг можуть забрати вподобаний твір мистецтва з собою - його вартість просто включають в рахунок за послуги. Всі номери індивідуально оформлені переважно в етнічному стилі. Слово «butik» визначає ступінь комфорту та унікальність готельного сервісу. Послуги, які пропонуються в готелях даної категорії є ексклюзивними серед більшості існуючих на ринку готельного господарства [17].

На ринку готельних послуг м. Одеси, даний формат готельного підприємства представлений 8 готелями (див. табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Характеристика butik-готелів в м. Одеса [13, 18]

№ п/п	Назва готелю	Локація	Категорія готелю	Номерний фонд, од	Середня вартість номера, грн
1.	Бутік-готель «Каліфорнія»	вул. Еврейська, 27	5 зірок	44	3000
2.	Бутік-готель «De Volan»	вул. Преображенська, 75	4 зірки	13	1900
3.	Бутік-готель «Доходный Дом Раухвергера»	Пироговський провулок, 6	без категорії	5	1950
4.	Бутік-готель «Palais Royal»	вул. Ланжероніська, 10	3 зірки	19	3200
5.	Бутік-готель «Queen Valery»	вул. Пушкінська, 8	без категорії	15	5200
6.	Бутік-готель «Дом Актера»	Фонтанська дорога, 74	без категорії	9	1900
7.	Бутік-готель «La Gioconda Boutique Hotel»	2-й Лермонтовський провулок, 1	5 зірок	15	5100
8.	Бутік-готель «Frederic Koklen»	провулок Некрасова, 7	4 зірки	17	3000

Відповідно до таблиці 1.3, діючі бутік-готелі надають послуги споживачам, вартість яких вища за середню вартість проживання у місті. Всі підприємства, окрім бутік-готелю «Каліфорнія», мають у наявності недостатній номерний фонд, що можна вважати особливістю даного формату готелів. Представлені готельні підприємства функціонують в історичній та центральній частині міста.

В ході виконання проекту та аналізу дислокації функціонуючих бутік-готелів, було обрано місце будівництва об'єкту – місто Одеса, Приморський район, вул. Генуезька 3А (див. рис. 1.2). До Головної Алеї Аркадії – 0,5 м, до центрального залізничного вокзалу м. Одеси – 3 км, а до автовокзалу – 4 км.



Рис. 1.2. Місце знаходження підприємства готельного господарства, що проектується

Не зважаючи на те, що в Приморському районі функціонує велика кількість готелів, основною проблемою є високий ступінь зношеності будов. Матеріально-технічна база рекреаційних установ, асортимент і якість послуг не мають змоги задовільнити вимоги споживачів, опираюся на міжнародні стандарти обслуговування, що дозволяє зробити висновок, що проектування бутік-готелю за даною адресою є доцільним, оскільки поєднуються два основні фактори, які необхідно враховувати при проектуванні готелю – відповідність локації для відпочинку та близьке розташування основних рекреаційних об'єктів.

Для визначення актуальності проектування бутік-готелю за обраним адресом з'ясовано існуючу забезпеченість району готелями (див. дод. В).

Виходячи з отриманих результатів проведеного дослідження, доцільність проектування бутік-готелю не втрачає актуальності. Проектований п'ятизірковий бутік-готель буде орієнтований на туристів, метою подорожей яких є екскурсійний та сімейний відпочинок. Так як Одеса є осередком культури України, то недостатньо буде побудувати звичайний готель – своєю простотою він не приваблюватиме кількість гостей, достатню для якнайшвидшого відшкодування будівництва. Особливістю саме цього закладу буде музична тематика готелю, що відобразатиметься у інтер'єрі номерів та приміщень загального користування, заходах, що будуть проводитись в готелі,

технічному оснащенні номерів, ресторанів, зон відпочинку та навіть у меню. Назва підприємства готельного господарства, що проектується відповідатиме обраній тематиці – «Piano».

Кількість підприємств готельного господарства міста Одеса постійно зростає. За сім років кількість таких закладів зросла на 160%, що є гарним показником для розвитку туризму, адже це означає, що обсяг туристів збільшується, збільшується і попит на готельні послуги, і для задоволення даного попиту відкриваються нові заклади розміщення, які оснащені за останнім словом техніки та орієнтовані на задоволення потреби в якісному та приємному відпочинку.

Більшість місць тяжіння туристів міста Одеси розташовується на відстані менше 5 км від місця будівництва підприємства готельного господарства, що проектується. Проведений аналіз підтверджує доцільність проектування бутік-готелю 5*.

Проте, дослідивши конкурентне середовище, прямими конкурентами для проектного підприємства готельного господарства, будуть два бутік-готелі, які знаходяться в обраному адміністративному районі (див. табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Функціональна характеристика конкурентів – готельних підприємств для проектного готелю 5* м. Одеса

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Середня вартість номера стандарт за добу, грн	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
1	Бутік-готель «De Volan», 4 зірки, вул. Преображенська, 75	1900	13	24	Окремо стояча будівля, 3 поверхи. Послуги: ресторан, кафе, салон краси, парковка
2	Бутік-готель «Frederic Koklen», 4 зірки, провулок Некрасова, 7	3000	17	34	Окремо стояча будівля, 4 поверхи. Послуги: ресторан, лоббі-бар, парковка, кімната для бізнес-переговорів

Отже, відповідно до таблиці 1.5 у проектного бутік-готелю 5* на 50 місць присутніми є тільки два прямих конкуренти. Для визначення сильних та слабких сторін, доцільним є проведення оцінки конкурентів. Оцінювання

проводимо за десятибальною шкалою за версією hotels.ua та booking.com що здійснює on-line оцінку послуг готелів відповідно наданих відгуків споживачів, що скористалися послугами даного готелю (див. табл 1.5).

Таблиця 1.5

Результати оцінки конкурентів готелю

№ з/п	Показники	Назва готелю	
		«De Volan»	«Frederic Koklen»
1	Місце розташування	8	9
2	Транспортна доступність	8	9
3	Екстер'єр та інтер'єр	8	9
4	Якість обслуговування	7	8
5	Асортимент додаткових послуг	7	8
6	Рівень ресторанного обслуговування	8	8
7	Система бронювання	8	8
8	Вартість проживання, цінкові знижки, програми лояльності	7	7
9	Рівень безпеки туристів	7	8
	Середній бал	7,5	8,2

Проаналізувавши, дані табл. 1.5, можна зробити висновок, що прямі конкуренти бутік-готелю мають багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні бутік-готелю 5* «Ріано» на 50 місць.

Для успішного просування послуг бутік-готелю «Ріано» необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг. Цільовий сегмент споживачів для готелю що проектується є споживачі, які прибувають в м. Одеса з метою відпочинку та діловою метою. З цією метою було проведене опитування споживачів готельних послуг прямих конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується. В опитуванні прийняло участь 86 осіб (див. дод. Г).

Відповідно до таблиці 1.7 47 % респондентів відвідали місто Одеса із метою відпочинку, при цьому 45% були у місті із діловою метою, що вказує на важливість додаткових послуг в підприємстві готельного господарства, та

можливості проводити конференц-заходи. Варто відмітити, що по гендерній відповідності прослідковується рівність, адже споживачі жіночі стані це 49%, чоловічої – 51%. Не менш важливим фактором є те, що 60 % опитуваних обирають готель для зупинки у місті Одеса, при чому 40 % респондентів залишаються у місті на тиждень та більше. Для 59 % опитуваних важливим є унікальність готельного продукту, що дозволить проектованому підприємству готельного господарства бути конкурентоспроможним на ринку готельних послуг міста Одеси.

Головною метою діяльності підприємства готельного господарства, що проектується є – створення комфортних умов для відпочинку та праці споживачів.

Основними напрямками діяльності проектованого бутік-готелю є:

- створення унікального готельного продукту;
- облаштування приміщень для проведення ділових заходів та організація ділових заходів, забезпечення супутніми засобами для їх проведення;
- забезпечення харчуванням споживачів в закладах ресторанного господарства готелю;
- room service;
- надання асортименту додаткових послуг відповідно до потреб та вимог потенційних гостей;
- високий рівень якості обслуговування і якості послуг для задоволення потреб споживачів.
- організація event-сервісу ;
- комунікаційні послуги;
- послуги бізнес-центру (ксерокс, копіювання, друк документів, факс);
- трансфер та оренда авто.

Відповідно до встановлених цілей, сформовано основну концепцію діяльності бутік-готелю 5* «Piano» - організація проживання гостей з

можливістю повноцінного відпочинку та камфорних умов для праці. (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення готелю 5* «Ріано» у м. Одеса

Ознаки концепції		Характеристика ознак				
Характеристика місця розташування						
Країна (місце) розташування		Україна				
Адміністративний вид території		Місто Одеса				
Адміністративний район населеного пункту (території)		Приморський район				
Адреса розташування готелю		вул. Генуазька, 3А				
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, додаткові послуги				
Тип підприємства		Бутік-готель				
Категорія		5*				
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал				
Система управління		Лінійно-функціональна				
Стиль управління		Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів		Ділові туристи, відпочиваючі				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний				
Розміщення						
Вид		Готельне підприємство				
Рівень комфорту		Готель*****				
Місткість		28 номерів (50 місць)				
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Студіо	Люкс	Апартаменти	Президент. апартамент
Кількість номерів	6	12	7	1	1	1
Дизайнерський стиль	Модерн					
Харчування						
Тип закладів		Ресторан	Лобі-бар		Їдальня для персоналу	
Організація харчування		Вільний вибір	Вільний вибір		Комплексне меню	
Кількість місць		50	20		10	

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Режим роботи	6.00-24.00 (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)	08.00-22.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	часткове обслуговування (за участю офіціантів)	часткове обслуговування (за участю бармена)	Самообслуговуван ня	
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Модерн	
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зала для нарад	Зал універсальний	
Режим роботи	8.00-22.00	8.00-22.00	8.00-22.00	
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Модерн	
Побутове обслуговування				
Тип		Режим роботи		
Пральня, хімчистка		7.00 – 20.00		
Салон краси		9.00-21.00		
Каса квитків на транспорт		9.00-20.00		
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи		9.00-20.00		
Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча				
Побутове обслуговування				
Тип		Режим роботи		
Пральня, хімчистка		7.00 – 20.00		
Салон краси		9.00-21.00		
Каса квитків на транспорт		9.00-20.00		
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи		9.00-20.00		
Культурно-дозвіллєві послуги				
Тип		Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Музична програма		щодня	10.00 – 22.00	
Клас танцю		понеділок-субота	10.00 – 22.00	
Спортивно-оздоровча				
Тип	Басейн	Тренажерна зала	SPA-центр	Солярій
Режим роботи	7.00 – 2400 (без вихідних)	7.00 – 24.00 (без вихідних)	8.00-22.00 (без вихідних)	8.00-22.00 (без вихідних)
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірної продукції	щодня	9.00 - 22.00	

Номери бутік-готелю оснащені шумоізолюючими вікнами та додатковою шумоізоляцією, що дозволить не перешкоджати відпочинку чи праці споживачам під час музичної програми у готелі. Усі номери обладнані сучасним обладнанням та технікою. Під час розроблення концептуального рішення бутік-готелю 5*, обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку

всіх груп приміщень оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 14.00, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг. У вартість проживання кожного номеру входить: сніданок за типом «шведський стіл», паркінг, що охороняється, послуги Spa-центру, музична програма та уроки танців (по передньому запису), Wi-fi по всій території готелю, допомога з багажем.

До складу підприємства готельного господарства, що проектується буде входити житлова частина, представлена готелем (*****) на 28 номери, із загальною місткістю – 50.

Зважаючи на те, що дизайн та інтер'єр готелю це складне багатопланове явище, яке здатне чинити величезний естетичний та психофізіологічний вплив на людину, для підприємства готельного господарства, що проектується обраний стиль модерн, основними характерними відмінностями якого є плавність та пластичність, що і буде позитивно відображатися на емоційному стані споживачів готельних послуг. Палітра кольорів інтер'єру в стилі модерн - це не надто яскраві відтінки коричневого, зеленого та сірого кольору.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

У сучасних підприємствах готельного господарства виділяють наступні функціональні групи приміщення [3]:

- приймально-вестибюльної група;
- приміщень житлової групи;
- приміщень харчування (ресторани, бари);
- приміщень побутового обслуговування і торгівлі;
- культурно-дозвілева група;
- фізкультурно-оздоровчі приміщення;
- адміністративна група;
- господарських та виробничо-побутових приміщення.

Усі вказані групи приміщень будуть взаємозалежними з врахуванням специфіки функціонального процесу бутік-готеля.

Фронт офіс (службу прийому і розміщення) є однією із найважливіших служб у підприємстві готельного господарства, адже саме із неї у споживача складається перше враження про готель.

Фронт-офіс працюватиме в цілодобовому режимі, з денною, вечірньою та нічними змінами, що дозволить забезпечити безперебійне обслуговування споживачів готельних послуг.

До служби фронт-офісу увійдуть наступні відділи:

- відділ бронювання;
- служби доставки багажу;
- відділ комутації;
- розрахунково-касовий відділ.

Бек-офіс бутік-готелю буде розташований за стійкою рецепції, що дозволить оптимізувати роботу служби прийому і розміщення підприємства готельного господарства.

Функціональними обов'язками працівників фронт офісу та бек офісу будуть: прийом заявок на бронювання, розподіл номерного фонду, розрахунок споживачів, інформаційна підтримка споживачів, вирішення технічних та організаційних питань.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

У функціональній організації бутік-готелю «Piano» приміщення вестибюльної групи будуть розташовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Ці приміщення є основними в організації готелю, адже формують перші візуальні враження споживачів про підприємство готельного господарства. Тому під час проектування готельного комплексу, плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню надано особливу увагу.

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у готелі, закладі ресторанного господарства або у споживачів, які користуються додатковими послугами бутік-готелю та буде розташований у вестибюлі біля входу. Облаштований широким полицями, під якими розташовуються секції-полиці для взуття, сумок,

портфелів, які здають споживачі. Гардероби у вестибюлях ресторанного закладу готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць. Гардероб, також оснащують дзеркалом, туалетним столиком телефоном, який підключений до внутрішньої мережі [10].

Туалетні кімнати розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля. Складаються з двох приміщень – умивальна кімната, санітарна кімната. У своєму складі санітарна зона повинна мати кабінки з біде. В санітарній кімнаті для чоловіків проектують місце для встановлення пісуарів. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки для взуття, автомат для чищення взуття, дзеркала тощо [10].

Камера схову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфів [10].

Кімната для охорони розташована непомітно для гостей. Кімната є прохідною, а для збереження зброї існує сейф.

Ліфти у відповідності до норми – 1 ліфт на 50 місць, інтервал очікування складає не більше 35 секунд. Вантажопідйомність – не менше 6 чоловік.

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008 [10,19]. Результати наведено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю
«Piano»**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	70
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Кімната чергового персоналу	8

Найменування приміщення	Площа, м ²
Службовий санітарно-технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	16
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Приміщення поштових	8
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	5
Медпункт	14
Санвузол загального користування	24
Разом, м²	217

Відповідно до таблиці 1.7, рекомендованою площею для проектування приймально-вестибюльної групи приміщень для бутік-готелю 5* буде 217 м.кв.

1.2.2. Житлова

Приміщення житлової групи у підприємствах готельного господарства включають: номери всіх типів та категорій; коридори; вітальні; холи; приміщення побутового обслуговування на поверхах.

У бутік-готелі 5* будуть представлені наступні категорії номерів: президентський апартамент, апартамент, люкс, студію, номер I категорії одномісний, номер I категорії двомісний.

Розрахунок номерів та їх площа наведені у таблиці 1.8 [10,19].

Таблиця 1.8

Склад на площа приміщень житлової групи готелю 5* «Piano» на 50 місць

у м. Одеса

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера						Кількість номерів ланої категорії. шт.	Кількість місць в готелі	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів. м ²	Площа перелпокою. м ²	Загальна площа номеру (min), м ²			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Президентський апартамент	3	2	70	10	8	88	1	2	88
2	Апартамент	3	2	50	8,7	6	64,7	1	2	64,7

Продовження таблиці 1.8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Люкс	2	2	40	6	4	50	1	2	50
4	Студіо	1	2	25	4	3	32	7	14	224
5	Номер I категорії	1	1	14	3	2	19	6	6	114
6	Номер I категорії	1	2	16	3	2	21	12	24	256
	Всього							28	50	796

Залежно від площі номерів визначається перелік обладнання та меблів якими необхідно облаштувати номери (див. додаток Д) [20,21].

Також до складу групи житлових приміщень належать коридори, холи, вітальні та приміщення поверхового обслуговування.

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.9) [10,19]. В бутік-готелі «Ріано» буде два житлові поверхи.

Таблиця 1.9

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Ріано»

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²
Хол	50*2=100
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12*2=24
Приміщення старшої покоївки	12*2=24
Комора для брудної білизни	6*2=12
Комора для прибирального інвентарю	4*2=8
Кімната побутового обслуговування	8*2=16
Санвузол персоналу	4*2=8
Приміщення для чищення взуття	6*2=12
Приміщення для зберігання візків покоївок	12*2=24
Разом, м²	228

Отже, відповідно до таблиці 1.9, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 228 м². Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі бутік-готелю.

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Побутове обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, що виникають під час їхнього проживання в готелі. У бутік-готелі «Ріано» набір послуг цілком відповідатиме стандартним запитам гостей.

Підприємства, що надають послуги, розміщуються в доступному місці (на першому поверсі). У вестибюлі, на поверхах, у номерах буде наявна інформація про те, як і де вони можуть одержати послуги, години роботи зручні для усіх гостей.

Приміщення побутового обслуговування спроектовано і розміщено безпосередньо при вестибюлі бутік-готелю. Усі приміщення побутового обслуговування і торгівлі розраховані за вимогами ДБН В.2.2-20:2008 і наведені в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів у готелю «Ріано»

№	Приміщення	S приміщень, м ²
1	Перукарня, салон вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педикюру	30
2	Каса квитків на транспорт	6
3	Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
4	Торгівельні кіоски та магазин	35
5	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
	Загальна площа	89

Отже, площа приміщень для побутового обслуговування споживачів у бутік-готелі «Ріано» складатиме 89 м².

При бутік-готелі, що проектується передбачені приміщення побутового обслуговування і торгівлі. Вони проектуватимуться відокремленими і розміщуватимуться на першому поверсі готелю, при вестибюлі. При торгових кіосках передбачатимуться підсобні приміщення 3,0 м².

Влаштування і планування торговельних залів відповідають таким вимогам:

- забезпечення ефективного використання площі торговельного залу під викладку товарів;
- забезпечення персоналу магазину умовами для здійснення контролю за ходом реалізації товарів і збереженням товарно-матеріальних цінностей;

- забезпечення недопущення виникнення перехресних і зустрічних потоків покупців у магазині;
- створення найкоротших шляхів руху товарів із приміщень для приймання і підготовки товарів до продажу в торговельний зал.

До структури бутік-готелі «Ріано» включені культурно-видовищні та дозвіллієві заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та дозвіллієвого призначення в складі готелю визначено з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів та звід вимог до відпочинку туристів і терміну їх перебування [10,19].

В бутік-готелі передбачена кімната для ділових переговорів на 10 осіб та конференц-зал на 40 осіб, що дозволить забезпечити вимоги бізнес-туристів. Крім того функціонуватиме універсальна зала, в якій зазвичай порватимуться уроки танців, облаштування зали дозволить її трансформувати у конференц-зал, зал для виставки, семінару або ж зал для концертної програми.

Площі приміщень культурно-видовищного та дозвіллієвого призначення, наведено згідно з вимогами ДБН В.2.2-16 в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Приміщення культурно-дозвіллієвого призначення готелю 5* на 50 місць у м. Одеса

№	Приміщення	S приміщень, м ²
1.	Конференц-зал	60
3.	Універсальні зали	60
4.	Кімната ля переговорів	20
	Всього	140

Отже, площа складу приміщень культурно-дозвіллієвого призначення складе 140 м² згідно з нормами ДБН, що максимально забезпечить комфортне проведення ділових та культурно-дозвіллієвих подій у бутік-готелі.

Конференц-зала та зала для нарад працюють з 8:00 до 22:00 щоденно або за вимогою. Зал універсальний з 8:00 до 22:00 без вихідних.

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на першому поверсі готелю, також там будуть спроектовані SPA-центр і басейн – на першому поверсі. Послуги оздоровлення та відпочинку в бутік-готелі «Ріано» надаватиме SPA-центр з масажним і косметологічним

кабінетами, кабінетом обгортання, банним комплексом, солярієм та тренажерним залом. Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» розрахунок приміщень наведено у табл.1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення
готелю «Ріано» у м. Одеса**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м²
Тренажерний зал	40
Кімната інструкторів	8
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	8
Роздягальня (чоловіча та жіноча)	24
Вбиральні	8
Господарська комора	4
SPA-центр, в т.ч.:	
Солярій	12
Сауна	20
Кабінет косметолога	14
Кабінет пілінгу та обгортання	18
Масажний кабінет	16
Підсобне приміщення	5
Басейн	136
Роздягальні з душовими і санвузлами	20
Господарська комора	4
Разом, м²	337

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при бутік-готелі становить 337м².

Режим роботи тренажерного зала та басейна з 07:00 до 24:00, SPA-центр функціонує з 08:00 до 22:00. Даний режим функціонування дозволить споживачам готельних послуг, не залежно від мети їх приїзду та зайнятості, скористатися послугами фізкультурно-оздоровчого призначення або відвідати SPA-центр.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

У готелі, що проектується, блок адміністративних приміщень буде розміщений на першому поверсі, поза основними потоками споживачів. Приміщення адміністрації матиме зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, приміщень житлової групи, ресторанного господарства. Основними видами таких приміщень є кабінети, контори, приміщення для нарад, зборів. Адміністративні приміщення будуть розташовані за коридорною системою з двобічним розміщенням.

Всі адміністративні приміщення поєднуються в групи за функціональними ознаками [10]:

- приміщення дирекції (кабінет директора, заст. директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторських приміщень інженерно-технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторських приміщень);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, прийомне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

Характеристика адміністративно групи приміщень [10]:

- кабінет директора призначений для роботи, експозицій, проведення нарад, відпочинку і неофіційних прийомів. Залежно від функціонального призначення у кабінеті директора виділяється зона праці, зона відпочинку, зона експозицій, зона проведення нарад.
- кабінет замісника директора має меншу площу, тому і меблі передбачаються менших розмірів і в меншій кількості: робочий стіл однотумбовий, стіл приставний, робоче крісло, секційна шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'які стільці.
- каса матиме броньовані двері, сигналізацію, оснащене спеціальною решіткою вікно, для видачі грошей.

- бухгалтерія- робочі зони працівників відділу, з окремим кабінетом головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, комп'ютерами та робочими місцями, межуватиме дверима з касою.
- планово-економічний відділ, з робочими зонами працівників відділу та кабінетом начальника відділу.
- інженерно-технічний відділ з кабінетом головного інженера.
- приміщення громадських організацій з робочими зонами.

До приміщень адміністрації належать [19] побутові приміщення персоналу готельного господарства - гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців готелю і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

Склад і площі адміністративних приміщень бутік-готелю, що проектується, розглянуто в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Склад і площа адміністративних приміщень готелю «Ріано»,
м. Одеса**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м²
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Відділ кадрів	12
Архів	12
Бухгалтерія	16
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	6
Разом, м²	96

Відповідно до таблиці 1.13, площа адміністративної групи приміщень складатиме 96 м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські приміщення – це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо. Для них визначений норматив площі 0,33-0,39 м² на одне ліжко-місце [10].

Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного господарства, а також необхідних ремонтних робіт.

До приміщень господарського і складського призначення належать приміщення:

- побутового обслуговування,
- матеріального-технічного забезпечення
- організації та проведення ремонтних робіт,
- інженерного устаткування,
- складські.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (див. табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Склад і площа господарських приміщень проектного

готелю 5*

№	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Вузол зв'язку	12
	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
2	Відділення чистої білизни	12
3	Відділення брудної білизни	6
4	Приміщення розбирання брудної білизни	6
5	Майстерня лагодження білизни	4
6	Служба прибирання території, у т.ч. склад прибирального інвентарю	10
7	Майстерні	40
8	Складські приміщення	80
9	Центральний диспетчерський пост	25
10	Служба прибирання території	12
Разом, м ²		213

Отже, рекомендована площа господарських приміщень бутік-готелю «Ріано» становитиме 213 м², що оптимально забезпечить безперебійну роботу господарських служб.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

В підприємства готельного господарства, що проектується буде встановлено систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей Property Management System. Це система управління готелем яка не тільки дозволить проводити своєчасне бронювання номера, максимально спростити процедуру оформлення споживача, з урахуванням його побажань, але і планувати завантаження готелю, вести статистику, надавати дані для формування бухгалтерської та управлінської звітності і т.д. [22,25]. Системи управління готелем призначена для того, щоб автоматизувати працю персоналу готелів і знизити витрати.

Технологічний цикл розміщення гостей готелю визначається як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення», що складається з технологічних циклів: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, додаткових послуг, нічного аудиту, організації виїзду і розрахунку після виїзду (див. рис.1.3).

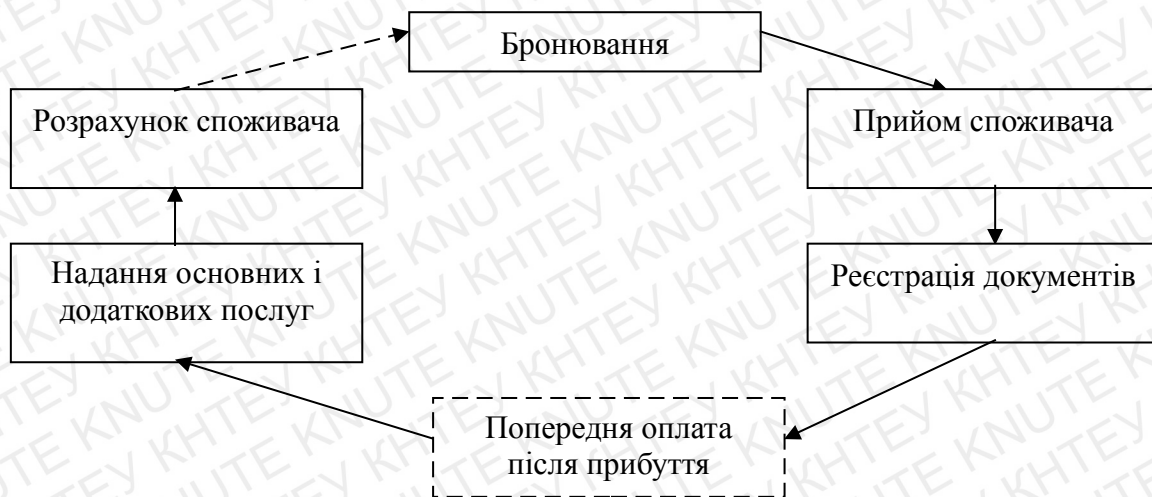


Рис.1.3. Технологічний цикл обслуговування споживачів готелю 5* «Ріано» у м. Одеса [3,24]

Для здійснення замкнутого технологічного циклу обслуговування гостей у бутік-готелю 5* «Ріано» передбачені наступні основні служби: бронювання; обслуговування; прийому і розміщення; експлуатації номерного фонду; безпеки.

Служба прийому та розміщення бутік-готелю 5* «Ріано» складається:

- черговий адміністратор;
- касир, що приймає оплату і виписує рахунок клієнтові;
- портье - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а так само за збір, підшивку і збереження інформації;
- телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміськими і міжнародними телефонними станціями, фіксує телефонні дзвінки з номерів, контролюючи їх оплату, і який надає послуги з побудки;
- агент з бронювання місць;
- Служба прийому у проектованому готелі буде представлена:
- Front Desk (стійка прийому і розміщення, стійка адміністратора, портье, Resception). На стійці прийому і розміщення працюють менеджери прийому і розміщення (портье), нічні аудитори. Стійка прийому і розміщення ділиться на три секції: секція реєстрації, секція касових операцій, секція інформації і пошти.
- Front Office. Контактна служба (фронт-офіс) організовує обслуговування клієнтів і відповідає за оплату готельних послуг. Через неї здійснюється зв'язок з будь-яким іншим відділом готелю. Основним інструментом служби прийому та розміщення є робота з інформацією, яка іде з двох каналів - до гостей і в адміністрацію. До туристів надходить інформація про склад номерного фонду, тарифи, види обслуговування.

Служба прийому та розміщення розташована в безпосередній близькості від входу в готель. Стійка реєстрації забезпечена різними інформаційними матеріалами і покажчиками.

Згідно з Правилами надання готельних послуг в Україні виконавець зобов'язаний забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і відбувають з нього. Тому робота служби прийому та розміщення має змінний характер.

Починаючи роботу, адміністратор має переглянути журнал із записами попередньої зміни. В журнал записується інформація про те, що відбулося за час зміну, про потреби гостей, що звернулися в службу в цей період часу, але

незадоволених з будь-яких причин. Перед початком роботи необхідно також переглянути інформацію про наявність вільних місць і заявки на поточні терміни. На підставі ряду документів адміністратор веде облік використання номерного фонду.

При прийомі гостя у бутік-готелі 5* «Ріано» порт'є повинен: перевірити всі умови попереднього бронювання; запропонувати клієнтові заповнити анкету; перевірити документи клієнта. До прибуття гостя служба прийому і розміщення отримує від служби бронювання оброблені заявки і складає карту руху номерного фонду, що допомагає вести облік вільних номерів у готелі. У більшості готелів облік вільних номерів проводиться автоматично з використанням спеціальних комп'ютерних програм. Відомості про наявність вільних місць у готелі і кількості проживаючих гостей служба прийому і розміщення чітко передає всім іншим службам готелю. У готелі будуть використовуватися електронні ключі.

Однією з основних обов'язків нічного порт'є у проектованому готелі буде обхід будівлі в цілях перевірки справності сигналізації та безпеки готелю. Під час обходу нічний порт'є забирає листи - замовлення сніданків в номер, які заповнюються споживачами та вивішуються за двері. У нічний час відбувається не менше трьох таких обходів. Час кожного заноситься в спеціальний журнал.

Після того як зібрані всі аркуші - замовлення сніданків в номер, нічний порт'є вводить в журнал інформацію про вид сніданків, їх вартості та кількості для кожного номера. До 6:00 ранку нічний порт'є повинен підготувати до транспортування сніданки у вакуумних підносах до дверей номерів. До 7:00 здійснюється перезмінка, нічний порт'є надає свій рапорт [3].

1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accomodation). Виселення (Check-Out)

Розміщення споживачів в готелі, який проектується в м. Одеса, планується в номерах президентський апартамент, апартамент, люкс, студію, стандарт (одно- та двомісних).

Основні вимоги щодо користування готелем, що здійснює діяльність на території України у сфері надання послуг розміщення споживачам, і регулюють відносини між споживачами (фізичними особами, які проживають у готелях або мають намір скористатися готельними послугами) та готелем прописано у Правилах користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг [3,24,25].

Розміщення споживачів складається із зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Можливі два види зустрічі в готелі, який проектується: в аеропорту або на вокзалі (послуга трансферу), а також перед входом до готелю.

Зустріч в аеропорту (на вокзалі) дозволяє до прибуття в готель познайомитися з гостем, скласти або скорегувати програму обслуговування, розповісти про готель і послуги, що надаються. Про таку зустріч домовляються при бронюванні. У готелі гостей зустрічає швейцар, що вітає їх біля входу. У готелі автоматизована система і процес реєстрації проходить дуже швидко.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші ні. Поселення в готель клієнтів по броні займає кілька хвилин. При попередньому замовленні дані про клієнта уже відомі із заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку. Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, іноді до 5 хв. У даному випадку адміністратор враховує характер розміщення, необхідного гостю.

При розміщенні потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни проживання, порядок оплати. Готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу

організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Анкета-документ, що дає право на заняття номера або місця в номері, тобто надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для касира і порт'є або чергового по поверху і в картотеку для контролю виїзду)[3].

Неправильно заповнена реєстраційна картка (анкета) проживаючого робить неможливим повернення забутої в номері речі гостя. Крім того, правильно заповнена адреса гарантує одержання оплати, навіть якщо гість виїхав, не заплативши за надані послуги. Помилкова дата від'їзду в анкеті приводить до того, що номер може простояти непроданим добу, якщо гість виїжджає раніше. А у випадку, коли споживач планував залишитися довше, номер може бути проданий ще раз. Неправильно записаний номер кредитної картки може призвести до несплати послуг, якщо гість виїхав, не заплативши готівкою.

Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера. Після того, як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату та час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення. Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори. Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя)-документ на право входу в готель і одержання ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити такі дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання [25].

У готелі використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок готелю). У готелі як безготівковий розрахунок приймаються кредитні картки. Ними розплачуються індивідуальні туристи. У заявці на бронь вказується номер кредитної картки,

назва платіжної системи і термін дії картки. Для розрахунків за допомогою пластикових карток у готелі передбачено спеціальне обладнання: електронний термінал.

У бутік-готелі електронні ключі, що одночасно є і платіжним засобом у всіх торговельних точках готелю. Передбачено відділ по роботі зі споживачами. В обов'язки працівників входить:

1. Спілкування зі споживачами. Робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей. Надання гостям повної інформації про готелі і послуги. Надання інформації про скарги і пропозиції гостей Front office Manager.
2. Ведення бази даних по клієнтах і їх побажанням, в тому числі бази даних по VIP клієнтам і їх побажанням. Внесення інформації про гостей у систему управління готелем і постійне її оновлення.
3. Зустріч гостей в холі. Організація екскурсій по готелю.
4. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей.
5. Комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення і обслуговування.
6. Координація роботи служб прийому і розміщення гостей. Дотримання стандартів зовнішнього вигляду, прийнятих в готелі.

1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

Спілкування – взаємодія двох або більше людей, спрямована на узгодження і об'єднання зусиль з метою налагодження взаємин та досягнення загального результату. Споживачі не завжди можуть сказати, що їм щось не сподобалось, або вони хотіли б щось змінити, тому у готелі має бути людина, яка могла б приділяти всю свою увагу для вирішення питань чи проблем, які виникають у гостей. Саме ця людина виконуватиме функції guest relation у бутік-готелі «Piano»

Guest Relation - це співробітник, який працює з усіма гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання і т.п. Обов'язкове володіння кількома іноземними мовами.

До основних обов'язків відноситься [3,24]:

- комунікація з гостями;
- робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей;
- ведення бази даних по клієнтам і їхнім побажанням;
- ведення бази даних по VIP клієнтам і їхнім побажанням;
- зустріч гостей в лобі;
- надання гостям повної інформації про готелі і послуги;
- організація екскурсій по готелю;
- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- внесення інформації про гостя у систему управління готелем і постійне її оновлення;
- складання гостьових листів;
- комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення та обслуговування;
- надання інформації про скарги і пропозиції гостей Front office Manager;
- координація роботи служб прийому і розміщення гостей;
- перевірка гостьових номерів перед заїздом;
- підтримка стандартів у готелі;
- підпорядкування правилам, встановленим корпоративним кодексом готелю;
- дотримання стандартів зовнішнього вигляду, прийнятих в готелі.

Робоче місце знаходитиметься на першому поверсі та буде обладнане робочою технікою, яка стоятиме на столику.

Харчування надаватиметься в ресторані готельного комплексу після того, як основна кількість споживачів вже пообідали/повечеряли. У розпорядженні буде 30 хвилин на прийом їжі.

Робочий день розбитий на кілька частин, їх встановлює адміністрація бутук-готелю, це з 9.00-10.00 до 13.00-14.00 та з 17.00-18.00 до 22.00.

У проєктованому готелі передбачено наявність послуг "Room service" та "Mini-Bar". Room service - обслуговування в номерах, для чого створюється

спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з приймання замовлень для подання сніданку чи страв протягом дня [27].

Диспетчер, який приймає замовлення по телефону, повинен буде володіти декількома іноземними мовами. У номерах серед інформації про всі послуги, які надаватиме мешканцям бутік-готель, також міститиметься інформація про послуги з обслуговування в номерах. Вся інформація викладатиметься у вигляді одного листа з друкованою інформацією з обох боків.

Обслуговування у номері здійснюватиметься з 7.00 до 24.00. Меню страв та асортимент алкогольних напоїв буде надруковано на аркушах-вкладишах до папки "Обслуговування у кімнаті" двома мовами. Обслуговування споживачів у номерах готелю здійснюватиметься офіціантами. Здебільшого для обслуговування в номерах будуть використовувати матеріально-технічну базу барів.

Організація обслуговування у номері вимагатиме від працівників проєтованого підприємства готельного господарства специфічної підготовки и складатиметься з наступних етапів [27]:

- приймання замовлення на обслуговування;
- передання замовлення на виробництво;
- організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення;
- отримання готової до споживання продукції із виробництва;
- транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера;
- дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника;
- вибір місця, зручне для споживання їжі та його сервірування;
- дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника;
- дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері.

Всі замовлення на обслуговування в номерах черговий офіціант реєструватиме у спеціальній книзі (журналі) обліку. Запис здійснюватиметься в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв и напоїв, особливості приготування.

Із приміщення служби "Room service" офіціант передаватиме замовлення на виробництво ресторану безпосередно виробничому персоналу.

З питань комерційної торгівлі у номерах бутік-готелю будуть розміщені міні-бари. В інформаційному куточку кожної кімнати, де буде міні-бар, знаходитиметься аркуш з інформацією про асортимент бару, вартість та кількість продовольчих товарів. Вся інформація буде подана двома мовами: українською та англійською. У ньому будуть зазначені реквізити готелю, поверх, кімната, підпис директора і печатка бутік-готелю. Споживачеві, у разі користування продукцією, пропонуватиметься записати своє прізвище і позначити навпроти кожного найменування товару кількість спожитих товарів та поставити свій підпис. Працівник служби "Room service" слідкуватиме за асортиментом міні-бару. З цією метою один раз на добу він перевірятиме наявність та цілісність напоїв та товарів. У кожному номері буде бланк міні-бару. Якщо якоїсь пляшки в даному міні-барі не буде, то працівник зазначе це у формулярі, з яким споживач буде ознайомлений і поповнить міні-бар. Наступного дня споживача просять підписати чек, залишають йому копію, а оригінал передають до розрахункової служби.

Отже, guest relation – це особа, в обов'язки якої входить спілкування з гостями та вирішення їх проблем, працюватиме поруч з рецепцією. Room service – це служба департаменту F&B, яка займатиметься поповненням міні-барів та організацією доставки замовлень у номери.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

Обслуговування гостей пов'язане з експлуатацією устаткування і приміщень, що вимагає догляду за ними (прибирання і чищення). У перекладі з англійської clean out - прибирання, чищення; cleaning - чищення.

Проектування бутік-готелю передбачає урахування особливостей його функціонування та експлуатації. Тому, необхідно врахувати, що клінінгові

операції у готелі є необхідною складовою проекту і визначається комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

У клінінговий комплекс включено не тільки миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, але і догляд за кімнатними рослинами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо.

Розрізняють такі види прибирання [3]:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;
- генеральне прибирання приміщень.

При проведенні клінінгових операцій працівники готелю повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами:

- для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів;
- для чищення килимів та килимових покриттів;
- для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток;
- для миття дерев'яних підлог і лінолеуму;
- для чищення мідних, латунних, бронзових виробів;
- для миття скла;
- для миття санвузлів;
- для видалення пилу пилососами або шлангами централізованої системи пиловидалення.

Для якісної роботи фахівці клінінгу користуються телескопічними швабрами-свепами, обладнаними мопами з мікрофібри, зручними утримувачами і місткими збиральними візками, що дають змогу проводити прибирання з максимальним ефектом без втрат часу. Чищення різноманітних поверхонь здійснюється за допомогою професійних хімічних засобів (див.табл. 1.15).

Таблиця 1.15

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Однодискові підлогонатирачі MS FAST & DUAL SPEED	Для догляду та полірування як необроблених, так і вощених підлог, надає поверхням ідеальний блиск.	2
2.	пилосос MAXIM 15-25	Поставляється з професійним комплектом насадок і фільтрів для прибирання підлоги, кутів і тріщин, важкодоступних місць	5
3.	Biemmedue WET 350 EL	Електрична підлогомиюча машина з дисковою щіткою	2
4.	3950 CR	Візок для покоївки	7
Інвентар			
5.	Серветки з мікрофібри Pongal	Для чищення і догляду за меблями, кахлем, сантехнікою. Сухі ганчірки використовуються для видалення пилу. Злегка вологі — для очищення різних поверхонь із пластику, скла, плитки, дерева, хрому.	20 шт.
6.	Vikan	Набір для миття вікон	8
7.	Lysoform	Комплект для підмітання	8
Мийні засоби			
8.	PLURAL PLUS	Висококонцентрований миючий засіб для скла та інших поверхонь: вікон, дзеркал, плитки, пластика, обробленого дерева, ламінованих і шпонованих, плівкових покриттів, хромованої сталі, вітрин, прилавоків, побутових електроприладів тощо.	5л
9.	EDELWEISS IGIENIC	Універсальний дезінфікуючий засіб для миття ванної і туалету	5л

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
10.	WC REIN	Миючий засіб для унітазів і пісуарів	5л
11.	FRESCO	Професійний миючий засіб для щоденного догляду за полірованими і мармуровими підлогами.	5л

Проте, не зважаючи на укомплектований професійний штат служби експлуатації номерного фонду, до співпраці butik-готель в м. Одеса запросить компанію «Євроуборка». В місті Одеса є біля 25 клінінгових компаній, але тільки дві співпрацюють з готелями. Для генерального прибирання готелю буде запрошено професійну клінінгову компанію 4 рази на рік.

1.4.5. Велнес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

У проектованому butik-готелі «Piano», усі споживачі матимуть змогу скористатися послугами тренажерного залу, SPA -центром та басейном. У тренажерній залі butik-готелю буде встановлене професійне високотехнологічне кардіо-обладнання та силові тренажери, бігові доріжки, велотренажери та еліптичні тренажери, а також килимки для вправ з розтягування та пресу (див.табл. 1.16). Тренажерні зали будуть відкриті з 7:00 до 24:00.

Таблиця 1.16

Обладнання тренажерного зала у готелі «Piano»

Обладнання	Торгова марка	Кількість, шт.
Верхня тяга	Pulsefitness 306	1
Тренажер для м'язів грудей	Pulsefitness 316	1
Жим горизонтальний	Pulsefitness 309	1
Тренажер для привідних-відвідних м'язів стегна	Pulsefitness 503	1
Тренажер для м'язів черевного преса / розгин. спини	Pulsefitness 604	2
Функціональний тренажер блокова тросова тяга	SportsArt S972	1
Жим горизонтальний	Pulsefitness 307	1
Жим вгору	Pulsefitness 302	1
Машина Сміта з противагою	InterAtletikGym BT217	1
Тренажер для м'язів стегна	InterAtletikGym ST218	1
Лава для жиму універсальна	InterAtletikGym BT314	2
Лава для преса регульована	InterAtletikGym BT311	2
Лава для машини Сміта регульована	InterAtletikGym BT318	1
Стійка бруси-прес	NRG N209.1	1
Тренажер для преса	AB Coaster PS500	1
Бігова доріжка	Fitex IMT7730	2

Продовження таблиці 1.16

Обладнання	Торгова марка	Кількість,
------------	---------------	------------

		шт.
Вертикальний велотренажер	SportsArt C535U	2
Орбитрек	Fitex ECE5	1
Гантель розбірна	InterAtletika 23,82 кг ST530.25	2
Набір гантелей	Reebok RAWT-11156 - 1- 3 кг	2
Комплект штанг	Eleiko 3002319 Sport Training Set - 185 кг	2

SPA-центр в підприємстві готельного господарства, що проектується матиме великий спектр послуг, такі як: басейн, фінська сауна, баня з усіма процедурами (грязьова баня, медово-сольовий скраб, ванночки для ніг та ін.), масажний кабінет (пілінг-масаж медово-сольовий, медово-кавовий та ін., масажні процедури голови, спини, рук та ніг, антицелюлітний масаж, лімфодренажний).

Wellness — це система [оздоровлення](#), що дозволяє досягти емоційної і фізичної рівноваги, помірно і комфортно фізичне [навантаження](#), здорове [харчування](#), комплексний догляд за [шкірою](#), хороший [відпочинок](#), [оптимізм](#) і позитивне [мислення](#). Головні завдання wellness - запобігання та профілактика хвороб, а також ознак старіння, як зовнішніх, так і внутрішніх.

Бутік-готель «Ріано» дотримуватиметься концепції wellness та матиме усі ресурси для підтримки здорового способу життя, збалансованого харчування та зайняття спортом. Щодо основних послуг, які відносяться до wellness: ручні і апаратні техніки масажу, різноманітні програми по догляду за обличчям, тілом та волоссям, правильне харчування, музичні програми, фіто-коктейлі, ароматерапію. Спа-центр, басейн та тренажерний зал будуть розташовані на першому поверсі та матимуть окремий вхід для того, щоб їх могли відвідати не тільки проживаючі, але й також гості міста.

1.4.6. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

Для організації івент-сервісу у бутік-готелі 5* було створено відділ, який очолюватиме менеджер з організації святкових подій та конференцій.

Відділом івент-сервісу були розроблені туристичні маршрути для гостей готелю (див. додаток Ж).

Окрім екскурсійних турів у бутік-готелі функціонує конференц-сервіс, який дасть змогу стабілізувати завантаження номерного фонду в підприємстві готельного господарства, що проектується у міжсезоння.

Орієнтовний перелік комплексу конференц-послуг:

- оренда конференц-залу;
- організація інтерактивних ділових заходів;
- організація кави-брейк, бізнес-ланчів;
- оренда додаткового обладнання;
- трансфер, паркування автомобілів;
- послуги секретаря та перекладача.

Для споживачів, які вирішать урізноманітнити свої дні, на постійній безоплатній основі, але за попереднім записом, у бутік-готелі «Piano» будуть проводитися заняття танців різних спрямувань.

1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&D))

Згідно прийнятого концептуального рішення бутік-готелі «Piano» 5* на 50 місць у м. Одеса, для надання послуг харчування передбачаються такі заклади ресторанного господарства: ресторан вищого класу французької кухні «Mon» на 50 місць та лобі-бар на 20 місць. Також у готелі буде передбачена їдальня для персоналу на 10 місць.

Ресторан французької кухні «Mon» буде працювати з 7:30 до 23:00. З 7.30 до 10.30 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбуватиметься за спеціальним меню сніданків (див. дод. З), а з 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв та барна карта (див. дод. К). У вестибюлі бутік-готелі «Piano» буде розташовано лобі-бар, заклад працюватиме цілодобово, меню лоббі-бару наведено у додатку Л. Їдальня для персоналу буде розташовано на першому поверсі, харчування персоналу відбуватиметься за типом комплексне меню (див. дод. М). Форма обслуговування – самообслуговування.

Організація сервісно-виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при бутік-готелі 5* «Ріано» складається з наступних стадій [28]: визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу, розробка виробничої програми, формування запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; виробництво готової кулінарної продукції, організація споживання ресторанного продукту.

Структуризацію сервісно-виробничого процесу закладів ресторанного господарства при бутік-готелі 5* «Ріано» представлено у вигляді схеми на (рис. 1.5).



Рис. 1.5. Структура сервісно-виробничого процесу закладів ресторанного господарства при готелі 5* «Ріано» в м. Одеса

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми на рис. 1.6. При визначенні структури груп приміщень у підрозділах закладу враховуємо сучасні вимоги до проектування всіх груп приміщень

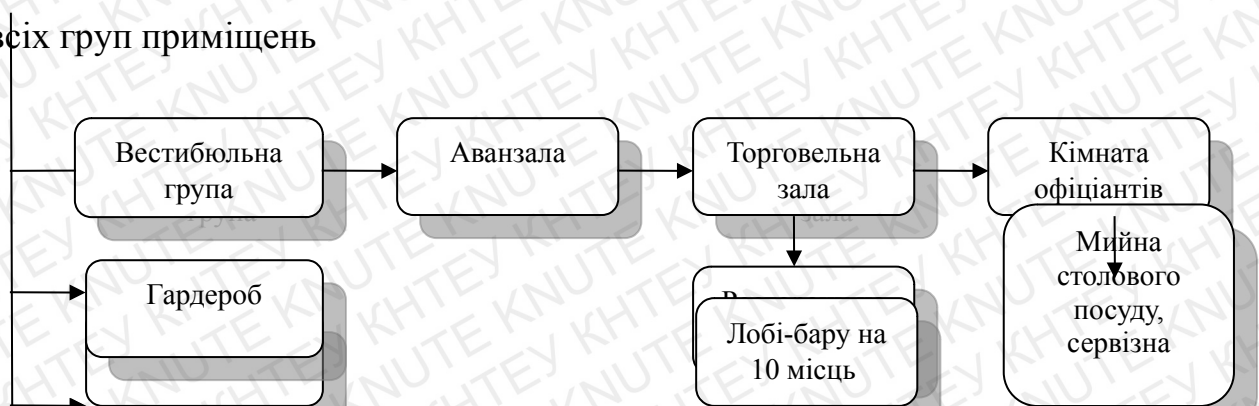




Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства при готелі 5* «Ріано» в м. Одеса

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»[29] визначаємо склад та мінімальну площу приміщень (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Площі приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при готелі 5* «Ріано» в м. Одеса

Приміщення	Площа, м ²		
	Ресторан	Лобі-бар	Їдальня для персоналу
Вестибюль	$S=0,3 \cdot 50=15$		
Гардероб	$S= 8 \text{ м}^2$		
Санвузли	$S=12+12=24 \text{ м}^2$		
Аванзал	$S= 18 \text{ м}^2$		
Торговельна зала	$S=2,0 \cdot 50 =100 \text{ м}^2$	$S=2,0 \cdot 20 =40 \text{ м}^2$	$S=2,0 \cdot 12 =24 \text{ м}^2$

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [28]: нумерація формул перевірити

$$\eta = \frac{60}{\tau} \quad (1.1)$$

де, η – оборотність місця, разів/год;

τ – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснюється за формулою (1.9) [28]:

$$n = m \times \eta \times k \quad (1.2)$$

де, n – кількість відвідувачів за годину, осіб;

m – кількість місць у залі, місць;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Для визначення денної кількості споживачів ресторану французької кухні «Моп» при бутік-готелі 5* «Ріано» розробляємо динаміку завантаженості зали ресторану на 50 місць.

Таблиця 1.18

**Прогнозована добова динаміка завантаження ресторану
французької кухні «Моп» 50 місць**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
07:00 – 11:00	Сніданок (шведський стіл)			40
12:00 – 13:00	30	2	0,1	10
13:00 – 14:00	40	1,5	0,1	8
14:00 – 15:00	40	1,5	0,1	8
15:00 – 16:00	40	1,5	0,2	15
16:00 – 17:00	40	1,5	0,2	15
17:00 – 18:00	40	1,5	0,2	15
18:00 – 19:00	60	1	0,4	20
19:00 – 20:00	60	1,0	1	50
20:00 – 21:00	60	1	0,4	20
21:00 – 22:00	40	1,5	0,2	15
22:00 – 23:00	40	1,5	0,2	15
Усього за день:			Відвідувачі ресторану	190
Денна оборотність місця, рази				3,8

*кількість споживачів, обслуговуваних на шведській лінії розраховували, враховуючи середній рівень завантаження готелю 80% (сніданок включений до вартості проживання)

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного закладу ресторанного господарства при готелі становить 252.

Оборотність місця в ресторані – 3,5 особи на місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

У таблиці 1.19 розраховано динаміку завантаження лобі-бару на 20 місця при бутік-готелі 5* «Ріано».

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості лобі-бару на 20 місця

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
08:00-10:00	30	2	0,1	4
10:00-12:00	30	2	0,1	4
12:00-14:00	30	2	0,2	8
14:00-16:00	30	2	0,2	8
16:00-18:00	40	1,5	0,3	9
18:00-20:00	60	1	0,6	12
20:00-22:00	60	1	1	20
22:00-00:00	90	0,7	0,9	13
00:00-02:00	60	1	0,6	12
02:00-04:00	40	1,5	0,2	6
04:00-06:00	60	1	0,6	12
06:00-08:00	60	1	0,2	4
Загальна кількість відвідувачів за день				112
Денна оборотність місця, рази				5,6

Загальна кількість гостей лоббі-бару за день становить 112 осіб, отже денна оборотність місця – 5,6 разів.

Після визначення денної кількості споживачів в закладі ресторанного господарства при бутік-готелі 5* «Ріано», визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізуватимуться в ресторані протягом робочого дня.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок здійснюють за формулою [28]:

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (1.3)$$

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

Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у закладі ресторанного господарства, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиць 1.20.

Таблиця 1.20

Прогнозована кількість страв у закладах ресторанного господарства при готелі 5*

Група страв	Ресторан		Лоббі-бар	
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	361	1,2	134
Гарячі закуски	0,3	57		
Супи	0,18	34		
Основні страви	1,2	228		
Десерти	0,4	76	0,4	45
Борошняні та кондитерські вироби	0,4	76		
Гарячі напої:				
Кава	0,2	38	0,3	34
Чай	0,1	19	0,2	22
Холодні напої:				
Власного виробництва	0,1	19	0,1	11
Води та сік	0,1	19	0,1	11
Фреш	0,05	10	0,1	11
Алкогольні напої:				
Вино	0,2	38		
Горілка	0,02	4	0,05	6
Лікери	0,03	6	0,05	6
Віскі	0,05	10	0,05	6
Текіла	0,03	6	0,05	6
Алкогольні коктейлі			0,2	22

У додатку П, представлено розрахунок загальної кількості страв і напоїв для шведської лінії, на основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблюємо денну виробничу програму ресторану та лобі бару (див. дод. Р, С.).

Сировине забезпечення виробничої програми

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.3) [28]:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.3)$$

де, n – кількість порцій (виробів), шт.;

g_p – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі денних виробничих програм, розраховуємо необхідну добову потребу закладів ресторанного господарства при бутік-готелі у сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами

(див. дод. Т)

Підбір устаткування виробничих цехів

Підбір устаткування робимо спираючись на наступні фактори: устаткування відповідає технологічним потребам і сучасному рівню техніки; продуктивність, зручність і безпечність експлуатації та обслуговування устаткування; високопродуктивність, мінімальна енергоємність та малогабаритність.

Підбір та характеристику устаткування доготівельного, гарячого та холодного цехів наведено у таблицях 1.21-1.23.

Таблиця 1.21

Підбір устаткування доготівельного цеху

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа,м²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	CO-12/6H	3	1200	600	2,16
Стіл з мийною ванною	BMC-1260/630	2	1200	600	1,44
Мийна ванна	BB2/553-12H	1	1200	600	0,72
Ваги електронні	EW 30	2	285	310	—
Стелаж	SC-135	1	1300	500	0,65
Холодильна шафа	R04P6VRE	2	703	620	0,86
Машина кухонна універсальна	FT30-955	1	550	350	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	Ø400		0,2
Корисна площа цеху					6,17

Відповідно до вказаних особливостей та на основі площі підібрано устаткування розраховано площу цеху за формулою 1.7 [28]:

$$S = S_{\text{заг}}/k \quad (1.7)$$

де $S_{\text{заг}}$ - площа, що її займає технологічне і нейтральне обладнання, м²;

k - коефіцієнт використання площі приміщення.

Площа доготівельного цеху склала: $S = 6,17 / 0,35 = 17 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.22

Підбір устаткування гарячого цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	ширина	
Виробничий стіл з	BMC –	1	1000	800	0,8

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			Довжина	ширина	
мийною ванною	1260/630				
Стіл виробничий	C-2	2	1200	800	1,92
Плита електрична	KCEV800	2	900	900	1,62
Пароконвектомат	AOS202ECA1	1	1,24	1,03	1,27
Шафа холодильна	RSO6P41F	1	680	1020	0,69
Електрокип'ятильник	HENDI 209905	1	520	500	-
Полички настінні	ПК2	2	700	250	—
Фритюрниця	FL 4	1	190	440	-
Мікрохвильова піч	MC-1450	1	510	450	-
Стелаж	СК-8/6	1	1000	600	0,6
Блендер	Hamilton beach HBH450-CE	1	165	229	-
Кухонний процесор	Robot Coupe R201/E2	1	415	280	-
Ваги електронні	Minor1	2	240	340	
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	Ø400		0,2
Площа, яку займає устаткування, м²					7,64

Площа гарячого цеху складала: $S = 7,64 / 0,35 = 22 \text{ м}^2$

Таблиця 1.23

Підбір устаткування холодного цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	BMC – 1260/630	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий	C-2	2	1200	800	1,92
Стелаж	СТ-1	1	1200	600	0,72
Полички настінні	ПК2	2	700	250	—
Шафа холодильна	RSO6P41F	1	680	1020	0,69

Продовження таблиці 1.23

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа морозильна	T500S	1	700	950	0,66
Блендер	Hamilton beach HBN450-CE	1	165	229	-
Ваги порційні	Minor1	2	240	340	-
Овочерізка	Model 168409	1	350	420	-
Слайсер	H 275	1	620	440	—
Соковижималка	HUROM HG 2G	1	280	190	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	Ø400		0,2
Площа, яку займає устаткування, м ²					5,29

Площа холодного цеху складала: $S = 5,29 / 0,35 = 15 \text{ м}^2$

Склад та площа [28,29]: виробничих, складських, адміністративно-побутові приміщень, проєктовани закладів ресторанного господарства при прибуті-готелі 5* «Piano» на 50 місць наведено у табл. 1.24.

Таблиця 1.24

Експлікація приміщень ЗРГ при готелі 5* «Piano»

№	Найменування приміщень	Площа, м ²
Виробничі приміщення		
1	Холодний цех	15
2	Доготівельний цех	17
3	Гарячий цех	22
4	Приміщення завідуючого виробництва	4
5	Мийна кухонного посуду	5
6	Мийна столового посуду та сервізна	8
7	Роздаткова	6
Складські приміщення		
8	Приміщення охолоджувальних камер	12
9	Комора вино-горілчаних продуктів	5
10	Комора сухих продуктів	5
11	Комора та мийна тари	5
12	Білизняна та інвентарна	6
13	Завантажувальна	6
Адміністративно-побутові приміщення		
14	Контора	6
15	Приміщення для офіціантів та адміністратору	8
16	Гардероб жіночий з душовими кабінами	8
17	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	8
18	Санвузли для персоналу	6
19	Приміщення для музикантів	6
20	Приміщення комірника	6
Разом		164

Сервіс

Високий рівень обслуговування – невід’ємна частина успішного функціонування будь-якого готелю. Він забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб підприємства готельного господарства, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи щодо вдосконалення форм і методів обслуговування, вивчення та впровадження передового досвіду, нової техніки і технології, розширення асортименту та поліпшення якості послуг, що надаються.

У табл. 1.25 наведено організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі з урахуванням вимог ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004.

Таблиця 1.25

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства
при готелі 5* «Piano»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуг.	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санітарний вузол - аванзала	- гардеробна стійка - журнальні столики - м'які меблі	- гардеробник - пакувальник - відвідувач - адміністратор
Роздавальні	Надання послуг харчування	- торгівельні зала	- роздавальна лінія	- офіціанти - споживачі
Споживання	Споживання продукції та послуг	- торгівельні зала	- торгові меблі - устаткування	- офіціанти - споживачі
Забезпечення процесу обслуговув.	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів	- торгівельні зала - мийна столового посуду	- столи для використаного посуду, - ванни для миття посуду - посудомийна машина - шафи для зберігання посуду	- працівники торгівельної зали - споживачі - мийник посуду
Дозвілля	Надання послуг з організації весільних бенкетів	- торгівельна зала - вестибюль - аванзал	- дивани, столи, стільці - технологічне устаткування	- адміністратор - офіціанти - споживачі

Первинного обслуг.	Надання попередніх послуг	- автопаркування - камера схову - аванзала - вестибюль	-стійка адміністратора - гардеробна стійка - сейф - санітарні прилади	- адміністратор - швейцар -прибиральник - хостес
Обслуговування офіціантами				
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торгівельна зала - бенкетна зала - бар	- меблі та обладнання торгівельного залу - столовий посуд - столові набори - столова білизна - елементи інтер'єру - декорація бенкетів	- адміністратор - менеджер - хостес - офіціанти - відвідувачі - інші
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торгівельна зала - роздавальна - приміщення для персоналу	- торгівельно- технологічне устаткування	- спеціалісти відповідного спрямування - споживачі

У проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.4) [28]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_I} \quad (1.4)$$

де

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N_I – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

P – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф. ресторану}} = 50/10 = 5$$

Для закладів ресторанного господарства при при бутік-готелі 5* «Ріано» необхідна кількість офіціантів у зміну складає 10 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.26.

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		4
Офіціант	3-5	10
Бармен		4
Сомельє		2
Прибиральниця залу		2

Кількість підсобних столів та сервантів у ресторанах з обслуговуванням офіціантами наближається до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюємо біля стін. Серванти розміщуємо біля стін.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

У відповідності з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» зводимо площі бутік-готелю 5* «Ріано» у м. Одеса (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Загальна площа приміщень готелю 5* «Ріано»

№	Приміщення	Площа, м ²
1.	Приймально-вестибюльна група	217
2.	Приміщення поверхового обслуговування номерів	228
3.	Житлова група	796
4.	Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	89
5.	Приміщення культурно-дозвіллекого призначення	140
6.	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	337
7.	Група адміністративних приміщень	96
8.	Група господарських приміщень	213
9.	Група приміщень закладів ресторанного господарства	393
	Загальна площа	2510

Загальна площа будівлі бутік-готелю 5* «Ріано» з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою [10]:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} \cdot (1,15 \div 1,25) \quad (2.1)$$

$$S_{\text{роб}} = 2510 \cdot 1,22 = 3062 \text{ м}^2$$

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа бутік-готелю [10]:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K_2 \quad (2.2)$$

$$S_{\text{заг}} = 3062 \cdot 1,05 = 3215 \text{ м}^2$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$.

Загальна площа бутік-готелю 5* «Ріано» у м. Одеса становить 3313 м².

Бутік-готелю 5* «Ріано» - окремо стояча будівля, за конфігурацією прямокутної форми. Конструктивна схема будівлі - безкаркасна. Основні несучі елементи конструктивної схеми - зовнішні стіни, залізобетонні колони. Перед головним входом запроектовано майданчик для відпочинку відвідувачів.

2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Бутік-готель 5* на 50 місць «Piano» буде запроектовано у місті Одеса Приморському районі, по вул. Генуезька 3А.

Будівля бутік-готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – модерн. Будівля має чотири поверхи, перший та другий поверх призначено для громадських функцій, на третьому та четвертому розміщуються житлові приміщення.

Згідно з прийнятим рішенням площа бутік-готелю складатиме 3313м².

Проектований об'єкт будівництва – бутік-готель 5* «Piano» на 50 місць та 4 поверхи. Ділянка під будівництво розташована в Приморському районі м. Одеса, за адресою вул. Генуезька 3А. До Головної Алеї Аркадії – 0,5 м, до центрального залізничного вокзалу м. Одеси – 3 км, а до автовокзалу – 4 км.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм.

Район здебільшого забудований 1-5 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою [10]:

$$S_d = n_3 * N, \quad (2.3)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²;

N – кількість місць у готелі.

$n_3 = 55 \text{ м}^2$; $N = 50$ місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_d = 55 * 50 = 2750 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в східному напрямку

Тип ґрунтів – глинястий.

Глибина промерзання ґрунту – до 0,75 м.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: під забудову площею $S_{\text{заг}} = 3313 \text{ м}^2$, майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $= 50 * 0,2 = 10 \text{ м}^2$, майданчики для стоянки легкових автомобілів відвідувачів готелю площею $= 50 * 25 * 25 / 100 = 313 \text{ м}^2$ на 13 місць також буде спроектовано розворотний майданчик 24 м^2 , буде облаштовано зелену захисну смугу шириною 8 м, розвантажувальний майданчик загальною площею 190 м^2 ,

а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від готелю площею 30 м². Площа озеленення визначається за формулою [10]:

$$S_{oz} = S_d * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 2750 * 0,55 = 1512 \text{ м}^2$$

2.3 Характеристика будівлі

Заклад, що проектується це будівля, яка є:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – середньоповерхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Проектована будівля відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Характеристика окремих конструктивних елементів споруди наводиться у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю

«Piano»

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
<i>I. Підземна частина будівлі</i>		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний
		Глибина закладання – 2,5м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
		Колони –стаканного типу
		Глибина закладання – 2,5 м

1	2	3
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
<i>II. Надземна частина будівлі</i>		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 510 мм
		Стіни внутрішні – перегородки
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон М-400
		Розміри перерізу – 400мм х400мм
		Крок сітки колон - 6000*6000
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон;
		Форма перерізу – тавровий.
5	Перекриття	Тип – збірне
		Матеріал – залізобетон
		Висота – 300 мм
6	Покрівля	Тип – горища
		Форма – плоска
		Структура:
		- гідроізоляція – рулона гідролізація
		- утеплювач – пінопласт
		- пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці
7	Сходи, ліфтові, шахти	- цементно-піщана армована стяжка
		- керамзитова розуклонка
		- плита перекриття
		Тип – двомаршеві
		Ширина сходового маршу – 1200 мм
		Довжина сходового маршу – 3900 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
8	Вікна	Тип, марка, розмір кабіни пасажирського ліфту: CLD-1, Otis-200, 980x1200x2100 мм. Вантажно-пасажирський: ISO-PM 1000, (ширина, глибина) 1200x2200x2100мм
		Тип шахти – монолітний
9	Двері	Тип віконних блоків – двокамерний склопакет (скло)
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри - 1000мм ² 1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 900 мм
		Призначення – внутрішні,
		Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000 мм * 800 мм,
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – сталь;

У бутік-готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Передбачено резерв одно- та двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю.

2.4 Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №4 по вул. Генуезька 14А.

Мережа водопостачання – міський водогін діаметром 500 мм, що пролягає вздовж вул. Генуезька 155 м від межі території забудови.

Мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор Д.-1000 мм по Генуезькій на відстані 50 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Генуезькій на відстані 40 м від ділянки будівництва.

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ПАТ «Одеська ТЕЦ» діаметром 800 мм на відстані 410 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання об'єкта до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У бутік-готель 5* на 50 місць «Ріано» передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг.

1. Загальні витрати електроенергії бутік-готелем P визначаються за укрупненим показником $P_{жн.}$ (ДБН В.2.5–23 – 2010) [10].

$$P = (P_{ж.} \cdot N + P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.т.} \cdot S_{р.т.} + P_{ф.} \cdot N_2 + P_{ф.о.} \cdot S_{ф.о.} + P_{а.} \cdot S_{а.} + P_{г.} \cdot N_{г.}) \cdot T, \quad (2.5)$$

де $P_{ж.}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{рт}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібно́ї торгівлі, кВт/м²;

$S_{рт}$ – площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, м²;

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{г}$ – кількість місць у гаражі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$$P_{жN} = ((0,5 \cdot 50) + (1,03 \cdot 50 + 20 + 10) + (0,15 \cdot 89) + (0,15 \cdot 337) + (0,05 \cdot 13)) \cdot 365 = 62433,25 \text{ кВт}$$

2. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою [10]:

$$Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де q_b – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³ · °C); ($q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7}$);

R_1 – 1,28;

T_0 – 4000 год;

t – 15,0 °C.

$$Q_{б \text{ готелю}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 12950,50 \cdot 4000 \cdot 15,0 \cdot 1,28 = 298,4 \text{ Гкал}$$

V_b – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2,7:

$$V_b = S_b \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де S_b – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м²;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м²;

h_3 – висота покрівлі, 0,8 м²;

n – кількість поверхів будівлі;

$$V_6 = 720 \cdot (3 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3) + 1055 \cdot (1 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,8) = 12950,50 \text{ м}^3$$

3. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал [10]:

$$Q_B = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 33118,8 \cdot 4000 \cdot 15,0 = 1387,39 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

№ п/п	Приміщення	Площа Спр, м ²	Висота Нпр, м	Об'єм V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³ /год	
				$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	припливну	витяжну
1	Приймально-вестибюльна група	217	3,3	716,1	2864,4	1432,2
2	Приміщення поверхового обслуговування номерів	228	3,3	752,4	3009,6	6019,2
3	Житлова група	796	3,3	2626,8	10507,2	21014,4
4	Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	89	3,3	293,7	1174,8	2349,6
5	Приміщення культурно-дозвіллезового призначення	140	3,3	462	1848	3696
6	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	337	3,3	1112,1	4448,4	8896,8
7	Група адміністративних приміщень	96	3,3	316,8	1267,2	2534,4
8	Група господарських приміщень	213	3,3	702,9	2811,6	16869,6
9	Група приміщень закладів ресторанного господарства	393	3,3	1296,9	5187,6	31125,6
	Загальна площа	2510			33118,8	93937,8

4. Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою [10]:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.8)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

V_{Π} – витрати води на поливання території.

$$V_{\text{заг}} = 50 \cdot 250 / 1000 \cdot 365 + 1290 = 5853 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води [10]:

$$B_{\text{ггг}} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T, \quad (2.9)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{\text{ггг}} = 50 \cdot 150 / 1000 \cdot 365 = 2737,5 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [10]:

$$B_{\Pi} = \frac{B_{\kappa} \cdot S_{\phi} \cdot \tau \cdot T_{\Pi}}{710}, \quad (2.10)$$

де B_{κ} – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3

($B_{\kappa} = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_{Π} – площа ділянки яку поливатимуть, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_{Π} – період поливу території протягом року, діб (187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2 .

$$B_{\Pi} = 1,08 \cdot 1512 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 1290 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$, м^3 [10].

$$V_{\text{стічн}} = p \cdot V_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,85$).

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \cdot 5853 = 4975 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного закладу

Система опалення

У готелі передбачено влаштування системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 [30] для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Multical 302 ДУ 20 та автоматизованими вузлами

приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення слід проектувати окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. В приміщеннях адміністративно-побутових передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску з нижньою розводкою трубопроводів, в приміщеннях для відвідувачів використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У приміщеннях виробничих влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013)

Видаляння повітря з житлових приміщень виконане через санітарні вузли. Витяжна вентиляція житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або у збірну вентиляційну шахту.

Витяжні вентилятори центральних систем будуть встановлюватися на рівні верхнього технічного поверху і передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях 3 м, з можливістю доступу для ремонту.

Вентиляція приміщень громадського, виробничого і господарського призначення запроектована окремо від вентиляції номерів.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням планується застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Один раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання

Для обладнання внутрішніх водопровідних мереж мотелю холодного і гарячого водопостачання рекомендують застосовувати труби (ДБН В.2.5-64:2012) пластмасові, металополімерні, зі склопластику.

Для систем водопостачання використовуємо ПВХ труби, їх виготовляють з умовним діаметром 50 мм; Для водопровідної мережі, що транспортує питну воду, використовують ПВХ, які менш піддані корозії.

Система поділятиметься на: протипожежну [31,32]– з оцинкованих (інше) труб Ø 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб Ø 50 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачено встановлення запірної арматури у колодязі за 10 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в тепlopункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа.

Введенням внутрішнього водопроводу вважається ділянка трубопроводу, що з'єднує зовнішній водопровід із внутрішньою водогінною мережею до водомірного вузла або запірної арматур, розміщених усередині будинку.

Для введів використовуємо сталеві ($D = 50$ мм), труби, які прокладають з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж.

У місці приєднання введення до зовнішньої водогінної мережі влаштовують колодязь діаметром не менш 700 мм, у якому розміщують запірну арматуру (вентиль або засувку) для відключення введення.

Трубопроводи прокладають паралельно стінам і лініям колон та за можливістю прямолінійно.

У готелі трубопроводи водопостачання і каналізації прокладені приховано (у борознах, каналах, нішах, блоках і панелях).

Для захисту будинків і окремих об'єктів від пожеж влаштовують зовнішні й внутрішні протипожежні водопроводи.

Внутрішні протипожежні водопроводи, залежно від вогнебезпечності й поверховості будинків, влаштовують роздільними або об'єднаними з водопроводом іншого призначення. Протипожежні водопроводи обладнують пожежними кранами.

Система каналізації

Каналізація та сміттєвидалення. Каналізація призначена для збору і відведення виробничих та господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, збирання та видалення сміття.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення повинні проектуватися окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками (до пускається в один колодязь). Не допускається розміщувати оголовки витяжних частин каналізаційних стояків прибудованих приміщень перед вікнами житлових номерів. Витяжну частину виробничої і побутової каналізації вбудованих приміщень допускається об'єднувати з каналізаційними стояками готелю.

Енергозабезпечення

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

Електропостачання та електрообладнання готелю передбачено згідно з

вимогами чинних нормативних документів [33].

Енергозабезпечення проектованого готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 2000 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Національним стандартом України ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів" для готелів категорії 5*, за відсутності централізованого аварійного електропостачання, передбачається наявність стаціонарного генератора, що забезпечує електричним струмом основне освітлення і роботу устаткування (зокрема, ліфтів) упродовж не менше 24 годин.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, прокладатиметься чотирьохпровідна кабельна лінія напругою 220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі закладу. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380В і освітлювальні з напругою 220В. Групові щити силової і освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Штучне освітлення здійснюватиметься декількома видами світлодіодних ламп для тих приміщень, де освітлення відіграє важливу роль у створенні певного середовища (громадські приміщення і житлові поверхи), люмінесцентне освітлення буде застосоване там, де світло горить безперервно або де потрібні високі рівні освітленості, тобто в приміщеннях, призначених для технічного устаткування, в кухні, пральні та службових коридорах.

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля

будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Електроосвітлення приміщень готелю та прилеглої до нього території буде виконано у відповідності до вимог ДБН В.2.5-28.

У всіх приміщеннях бутік-готелю передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет

Автоматизація інженерного обладнання

У бутік-готелі передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматики – датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні працівника служби інженерного спостереження із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 30 днів [34].

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Система диспетчеризації готелю дозволить у реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж.

Ця система, у якій всі зміни стану устаткування оброблятимуться, протоколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дозволить звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд за станом інженерних систем готелю.

Вертикальний транспорт

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. У готелях кількість ліфтів розраховують виходячи з функціональних потреб. У будівлі повинно бути не менше двох пасажирських

ліфтів. Ліфти розташовані таким чином, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м. Тривалість очікування ліфта в готелі не перевищує 45 с.

Рівні звук у житлових приміщеннях від роботи ліфтового обладнання становлять 25-50 дБ. При проектуванні механічного або електричного вузла ліфта технічне рішення щодо зменшення шуму повинно базуватися на компромісі між акустичними вимогами, технічними можливостями і економічними результатами.

2.5 Дизайн

Як правило, архітектурний стиль, внутрішній дизайн і реклама диктуються основною концепцією проєктованого підприємства, яка визначається специфікою роботи та місцем розташування готелю, вуличним ансамблем, її профілем, призначенням, місткістю та контингентом туристів. Даний готель призначений в основному для туристів, а також ділових гостей, тому дизайн закладу буде сучасним, стриманим та лаконічним [35].

Цій тематиці підпорядковується весь комплекс рішень щодо екстер'єру, інтер'єру, меблів, одягу персоналу, постільної білизни, технічного оснащення. При проектуванні закладу враховувались наступні принципи: будівля готелю гармонійно вписується до архітектурного ансамблю прилеглих споруд та не порушує історичний центр міста. Також була дотримана раціональна організація всіх видів приміщень. Архітектура готелю або готельного комплексу - поняття складне і багатогранне, таке, що включає зовнішній вигляд будівель, їх внутрішнє планування, ландшафтну організацію території і внутрішнє убрання приміщень.

Зовнішній вигляд (екстер'єр) споруди готельного комплексу має велике значення з погляду реклами, і тому він повинен бути представницьким та естетичним.

Оформлення фасаду будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у використанні деревини темних кольорів для обробки та віконних рам чорного кольору.

Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Головний вхід у готель буде стриманим, без зайвої реклами. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вхідна зона закладу буде представлена вестибюлем готелю, який планується виконати у стилі модерн.

Для оздоблення будуть використовуватись переважно натуральні матеріали: дерев'яний масив, металеві площини, цегляна або кам'яна кладка.

В інтер'єрі буде застосовано кольори, які притаманні даному стилю - білий, сірий, чорний, коричневий і їх холодні і теплі відтінки, які створюватимуть стримані контрасти.

Стіни та стеля у вестибюлі будуть витримані у білому та оливковому кольорах. Для створення зручності та затишку передбачені дивани та крісла прямокутної форми з зеленого кольору. Біля диванів також будуть розміщуватись скляні столики. В оздобленні стійки оформлення буде використовуватися натуральне дерево. Серед набору елементів декору будуть присутні лише графічні зображення в стриманій палітрі, укладені в полегшені рами, авторські вироби зі скла та керамічні статуетки. Також у вестибюлі буде декілька декоративних рослин у керамічних великих горшках, які створюватимуть яскраві акценти.

Правильно підібране освітлення грає першорядну роль. Важливо пам'ятати, що дизайн освітлювальних приладів несе, в першу чергу, функціональне навантаження. Таким чином, будуть використані світильники-споти на стелі, здатні змінювати кут напрямку світла, невидимі світлодіодні стрічки, що випромінюють м'яке світло.

Виразність досягатиметься за рахунок фактури оздоблення стін. Декоративна штукатурка з різними оптичними ефектами, різноманітною палітрою відтінків і «живою» текстурою стане, в цьому сенсі, чудовим помічником.

В даному інтер'єрі кожна деталь буде підпорядкована єдиному задуму, де пишній декор уде замінений вільним простором, де все буде розраховано до міліметра.

Зал ресторану буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну бутік-готелю. Для оформлення стін буде використана декоративна цегла бежевого кольору, стеля буде білого кольору. Столи у залі ресторану планується використати із дерева, пофарбованого у білий колір. Біля столів розміщуватимуться напівкруглі крісла на тканинним покриттям темно зеленого кольору, які будуть гармоніювати разом із покриттям підлоги білого кольору. На кожному столику стоятиме кулеподібна маленька скляна ваза із живими квітами. Зал освітлюватиметься як природним, так і штучним світлом.

В холі другого поверху є зона відпочинку, яка мебльована низькими диваними темних тонів та невеликим журнальним столиком зі скла овальної форми. Меблі підібрані під кольорову гаму холу. Для оформлення холу вибрано світлі відтінки. Освітлення коридору здійснюватиметься при використанні штучних світильників.

Житлова частина бутік-готелю на 50 місць буде представлена однокімнатними одномісними та двомісними номерами першої категорії, а також, презеденським апартементом, двомісними апартаментами та номерами «люкс».

Дизайн номерів - це простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Передпокій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою та дзеркалом. Інтер'єр номеру буде виконаний у стилі модерн. Номер у такому стилі - це затишна кімната з мінімальною кількістю меблів, лише дерев'яне ліжко, комод, стіл, крісло та невеличкі тумбочки при ліжку. На стіні над ліжком будуть розміщуватись картини молодих українських художників. На підлозі у номері стоятиме декоративна рослина у білому великому горщику, яка надаватиме інтер'єру більшого затишку.

Стіни номеру та стеля будуть білого кольору, лише одна стіна, біля якої стоятиме ліжко буде темно-сірого кольору. Підлога у номері буде викладена дерев'яною паркетною дошкою світлих тонів.

Вікна житлової кімнати, наповнюючи простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом, роблячи його частиною інтер'єру. Вікна прикрашатимуть розсувні щільні фіранки з однотонної тканини. Номер освітлюватиметься люмінесцентними світильниками, що розташовуватимуться під стелею та жорстко закріплюватимуться біля узголів'я кожного ліжка.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником буде розташоване дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв та фен. Стіни приміщення будуть обкладені однотонною кахельною плиткою світло сірого кольору.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту заведено до табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимір-ня	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S_d	м ²	2750,00
2	Площа будівлі готельного комплексу $S_{пов}$	м ²	1055,00
3	Коефіцієнт забудови K_z		0,38
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	1512,50
5	Коефіцієнт озеленення $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу $S_{заг}$	м ²	3215
7	Корисна площа готельного комплексу S_k	м ²	2510
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V_b	м ³	12950,50
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) B_{A+B}	тис. грн	780278,13
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	15605,56
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	242,68
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	60,25

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [10]:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_T * I_k * I_p \quad (2.12)$$

де $B_{збр}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$$B_{\text{зб.р}} = (3215 \cdot 4000 \cdot 0,91 \cdot 28,25) / 1000 = 330598,45 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва готельного комплексу розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) внесено до таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	6179,49
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2,1	Загально будівельні роботи	57%	330598,45
2,2	Електротехнічні роботи	6%	34799,84
2,3	Сантехнічні роботи	5%	28999,86
2,4	Зв'язок і сигналізація	3%	17399,92
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	168,20
	Разом за гл. 2	100%	411966,27
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	12358,99
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	3295,73
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	1235,90
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	24717,98

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	12358,99
	Разом за гл. 1-7		472113,34
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	2360,57
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	28326,80
	Разом за гл. 1-9		502800,71
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	9442,27
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	2514,00
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	37769,07
	Сумарна базисна вартість будівництва		552526,05
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	211176,30
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	16575,78
	Разом за розд. Б		227752,08
	Капітальні витрати за проектом	V_{A+B}	780278,13

Отже, капітальні витрати за проектом становитимуть 780278,13 тис. грн.

2.7 Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками:

- ✓ екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- ✓ вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомобілів, виробничих процесів харчоблоків).

До складових розділу ОВНС належать такі:

- ✓ підстави для виконання ОВНС;

- ✓ фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- ✓ загальна характеристика об'єкта проектування;
- ✓ оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- ✓ оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- ✓ оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- ✓ комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- ✓ оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- ✓ заява про екологічні наслідки діяльності див. дод. Ф.

Номери бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» обладнано пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію нашого закладу відбувається

відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534) [36,37]:

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція).

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом сільської, селищної або міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

2.9 Охороно праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власник підприємства незалежно від форми власності та виду діяльності створює систему управління охороною праці.

В закладі функції керівника Служби Охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на головного інженера закладу. Загальна кількість працівників проектного закладу складає більше 77 осіб [38].

Таблиця 2.7

Система управління охороною праці в готельному комплексі

Чисельність працівників готельного комплексу	Система управління охороною праці
77	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04)

Перелік документації при організації служби управління охороною праці наведено в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба готелю	Перелік документації
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці (Наказ № 12 від 12.11.2019 р.). 2. Типове положення про службу охорони праці на підприємстві (НПАОП 0.00-4.21-04), затверджене наказом № 13 від 12.11.2019 3. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05), затверджене наказом № 13 від 12.11.2019
Адміністративна служба	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 14 від 12.11.2019 р. 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 15 від 12.11.2019 р. 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом керівника № 14 від 12.11.2019 р. 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 14 від 12.11.2019 р. 5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 14 від 12.11.2019 р. 6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 05.11.2019 р.

	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці» Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності) Облікова документація
--	---

Вся документація в бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» буде зберігатися в службі з охорони праці підприємства в належному стані, зручному для користування. У проекті розроблено структурну схему управління охороною праці комплексного закладу ресторанного господарства рис.2.5.1 та план заходів з охорони праці (додаток X) [39,40,40].

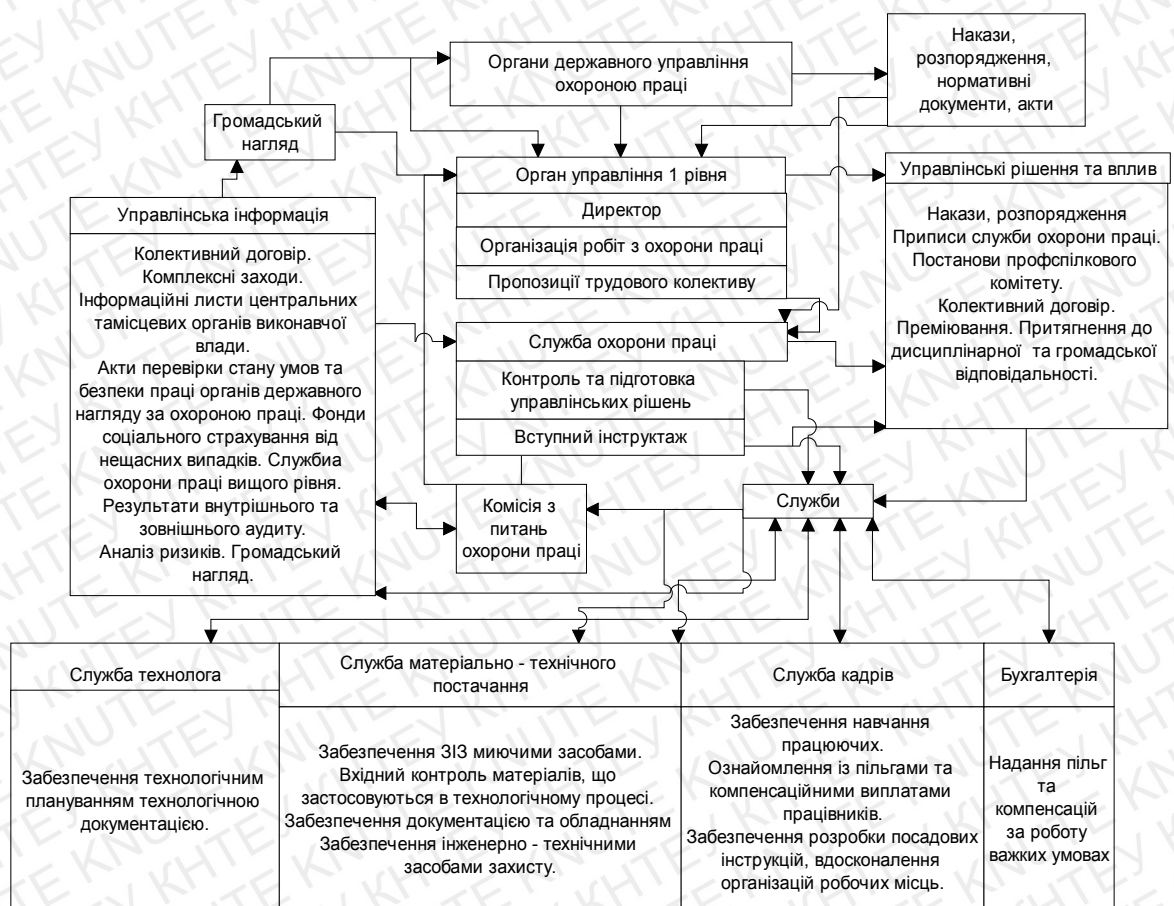


Рис. 2.5.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» прибирається 2 рази протягом дня, у літню пору року поливається водою для запобігання пилоутворенню, а у зимню пору року заплановано прибирання від снігу за допомогою снігомашин, посипання сіллю асфальту для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині закладу буде облаштовано площадку (з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями багаторічними декоративно-листяними насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі бутік-готелю, місць відпочинку становить 13 м.

2.10 Санітарно- гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому і за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень.

Адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину бутік-готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі та мають відокремлений зв'язок із будівлею бутік-готелю через службові сходи, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у населеному пункті, де розміщується готель.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства.

У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення з ґратами, двері захищені автоматичним механізмом замикання.

Для харчування персоналу передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни, розташована на цокольному поверсі.

У формі таблиці 2.9 наведено площу та об'єм виробничих, приміщень по поверхового обслуговування та адміністративних приміщень на одне робоче місце [40].

Таблиця 2.9

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
1	2	3	4
Приміщення комірника	1	6,0	18
Доготівельний цех	2	6,0	18
Гарячий цех	3	6,0	18
Холодний цех	2	6,0	18
Мийна столового посуду	1	13	36
Мийна кухонного посуду	1	6	18
Кімната чергового персоналу	3	4,5	15
Кімната побутового обслуговування	3	4,5	15,5
Кабінет директора	1	8,0	24,0
Бухгалтерія	2	8,0	24,0
Кабінет зав. виробництвом	1	8,0	24,0

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника і проходитиме обов'язкові медичні обстеження [40,41].

Таблиця 2.10

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Оксид вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи

В усіх приміщеннях бутік-готелю щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У всіх адміністративних та приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень

проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесені в табл. 2.11 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень).

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	темпера тура	відносна вологість	швидкість руху, м/с	темпера тура	відносна вологість	швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Торгівельні зали	18-20	60 – 40	0,3	21 – 23	60 – 40	0,2
Доготівельний цех	17-19	60 - 40	0,2	20 – 23	60 – 40	0,3
Гарячий цех	19-21	60 - 40	0,2	22 – 25	60 - 40	0,3
Холодний цех	17-19	60 - 40	0,1	22 – 25	60 - 40	0,2
Мийна кухонного посуду	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Мийна столового посуду	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Роздавальня	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Гардероб для відвідувачів	18-20	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Адміністрація	22-24	40-60	0,1	22 – 24	40-60	0,2

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» передбачено [40,42]:

1. У гарячому цеху, крім загальної вентиляції, використовується місцева, над секційно-модульним обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями,

мармітами) встановлено вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

2. Раціональне розміщення устаткування - основні джерела теплоти розміщено безпосередньо біля зовнішніх стін будівлі і в один ряд на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехрещувались на робочих місцях.

3. Ефективне планування і конструкторське рішення виробничих приміщень.

4. Раціоналізація режимів праці й відпочинку, перерви.

5. Удосконалення технологічних процесів та устаткування – впровадження нових технологій та обладнання, які не пов'язані з необхідністю проведення робіт в умовах інтенсивного нагріву дасть можливість зменшити виділення тепла у виробничі приміщення.

6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітряно вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення) наводять у табл. 2.12 [41,43].

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення бутік-готелю 5* «Ріано»

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
1	2	3	4
Жилі приміщення (номери)	комбіноване	200	3
Вестибюль	загальне	150	1
Загальні вітальні, холи, ЗРГ	загальне	200	2

Продовження таблиці 2.12

1	2	3	4
Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування	комбіноване	300	3

проживаючих			
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	загальне	100	0,1
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	загальне	75	-
Загальні душові	загальне	50	-
Приміщення обслуговуючого персоналу	загальне	150	1
Складські приміщення	загальне	20	-
Доготівельний, гарячий та холодний цехи	локалізоване	200	3
Роздавальня	загальне	300	1,0
Приміщення для миття кухонного та столового посуду та сервізна	загальне	200	2
Технічні приміщення	загальне	30	-

При проектуванні бутік-готелю 5* на 50 місць «Ріано» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення аварійного та евакуаційного. Аварійне освітлення передбачається для продовження роботи у випадку відключення робочого освітлення. Найменша освітленість робочих поверхонь і території підприємства, які вимагають обслуговування при аварійному режимі, складає 5 % від нормованої освітленості для загального робочого освітлення, але не менше 2 лк всередині будівлі і не менше 1 лк – на території підприємства. Світильники аварійного освітлення мають розпізнавальні ознаки: особливі розміри, тип та знаки [41,43].

Евакуаційне освітлення бутік-готелю 5* «Ріано» призначене для безпечної евакуації людей з приміщень і будівель у випадку аварійного відключення робочого освітлення. Воно передбачене в приміщеннях, де можуть одночасно знаходитися 100 чоловік, в проходах і на сходах за числа евакуйованих понад 50 чоловік. Евакуаційне освітлення забезпечує освітленість в приміщеннях на підлозі основних проходів і на сходах не менше 0,5 лк та на відкритій території – не менше 0,2 лк. Під час евакуації людей використовують світильники аварійного освітлення.

Світильники штучного світла використовуються лампи розжарювання і газорозрядні лампи, які живляться від мережі напругою не вище 220 В.

Допустимий рівень шуму, створений в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори), становить 5 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 80 дБА.

Робота виробничого обладнання: універсального приводу, міксеру, блендеру, кавомашини, слайсеру, льодогенератору, соковижималки, кавомолка та ін. – супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини.

Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації: застосування звуко- та віброізоляції, вібро- та звукопоглинання, встановлення глушників, акустична обробка приміщень, раціональна організація робіт, раціональне планування підприємства і цехів, заміна гучних процесів безшумними або менш гучними та застосування індивідуальних захисних засобів.

При роботі теплового устаткування передбачено теплове випромінювання. Проектом передбачені такі заходи та засоби підтримання теплового випромінювання 200–210 Вт/м²: використання природної вентиляції, кондиціонування повітря, застосування теплоізоляторів, використання засобів індивідуального захисту (спецодяг, спецвзуття, засоби для захисту голови, очей, обличчя та рук, які мають захисні властивості), організація раціонального режиму праці та відпочинку, забезпечення співробітників безкоштовно газованою мінеральною водою.

2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення бутік-готелю 5* «Ріано» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом [40]:

- приміщення особливо небезпечні, електрощитова, тепловий пункт, вентиляційна, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення з підвищеною небезпекою адміністративні та фізкультурно-оздоровчі;
- приміщення без підвищеної небезпеки житлові кімнати, дитячий клуб, більярдна, вестибюль.

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в бутік-готелі 5* «Ріано» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм;
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

Будівлю бутік-готелю 5* «Ріано» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації у всіх приміщеннях готелю планується забезпечити переносними вогнегасниками [39,44].

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у кабінеті директора та заступників закладу та супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті ДСНС № 3 м. Одеса.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за

вибухопожежною та пожежною безпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, їх тип та кількість наведено у табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Адміністративні	А,В,Е	ВП – 5	2
Приймально-вестибюльна група	А	ВП – 5	2
Приміщення культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	А, Е	ВП – 5	2
Виробничі	В,Е	ВВК – 5	2
Гарячий і холодний цехи	Г	ВВК – 5	2
Доготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду і сервізна	Д	ВВК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВВК – 5	1
Складські	В	ВВК – 5	2
Господарські та технічні приміщення	В,Е	ВВК – 5	3
Житлові поверхи	А,В	ВП – 5	10

Евакуація людей

У проектованому бутік-готелі 5* «Ріано» на випадок пожежі передбачена і буде забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 5 (вхід до готелю, вхід для персоналу, вхід до ресторану, завантажувальна ресторану, технічні приміщення).

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 8 метрів.

Евакуаційні шляхи бутік-готелю 5* «Ріано» матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації наведений у додатку Ц.

Цивільний захист

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Керівником цивільного захисту буде заступник директора бутік-готелю «Ріано» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво бутік-готелю 5* «Ріано» забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту бутік-готелю «Ріано» № 1 від 05.08.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено план заходів з цивільного захисту (дод. Ч).

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для надання легітимності діяльності закладу готельного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проектованого бутік-готелю 5* «Ріано» на 50 місць у м. Одеса обрано форму властості ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із

Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «Piano».

Рішення про створення ТОВ оформлюється протоколом загальних зборів засновників товариства, який підписують обрані на зборах секретар та голова.

На першому засіданні учасник формують Стату підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Також, в статуті містяться положення щодо органів управління ТОВ та їх повноважень, розміру внесків учасників до статутного капіталу, видів діяльності, для здійснення яких Товариство створюється. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Відповідно до ч. 1 ст. 31 Закону про ТОВ загальні збори учасників скликаються:

- 1) з ініціативи виконавчого органу товариства;
- 2) на вимогу наглядової ради товариства;
- 3) на вимогу учасника або учасників товариства, які в сукупності володіють 10 або більше відсотками статутного капіталу товариства.

На першому етапі створення ТОВ потрібно призначити директора ТОВ вказати його дані в реєстраційних документах підприємства та провести державну реєстрацію юридичної особи на підставі статті 24 Закону України "Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців", перелік документів [45]:

1. Заповнена реєстраційна картка:
 - реєстраційна картка (Форма 1).
2. Рішення засновників створення юридичної особи (*примірник оригіналу, ксерокопія, нотаріально засвідчена копія*):
 - протокол загальних зборів засновників.
3. Два примірники установчих документів:
 - статут прошивається, пронумеровується та підписується засновниками.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності бутік-готелю 5* «Ріано», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю 5* «Ріано»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Одеська державна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в Одеській області
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Одеська відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Одеси
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Одеська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Одеси
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Одеси
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Одеси
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів субекта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи бутік-готелю.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу бутік-готелю 5* «Ріано», наведено на рис. 3.1.

Система документів, які регламентують працю персоналу підприємства





Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю 5* «Piano»

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого бутік-готелю 5* «Piano» є Положення про структурний підрозділ.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів – грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ».

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління бутік-готелю 5* «Piano» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура. Для ефективної роботи бутік-готелю 5* «Piano» розроблена функціональна організаційна

структура. Загальний метод подання структури закладу – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації бутік-готелю 5* «Ріано» та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків (див. дод. III).

Перевага такої організаційної форми управління полягає в оперативності і конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ у закладі.

3.2. Капітал

Статутний капітал ТОВ «Ріано» сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою ". Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України.

Статутний капітал ТОВ «Ріано» має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл. 3.3).

Таблиця 3.2

Статутний капітал ТОВ «Ріано»

№	Активи майно	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
1	Основні засоби та інші необоротні активи	105000	95
2	Оборотні активи	5000	5
	Разом	110000	100

Отже, згідно даних табл. 3.3 статутний капітал ТОВ «Ріано» складає 110000 тис.грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного бутік-готелю 5* «Ріано» є:

- надання послуг з тимчасового розміщення;
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг івент-послуг та спортивно-оздоровчих.

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники [46]:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;

- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{\text{пл}}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускну спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами [10]:

$$\text{ПС} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot Д \quad (3.1)$$

де H_i – кількість номерів i -го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

M_i – кількість місць у номері i -го типу і категорії у плановому році;

$Д$ – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{3,i} \quad [10] \quad (3.2)$$

де $K_{3,i}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

У таблиці 3.3 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення бутік-готелю 5* «Ріано».

Таблиця 3.3

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю 5*

«Ріано» на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{\text{пл}}$), людино-дів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Президентський апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Студіо	7	14	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1008	1400	1176	3584

Номер I категорії одномісний	6	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	432	600	504	1536
Номер I категорії двомісний	12	24	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1728	2400	2016	6144
Разом	28	50							3600	5000	4200	12800

Планова пропускна спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги готельного комплексу. Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду бутік-готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей міста.

Плановий обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства ботелю представлено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі 5*

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	3600	5000	4200	12800
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	80	100	100	
2.2. Вільний вибір страв	40	90	70	
2.3. Обслуговування кава-брейків	40	70	50	
2.4. Обслуговування бенкетів	5	60	30	

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	2880	5000	4200	12080
3.2. Вільний вибір страв	1440	4500	2940	8880
3.3. Обслуговування кава-брейків	1440	3500	2100	7040
3.4. Обслуговування бенкетів	180	3000	1260	4440

Кількісні параметри обсягів діяльності бутік-готелю 5* «Ріано» використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів бутік-готелю 5* «Ріано» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{o.o}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [10]:

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зрг}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення (D_m);
- інші операційні доходи ($D_{інд}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [10]:

$$D_{o.d} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{ін} \quad (3.4)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у бутік-готелях м. Одеса. Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей наведено у додатку Щ.

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при бутік-готелі на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
3.1. Сніданки	2880	5000	4200	12080
3.2. Вільний вибір страв	1440	4500	2940	8880
3.3. Обслуговування кава-брейків	1440	3500	2100	7040
3.4. Обслуговування бенкетів	180	3000	1260	4440
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
3.1. Сніданки	-	-	-	-
3.2. Вільний вибір страв	630	870	740	-
3.3. Обслуговування кава-брейків	300	500	400	-
3.4. Обслуговування бенкетів	650	850	750	-
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	-	-	-	-
3.2. Вільний вибір страв	907,2	3915,0	2175,6	6997,8
3.3. Обслуговування кава-брейків	432,0	1750,0	840,0	3022,0
3.4. Обслуговування бенкетів	117,0	2550,0	945,0	3612,0
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1456,2	8215,0	3960,6	13631,8

Планування обсягу операційних доходів бутік-готелю 5* «Ріано» розраховуємо в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Обсяг операційних доходів готелю 5* на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	7891,2	17280,0	11558,4	36729,6
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1456,2	8215,0	3960,6	13631,8
Разом: основні операційні доходи бутік-готелю, тис. грн	9347,4	25495,0	15519,0	50361,4
3. Інші операційні доходи, тис. грн	1869,5	5099,0	3103,8	10072,3
Разом: операційні доходи бутік-готелю, тис. грн	11216,9	30594,0	18622,8	60433,7

Отже, операційні доходи бутік-готелю 5* «Ріано» на плановий рік складають 60433,7 тис. грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом.

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків використано дані з розділу 2 та оцінена вартість основних засобів, об'єднаних за видами: будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, меблі, інші.

Оцінка вартості основних засобів здійснена у такій послідовності:

1. визначити склад та кількість необхідних для закладу ресторанного господарства основних засобів;
2. розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
3. зарахувати основні засоби, що проектується для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизації за рік у цілому;
4. визначити річну суму амортизації основних засобів по бутік-готелю 5* «Ріано».

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів бутік-готелю 5* «Ріано» на 50 місць узагальнені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	780278,13	30	26009,3
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	17946,4	5	3589,3
3. Інші	3901,4	4	975,3
Амортизація основних засобів	802125,9		30573,9

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу готельного господарства складає 30573,9 тис. грн. на рік.

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення бутік-готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування: чисельності персоналу та складання штатного розпису, фонду оплати праці.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3 [10]:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.3)$$

де Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок бутік-готелю 5* «Ріано» розраховуємо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок чисельності покоївок готелю 5* «Ріано»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* $K_{зам}$
Президентський апартамент	1	3	0,3			
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	1	4,5	0,2			

А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* К _{зам}
Студіо	7	4,5	1,6			
Номер I категорії одномісний	6	7	0,9			
Номер I категорії двомісний	12	6,5	1,8			
Разом	28		5	2	7	8

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис бутік-готелю згідно [листу Мінпраці України № 162/06/187-07 від 27.06.2007](#) штатний розпис наведено у дод. Ю та розраховано фонду заробітної плати працівників бутік-готелю 5* «Ріано» на місяць див. дод. Ю. В бутік-готелю 5* «Ріано» планується сформувати штат працівників у кількості 54 осіб. Місячний фонд основної заробітної плати становитиме 260,30 тис. грн.

У таблиці 3.9 наведено визначений обсяг преміального фонду готельного комплексу на рік.

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Ріано» на місяць

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	44,70	20	8,94
Основний персонал	190,50	30	57,15
Допоміжний персонал	25,20	15	3,78
Разом	260,40	-	69,87

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку(табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Фонд оплати праці у готелю 5* «Ріано» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	260,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	69,87
Разом місячний фонд оплати праці	330,3

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Річний фонд основної заробітної плати	3124,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	838,4
Разом річний фонд оплати праці	3963,2
Участь працівників у прибутках	260,4

Узагальнення попередніх розрахунків фонду оплати праці по бутік-готелю 5* «Ріано» на плановий рік проводимо у таблиці 3.13, а саме:

- чисельності працівників
- фонд оплати праці;
- розмір основної та додаткової заробітної плати персоналу бутік-готелю 5* «Ріано»;
- структуру фонду оплати праці.

Таблиця 3.11

План з праці готелю 5* «Ріано»

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	54
у т. ч.:	
▪ адміністративно- управлінський персонал, осіб	6
▪ основний (операційний) персонал, осіб	42
▪ допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	3124,8
у т. ч.:	
▪ адміністративно- управлінський персонал, осіб	536,40
▪ основний (операційний) персонал, осіб	2286,00
▪ допоміжний персонал, осіб	302,40
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	838,4
у т. ч.:	
▪ адміністративно- управлінський персонал, осіб	107,28
▪ основний (операційний) персонал, осіб	685,80
▪ допоміжний персонал, осіб	45,36
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	3963,2
у т. ч.:	
▪ адміністративно- управлінський персонал, осіб	643,68
▪ основний (операційний) персонал, осіб	2971,80
▪ допоміжний персонал, осіб	347,76
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	79
додаткова заробітна плата, %	21

Отже, загальний фонд оплати праці бутік-готелю склав 3963,2 тис. грн.

Витрати

В план поточних витрат бутік-готелю 5* «Ріано» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних та додаткових послуг. До плану поточних витрат не включають витрати, які не відносяться до експлуатації готелю та його виробничих підрозділів (витрати на поточний і капітальний ремонт нежитлових будівель і споруд, що входять до складу валових витрат готелю, «Фінансові витрати», «Витрати від участі в капіталі», «Надзвичайні витрати»).

Поточні витрати проектового бутік-готелю на 50 місць згруповано за калькуляційними статтями:

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік – 12089,54 тис.грн (дод. Я).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 3963,24 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 6816,8 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 30573,90 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення проводимо в таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю 5* «Ріано»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	62433,25	2,54	158,58
Опалення	298,4	1825,2	544,64
Гаряча вода	2737,5	96,74	264,83
Холодна вода	5853	18,28	106,99
Разом			1075,04

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1 % доходу від реалізації послуг готелю – 669,18 тис. грн.

Загальна сума витрат за статтею: 1075,04+1226,0 = 1679,38 тис. грн.

Стаття 6. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелю 5* «Ріано»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	2500	15
Оперативно-виробничий персонал	42	2	1200	50,4
Разом				65,4

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю 5* «Ріано» на плановий рік

Інвентар	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна 220x200	22	2	44	2180	96
Постільна білизна 135x200	6	2	12	1600	19,2
Рушники 70x140	50	4	200	220	44
Рушники 50x70	50	2	100	130	13
Рушники 30x50	50	2	100	100	10

Порцеляновий фарфоровий посуд	та	80	3	240	194	45,56
Столові набори		80	3	240	37	8,88
Скляний посуд		80	3	240	48	11,52
Металеві набори		80	2	160	35	5,6
Столова білизна		80	2	160	380	60,8
Разом						315,56

Загальна сума витрат за статтею: $65,4 + 315,56 = 380,96$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів – непередбачено.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов’язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місця для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об’єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 20,8 тис.грн.

Стаття 9. Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу.

Витрати на паливо: $(2 * 150 * 280 * 0,12 * 35) / 1000 = 352,8$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 36,26 тис. грн.

Стаття 11. Матеріали об’єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо за розрахунком на рівні 25,0 тис. грн. на рік.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – тис. грн.

Стаття 14. Розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.15). Результати розподілу операційних витрат на умовно-постійні та умовно-змінні використовуються в процесі застосування програмно-цільового методу планування і прогнозування витрат та прибутків підприємства на найближчі роки.

Таблиця 3.15

Зведений кошторис операційних витрат готелю 5* «Ріано»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	12089,54	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	3963,24	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	6816,8	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	30573,90	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1679,38	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	380,96	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,8	ПВ
9.	Витрати на транспортування	352,8	ЗВ
10.	Витрати на охорону	36,26	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	25,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати		ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	3101,19	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	59039,84	
	У тому числі: умовно-змінні	28027,92	
	умовно-постійні	31011,9	

Отже, поточні витрати бутік-готелю 5* складають 59039,84 тис. грн.

Прибуток

При формуванні прибутку враховуються всі аспекти господарської діяльності бутік-готелю 5* у м. Одеса, рівень використання основного капіталу, технологія обладнання, організація надання послуг, праці і конкурентоздатність. Прибуток – це абсолютна величина, що відображає результати зниження собівартості і зростання обсягу надання послуг. Реалізовані (надані) послуги є одним з показників планування, оцінки господарської діяльності готельного комплексу та основних джерел доходів, що надходять до нього.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості. Маржинальний прибуток готельного комплексу (сума покриття, прибуток бруто) – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Планування маржинального прибутку готелю 5* «Ріано» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.8	60433,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.8	36729,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.8	13 631,80
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.8	10072,3
2. Податок на додану вартість	20%	12086,7
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	48346,9
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.18	28027,9
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.18	12089,5
4.2. Інші змінні витрати	3.18	15938,4
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	20319,0
6. Постійні витрати	3.18	31011,9
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	-10692,9

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства.

Цільовий прибуток бутік-готелю 5* «Piano» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Цільовий прибуток готелю 5* «Piano»

Показник	Значення на 2019 р.	Розрахунок
Операційні доходи готелю, тис. грн		60433,7
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15	
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн		9065,05

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності бутік-готелю 5* «Piano», наведено у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Основні результати діяльності готелю 5* «Piano» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.19	60433,7
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.19	28027,9
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.19	31011,9
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.19	-10692,9
5	Податок на прибуток	18%	-1924,7
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	-8768,2
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	-14,5
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.20	9065,1
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	-8768,2

Аналізуючи таблиці 3.18 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування заклу.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років.

Для проектового бутік-готелю 5* «Ріано» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж одинадцяти років планується в обсязі 8 % річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат I-го року створення – 47%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину – 31011,9 тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для проектового бутік-готелю розмір амортизаційних відрахувань – 30573,90 тис. грн. Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Основні результати діяльності готелю 5* «Ріано»

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічний темп зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	48346,9	8	28027,92	47	31011,9	-10692,9	-1924,7
2-й	52214,7	8	24540,9	47	31013,5	-3339,7	-601,2
3-й	56391,9	8	26504,2	47	31013,5	-1125,8	-202,6
4-й	60903,2	8	28624,5	47	31013,5	1265,2	227,7
5-й	65775,5	8	30914,5	47	31013,5	3847,5	692,5
6-й	71037,5	8	33387,6	47	31013,5	6636,4	1194,5
7-й	76720,5	8	36058,6	47	31013,5	9648,4	1736,7
8-й	82858,2	8	38943,3	47	31013,5	12901,3	2322,2
9-й	89486,8	8	42058,8	47	31013,5	16414,5	2954,6

10-й	96645,8	8	45423,5	47	31013,5	20208,7	3637,6
11-й	104377,4	8	49057,4	47	31013,5	24306,5	4375,2
12-й	112727,6	8	52982,0	47	31013,5	28732,1	5171,8
13-й	121745,8	8	57220,5	47	31013,5	33511,8	6032,1
14-й	131485,5	8	61798,2	47	31013,5	38673,8	6961,3
15-й	142004,3	8	66742,0	47	31013,5	44248,8	7964,8
Разом	1312721,7		622284,1		465201,1	225236,5	40542,6

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід.
1-й	802125,9	13037,5	13037,5	12908,5	
2-й		25096,8	38134,3	37756,7	
3-й		28727,6	66861,9	66199,9	
4-й		32648,8	99510,7	98525,4	
5-й		36883,8	136394,5	135044,0	
6-й		41457,5	177852,0	176091,1	
7-й		46397,2	224249,2	222028,9	
8-й		51732,1	275981,3	273248,8	
9-й		57493,7	333474,9	330173,2	
10-й		63716,2	397191,2	393258,6	
11-й		70436,6	467627,8	462997,8	
12-й		77694,6	545322,4	539923,1	
13-й		85533,2	630855,6	624609,5	
14-й		93998,9	724854,5	717677,7	
15-й		103141,9	827996,4	819798,4	
Разом	802125,9	827999,4	4959344,0	819801,4	17675,5

Кумулятивний грошовий потік за 15 років експлуатації бутік-готелю 5* «Ріано» на 50 місць становить 4959344,0 тис. грн., він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за тринадцять років експлуатації готелю. Капітальні витрати на будівництво та оснащення становлять 802125,9 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення бутік-готелю можуть бути окуплені за 15 років експлуатації. Через 15 років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 17675,5 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [10]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KPI_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

де,

- ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;
- KPI – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу доходності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 819801,4 / 802125,9 = 1,02$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8) [10]:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де,

- IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;
- ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
- IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$\text{ЧП} = 184694,0 / 15 = 21586,46 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$\text{IP} = 12312,93 / 802125,9 * 100 = 1,5 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 1,5%.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту:

$$\text{ПО} = 802125,9 / (819801,4 / 15) = 14,7 \text{ років}$$

Показник періоду окупності для бутік-готелю 5* «Ріано» на 50 місць м. Одеса визначено дисконтованим методом і становить 14,7 років.

Проект окупності близько 14,7 років можливий для готельного комплексу, який розташований в престижному районі столиці України.

У розробленому проекті готельного бутік-готелю 5* «Ріано» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку ділових закладів готельного господарства.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю 5* на 50 місць у м. Одеса, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проаналізовано готельний ринок м. Одеса, ринок готельних послуг міста представлений 14 готелями категорії 5 зірок, у двічі більше готельних підприємств, що мають 4 зірки, 17 готелів – 3 зірки та всього 2 готельних підприємства, що отримали категорію 2 зірки.

2. Згідно аналізу ринку для проектування закладу готельного господарств обрато, бутік-готель - це нове поняття, що виникло близько 30 років тому, після відкриття двох незвичайних міні-готелів: лондонського «The Blakes Hotel», створеного готельєром і дизайнером Аннушкою Хемпель (Anouska Hempel) та готелю «Bedford» в Сан-Франциско.

3. Ринок готельних послуг м. Одеси, представлений 8 бутік-готелями: «Каліфорнія», «De Volan», «Доходный Дом Раухвергера», «Palais Royal», «Queen Valery», «Дом Актера», «La Gioconda Boutique Hotel», «Frederic Koklen».

4. В ході виконання проекту та аналізу дислокації функціонуючих бутік-готелів, було обрано місце будівництва об'єкту – місто Одеса, Приморський район, вул. Генуезька 3А. До Головної Алеї Аркадії – 0,5 м, до центрального залізничного вокзалу м. Одеси – 3 км, а до автовокзалу – 4 км.

5. Досліджено забезпеченість готелями в обраній геолокації проектування бутік-готелю, в районі розміщено 13 закладів готельного господарства.

6. Відповідно до обраної тематики бутік-готелю розроблено назву, що відповідатиме обраній тематиці – «Piano».

7. Проведено анкетне опитування споживачів готельних послуг прямих конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується, в опитуванні прийняло участь 86 осіб, згідно аналізу опитування 47 % респондентів відвідали місто Одеса із метою відпочинку, при цьому 45% були у місті із діловою метою, що вказує на важливість додаткових послуг в

підприємстві готельного господарства, та можливості проводити конференц-заходи, для 59 % опитуваних важливим є унікальність готельного продукту, що дозволить проектованому підприємству готельного господарства бути конкурентоспроможним на ринку готельних послуг міста Одеси.

8. Розроблено концептуальне рішення бутік-готелю 5* «Piano» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації. Житлова частина бутік-готелю 5* «Piano» складається із 28 номерів, із загальною місткістю – 50. Для надання послуг харчування у бутік-готелі передбачається ресторан вищого класу «Mon» французької кухні на 50 місць, який буде розташований на першому поверсі та лобі бар на 20 місць у вестибюлі готелю.

У вартість проживання кожного номеру буде включено: сніданок за типом «шведський стіл», паркінг, що охороняється, послуги Spa-центру, музична програма та уроки танців (по передньому запису), Wi-fi по всій території готелю, допомога з багажем

9. Розраховано площу всіх приміщень бутік-готелю 5* «Piano» відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, корисна площа готелю складає 2510м².

10. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення бутік-готелю, встановлено систему автоматизації служби прийому і розміщення гостей Property Management System. В проекті враховано клінінгові операції, що є необхідною складовою для функціонування бутік-готелю.

11. Наведено загальну характеристику ділянки будівництва бутік-готелю 5* «Piano», розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 2750 м², розраховано за укрупненим показником витрати таверною на: електроенергію, опалення та воду. Вартість загальнобудівельних робіт бутік-готелю 5* «Piano» на 50 місць складає 780278,13 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

12. Для підприємства готельного господарства «Piano», (готель категорії 5*) було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю, ТОВ «Piano».

13. Складено штатний розклад для працівників усіх служб бутік-готелю, де було визначено кількість працівників – 54, річний фонд оплати праці, у бутік-готелі «Ріано» становить 3963,24 тис. грн. Оперційні доходи бутік-готелю становлять 60433,7 тис. грн.

14. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 802125,9 тис.грн., кумулятивний грошовий потік за 15 років експлуатації готельного підприємства становить 4959344,0 тис. грн. Період окупності проекту становить 14,7 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бортник Л. В. Сучасний стан і проблеми розвитку готельного бізнесу м. Одеси / Л. В. Бортник // Вісник Кам'янець-Подільського

- національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки. – Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О. В., 2011. – Вип. 4. – С. 525-528.
2. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: моно-графія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса : Астро-принт, 2013. – 304 с.
 3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
 4. Даниленко М.І. Сучасні реалії готельного господарства / М.І. Даниленко // Принципи нової економіки України та формування її фінансово-інвестиційної основи : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (10–11.04.2015). – м. Дніпропетровськ.: НГУ, 2015. – С.50–53.
 5. Галасюк С. С. Заходи щодо забезпечення підвищення конкурентоспроможності підприємств готельного господарства Одеської області / С. С. Галасюк, О. В. Гусєва // Економіка та управління національним господарством: стан, тенденції та перспективи: тези доповідей I Міжнародної наук.-практ. конф. (29-30.05.2014). – Одеса: Пальміра, 2014. – С. 66-68
 6. Галасюк К. А. Сучасний стан та діяльність готельних підприємств Одеського регіону / К. А. Галасюк // Економіка. Управління. Інновації. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2014. – № 2 (12).
 7. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: моно-графія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса : Астро-принт, 2013. – 304 с.
 8. Шикіна О. В. Аналіз структури туристичних потоків Одеської області / О. В. Шикіна, І. Л. Ліптуга // Глобальні та національні проблеми економіки – Редакція електронного наукового фахового видання. – Миколаїв, 2015. – Випуск №7. - С. 114-127.
 9. Шикіна О. В. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу Одеської області / О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Вип. № 13. – С. 413-420.
 10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.

11. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
12. Алаев Э. Б. Социально-экономическая география : Понятийно терминологический словарь . – М.: Мысль, 1983. – 350 с.
13. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>
14. Турвопрос. Справочник самостоятельного туриста [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://turvopros.com/chto-takoe-otel-butik/>
15. Шаповалова О.М. Інноваційна діяльність, як основа підвищення конкурентоспроможності готельного господарства / О.М. Шаповалова // Вісник Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля. – 2013. – № 16. – С. 224-228.
16. Бутик or not бутик Асоціація зіркових готелів. – Київ, 2013. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://azgu.com.ua/news/butik-or-not-butik>.
17. Спаська А. В. Перспективи створення бутік-готелі в Україні / А.В. Спаська, О.С. Павлюченко, Т.П. Голікова // SCIENTIFIC RESEARCHES AND THEIR PRACTICAL APPLICATION. MODERN STATE AND WAYS OF DEVELOPMENT '2015 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <file:///C:/Users/User/Downloads/203.pdf>
18. Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
19. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.:Держбуд України, 1999. – 46 с.
20. Магазин меблів «АРАКС» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.araks.ua/catalog/>
21. Магазин меблів «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinitis/](http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinit/)
22. Гудзовата О. О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу /О. О. Гудзовата // Торгівля, комерція,

підприємництво/ Збірник наукових праць. – Вип. 14. – Львів :ЛКА. – 2012, – С. 76-82.

23. Информационные системы управления гостиничными комплексами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/02.pdf

24. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк.– К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.

25. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. - К. : Кондор, 2005.- 408 с.

26. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

27. Професійна хімія і техніка для клінінгу і пралень. – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/kupit/vizki-dlya-pokoyivok/?lang=uk>

28. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т.2 Ресторани / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

29. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

30. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.

31. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.

32. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.

33. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

34. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.

35. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве : учеб. пособие / В.П. Скараманга. – М. : Финансы и статистика, 2005. – 318 с.

36. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (змінами від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).

37. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

38. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.

39. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.

40. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с

41. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

42. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.

43. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.

44. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.

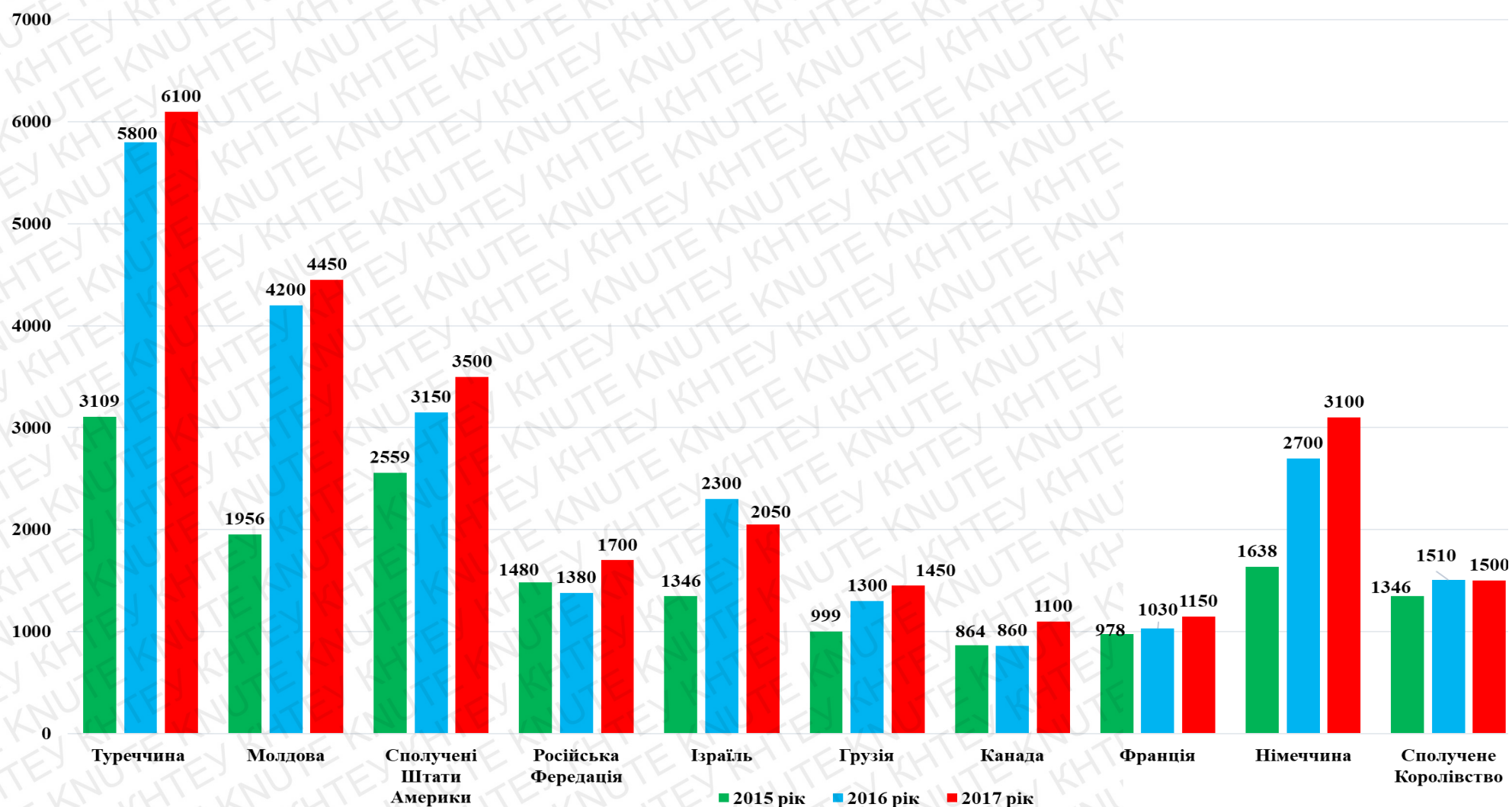
45. Департамент державної реєстрації та нотаріату [Електронний ресурс]. – Режим

доступу: http://ddr.minjust.gov.ua/uk/9572ee293d443ecabe00e6ea2e8d9824/derzhavna_reestraciya_yurydychnoyi_osoby/

46. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л.В. Шмарова. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 174 с.

ДОДАТКИ

Додаток А стаття



Розподіл іноземців за країнами прибуття до м. Одеси у 2015-2019 рр.

**розраховано автором за даними Державної служби статистики України*

Додаток В

Дислокація готелів у Приморському районі міста Одеса

№	Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
1	Готель «Морський»	Пер. Хрустальний 1/1	Курортний ****	54 номерів (стандарт – 29, стандарт покращений – 12, напівлюкс – 4, люкс – 6, люкс-апартаменти – 2 апартаменти с терасою – 1)	Ресторан, закритий басейн з елементами аквапарку (гідромасажна стінка, 6 гідромасажних крісел, трамплін для стрибків у воду, водопад "Місяць") і водним баром. дві сауни; відкритий літній солярій з шезлонгами; більярд, Wi-Fi, конференц-зал на 75-80 посадочних місць; бізнес-центр, паркінг.
2	Готель «Atlantic Garden Resort»	Вул. Генуезька 24А/пл. 10 квітня	Курортний ****	106 номерів: (стандарт — 51 напівлюкс 3 джакузі – 35 напівлюкс 3 терасою – 10 Люкс – 14)	Бар, Бізнес-центр, Інтернет, Конференц-зал, Магазины, Оздоровлення, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Розваги, Ресторан, Обслуговування номерів, Спортивні розваги, Трансфер, Розміщення з тваринами, Басейн
3	Готель «Аркадія»	Вул. Генуезька 24	Курортний **	147 номерів (1-стандарт – 29, 2-стандарт – 87, сімейний – 5, 1-перша категорія – 3, 2-перша категорія – 17, напівлюкс – 1, люкс – 5)	Ресторан, бар, конференц-зала на 30 місць, банкетний зал, перукарня, салон краси, Wi-Fi, екскурсійне бюро, камера зберігання, трансфер, автостоянка.
4	Готель «Женева Resort Hotel»	Вул. Теніста 6/1	Міні-готель ***	21 номер (2-стандарт – 10, 2-класичний – 8, студіо – 3)	Ресторан, бар, тераса, обслуговування номерів, офісні послуги, Wi-Fi, масаж, послуги перукаря,

№	Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
					екскурсії, пральня, хімчистка, послуги няні, камера схову, оренда авто, трансфер, паркінг.
5	Готель «Аркадія Плаза»	Вул. Посмітного 1	Міні-готель ****	24 номерів (стандарт – 10, стандарт покращений – 8, напівлюкс – 2, люкс – 3, плазалюкс – 1)	Ресторан, Бар «de Voland», літнє кафе «Cascade», кафе «Опера», салон краси, відкритий басейн, 2 тенісних корти, 2 конференц-зали, сауна, бізнес-центр, Wi-Fi, кімната для переговорів, автостоянка.
6	Готель «Юність»	Вул. Варламова 32	Курортний ***	152 номери (1-стандарт – 36, 2-стандарт – 68, напівлюкс – 9, напівлюкс 3 видом на море – 15, люкс – 6, люкс з видом на море – 18)	Ресторан, конференц-зали, зал для переговорів, зал для кава-брейків, кафе, бар, бізнес-центр, масажний кабінет, салон краси, тренажерний зал, Wi-Fi, екскурсійне обслуговування, сауна, автостоянка.
7	Готель «Ark Palace hotel apartments»	Вул. Генуезька 1В	Апарт-готель ****	20 номерів (стандарт – 4, Стандарт superior – 8, напівлюкс – 4, люкс – 3, люкс-апартаменти – 1)	Ресторан «Гауді», SPA-центр, басейн, банний комплекс, фітнес-центр, Wi-Fi, автостоянка.
8	Готельний комплекс «ОК Одеса»	Гагарінське плато 5	Курортний ***	200 номерів (економ – 50, стандарт – 105, напівлюкс – 30 люкс – 15)	Ресторан, кафе, бар, 6 конференц-залів, бізнес-центр, банкетні зали, дитячий центр відпочинку, Wi-Fi, екскурсійне обслуговування, салон краси, автостоянка.

№	Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
9	Готель «Palace Del Mar»	Пер. Хрустальний 1	Курортний *****	35 номерів (стандарт – 13, покращений – 13, бізнес-клас – 4, напівлюкс – 2, люкс – 1, президентський – 1, Люкс Дель Мар – 1)	Послуги: безкоштовна парковка, цілодобова охорона і зовнішнє відео спостереження, обслуговування в номерах, відкритий басейн, сауна, тенісний корт, салон краси, ресторан " Le Caprice " середземноморської та європейської кухні, конференц-зали, Wi-Fi, паркінг.
10	Готель «Apartments Alexandrina»	Пер. Клубничний 17	Міні- готель **	12 номерів: апарта-ментів	Wi-Fi, пральня, послуги по просуванню одягу, трансфер, паркінг.
11	Міні-готель «Хрустальний дім»	Пер. Хрустальний 4	Міні- готель ***	11 номерів (економ – 3, стандарт – 4, сімейний – 2, напівлюкс – 1, люкс - 1)	Камінний зал для ділових переговорів, сауна на 6 чоловік, внутрішній двір (обладнаний садовими меблями, мангал), Wi- Fi, безкоштовна парковка.
12	Апарт-готель «Корона»	Вул. Генуезька 36	Апарт- готель ***	20 номерів (1- стандарт – 6, 2- стандарт – 10, люкс-студія – 2, люкс – 2)	Wi-Fi, пральня, послуги по просуванню одягу, трансфер, паркінг
13	Готель «Курортний»	Пер. Курортний 2	Курортний ***	90 номерів (1- стандарт – 20, 2- стандарт – 50, напівлюкс – 15 люкс – 5)	Бар, ресторан, сауна, конференц-зала, масажний кабінет, камери схову, виклик таксі, зберігання цінностей в сейфі адміністратора, дитячий ігровий майданчик, пральня, автостоянка, Wi-Fi, екскурсійне обслуговування.
14	Бутік-готель «Frederic Koklen»	Пров. Некрасова,77	Бутік- готель ****	17 номерів (9 – стандарт, 7- люкс,напівлюкс , 1 – тематичний люкс «Софі»)	Ресторан, бар, кімната для переговорів, Wi-Fi, автостоянка, трансфер

Закінчення додатку В

№	Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги
15	Бутік-готель «De Volan»	вул. Преображенська, 75	Бутік- готель ****	13 номерів (10 – стандарт, 2 – напівлюкс, 1 – люкс)	Ресторан, кафе, Wi-Fi, автостоянка, трансфер, салон краси
16	Готель «Вікторія»	Вул. Генуезька 24А	Курортний **	229 номерів (1- стандарт першого класу – 59, 1-стандарт економ – 35, 2- стандарт – 75, 2- стандарт першого класу – 36, напівлюкс - 15 люкс - 9)	Ресторан, бар, кафе, банкетний зал на 100 місць, бізнес-центр, Wi-Fi, екскурсійне обслуговування, автостоянка,

Додаток Г

Оцінка споживчих уподобань споживачів готельних послуг

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі
1. Ваша стать:		
- жіноча	42	49%
- чоловіча	44	51%
2. Ваш вік:		
- до 20 років	1	1,5%
- 21-30	38	44%
- 31-45	32	37%
- 46-60	8	9%
- більше 60 років	7	8,5%
3. Сімейний стан:		
- незаміжня/неодружений	29	34%
- заміжня/одружений	57	66%
4. Вкажіть мету Вашого перебування		
- ділова	39	45%
- відпочинок	40	47%
-інше	7	8%
5. Як часто Ви подорожуєте		
- раз на тиждень	12	14%
- раз на місяць	24	28%
- раз на півріччя	32	37%
- раз на рік	18	21%
6. Як часто ви відвідуєте місто Одеса?		
- вперше	8	9%
- щороку	52	60%
- декілька раз на рік	26	31%
7. Який середній термін Вашого перебування в місті?		
- на один день, без ночівлі	3	4%
- на два дні	22	25,5%
- на 3-5 днів	21	24%
- на тиждень	18	21%
- більше тижня	22	25,5%
8. Яким засобам розміщення Ви зазвичай користуєтесь?		
- готель	52	60%
- хостел	6	7%
- приватна квартира	21	24%
- друзі, родичі	7	9%
9. На що Ви звертаєте увагу при виборі готелю?		
- комфортність номерів	15	17%
- ціна	17	19%
- додаткові послуги	19	22%
- наявність закладів ресторанного	9	10%

господарства		
-наявність бізнес-центру	8	9%
-розташування	18	21%

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі
10. Чи важливо для Вас унікальність готельного продукту		
- так	51	59%
- ні	30	35%
- не задумувався про це	5	6%

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у butik-готелю

«Piano», м. Одеса

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Президентський апартамент				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Helvetia Hektor TYP 31	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	Helvetia Hektor TYP 22	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	Helvetia Hektor TYP 21	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	Helvetia Hektor TYP 20	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	Signal H-261	2	380x390x960	0,29
Телевізор	LG	1	7454x4422x690	-
Всього	S= 6,33			
Житлова кімната				
Шафка під TV	Соната	1	820x820x680	0,67
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Диван	БЬЮТИ NEW-42	1	3340x950x900	3,17
Крісло	БЬЮТИ NEW-44	2	930x980x810	1,82
Кавовий столик	ТЕМП	1	650x450x450	0,29
Всього	S=5,95			
Кабінет				
Стіл комп'ютерний	Атлант	1	1150x400x750	0,44
Стілець комп'ютерний	J-9031 PU	1	720x670x1160	0,48
Крісло	Доминик С	2	930x980x810	1,82
Всього	S=2,74			
Санітарний вузол				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Біде	Cersanit Olimpia	1	335x365x535	0,12
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	Supernova SRV2-90	1	890x890x1850	0,79
Вана гідромасажна	Riho Montreal	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра		950 x450	-
Всього	S=3,29			
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	Supernova SRV2-90	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра		950 x450	-
Всього	S=1,46			
Передпокій				

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м²
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Тримач для сумок	Антверпен 005	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	Антверпен 003	1	800x330x1900	0,26
Шафа	Антверпен 006	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	Антверпен 001	1	100*75	-
Всього	S=1,58			
Всього площа номера				88 м²
Апартамент				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Helvetia Hektor TYP 31	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	Helvetia Hektor TYP 22	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	Helvetia Hektor TYP 21	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	Helvetia Hektor TYP 20	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	Signal H-261	2	380x390x960	0,29
Телевізор	LG	1	7454x4422x690	-
Всього				S= 6,33
Житлова кімната				
Шафка під TV	Соната	1	820x820x680	0,67
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Диван	БЬЮТИ NEW-42	1	3340x950x900	3,17
Крісло	БЬЮТИ NEW-44	2	930x980x810	1,82
Кавовий столик	ТЕМП	1	650x450x450	0,29
Всього				S=5,95
Кабінет				
Стіл комп'ютерний	Атлант	1	1150x400x750	0,44
Стілець комп'ютерний	J-9031 PU	1	720x670x1160	0,48
Крісло	Доминик С	2	930x980x810	1,82
Всього				S=2,74
Санітарний вузол				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Біде	Cersanit Olimpia	1	335x365x535	0,12
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	Supernova SRV2-90	1	890x890x1850	0,79
Вана гідромасажна	Riho Montreal	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра		950 x450	-
Всього				S=3,29
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	Supernova SRV2-90	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-

Продовження додатку Д

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м²
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Дзеркало	Тетра		950 x450	-
Всього				S=1,46
<i>Передпокій</i>				
Тримач для сумок	Антверпен 005	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	Антверпен 003	1	800x330x1900	0,26
Шафа	Антверпен 006	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	Антверпен 001	1	100*75	-
Всього				S=1,58
Всього площа номера				64,7 м²
Люкс				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко	Helvetia Hektor TYP 31	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	Helvetia Hektor TYP 22	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	Helvetia Hektor TYP 21	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	Helvetia Hektor TYP 20	1	1000x 2400x 600	2,4
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Стілець	Signal H-261	2	380x390x960	0,29
Всього				S=6.33
<i>Житлова кімната</i>				
Диван	Bruxelles 2PL maxi	1	2100x2500x1100	4,4
Стілець	D1-027	2	1000x1050x1150	2
Кавовий столик	Leonora	1	650x450x450	0,29
Всього				S= 6,69
<i>Санітарний вузол</i>				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Біде	Cersanit Olimpia	1	335x365x535	0,12
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	Supernova SRV2-90	1	890x890x1850	0,79
Вана гідромасажна	Riho Montreal	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра	1	950 x450	-
Всього				S=3,29
<i>Передпокій</i>				
Тримач для сумок	Антверпен 005	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	Антверпен 003	1	800x330x1900	0,26
Шафа	Антверпен 006	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	Антверпен 001	1	100*75	-
Всього				S=1,58
Всього площа номера				56 м²
Номер Студіо				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко	Forte Tiziano	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	Forte Tiziano	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	Forte Tiziano	1	508x 558x 428	0,28

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	Forte Tiziano	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	Signal H-261	1	380x390x960	0,14
Стінка	Гербор Кармела	1	2400x1900x435	4,6
Диван	GP Sofa Steven	1	2350x1600x960	4,5
Всього				S = 15,01
<i>Санітарний вузол</i>				
Унітаз	Bravat New Moon	1	860x375x698	0,31
Біде	Cersanit Olimpia	1	335x365x535	0,12
Умивальник	Cersanit Libra	1	800x450x165	0,36
Вана гідромасажна	Riho Montreal	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра	1	950 x450	-
Всього				S = 2,5
Всього площа номера				32 м²
Номер І категорії одномісний				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко	BRW LIBERA	1	1400x1900x2220	2,66
Тумбочка	BRW LIBERA	1	508x 558x 428	0,28
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	BRW LIBERA	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	Signal H-261	1	380x390x960	0,14
Всього				S = 5,48
Унітаз	Cersanit Еко E031	1	860x375x698	0,31
Умивальник	Ego Lex	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	AM PM Bliss		890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	Ларіс Стандарт	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра	1	950 x450	-
Всього				S = 1,46
Всього площа номера				19 м²
Номер І категорії двомісний				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко	Гербор Найт	2	750x2050x970	2,66
Туалетний столик	Гербор Найт	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	Гербор Найт	2	508x 558x 428	0,28
Телевізор	LG	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	В 106	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	Signal H-261	2	380x390x960	0,29
Всього				S = 6,06
<i>Санітарний вузол</i>				
Унітаз	Cersanit Еко E031	1	860x375x698	0,31
Умивальник	Ego Lex	1	800x450x165	0,36

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м²
Найменування обладнання	Марка	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Душова кабіна	AM PM Bliss	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	Clasil Hp	1	800x500	-
Дзеркало	Тетра	1	950 x450	-
Всього				S = 1,46
Всього площа номера				212

Туристичні маршрути

№ п/п	Назва екскурсії	Тривалість, год	Характеристика
1.	Оглядова екскурсія по Одесі	2,5 - 3	Відвідування історичних місць міста, прогулянка старовинними вулицями: Дерибасівською, Пушкінською, Рішельєвською та Ланжеронівською. Знайомство з шедевром архітектури і зодчества – Театром опери та балету, а також з історичними будівлями, в яких розташовані археологічний і морський музеї; прогулянка по затишному Приморському бульвару, де розташована міська Дума, палац графа Воронцова з колонадою, пам'ятник герцогу де Рішельє і знамениті Потьомкінські сходи, яка є парадним входом на Приморський бульвар з боку моря. Після закінчення екскурсії відкриється чудова панорама з видом на морський вокзал (з одного боку) і знаменита Катерининська площа (з іншого боку).
2.	Музичний ретро-трамвай	3	Проїзд на старенькому одеському трамваї по маршруту, який зберігся з часів свого відкриття у 1882 році. Тоді, до початку експлуатації електричних трамваїв залишалося цілих 26 років, а по маршруту ходили парові... По дорозі від Куликового поля до 16 станції Великого Фонтану, буде змога відчувати атмосферу Одеси періоду свого «золотого віку», послухати одеські історії, одеську музику у виконанні гурту (“живий” звук). А на 6 станції Великого Фонтану, у салоні старого трамвая чекатиме «справжній» одеський обід.
3.	Молдаванка – душа Одеси	2	Старі двори, порослі травою, з численними кам'яними прибудовами, дерев'яними верандочками, частими палісадничками і кволим штахетником, пофарбованим безсмертною зеленою фарбою! У них відступила, а тому ще трохи збереглася стара Молдаванка, “вигнана” з вулиць сучасністю
4.	Метелики під абажуром	3	Екскурсія – докладний зріз життя різних соціальних верств Одеси 19 століття, піднесений в цікавій формі та є багатим на цікаві, маловідомі та, часом, “пікантні” факти, історії, легенди несправедливо замовченими історією.
5.	Катакомби Одеси	2	Каменоломні розташовані на глибині 15 – 25 метрів під міськими кварталами, забудованими будівлями та спорудами в межах вулиць Балківська – Дальницька –Бабеля –Михайлівська, у колишньому пригороді міста, який має історичну назву “Молдаванка”.

№ п/п	Назва екскурсії	Тривалість, год	Характеристика
6.	Єврейська спадщина в Одесі	2,5 - 3	Відвідання місць, які пов'язані з найвідомішими представниками єврейської національності, які народилися, проживали і зупинялися в місті Одеса. Історія Єврейської Одеси не обмежується тільки лише колоритними «фразочками», смішними історіями та анекдотами. Вона куди багатогранніше, ніж хтось може собі уявити. Серед єврейських представників міста були не тільки банкіри і купці, а й відомі літератори, актори, вчені тощо. Одеса – це останнє місто в Європі, яке створило свою культуру та мову на підставі єврейських традицій.

Меню сніданку шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя, г
Холодні напої		
Фреш апельсиновий	150	50
Сік вишневий	150	50
Сік яблучний	150	50
Вода мінеральна «Моршинська»	250	83
Холодні закуски та салати		
Мікс із свіжого салату із курицею гриль та соусом вінегрет	100	25
Мікс свіжих помідорів, базилік, моцарела	100	25
Овочева асорті (огірки, помідори, перець болгарський)	50/50/50	16/16/16
Асорті м'ясе (шинка пармська, прошуто, салямі)	50/50	16/16
Асорті сирів (Дор-блю, камамбер, моцарела)	50/50/50	16/16/16
Сухі сніданки та молочні продукти		
Мюслі	50	13
Кукурудзяні пластівці	50	13
Гранола (карамелізовані у меді мюслі, подаються з йогуртом та лаймом)	90	
Родзинки	10	3
Асорті з горіхів	10	3
Чорнослив	10	3
Курага	10	3
Молоко	150	25
Кефір	150	25
Сир кисломолочний	100	25
Сметана	50	13
Вершкове масло	10	3
Гарячі страви та закуски		
Скумбрія гриль	100	33
Телятина гриль	50	13
Сосиски «Віденські» відварні	100	33
Вівсяна каша, зварена на воді чи на молоці	150	50
Кіноа зі свіжими фруктами	150	50
Рисова каша зварена на мигдальному молоці	150	50
Яйця пашот	80 (2 шт.)	20
Відварні перепелині яйця	40 (2 шт.)	20
Соуси промислового виробництва		
Майонез	25	6
Кетчуп	25	6
Гірчиця	25	6

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя , г
Десерти		
Пудинг сирний	100	33
Млинці із вишнями	100	33
Асорті фруктове (яблука, виноград, банани, апельсини)	50/50/50/50/50	16/16/16/16/16
Джем полуничний	25	6
Карамель	25	6
Хлібобулочні вироби		
Багет прованський	30	10
Багет класичний	30	10
Круасан пустий	30	10
Борошняні кондитерські вироби		
Кекс апельсиновий	42	14
Еклер ванільний	42	14
Гарячі напої		
Чай чорний	200	66
Чай зелений	200	66
Кава еспресо	50	17
Кава капучіно	200	66

Додаток К

Меню ресторану «Мон»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви	
Закуски	
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	110/20
Тар-тар з тунця блю-фін та авокаду із хрусткими грінками	160
Тріо тартар із філе лосося, тунця та дорадо с соусом «Теріякі»	120/25
Паштет із гусячої печінки з яблуново-імбирним чатні	145
Підкопчений солодкий перець із сирним мусом та кедровими горішками	40/30/20
Салати	
Тунець в кунжуті (тунець в кунжуті, листя салату, редис, апельсин, авокадо, заправка з васабі)	160
Мікс салату із морськими гребінцями та шафрановим соусом	170
Салат ромен із курчям на грилі та соусом середземноморським	170
Цезар із жаб'ячими лабками (айсберг, помідори чері, парпезан, жабячі лапки в паніровці із соус з анчоусами)	160
Хрусткі равлики в салаті (мікс свіжого салату, равлики смажені, сирні чіпси, помідори чері, соус із французькою гірчицею)	170
Салат із маринованої телятиною та овочами WOK (телятина, цукіні, перець болгарський, баклажани, помідори)	180
Салат із перепелами, карамелізованою грушою, горішками кешью, сиром Дор-блю та соусом	170
Мікс свіжих помідорів із моцарелою та оливковим маслом	160
Салат із запеченим козячим сиром, помідорами чері	170
Мікс свіжого салату, помідори жовті, огірки, перець болгарський під оливковим маслом	180
Гарячі закуски	
Морські гребінці із муса аакодо та апельсинов імбирним соусом	140
Бургундські равлики в зеленому маслі та часником	120/40
Жаб'ячі лапки (сир Дор-блю, соус Бер-блан, зелене масло із часником)	150/30
Сир камамбер на грилі із журавлиним соусом	130
Супи	
Суп із морепродуктів	250
Гарбузовий крем-суп із креветками та пармезаном	250
Кансоне з качиною грудки	250
Крем-суп із білих грибів	250
Основні страви	
Рибні	
Соте із морепродуктів в соусі «Бер-блан»	250
Лангуст смажений на грилі	1шт.

Запечені королівські креветки із овочами гриль та сирним соусом	180/80/20
Лосось на пару із пюре з зеленого горошка	150/70
Дорадо на пару із морквяно-імбирним пюре	140/90
Філе сібаса на грилі із кус-кусом та овочевим соусом	140/80/30
Чорна тріска із пюре пастернаку	180/80
Кнелі із щуки з раковими шийками та смаженими лисичками	150/80
М'ясні	
Телятина Sous-vide із смаженими лисичками та картопляним пюре	150/50/70

Назва страви	Вихід страви, г
Телятина запечена із вишневим соусом	180/40
Філе міньон із телятини із соусом Бордолез	170/50
Каре телятини з печеною картоплею та сливовим соусом	160/80/40
Каре ягняти Sous-vide з кремом із пастернака та гострими томатами	170/80/40
Кролик тушкований в вершках із овочевим рататуєм	150/80
Курине філе с соусом «Дор-блю» і овочами тальятеле	120/40/80
Півень у винному соусі із картопляним пюре	180/80
Молоде курча без кісток на грилі із смаженими лісовими грибами	170/70
Качина грудка в медовій глазурі із примушеною грушою у вині	180/80
Качина ніжка конфі із гарбузовим пюре	120/70
Телячі щоки, тушковані в червоному вині із овочевим соте	140/80
Десерти	
Малиновий бриз (бісквіт «Чорна магія» малиновим мусом та шоколадним ганашем)	120
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом	120/30
Шоко-гру (припущена груша, з мусом із молочного шоколаду та імбірні крихти)	120
Десерт «Анна-Павлова» (бізе із заварним кремом та свіжими ягодами (полуницею, лохиною, малиною))	90
Мус полунично-м'ятний із печивом бісконті	80/50
Морозиво (солонка-карамель, фісташкове, диня-полуниця)	50
Сорбети (цитрусовий, малиновий)	50
Борошняні та кондитерські вироби	
Кіш Лорен із лососем та шпинатом	130
Кіш Лорен із куркою та томатми	120
Кіш Лорен із томатами та шпинатом	140
Круасан із лимоно-шоколадним пусом	110
Круасан із вишнями	115
Круасан із полуничним компоте	120
Мілфей із заварним кремом та малиною	120
Париж-Брест (заварне тістечко з кремом муслінів та праліне)	130
Асорті еклерів (полуничний, ванільний, шоколадний)	250

Барна карта ресторану «Моп»

Найменування напою	Вихід, мл
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	40
Рістретто	20
Американо	110
Капучіно	110
Латте мигдальним молоком	200
Кава без кофеїну	110
Кава по-ірландськи	200
Вершковий фраппе з малиною та солоною карамеллю	300
Чайна карта	
Чаї власного виробництва	
Зелений чай з імбирем, м'ятою та медом	300
Чорний чай з м'ятою, ромашкою та липою	300
Ромашковий чай з обліпихи та соковиті айви	300
Чай зелений	
«Малахітова шкатулка»	200/500
«Квітуча сакура»	200/500
Чорний чай	
«Англійській сніданок»	200/500
«Дика вишня»	200/500
Композиційні суміші	
«Танець янголів»	200/500
«Танго-манго»	200/500
Трав'яні	
«М'ятна фантазія»	200/500
«Антистрес»	200/500
Холодні напої	
Авторські лимонади	
Лимонад з білого винограду, базиліку та фейхоа	320
Лимонад з квіток фіалки та чайної троянди	320
Лимонад з ревеня, імбиря та селери	320
Лимонад імбирно-обліпиховий	320
Авторські морси	
Обліпиховий	300
Лісові ягоди	300
Води	
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500
«Фанта»	500
«Кока-Кола»	500
Соки	
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/ 1000
Фреші:	
Апельсиновий	200

Найменування напою	Вихід, мл
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Морквяний	150
Вина Франції	
Ігристі вина	
Champagne / Шампань	
Deutz Brut Classic / Дойц Брют Класік	750
Deutz Rose Brut Classic / Дойц Розе Брют Класік	750
Deutz Demi Sec / Дойц Деми Сек	750
Bourgogne / Бургундія	
Crémant de Bourgogne Baron Ame/ Креман де Бургонь	750
Café de Paris Blanc de Blancs / Кафе де Парі Блан де Блан	750
Білі вина	
Alsace / Эльзас	
Gewurztraminer / Гевюрцтраминер	750
Cuvee Emma	
Riesling Domain Sigler / Рислінг Домейн Зиглер	750
Bordeaux / Бордо	
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	750
Grave Blanc Chateau Guirauton /Шато Гиратон Блан	750
Bourgogne / Бургундія	
Bourgogne Chardonnay Doudet Naudin / Бургонь Шардоне	750
Pouilly-Fuisse Domaine Louis Jadot / Пуи Фюиссе	750
Vallee de la Loire / Долина Луары	
Sauvignon Viognier Reserve / Савиньон Вионье	750
Рожеві вина	
Le Rose de Mouton Cadet / Ле Розе де Мутон Кадет	750
Rose Domaine le Pive / Розе Домейн ле Пив	750
Червоні вина	
Bordeaux / Бордо	
Chateau La Gravette / Шато ля Граветт	750
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	750
Medoc Chateau Listran / Медок Шато Листран	750
Medoc Larose Montenac / Медок Ляроз Монтеньяк	750
Margaux Chateau Marquis de Mons / Марго Маркиз де Монс	750
Pomerol Chateau Enclos / Помероль	750
Bourgogne / Бургундія	
Bourgogne Pinot Noir Doudet Naudin / Бургонь Пино Нуар Дуде Надин	750
Doudet Naudin/ Божоле Вилляж	
Doudet Naudin Mercurey / Меркюри	750
Десертні вина	
Sauternes / Сотерн	750
Bergerac Roc de Mirmont/ Бержерак Рок де Мирмон	750
Горілка	
Женевер	50/100/500
Стерлінг	50/100/500
Хортиця VIP	50/100/500
Текіла	

Найменування напою	Вихід, мл
Текіла Sauza Blanco	50/100/500
Текіла Sauza Gold	50/100/500
Текіла Olmeca Gold	50/100/500
Віскі	
John Wood/ Джон Вуд	50/100/500
Eddy/Едду	50/100/500
<u>Eddu Silver / Едду Сільвер</u>	50/100/500
Jack Daniel's Old	50/100/500
Лікери	
<u>Cointreau</u>	100/500
<u>Creme Boulard</u>	100/500
Baileys/Бейліс	100/500

Меню лабі-бару при бутік-готелі 5* «Ріано»

Назва страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Карпачо з лосося (тонкі скибочки лосося з руколою, сиром пармезан і каперсами)	130
Тартар з тунця (тартар із тунця, з ікрою летючої риби, руколою, авокадо та хрумкими грінками.)	150
Карпачо з телятини (тонкі скибочки телятини з соусом ворчестер, соковитою руколою і сиром пармезан)	120
Брускети з лососем і руколою (хрумка біла чіабата зі слабосоленим лососем і міксом салатів)	120
Брускети з сиром моцарела і прошуто (Хрумка біла чіабата з прошуто, сиром моцарела, бальзамічним оцтом, італійськими травами і руколою)	120
Брускети з сиром моцарела (хрумка чіабата з томатами конкасе, сиром моцарела, бальзамічним оцтом і оливковою олією та томатами конкасе)	120
Салат з лососем (мікс салатів зі скибочками лосося Гравлакс, томатами та авокадо, заправлений гірчично-медовим соусом)	160
Салат з язиком та руколою (салат з відвареним язиком, листям салатів лола-роса та руколи, томатами чері, корнішонами, відвареним яйцем з гірчичним соусом)	170
Овочевий салат з мусом із сиру фета (солодкий перець, томати, огірки, ялтинська цибуля, маслини, мікс салатів, італійські трави, діжонський соус)	180
Десерти	
Вершковий мус із малиновим компоте та горіховим печивом	120/60
Шоколадна пана-кота із соусом із лісових ягід	110/30
Макарон на вибір (полуниця, малина, фісташковий, шоколадний)	100
Лаймовий чизкейк на мигдальному печені	130
Морковно-імбирне тістечко із крем-сиром	130
Тістечко Шу із лимоним курдом	70
Гарячі напої	
Кава	
Рістрето	15
Еспресо	30
Американо	100
Макіато	30
Капучино	150
Лате	200
Фрапе	300
Кава по-віденськи	150
Глясе	200
Какао	200
Гарячий шоколад	200
Гарячий шоколад з маршмеллоу	200
Чайна карта	
Чай власного виробництва	
Марокканський чай (зелений чай з медом, корицею, лаймом та м'ятою)	400
Ягідний чай з м'ятою (зелений чай з малиною і полуницею)	400

Назва страви	Вихід, г
Чай з яблуком та корицею (зелений чай з яблуком і корицею)	400
Обліпиховий чай (обліпіха, кориця, м'ята)	400
Імбирний чай (свіжий імбир, лимон, бадьян, м'ята)	400
Чай зелений	
Саусеп	200/500
Сенча	200/500
Чорний чай	
Цейлонський чорний	200/500
Чорний чай з бергамотом	200/500
Чай трав'яний	
Альпійський луг	200/500
Трав'яний збір	200/500
Холодні напої	
Безалкогольні коктейлі	
Мохіто класичний	250
Мохіто малина і розмарин	250
Молочно-ванільний	300
Молочно-фруктовий	300
Авторські лимонади	
Лимонад з білого винограду, базиліку та фейхоа	320
Лимонад з квіток фіалки та чайної троянди	320
Лимонад з ревеня, імбиря та селери	320
Лимонад імбирно-обліпиховий	320
Води	
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500
«Фанта»	500
«Кока-Кола»	500
Соки	
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/1000
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Морквяний	200
Алкогольні коктейлі	
Кривава Мері (горілка, лимонний сік, томатний сік, ворчестер соус, табаско соус, сіль, перець)	200 100
Космополітан (горілка, Куантро, сік лайма, журавлинний сік)	115
Віскі Сауер (бурбон, лимонний сік, цукровий сироп, яєчний білок)	110
Манхеттен (бурбон, вермут, Ангостура біттер)	70
Драй Мартіні (джин, вермут Екстра Драй, оливка)	80
Маргарита (текіла, Куантро, сік лайма)	90
Хеннессі ягода (Хеннессі Very Special, лимонний сік, цукровий сироп, ожиновий сироп)	110
Хеннессі Френч (Хеннессі Very Special, просекко, лимонний сік, цукровий сироп)	180

Назва страви	Вихід, г
Хеннессі цитрус (Хеннессі Very Special, цукровий сироп, яєчний білок, апельсиновий та лимонний фреш)	110
Джин тонік (джин, тонік)	180
Том Колінс (джин, лимонний сік, цукровий сироп, газована вода)	210
Олд Фешн (Бурбон, цукор, Ангостура)	210
Текіла Санрайз (текіла, апельсиновий сік, Гренадин)	110
Лонг Айленд Айс Ті (горілка, джин, текіла, ром, Куантро, сік лайма, Кока-Кола)	210
Вайт Рашн (горілка, Калуа, вершки)	110
Горілка	
Женевер	50/100/500
Стерлінг	50/100/500
Хортиця VIP	50/100/500
Текіла	
Текіла Sauza Blanco	50/100/500
Текіла Sauza Gold	50/100/500
Текіла Olmeca Gold	50/100/500
Віскі	
John Wood/ Джон Вуд	50/100/500
Eddy/Едду	50/100/500
<u>Eddu Silver / Едду Сільвер</u>	50/100/500
Jack Daniel's Old	50/100/500
Лікери	
<u>Cointreau</u>	100/500
<u>Creme Boulard</u>	100/500
Baileys/Бейліс	100/500

Комплексне меню для персоналу

Назва страви	Вхід/г
Сніданок	
Холодні закуски	
Салат із свіжих овочів заправлений грецьким йогуртом (помідори, огірки, цибуля салатна, перець болгарський, зелень)	150
Основні страви	
Яйця відварні	2шт.
Сосиски з гірчицею або кетчупом	100/20
Вівсянка відварна на молоці	220
Сирники із сметаною	150/20
Тушкована капуста	100
Гарячі напої	
Чай чорний	250
Кава	250
Обід	
Холодні закуски	
Салат «Весняний» (капуста білокачанна, морква, огірок, оливкова олія)	150
Салат «Міміза» (скупбрія к/н, яйце, морква, картопля, сир плавлений)	150
Супи	
Борщ червоний	250/5
Бульйон курячий із локшиною	250
Основні страви	
Скупбрія філе смажене на грилі	120
Фрикадельки тушковані в томатному соусі	90
Картопля відварна із коропом	100
Гречка відварна	100
Борошняні страви	
Круасан із вишнями	80
Мафін шоколадний	70
Напої	
Узвар	250
Лимонад домашній	250
Вечеря	
Холодні страви	
Салат із капусти з помідорами та огірками	120
Буряк відварний із чорносливом	100
Основні страви	
Телятина тушкована	160
Курячі гомілки запечені	120
Макарони відварні	90
Кондитерські страви	
Шарлотка із яблуками	70
Напої	
Кава чорна	250
Чай зелений	250

Розрахунок загальної кількості страв і напоїв шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя, г	Кількість порцій шведського столу	Кількість стандартних порцій
Холодні напої				
Фреш апельсиновий	150	50	2500	17
Сік вишневий	150	50	2500	17
Сік яблучний	150	50	2500	17
Вода мінеральна «Моршинська»	250	83	4150	17
Холодні закуски та салати				
Мікс із свіжого салату із курицею гриль та соусом вінегрет	100	25	1250	13
Мікс свіжих помідорів, базилік, моцарела	100	25	1250	13
Овочеve асорті (огірки, помідори, перець болгарський)	50/50/50	16/16/16	800/800/800	16/16/16
Асорті м'ясне (шинка пармська, прошуто, салями)	50/50	16/16	800/800	16/16
Асорті сирів (Дор-блю, камамбер, моцарела)	50/50/50	16/16/16	800/800/800	16/16/16
Сухі сніданки та молочні продукти				
Мюслі	50	13	650	13
Кукурудзяні пластівці	50	13	650	13
Гранола (карамелізовані у меді мюслі, подаються з йогуртом та лаймом)	90	30	1500	17
Родзинки	10	3	150	15
Асорті з горіхів	10	3	150	15
Чорнослив	10	3	150	15
Курага	10	3	150	15
Молоко	150	25	1250	8
Кефір	150	25	1250	8
Сир кисломолочний	100	25	1250	13
Сметана	50	13	650	13
Вершкове масло	10	3	150	15
Гарячі страви та закуски				
Скумбрія гриль	100	33	1650	17
Телятина гриль	50	13	650	13
Сосиски «Віденські» відварні	100	33	1650	17

Закінчення додатку II

Вівсяна каша, зварена на воді чи на молоці	150	50	2500	17
Кіноа зі свіжими фруктами	150	50	2500	17
Рисова каша зварена на мигдальному молоці	150	50	2500	17
Яйця пашот	80 (2 шт.)	20	1000	13
Відварні перепелині яйця	40 (2 шт.)	10	500	13
Соуси промислового виробництва				
Майонез	25	6	300	12
Кетчуп	25	6	300	12
Гірчиця	25	6	300	12
Десерти				
Пудинг сирний	100	33	1650	17
Млинці із вишнями	100	33	1650	17
Асорті фруктове (яблука, виноград, банани, апельсини)	50/50/50/50/50	16/16/16/16/16	800/800/800/800/800	16/16/16/16/16
Джем полуничний	25	6	300	12
Карамель	25	6	300	12
Хлібобулочні вироби				
Багет прованський	30	10	500	17
Багет класичний	30	10	500	17
Круасан пустий	30	10	500	17
Борошняні кондитерські вироби				
Кекс апельсиновий	42	14	700	17
Еклер ванільний	42	14	700	17
Гарячі напої				
Чай чорний	200	66	3300	17
Чай зелений	200	66	3300	17
Кава еспreso	50	17	850	17
Кава капучіно	200	66	3300	17

Виробнича програма ресторану «Моп»

Назва страви	Вихід страви, г/мл.	Кількість, шт.
Холодні страви		361
Закуски		
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	110/20	18
Тар-тар з тунця блю-фін та авокаду із хрусткими грінками	160	20
Тріо тартар із філе лосося, тунця та дорадо с соусом «Теріякі»	120/25	19
Паштет із гусячої печінки з яблунево-імбирним чатні	145	32
Підкопчений солодкий перець із сирним мусом та кедровими горішками	40/30/20	22
Салати		
Тунець в кунжуті (тунець в кунжуті, листя салату, редис, апельсин, авокадо, заправка з васабі)	160	25
Мікс салату із морськими гребінцями та шафрановим соусом	170	21
Салат ромен із курчям на грилі та соусом середземноморським	170	22
Цезар із жаб'ячими лабками (айсберг, помідори чері, парпезан, жаб'ячі лапки в паніровці із соусу анчоусами)	160	24
Хрусткі равлики в салаті (мікс свіжого салату, равлики смажені, сирні чіпси, помідори чері, соус із французькою гірчицею)	170	23
Салат із маринованої телятиною та овочами WOK (телятина, цукіні, перець болгарський, баклажани, помідори)	180	33
Салат із перепелами, карамелізованою грушою, горішками кешью, сиром Дор-блю та соусом	170	27
Мікс свіжих помідорів із моцарелою та оливковим маслом	160	29
Салат із запеченим козячим сиром, помідорами чері, виноградам	170	24
Мікс свіжого салату, помідори жовті, огірки, перець болгарський під оливковим маслом	180	22
Гарячі закуски		57
Морські гребінці із муса акодо та апельсинов імбирним соусом	140	14
Бургундські равлики в зеленому маслі та часником	120/40	15
Жаб'ячі лапки (сир Дор-блю, соус Бер-блан, зелене масло із часником)	150/30	18
Сир камамбер на грилі із журавлиним соусом	130	10
Супи		34
Суп із морепродуктів	250	8
Гарбузовий крем-суп із креветками та пармезаном	250	9
Кансоне із качиною грудкою	250	10
Крем-суп із білих грибів	250	7
Основні страви		228
Рибні		
Соте із морепродуктів в соусі «Бер-блан»	250	10
Лангуст смажений на грилі	1шт.	8

Назва страви	Вихід страви, г/мл.	Кількість, шт.
Запечені королівські креветки із овочами гриль та сирним соусом	180/80/20	12
Лосось на пару із пюре з зеленого горошка	150/70	8
Дорадо на пару із морквяно-імбирним пюре	140/90	11
Філе сібаса на грилі із кус-кусом та овочевим соусом	140/80/30	10
Чорна тріска із пюре пастернаку	180/80	9
Кнелі із щуки з раковими шийками та смаженими лисичками	150/80	12
М'ясні		
Телятина Sous-vide із смаженими лисичками та картопляним пюре	150/50/70	12
Телятина запечена із вишневим соусом	180/40	13
Філе міньон із телятини із соусом Бордолез	170/50	14
Каре телятини з печеною картоплею та сливовим соусом	160/80/40	12
Каре ягняти Sous-vide з кремом із пастернака та гострими томатами	170/80/40	11
Кролик тушкований в вершках із овочевим рататуєм	150/80	14
Курине філе с соусом «Дор-блю» і овочами тальятеле	120/40/80	10
Півень у винному соусі із картопляним пюре	180/80	13
Молоде курча без кісток на грилі із смаженими лісовими грибами	170/70	12
Качина грудка в медовій глазурі із примушеною грушою у вині	180/80	14
Качина ніжка конфі із гарбузовим пюре	120/70	12
Телячі щоки, тушковані в червоному вині із овочевим соте	140/80	11
Десерти		76
Малиновий бриз (бісквіт «Чорна магія» малиновим мусом та шоколадним ганашем)	120	10
Крем-брюле з маракусвим сорбетом	120/30	11
Шоко-гру (припущена груша, з мусом із молочного шоколаду та імбірні крихти)	120	12
Десерт «Анна-Павлова» (бізе із заварним кремом та свіжими ягодами (полуницею, лохиною, малиною))	90	12
Мус полунично-м'ятний із печивом бісконті	80/50	15
Морозиво (солонка-карамель, фісташкове, диня-полуниця)	50	8
Сорбети (цитрусовий, малиновий)	50	8
Борошняні та кондитерські вироби		76
Кіш Лорен із лососем та шпинатом	130	7
Кіш Лорен із куркою та томатми	120	8
Кіш Лорен із томатами та шпинатом	140	9
Круасан із лимоно-шоколадним пусом	110	8
Круасан із вишнями	115	9
Круасан із полуничним компоте	120	7
Мілфей із заварним кремом та малиною	120	8
Париж-Брест (заварне тістечко з кремом муслін та праліне)	130	10
Асорті еклерів (полуничний, ванільний, шоколадний)	250	10

Назва страви	Вихід страви, г/мл.	Кількість, шт.
Гарячі напої		
Кава		38
Еспресо	40	8
Рістретто	20	4
Американо	110	6
Капучіно	110	6
Латте мигдальним молоком	200	3
Кава без кофеїну	110	2
Кава по-ірландськи	200	5
Вершковий фраппе з малиною та солоною карамеллю	300	4
Чайна карта		19
Чай власного виробництва		
Зелений чай з імбирем, м'ятою та медом	300	1
Чорний чай з м'ятою, ромашкою та липою	300	2
Ромашковий чай з обліпіхи та соковиті айви	300	1
Чай зелений		
«Малахітова шкатулка»	200/500	2
«Квітуча сакура»	200/500	3
Чорний чай		
«Англійській сніданок»	200/500	2
«Дика вишня»	200/500	1
Композиційні суміші		
«Танець янголів»	200/500	2
«Танго-манго»	200/500	3
Трав'яні		
«М'ятна фантазія»	200/500	1
«Антистрес»	200/500	1
Холодні напої		
Власного виробництва		19
Авторські лимонади		
Лимонад з білого винограду, базиліку та фейхоа	320	3
Лимонад з квіток фіалки та чайної троянди	320	2
Лимонад з ревеня, імбиря та селери	320	4
Лимонад імбирно-обліпіховий	320	3
Авторські морси		
Обліпіховий	300	3
Лісові ягоди	300	4
Вода та сік		19
Води		
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500	4
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500	6
«Фанта»	500	3
«Кока-Кола»	500	1
Соки		
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/ 1000	5

Назва страви	Вихід страви, г/мл.	Кількість, шт.
Фреші		10
Апельсиновий	200	5
Яблучний	200	2
Грейпфрутовий	200	2
Морквяний	150	1
Вина		38
Ігристі вина		
Champagne / Шампань		
Deutz Brut Classic / Дойц Брют Класік	750	2
Deutz Rose Brut Classic / Дойц Розе Брют Класік	750	1
Deutz Demi Sec / Дойц Деми Сек	750	1
Bourgogne / Бургундія		
Crémant de Bourgogne Baron Ame/ Креман де Бургонь	750	2
Café de Paris Blanc de Blancs / Кафе де Парі Блан де Блан	750	1
Білі вина		
Alsace / Эльзас		
Gewurztraminer / Гевюрцтраминер	750	2
Cuvee Emma		
Riesling Domain Sigler / Рислинг Домейн Зиглер	750	2
Bordeaux / Бордо		
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	750	3
Grave Blanc Chateau Guirauton /Шато Гиратон Блан	750	2
Bourgogne / Бургундія		
Bourgogne Chardonnay Doudet Naudin / Бургонь Шардоне	750	1
Pouilly-Fuisse Domaine Louis Jadot / Пуи Фюиссе	750	2
Vallee de la Loire / Долина Луары		
Sauvignon Vioignier Reserve / Савиньон Вионье	750	3
Рожеві вина		
Le Rose de Mouton Cadet / Ле Розе де Мутон Кадет	750	2
Rose Domaine le Pive / Розе Домейн ле Пив	750	2
Червоні вина		
Bordeaux / Бордо		
Chateau La Gravette / Шато ля Граветт	750	1
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	750	1
Medoc Chateau Listran / Медок Шато Листран	750	2
Medoc Larose Montenas / Медок Ляроз Монтеньяк	750	1
Margaux Chateau Marquis de Mons / Марго Маркиз де Монс	750	2
Pomerol Chateau Enclos / Помероль	750	1
Bourgogne / Бургундія		
Bourgogne Pinot Noir Doudet Naudin / Бургонь Пино Нуар Дуде Надин	750	1
Doudet Naudin/ Божоле Вилляж		
Doudet Naudin Mercurey / Меркюри	750	1
Десертні вина		
Sauternes / Сотерн	750	1
Bergerac Roc de Mirmont/ Бержерак Рок де Мирмон	750	1

Назва страви	Вихід страви, г/мл.	Кількість, шт.
Горілка		4
Женевер	50/100/500	2
Стерлінг	50/100/500	1
Хортиця VIP	50/100/500	1
Текіла		6
Текіла Sauza Blanco	50/100/500	1
Текіла Sauza Gold	50/100/500	2
Текіла Olmeca Gold	50/100/500	3
Віскі		10
John Wood/ Джон Вуд	50/100/500	4
Eddy/Едду	50/100/500	2
Eddu Silver / Едду Сільвер	50/100/500	2
Jack Daniel's Old	50/100/500	2
Лікери		6
Cointreau	100/500	3
Creme Boulard	100/500	1
Baileys/Бейліс	100/500	2

Виробнича програма лобі-бару при бутік-готелі 5* «Ріано»

Назва страви	Вихід, г/мл	Кількість шт.
Холодні закуски		134
Карпачо з лосося (тонкі скибочки лосося з руколою, сиром пармезан і каперсами)	130	15
Тартар з тунця (тартар із тунця, з ікрою летючої риби, руколою, авокадо та хрумкими грінками.)	150	18
Карпачо з телятини (тонкі скибочки телятини з соусом ворчестер, соковитою руколою і сиром пармезан)	120	18
Брускети з лососем і руколою (хрумка біла чіабата зі слабосоленим лососем і міксом салатів)	120	12
Брускети з сиром моцарела і прошуто (Хрумка біла чіабата з прошуто, сиром моцарела, бальзамічним оцтом, італійськими травами і руколою)	120	13
Брускети з сиром моцарела (хрумка чіабата з томатами конкасе, сиром моцарела, бальзамічним оцтом і оливковою олією та томатами конкасе)	120	13
Салат з лососем (мікс салатів зі скибочками лосося Гравлак, томатами та авокадо, заправлений гірчично-медовим соусом)	160	14
Салат з язиком та руколою (салат з відвареним язиком, листям салатів лола-роса та руколи, томатами чері, корнішонами, відвареним яйцем з гірчичним соусом)	170	15
Овочевий салат з мусом із сиру фета (солодкий перець, помідори, огірки, ялтинська цибуля, маслини, мікс салатів, італійські трави, діжонський соус)	180	16
Десерти		45
Вершковий мус із малиновим компоте та горіховим печивом	120/60	8
Шоколадна пана-кота із соусом із лісових ягід	110/30	9
Макарон на вибір (полуниця, малина, фісташковий, шоколадний)	100	7
Лаймовий чизкейк на мигдальному печені	130	6
Морковно-імбирне тістечко із крем-сиром	130	8
Тістечко Шу із лимоним курдом	70	7
Гарячі напої		
Кава		34
Рістрето	15	4
Еспресо	30	8
Американо	100	3
Макіато	30	2
Капучино	150	2
Лате	200	1
Фрапе	300	2
Кава по-віденськи	150	3
Глясе	200	1
Какао	200	3
Гарячий шоколад	200	2
Гарячий шоколад з маршмеллоу	200	3

Назва страви	Вихід, г/мл	Кількість шт.
Чайна карта		22
Чай власного виробництва		
Марокканський чай (зелений чай з медом, корицею, лаймом та м'ятою)	400	3
Ягідний чай з м'ятою (зелений чай з малиною і полуницею)	400	2
Чай з яблуком та корицею (зелений чай з яблуком і корицею)	400	3
Обліпиховий чай (обліпіха, кориця, м'ята)	400	2
Імбирний чай (свіжий імбир, лимон, бадьян, м'ята)	400	4
Чай зелений		
Саусеп	200/500	1
Сенча	200/500	1
Чорний чай		
Цейлонський чорний	200/500	2
Чорний чай з бергамотом	200/500	1
Чай трав'яний		
Альпійський луг	200/500	1
Трав'яний збір	200/500	2
Холодні напої		
Власного виробництва		11
Безалкогольні коктейлі		
Мохіто класичний	250	2
Мохіто малина і розмарин	250	1
Молочно-ванільний	300	2
Молочно-фруктовий	300	1
Авторські лимонади		
Лимонад з білого винограду, базиліку та фейхоа	320	1
Лимонад з квіток фіалки та чайної троянди	320	1
Лимонад з ревеня, імбиря та селери	320	1
Лимонад імбирно-обліпиховий	320	2
Вода та сік		11
Води		
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована	500	3
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована	500	1
«Фанта»	500	1
«Кока-Кола»	500	1
Соки		
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/100 0	5
Фреші		11
Апельсиновий	200	2
Яблучний	200	4
Грейпфрутовий	200	2
Морквяний	200	2
Алкогільні коктейлі		22
Кривава Мері (горілка, лимонний сік, томатний сік, ворчестер соус, табаско соус, сіль, перець)	200 100	2

Назва страви	Вихід, г/мл	Кількість шт.
Космополітан (горілка, Куантро, сік лайма, журавлинний сік)	115	1
Біскі Сауер (бурбон, лимонний сік, цукровий сироп, ячний білок)	110	1
Манхеттен (бурбон, вермут, Ангостура біттер)	70	1
Драй Мартіні (джин, вермут Екстра Драй, оливка)	80	2
Маргарита (текіла, Куантро, сік лайма)	90	1
Хеннессі ягода (Хеннессі Very Special, лимонний сік, цукровий сироп, ожинковий сироп)	110	2
Хеннессі Френч (Хеннессі Very Special, просекко, лимонний сік, цукровий сироп)	180	2
Хеннессі цитрус (Хеннессі Very Special, цукровий сироп, ячний білок, апельсиновий та лимонний фреш)	110	2
Джин тонік (джин, тонік)	180	2
Том Колінс (джин, лимонний сік, цукровий сироп, газована вода)	210	2
Олд Фешн (Бурбон, цукор, Ангостура)	210	1
Текіла Санрайз (текіла, апельсиновий сік, Гренадин)	110	1
Лонг Айленд Айс Ті (горілка, джин, текіла, ром, Куантро, сік лайма, Кока-Кола)	210	1
Вайт Рашн (горілка, Калуа, вершки)	110	1
Горілка		6
Женевер	50/100/500	2
Стерлінг	50/100/500	3
Хортиця VIP	50/100/500	1
Текіла		6
Текіла Sauza Blanco	50/100/500	3
Текіла Sauza Gold	50/100/500	2
Текіла Olmeca Gold	50/100/500	1
Біскі		6
John Wood/ Джон Вуд	50/100/500	2
Eddy/Едду	50/100/500	2
<u>Eddu Silver / Едду Сільвер</u>	50/100/500	1
Jack Daniel's Old	50/100/500	1
Лікери		6
<u>Cointreau</u>	100/500	1
<u>Creme Boulard</u>	100/500	4
Baileys/Бейліс	100/500	1

Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах за товарними групами

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти		
Каре телятини	охолоджене	6,5
Каре ягняти	охолоджене	4,5
Качина ніжка	охолоджена	3,8
Качине філе	охолоджене	5,6
Кролик	охолоджений	3,8
Курча	охолоджене	3,2
Куряче філе	охолоджене	7,2
Курячі гомілки	охолоджена	4,2
Півень	охолоджений	3,2
Телятина вирізка	охолоджена	4,5
Телячі щoki	охолоджені	3,4
Філе міньон «стейк»	охолоджена	3,9
Фуа-гра	охолоджена	3,9
Язик яловичий	охолоджений	2,9
Риба та морепродукти		
Восьминоги	заморожені	2,3
Дорадо	охолоджене	5,2
Жаб'ячі лапки	охолоджені	3,1
Креветки тигрові	заморожені	2,7
Лангуст	охолоджений	2,5
Лосось (філе)	охолоджений	7,3
Морські гребінці	охолоджені	4,5
Равлики	охолоджені	3,2
Сібас	охолоджений	4,5
Скумбрія	заморожена	5,6
Тунець (філе)	охолоджений	3,4
Щука	охолоджена	2,5
М'ясна та рибна гастрономія		
Анчоуси		0,4
Ікра летючої риби		0,2
Лосось с/с		1,2
Прошутто	напівкопчені	2,5
Салямі		2,5
Сосиски «Віденські»		8,5
Шинка пармська	напівкопчена	5,3
Яйця		
Яйце куряче	I категорія	84 шт.
Яйце перепелине		22 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти		
Вершки	10,20,33% охолоджені	8,4
Кефір	2,5% жиру	3,2
Масло вершкове	82,5% охолоджене	16,1
Молоко	2,6% жиру	23,2

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Сир Голландський	охолоджений	4,2
Сир Дор-блю	охолоджений	3,9
Сир Камамбер	охолоджений	3,9
Сир кисломолочний	5% жиру	2,1
Сир Моцарела	охолоджена	3,8
Сир Пармезан		0,8
Сметана	15% охолоджена	2,9
Філадельфія	19% жиру	1,1
Овочі та зелень		
Авокадо	свіжий	2,5
Базилік	свіжий	0,5
Баклажани	свіжі	3,2
Білі гриби	свіжі	2,1
Буряк	свіжий	2,2
Гарбуз	свіжий	3,1
Горошок зелений	свіжий	1,9
Зелень	свіжа	0,9
Капуста білокачанна	свіжа	3,5
Картопля	свіжа	21,5
Лісові гриби	свіжі	2,9
Мікс салату	свіжий	5,9
Морква	свіжа	8,3
М'ята	свіжа	1,1
Огірки	свіжі	8,3
Пастернак	свіжий	1,9
Перець болгарський	свіжий	4,5
Помідори рожеві	свіжі	8,5
Помідори жовті	свіжі	4,2
Помідори чері	свіжі	2,5
Рукола	свіжа	3,2
Салат Айсберг	свіжий	4,1
Цибуля ріпчаста	свіжа	2,5
Цибуля червона, салатна	свіжа	2,8
Цукіні	свіжі	1,5
Часник	свіжий	0,2
Шампіньйони	свіжі	0,5
Шпинат	свіжа	1,9
Імбир	свіжий	0,8
Фрукти та ягоди		
Апельсин	свіжий	4,5
Вишня	свіжа	4,3
Грейпфрут	свіжий	3,5
Груша	свіжа	4,8
Журавлина	свіжа	0,5
Лайм	свіжий	0,2
Лимон	свіжий	3,6
Лохина	свіжа	1,1

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Малина	свіжа	2,9
Обліпіха	свіжа	0,2
Полуниця	свіжа	4,4
Слива	свіжа	2,3
Смородина	свіжа	1,9
Яблука	свіжі	9,4
Бакалійні товари		
Борошно мигдальне	пакетенове	2,5
Борошно пшеничне	пакетоване	30,6
Ванільний цукор	фасований	2,1
Вівсянка	пакетована	0,5
Грецькі горіхи	чищені	0,4
Естрагон	фасований	0,02
Італійські трави		0,2
Кава Арабіка	упакована	0,1
Кава Робуста	упакована	0,08
Каперси		0,3
Кардамон	фасований	0,01
Кедрові горішки	пакетовані	0,3
Кетчуп	пакетований	1,5
Конфітюр вишневий	пакетований	13
Кориця	фасована	0,02
Корнішони	консервовані	1,1
Кунжут	пакетований	1,1
Мед	у банках	0,25
Мигдаль	пакетований	0,4
Оливки		0,5
Олія оливкова	першого холодного віджиму	1,5
Олія соняшникова	рафінована	1,9
Оцет бальзамічний	пласт. пляшка	0,2
Перець чорний молотий	фасований	0,05
Родзинки	пакетовані	0,25
Сіль	фасована	1,2
Соус «Теріякі»		0,35
Соус діжонський		0,3
Соусом ворчестер	пакетований	1,3
Суміш перців	фасований	0,03
Тмин	фасований	0,02
Цукор	пакетований	38,7
Чай «Дика вишня»	упакований	0,1
Чай «Танго-манго»	упакований	0,1
Чай «Альпійський луг»	упакований	0,1
Чай «Англіїський сніданок»	упакований	0,1
Чай «Антистрес»	упакований	0,1
Чай «Квітуча сакура»	упакований	0,1
Чай «М'ятна фантазія»	упакований	0,1

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Чай «Малахітова шкатулка»	упакований	0,1
Чай «Марокканський чай»	упакований	0,1
Чай «Ромашковий»	упакований	0,1
Чай «Саусеп»	упакований	0,1
Чай «Сенча»	упакований	0,1
Чай «Танець янголів»	упакований	0,1
Чай «Трав'яний збір»	упакований	0,1
Чай «Цейлонський чорний»	упакований	0,1
Чай «Чорний чай з бергамотом»	упакований	0,1
Чай «Ягідний чай»	упакований	0,1
Шоколад	упакований	1,2
Шоколад білий	упакований	0,9
Безалкогольні напої		
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» не газована (0,5 л)	пляшка	9
Мінеральна вода «Карпатська джерельна» сильно газована (0,5 л)	пляшка	6
Вода «Фанта» (0,5 л)	пляшка	3
Вода «Кока-Кола» (0,5 л)	пляшка	2
Сік «Сандора» апельсиновий (1,0 л)	герметична упаковка	1
Сік «Сандора» червоний апельсин (1,0)	герметична упаковка	1
Сік «Сандора» яблучний (1,0 л)	герметична упаковка	1
Сік «Сандора» яблучно-виноградний (1,0 л)	герметична упаковка	1
Сік «Сандора» вишневий (1,0 л)	герметична упаковка	1
Сік «Сандора» томатний (1,0 л)	герметична упаковка	1
Вино		36
Deutz Brut Classic / Дойц Брют Класік	пляшка, 750 мл.	2
Deutz Rose Brut Classic / Дойц Розе Брют Класік	пляшка, 750 мл.	1
Deutz Demi Sec / Дойц Деми Сек	пляшка, 750 мл.	1
Crémant de Bourgogne Baron Ame/ Креман де Бургонь	пляшка, 750 мл.	2
Café de Paris Blanc de Blancs / Кафе де Парі Блан де Блан	пляшка, 750 мл.	1
Gewurztraminer / Гевюрцтраминер	пляшка, 750 мл.	2
Riesling Domain Sigler / Рислінг Домейн Зиглер	пляшка, 750 мл.	2
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	пляшка, 750 мл.	3
Grave Blanc Chateau Guirauton / Шато Гиратон Блан	пляшка, 750 мл.	2
Bourgogne Chardonnay Doudet Naudin / Бургонь Шардоне	пляшка, 750 мл.	1
Pouilly-Fuisse Domaine Louis Jadot / Пуї Фюиссе	пляшка, 750 мл.	2
Sauvignon Viognier Reserve / Савиньон Вионье	пляшка, 750 мл.	3
Le Rose de Mouton Cadet / Ле Розе де Мутон Кадет	пляшка, 750 мл.	2
Rose Domaine le Pive / Розе Домейн ле Пив	пляшка, 750 мл.	2
Chateau La Gravette / Шато ля Граветт	пляшка, 750 мл.	1
La Grand Chapelle / Ля Гранд Шапель	пляшка, 750 мл.	1
Medoc Chateau Listran / Медок Шато Листран	пляшка, 750 мл.	2

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Medoc Larose Montenac / Медок Ляроз Монтеньяк	пляшка, 750 мл.	1
Margaux Chateau Marquis de Mons / Марго Маркиз де Монс	пляшка, 750 мл.	2
Pomerol Chateau Enclos / Помероль	пляшка, 750 мл.	1
Bourgogne Pinot Noir Doudet Naudin / Бургонь Пино Нуар Дуде Надин	пляшка, 750 мл.	1
Doudet Naudin Mercurey / Меркюри	пляшка, 750 мл.	1
Sauternes / Сотерн	пляшка, 750 мл.	1
Bergerac Roc de Mirmont/ Бержерак Рок де Мирмон	пляшка, 750 мл.	1
Горілка		
Женевер	пляшка, 500 мл	2
Стерлінг	пляшка, 500 мл	2
Хортиця VIP	пляшка, 500 мл	2
Текіла		
Текіла Sauza Blanco	пляшка, 750 мл	2
Текіла Sauza Gold	пляшка, 750 мл	2
Текіла Olmeca Gold	пляшка, 750 мл	2
Віскі		
John Wood/ Джон Вуд	пляшка, 500 мл	2
Eddy/Едду	пляшка, 500 мл	2
Eddu Silver / Едду Сільвер	пляшка, 500 мл	2
Хеннесси Very Special	пляшка, 500 мл	2
Jack Daniel's Old	пляшка, 500 мл	2
Лікер		
Cointreau	пляшка, 500 мл	2
Creme Boulard	пляшка, 500 мл	2
Baileys/Бейліс	пляшка, 500 мл	2

М.П. _____

(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник) ТОВ «Ріано»

2. Місце розташування майданчиків «Ріано» м. Одеса вул. Генуезька 14А.

3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного готельного та ресторанного господарства.

Технічні і технологічні дані: butik-готель 5* «Ріано» на 50 місць, ресторан французької кухні на 50 місць та лоб-бару на 20 місць.

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:

- земельних - 2750 м²,
- енергетичних – 62433,25 кВт/рік,
- витрати тепла – 553,15 Гкал/рік,
- водних – 5853 м³/рік,
- трудових -54 працівника.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутнє централізоване відведення стічних вод

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - підтоплення

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло,

повітряне дим і пи́л, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє соціальне середовище (населення) створення 110 робочих місць навколишнє техногенне середовище - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ та рідких станів

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості м. Одеса, Примиромського району по вулГенуезька

Замовник ТОВ «Piano»

Генеральний проектувальник ТОВ «ОдесаБуд»

Додаток X
ЗАТВЕРДЖЕНО
Виконавчий директор ТОВ "Ріано"

(підпис, ПІБ роботодавця)

05.09.2018

План заходів з охорони праці бутік-готелю «Ріано»

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Виконавчий директор	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Виконавчий директор	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Заступники директора	Постійно
5. Підвищення ефективності	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку	Виконавчий директор	Щорічно

виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу		
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень; 5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Виконавчий директор	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Виконавчий директор	Постійно

Додаток Ч

ЗАТВЕРДЖЕНО

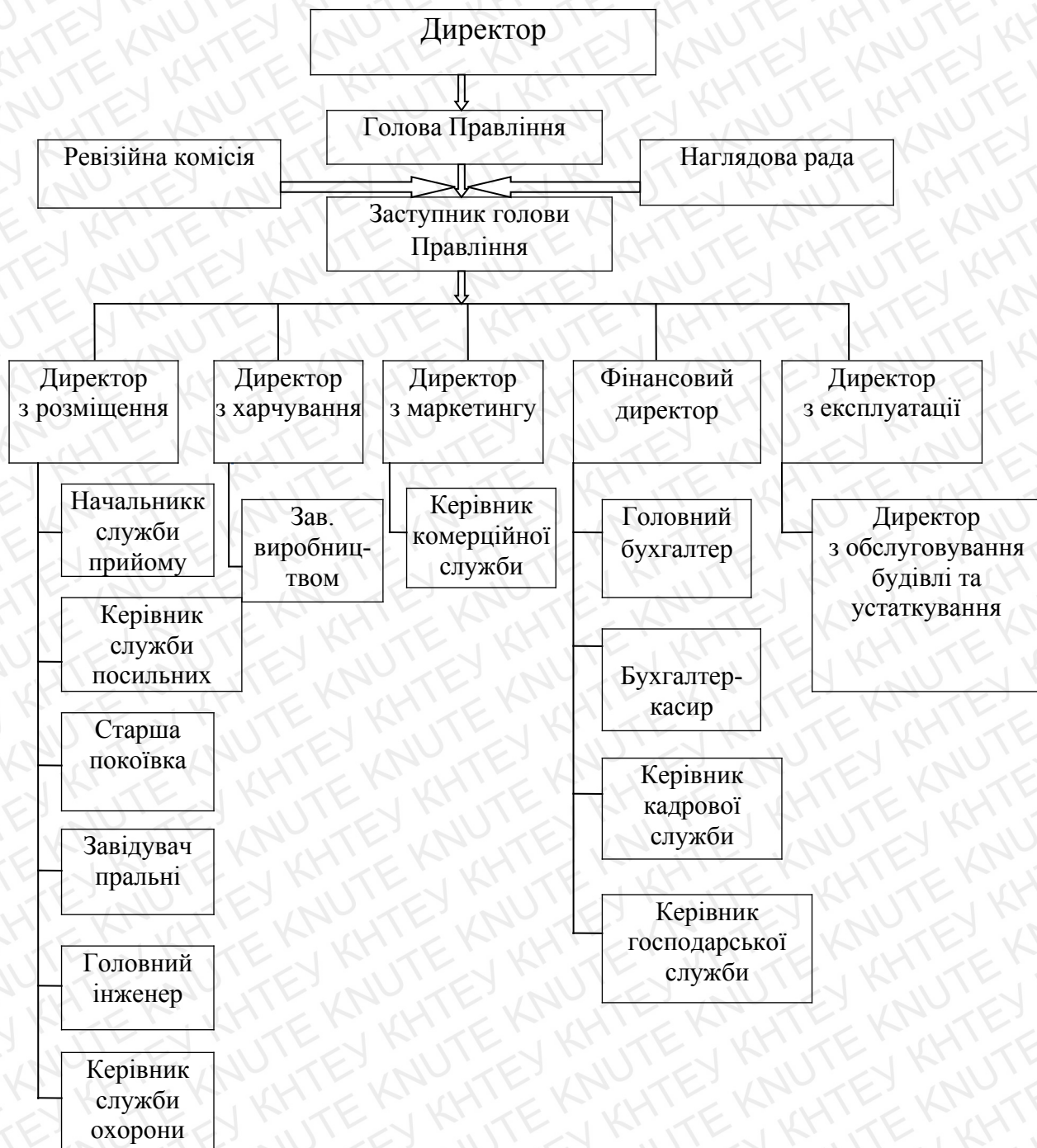
Виконавчий директор ТОВ «Ріано»

(підпис, ПІБ роботодавця)

05.09.2018

ПЛАН
Заходів з цивільного захисту

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018



Лінійно-функціональна структура управління

Додаток Щ

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання)

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	разом	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Президентський апартамент	144	225	192	561	8000	9000	7000	1152	2025	1344	4521
Апартамент	144	225	192	561	6000	8000	7000	864	1800	1344	4008
Люкс	144	225	192	561	4000	6000	5000	576	1350	960	2886
Студіо	1008	1575	1344	3927	2000	4000	3000	2016	6300	4032	12348
Номер І категорії одномісний	432	675	576	1683	1200	1800	1600	518,4	1215,0	921,6	2655,0
Номер І категорії двомісний	1728	2700	2304	6732	1600	2500	2000	2764,8	6750	4608	14122,8
Разом	3600	5625	4800	14025				7891,2	19440,0	13209,6	40540,8

Посадова структура зі штатного розпису готелю 5*

№ п/п	Посада	Код професії за дк 003:2010	Кількість посадових одиниць
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал			
Генеральна адміністрація			
1	Директор	1210.1	1
2	Заступник директора	1210.1	1
3	Секретар	3431	1
4	Головний інженер	1221.2	1
Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)			
Бухгалтерія			
5	Головний бухгалтер	1231	1
6	Бухгалтер-касир	2411.2	1
	Разом персонал адміністрації		6
Операційний персонал			
Служба організації приймання та розміщення			
7	Начальник служби організації прийому та розміщення	4222	1
8	Черговий адміністратор/ ресепшійоніст	4222	2
9	Швейцар	9152	1
10	Покоївка	5142	8
11	Прибиральник службових приміщень	9132	1
Служба ремонтно-енергетичного обслуговування			
12	Начальник відділу	1221.2	1
Відділ матеріально-технічного постачання			
13	Товарознавець	3419	1
Ресторанне господарство			
Виробничий персонал			
14	Завідувач виробництвом	1225	1
15	Кухар 5-го розряду	5122	1
16	Кухар 4-го розряду	5122	2
17	Кухар 3-го розряду	5122	1
18	Мийник посуду	8221	2
19	Працівник їдальні для персоналу	8221	1
Працівники торговельної зали ресторану			
20	Адміністратор	1225	2
21	Офіціант	5123	6
22	Бармен	5123	2
Працівники лоббі-бару			
23	Бармен	5123	2
Працівники служби обслуговування в номерах			
24	Адміністратор служби обслуговування в номерах	4222	1

Служба організації додаткових послуг			
25	Менеджер з івент-сервісу	4222	1
26	Працівник спа		2
27	Тренер-інструктор	3475	2
28	Робітник каси театральних квитків, на транспорт	4211	1
	Разом операційний персонал		42
Допоміжний персонал			
29	Прибиральник території	9132	1
30	Охоронець	5612	2
31	Водій	8322	1
32	Медсестра	1229.5	1
33	Працівник пральні	9132	1
	Разом допоміжний персонал		6
	Разом		54

Додаток Я

Планування фонду заробітної плати працівників готелю 5*

№ П/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./міс.	Фонд оплати праці, грн.			
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), грн./міс.	Доплата за категорію, грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, грн./міс.
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно-управлінський персонал							
<i>Генеральна адміністрація</i>							
1	Директор	1	10000	10000	700	900	11,60
2	Заступник директора	1	8000	8000		900	8,90
3	Секретар	1	4200	4200		300	4,50
4	Головний інженер	1	5900	5900	200	400	6,50
<i>Бухгалтерія</i>							
5	Головний бухгалтер	1	7100	7100	300	500	7,90
6	Бухгалтер-касир	1	5000	5000		300	5,30
	Разом персонал адміністрації	6		40200	1200	3300	44,70
<i>Операційний персонал</i>							
<i>Служба організації приймання та розміщення</i>							
7	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	7100	7100			7,10
8	Черговий адміністратор/ ресепшійніст	2	5200	10400			10,40

9	Швейцар	2	4200	4200			4,20
10	Покоївка	8	4200	33600			33,60
11	Прибиральник службових приміщень	1	4200	4200			4,20
<i>Служба ремонтно-енергетичного обслуговування</i>							
12	Начальник відділу	1	5500	5500			5,50
<i>Відділ матеріально-технічного постачання</i>							
13	Товарознавець	1	4900	4900			4,90
<i>Ресторанне господарство</i>							
<i>Виробничий персонал</i>							
14	Завідувач виробництвом	1	5900	5900			5,90
15	Кухар 5-го розряду	1	4700	4700			4,70
16	Кухар 4-го розряду	2	4600	9200			9,20
17	Кухар 3-го розряду	1	4200	4200			4,20
18	Мийник посуду	2	4200	8400			8,40
19	Працівник їдальні для персоналу	1	4200	4200			4,20
<i>Обслуговуючий персонал</i>							
20	Адміністратор	2	5500	11000			11,00
21	Офіціант	6	4200	25200			25,20
22	Бармен	2	4200	8400			8,40
<i>Працівники лоббі-бару</i>							
23	Бармен	2	4200	8400			8,40
<i>Працівники служби обслуговування в номерах</i>							
24	Адміністратор служби обслуговування в номерах	1	4500	4500			4,50
<i>Служба організації додаткових послуг</i>							
25	Менеджер з івент-сервісу	1	5500	5500			5,50
26	Працівник спа	2	4200	8400			8,40

27	Тренер-інструктор	2	4200	8400			8,40
28	Робітник каси театральних квитків, на транспорт	1	4200	4200			4,20
	<i>Разом операційний персонал</i>	<i>42</i>		<i>190500</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>190,50</i>
<i>Допоміжний персонал</i>							
29	Прибиральник території	1	4200	4200			4,20
30	Охоронець	2	4200	8400			8,40
31	Водій	1	4200	4200			4,20
32	Медсестра	1	4200	4200			4,20
33	Працівник пральні	1	4200	4200			4,20
	<i>Разом допоміжний персонал</i>	<i>6</i>		<i>25200</i>		<i>0</i>	<i>25,20</i>
	<i>Разом місячний фонд заробітної плати, тис. грн/міс</i>	<i>54</i>		<i>255900</i>	<i>1200</i>	<i>3300</i>	<i>260,40</i>

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу
ресторанного господарства бутік-готелю**

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість закупівлі, тис. грн
Каре телятини	6,5	2372,5	180,50	428,2
Каре ягняти	4,5	1642,5	220,30	361,8
Качина ніжка	3,8	1387,0	148,50	206,0
Качине філе	5,6	2044,0	133,60	273,1
Кролик	3,8	1387,0	110,20	152,8
Курча	3,2	1168,0	85,50	99,9
Куряче філе	7,2	2628,0	120,00	315,4
Курячі гомілки	4,2	1533,0	65,00	99,6
Півень	3,2	1168,0	90,70	105,9
Телятина вирізка	4,5	1642,5	120,50	197,9
Телячі щоки	3,4	1241,0	35,00	43,4
Філе міньон «стейк»	3,9	1423,5	120,10	171,0
Фуа-гра	3,9	1423,5	470,50	669,8
Язик яловичий	2,9	1058,5	85,50	90,5
Восьминоги	4,6	1679,0	120,00	201,5
Дорадо	2,3	839,5	95,00	79,8
Жаб'ячі лапки	5,2	1898,0	210,90	400,3
Креветки тигрові	3,1	1131,5	200,00	226,3
Лангуст	2,7	985,5	650,00	640,6
Лосось (філе)	2,5	912,5	350,00	319,4
Морські гребінці	7,3	2664,5	280,50	747,4
Равлики	4,5	1642,5	170,50	280,0
Сібас	3,2	1168,0	95,00	111,0
Скумбрія	4,5	1642,5	65,00	106,8
Тунець (філе)	5,6	2044,0	350,00	715,4
Щука	3,4	1241,0	75,00	93,1
Анчоуси	0,4	146,0	52,00	7,6
Ікра летючої риби	0,2	73,0	120,00	8,8
Лосось с/с	1,2	438,0	300,00	131,4
Прошутто	2,5	912,5	190,00	173,4
Салями	2,5	912,5	170,00	155,1
Сосиски «Віденські»	8,5	3102,5	140,50	435,9
Шинка пармська	5,3	1934,5	250,30	484,2
Вершки	8,4	3066,0	100,50	308,1
Кефір	3,2	1168,0	22,00	25,7
Масло вершкове	16,1	5876,5	70,00	411,4
Молоко	23,2	8468,0	20,00	169,4

Продовження додатку Я

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість закупівлі, тис. грн
Сир Голландський	4,2	1533,0	85,00	130,3
Сир Дор-блю	3,9	1423,5	120,00	170,8
Сир Камамбер	3,9	1423,5	450,00	640,6
Сир кисломолочний	2,1	766,5	65,00	49,8
Сир Моцарела	3,8	1387,0	120,00	166,4
Сир Пармезан	0,8	292,0	450,00	131,4
Сметана	2,9	1058,5	40,20	42,6
Філадельфія	1,1	401,5	120,00	48,2
Авокадо	3,5	1277,5	62,00	79,2
Базилік	2,5	912,5	25,00	22,8
Баклажани	0,5	182,5	20,00	3,7
Білі гриби	3,2	1168,0	120,00	140,2
Буряк	2,1	766,5	8,00	6,1
Гарбуз	2,2	803,0	6,00	4,8
Горошок зелений	3,1	1131,5	12,00	13,6
Зелень	1,9	693,5	9,00	6,2
Капуста білокачанна	0,9	328,5	5,00	1,6
Картопля	3,5	1277,5	4,50	5,7
Лісові гриби	21,5	7847,5	25,00	196,2
Мікс салату	2,9	1058,5	30,00	31,8
Морква	5,9	2153,5	8,00	17,2
М'ята	8,3	3029,5	12,00	36,4
Огірки	1,1	401,5	22,00	8,8
Пастернак	8,3	3029,5	12,00	36,4
Перець болгарський	1,9	693,5	32,00	22,2
Помідори рожеві	4,5	1642,5	18,00	29,6
Помідори жовті	8,5	3102,5	22,00	68,3
Помідори чері	4,2	1533,0	30,00	46,0
Рукола	2,5	912,5	36,80	33,6
Салат Айсберг	3,2	1168,0	32,00	37,4
Цибуля ріпчаста	4,1	1496,5	5,20	7,8
Цибуля червона, салатна	2,5	912,5	7,20	6,6
Цукіні	2,8	1022,0	12,00	12,3
Часник	1,5	547,5	30,20	16,5
Шампіньйони	0,2	73,0	25,00	1,8
Шпинат	0,5	182,5	18,00	3,3
Імбир	1,9	693,5	45,00	31,2
Апельсин	4,5	1642,5	25,00	41,1
Вишня	4,3	1569,5	15,00	23,5
Грейпфрут	3,5	1277,5	30,00	38,3

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість закупівлі, тис. грн
Груша	4,8	1752,0	15,00	26,3
Журавлина	0,5	182,5	18,00	3,3
Лайм	0,2	73,0	40,00	2,9
Лимон	3,6	1314,0	30,20	39,7
Лохина	1,1	401,5	120,00	48,2
Малина	2,9	1058,5	35,00	37,0
Обліпіха	0,2	73,0	28,00	2,0
Полуниця	4,4	1606,0	19,00	30,5
Слива	2,3	839,5	12,00	10,1
Смородина	1,9	693,5	18,00	12,5
Яблука	9,4	3431,0	5,60	19,2
Всього				12089,5

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ