

**Міністерство освіти і науки України  
Вінницький національний аграрний університет**

**Факультет економіки та підприємництва**

*Кафедра менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму*

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ  
Завідувача кафедри \_\_\_\_\_  
к.е.н., доцент Ставська Ю.В.  
(вчений ступінь, звання, ПІБ)  
\_\_\_\_\_”\_\_”\_\_\_\_\_2020 р.

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ (РОБОТА)**

на тему:

«Проект еко-готелю на 20 номерів у передмісті»

Об'єкт дослідження: проект еко-готелю з приміщеннями житлової групи та виробничими приміщеннями ресторану .

Студент випускник

Бабієць  
Владислав  
Олегович

Науковий керівник  
Старший викладач

Юр'єв  
Володимир  
Іванович

Гарант  
освітньо-професійної програми  
доктор економічних наук,  
доцент

Польова Олена  
Леонідівна

Вінниця 2020

## Зміст

Вступ.....	3
РОЗДІЛ 1.....	6
Концепція готелю «Еко-готель».....	6
1.1 Дослідження ринку еко-готелів .....	6
1.2 Концепція готелю «Еко-готель».....	11
РОЗДІЛ 2.....	17
Організація. Сервіс.....	17
2.1. Фронт офіс (Front Office) .....	17
2.2. Бек офіс (Back Office).....	18
2.3 Житлова група приміщень .....	23
2.4 Виробничий процес в закладі ресторанного господарства .....	25
РОЗДІЛ 3.....	44
Архітектура. Дизайн готелю «Еко-готель» на передмісті міста Вінниці. ....	44
3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінниці .....	44
3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території .....	46
3.3. Характеристика будівлі.....	47
3.4. Інженерні системи готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці.....	48
3.5. Дизайн готелю «Еко-готель» .....	55
3.6. Кошторис готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці.....	59
3.7 Охорона праці.....	62
3.8 Охорона навколишнього середовища .....	65
РОЗДІЛ 4.....	68
Ревеню менеджмент (Revenue management) .....	68
4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі. ....	68
4.2 Капітал .....	70
4.3 Доходи. Витрати. Податки. Прибуток .....	72
4.4. Ефективність Інвестицій .....	78
ВИСНОВКИ .....	81
Список використаних джерел.....	83
ДОДАТКИ .....	87

## Вступ

З кожним роком еко-готелі стають все більш популярними і відкриваються по всьому світу. Багато з них пропонують свої послуги в мегаполісах, тим самим забезпечуючи своїм клієнтам екологічно чисте харчування, воду і обробки номерів з натуральних матеріалів.

Сьогодні все більше мандрівників, звертаючись в турагенції, просять замовити їм номер в екологічному готелі, який знаходиться в тій чи іншій заповідній зоні. Найбільше такі готелі поширені в країнах Океанії та Центральної Америки. Найчастіше еко-готелі розташовуються в непрохідних джунглях, де досить рідко ступає нога людини.

Взагалі кажучи, туристична галузь включає набір різних туристичних компонентів, які зазвичай забезпечують споживачів туристичними продуктами: проживання, харчування, транспорт, відпочинок тощо. Розміщення туристів є важливою складовою туристичних продуктів. Зі збільшенням комерційної діяльності в'їзний туризм та внутрішній туризм поступово активізуються. Вживання та жорстка конкуренція серед готельного господарства спонукали їх вжити необхідних заходів для забезпечення стабільного розвитку свого бізнесу та розширення кола клієнтів, яких вони обслуговують. Це не безпідставно, оскільки ділова діяльність поступово збільшується, тому кількість ділових туристів збільшується. Збільшення доходу робить можливим подорож. Згідно з власним досвідом, туристи стали більш вимогливими і вимагають від готелів надання якісних послуг.

Нині для багатьох «зелений» спосіб мислення та життя став основою для прийняття рішень не тільки при виборі корисних продуктів харчування, але і більш глобальних рішень. Люди віддають перевагу більш безпечному для здоров'я житлу, місцям роботи та відпочинку, тому сьогодні надзвичайно актуальним є надання підприємствами гостинності екологічно пріоритетних

послуг, спрямованих на задоволення екологічних потреб як окремих споживачів так і суспільства в цілому.

Найбільш яскравими представниками готельного бізнесу, які популяризують такий підхід до життя, є еко-готелі. Екологічний готель – це екологічно-сертифіковане житло, здатне поліпшувати стан навколишнього середовища шляхом зведення до мінімуму власного негативного впливу на довкілля.

Зазвичай, еко-готелі розташовують у екологічно чистих природних зонах, будують з екологічно безпечних будівельних матеріалів, вони використовують для енергозабезпечення відновлювальні джерела енергії, впроваджують органічне харчування та програми утилізації відходів тощо

Під час написання дипломної роботи були використані такі матеріали як: монографії, підручники, посібники, періодичні наукові видання, інтернет джерела.

Метою дипломної роботи є спроектувати готелю з житловою групою приміщень на 20 номерів та ресторану при готелі.

Завдання дипломного проєкту :

- спроектувати еко-готель у передмісті
- спроектувати приймально-вестибюльні групи приміщень готелю;
- спроектувати приміщення побутового обслуговування і торгівлі, допоміжних та адміністративних приміщень, виробничо-господарських приміщень ЗРГ, адміністративно-побутових приміщень ЗРГ, підприємств харчування еко-готелю;
- змодельовати виробничий процес в закладах ресторанного господарства при готелі;
- визначити кількість робітників виробничих цехів та розробити структурно-технологічну схему закладів ресторанного господарства при готелі;

- визначити площі гарячого та холодного цехів закладу ресторанного господарства при готелі розрахунковим методом та загальної площі об'єкту та поверховості проектованої будівлі;
- визначити організаційно-правовий статут;
- ефективність інвестицій.

Дипломна робота була апробована на міжнародній науково-практичній інтернетконференції молодих вчених та студентів «Сучасні тенденції розвитку агропромислового сектора економіки в умовах конвергенції» «Інноваційний підхід до впровадження концепції «Екологічний Готель» 14-15 травня 2020 року, науковою статтею «Удосконалення системи управління фінансовими ресурсами туристичних підприємств та методичні підходи до аналізу ефективності їх діяльності» у науковому журналі «Економіка. Фінанси. Право», у № 10/1 2020 р.

Для написання дипломної роботи були використані: статистичні дані міста Вінниця, різні інтернет-джерела, періодичні видання, посібники, державні будівельні стандарти ДБН В.2.2-20:2008. «Готелі», ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення», ДБН В.2.2- 15-2005.

Під час написання використовувалось таке програмне забезпечення: Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft SketchUp 2018.

Робота містить: 28 таблиць, 7 рисунків, 5 додатків та план готелю та ресторану при готелі. Загальний обсяг роботи становить 92 сторінки.

## РОЗДІЛ 1

### Концепція готелю «Еко-готель».

#### 1.1 Дослідження ринку еко-готелів .

Готельна індустрія є складовою сфери послуг, яка в наш час розвивається швидкими темпами. За наявності великої кількості пропозицій на ринку готельних послуг панує жорстка конкуренція. У боротьбі за споживача управління готелів змушене розробляти стратегії своєї діяльності, щоб запропонувати такий продукт, який би найповніше задовольняв потреби і очікування клієнтів, був унікальним та кращим за інші. Тому сьогодні засоби розміщення починають використовувати новий метод залучення споживачів – впровадження концепції «екологічний готель», яка є особливо актуальною в період світових екологічних та економічних криз.

Еко-готелі мають на меті зберігати здоров'я гостей, раціонально використовувати природні ресурси та позиціонують себе як такі, що несуть відповідальність за вплив підприємства на навколишнє природне середовище.

Відомо, що в світі існує ряд організацій, які займаються розробкою і впровадженням систем екологічного менеджменту. Серед них «British Airways Holidays» (BAH), «Certification for Sustainable Tourism» (CST), «Green Globe», «Green Key», «НАС Green Leaf», «HVS Eco Services», «Touristik Union International» (TUI), «Green Hotel» («Зелений готель»).

Green Key є міжнародною екологічною сертифікацією готелів та туристичних об'єктів, яка відзначає їх відповідальне та дбайливе ставлення до навколишнього середовища та активну участь у соціальному житті. Для отримання "Зеленого Ключа" готель повинен дотримуватися низки вимог щодо питань екологічного менеджменту, моніторингу та зменшення використання електроенергії, економного споживання водних ресурсів, сортування, перероблення та утилізації відходів, участь у соціальному житті міста. Значною перевагою саме еко-сертифікації Green Key є наявність

критеріїв, спрямованих на екологічне навчання, формування дружньої до довкілля свідомості гостей, працівників і постачальників готелю. Станом на кінець 2018 р., 12 українських готелів отримали еко-сертифікат (таблиця 1)

Таблиця 1.1

Готелі України, які отримали еко-сертифікат «Green Key»

Місто	Підприємство готельного господарства
Київ	Radisson Blu Hotel; Maison Blanche; Maison Blanche (Mytnitsa); Rus Accord Hotel; Баккара Арт-готель
Львів	Reikartz Dworzec Lviv; Reikartz Medievale Lviv; Дністер Прем'єр Готель
Миколаїв	Reikartz Рівер Миколаїв
Запоріжжя	Reikartz Запоріжжя
Дніпропетровськ	Reikartz Дніпропетровськ
Харків	Reikartz Харків

За підрахунками UNWTO (Всесвітньої туристичної організації) Україну в 2018 році відвідали 14,207 млн туристів, що на 1,48% менше, ніж роком раніше, хоча обсяг надходжень від туристичної галузі збільшився на 14,6% та становить \$1,4 млрд. Тенденції росту туристичних потоків спостерігаються і у Вінниці [44, С. 3].

У місті Вінниці на кінець 2019 року налічується 43 готелі та гостели із різними зірковими категоріями. У порівнянні із минулим 2018 роком їх кількість зросла на 2 одиниці, відкрився 1 готель та 1 хостел.

Важливою складовою туристичного потенціалу регіону (міста) є спрямованість туристичних потоків (характеристика форм туризму: в'їзний, внутрішній) та розвиток окремих видів туризму .Оцінка кількості туристів, що відвідують регіон (місто) з урахуванням мети подорожі, кількості діб перебування, обсягів грошових коштів, що витрачаються під час мандрівки та інших специфічних параметрів [46, С. 1].

Таблиця 1.2

Динаміка туристичних потоків та обсягів наданих туристичних послуг в місті Вінниця за 2016-2019 роки

Показники	Одиниці виміру	2016 р.	2017 р.	2018 р.	2019 р.
Загальний обсяг туристичного потоку	осіб	25008	41438	66385	86926
Кількість внутрішніх туристів	осіб	2439	2161	3320	2526
Кількість іноземних туристів	осіб	752	1351	1435	2281
Загальний час перебування приїжджих	людино/дів	2	3	3	3
Середній час перебування гостя	людино/дів	1-3	1-3	1-3	1-3
Середні витрати туриста за добу	грн.	1332	1765	2130	2352

Отже, аналізуючи таблицю 1.2, ми бачимо кількість наданих туристичних послуг в Вінниці зростає з кожним роком. Порівнюючи 2016 рік з 2019 роком, обсяг туристичного потоку виріс з 25тис. майже до 87тис.

*Таблиця 1.3*

Динаміка розвитку готельних підприємств за 2016-2019 роки в Вінниці

Показник	Од. виміру	2016	2017	2018	2019
Кількість готельних підприємств	од.	60	66	51	43
Середній показник загальної житлової площі на 1 номер	м <sup>2</sup>	16	16	16	16
Загальний обсяг туристичного потоку	осіб, тис.	46	50	60	79

Аналізуючи таблицю 1.3, ми бачимо, що кількість готельних підприємств скорочується з кожним роком.

*Таблиця 1.4*

Динаміка розвитку підприємств ресторанного господарства в Вінниці за 2016-2019 роки

Показник	Од. виміру	2016	2017	2018	2019
Ресторанів	од.	240	243	245	248
Кафе, закусочних	од.	179	187	190	200
Барів	од.	133	135	138	140

Для оцінки конкурентоспроможності готельного підприємства необхідно проаналізувати основних конкурентів, які застосовують схожі конкурентні стратегії та мають близькі ринкові позиції (табл.1.7).



## Характеристика основних конкурентів підприємства

## Готелю «Еко-готель» в місті Вінниця

Назва підприємства	Вілла Венеція	Гостинний Двір	Mon Plaisir	Family House
Форма власності	Приватне підприємство	Приватне підприємство	Приватне підприємство	Приватне підприємство
Місце розташування	провулок Сучасний, 36,	м, вулиця Пирогова, 135,	вулиця Пирогова, 139в,	вулиця Академіка Ющенко, 8,
Категорія готелю	5*	4*	4*	5*
Кількість номерів	30	32	10	4
Кількість місць	45	64	15	8
Кількість поверхів	2	3	3	1
Цільовий сегмент споживачів	Середній клас	Середній клас	Середній клас	Вищий клас

Аналізуючи дані таблиці 1.5 необхідно зауважити, що хоча поряд існує 4 заклади, що надають послуги готельного господарства, але жодний з них в повній мірі не забезпечує достатній рівень та комфорт проживаючих.

Кожен конкурент може мати певні конкурентні переваги. Конкурентна перевага готельного підприємства – це ті характеристики, властивості готельних послуг, які створюють для готелю визначену перевагу над своїми прямими конкурентами. Вони можуть бути різними та характеризувати як основні послуги (розміщення, харчування), так і додаткові послуги, що доповнюють базові, організацію та технологію обслуговування, форми збуту та продажу, які є специфічними для конкретного готелю.

Для проведення порівняльного аналізу діяльності готелю з потенційними конкурентами необхідно вибрати кількісні та якісні показники, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі споживачем послуг саме цього готельного комплексу. Критерії за якими ми будемо оцінювати готельні підприємства потенційних конкурентів готелю «Еко-готелю» у передмісті міста Вінниця:

- Середня ціна
- Категорія засобу розміщення
- Розташування готельного підприємства
- Наявність додаткових послуг
- Якість обслуговування
- Імідж готелю

Таблиця 1.6

Балова оцінка конкурентів готелю «Еко-готель»

Показники	Готельні підприємства			
	Вілла Венеція	Гостинний Двір	Mon Plaisir	Family House
Середня ціна номеру, грн.	900	700	750	900
Категорія засобу розміщення	3	2	4	3
Розташування	3	4	4	3
Наявність додаткових послуг	5	2	4	3
Якість обслуговування	3	3	5	5
Імідж	4	3	5	5

Оцінка була виставлена по 5-бальній шкалі.

Більшість низьких оцінок було виставлено в зв'язку з незадовільними відгуками клієнтів та їх скаргами на явні недоліки готельних підприємств.

Аналізуючи відгуки готель «Еко-готель» буде конкурентоспроможним тому що, наш готель буде мати такі переваги:

- Затишне розташування
- Екологічно чисте середовище
- Використання екологічних матеріалів для облаштування готелю та його декорацій
- Автономне опалення та водопостачання
- Сортування та утилізація відходів
- Харчування складатиметься тільки натуральної та якісної їжі

- Готель буде використовувати альтернативні джерела енергії (сонячні панелі)
- Високий рівень обслуговування

## **1.2 Концепція готелю «Еко-готель»**

Екологічна діяльність готелю ґрунтується на 12 основних критеріях, розроблених міжнародним комітетом. Також до міжнародної системи оцінки національним представником у кожній країні додаються національні критерії, які враховують місцеві особливості, але не повинні суперечити міжнародним стандартам.

До основних показників, які характеризують екологічність підприємств готельного господарства, відносять:

- споживання води;
- споживання енергії;
- атмосферні викиди, спричинені споживанням енергії;
- використання природних ресурсів (вплив на довкілля, спричинений обсягом спожитого паперу, канцелярського приладдя, мийних засобів, обладнання та інших матеріалів; структура використання відновлюваних/невідновлюваних ресурсів, використанням сировини);
- вплив хімічних засобів на довкілля та здоров'я;
- викиди до атмосфери;
- викиди у воду;
- обсяг відходів;
- пожежі, аварії та інші надзвичайні ситуації;
- вплив транспорту на довкілля.

За кордоном існують й додаткові показники екологізації засобів розміщення:

- використання нетоксичних мийних засобів та прального порошку;
- виготовлення на 100% з бавовни рушників і напірників;
- обмеження паління на території підприємства готельного господарства;

- використання відновлюваних джерел енергії;
- устаткування із перероблення відходів;
- можливість гостей відмовитись від заміни використаних рушників для економії споживання води;
- енергоощадне освітлення;
- надання еко-автомобілів для перевезення гостей з місця прибуття чи в інших цілях;
- використання власне вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів;
- можливість використання одноразового посуду;
- повторне використання води з кухонь, номерів та інших приміщень для саду та ландшафтного дизайну[48, С. 86].

В готелі «Еко-готель» у передмісті Вінниці, на території будуть розташовані спеціальні контейнери для сортування сміття (папір, скло, пластик, органіка). Сміття і відходи з готелю та ресторану будуть сортуватися та відправлятися на переробку.

Вдалий вибір місця розташування для готельного комплексу є найбільш важливим критерієм, так як саме від цього буде залежати позиціонування на ринку готельних послуг, вибір власного кола туристів.

Готель «Еко-готель» буде розташований у передмісті Вінниці.

Сьогодні Вінниця – сучасне місто, розташоване у центрі України на берегах річки Південний Буг. Неодноразово визнана найкомфортнішим містом в Україні, Вінниця має розвинену інфраструктуру та є дуже зручною для життя.

Але живе вона не тільки комфортом для своїх мешканців. Вінниця наділена особливою історичною і мистецькою атмосферою. Від мурів XVI-го століття – до сучасних хабів, коворкінгів та торгових центрів. Від стріт-арту – до галерей та театрів. Від чудернацьких і привітних бронзових скульптур – до масштабних культурно-мистецьких проєктів. Як столиця Подільського

краю, Вінниця береже культурні надбання багатьох поколінь, як місто сучасне – бере активну участь у мистецькому житті країни та Європи.

Комфортна атмосфера міста над Бугом стимулює увагу людей, допомагає їм зосередитися та створює простір для їх думок. Ідеї для роботи, дому, відпочинку та всіх сфер життя. Від малих проєктів до великих стартапів легко створювати нові речі та повною мірою використовувати переваги процесу ідеації.

Місто розташоване за 3 години їзди від Києва. Через станцію Вінниця проходить більше 30 автобусних та залізничних маршрутів, щоб дістатися до всіх куточків нашої країни та за кордон, особливо до Польщі, Білорусі та Молдови. У місті також є міжнародний аеропорт, який надає вам зручну можливість подорожувати по всьому світу.

Вінниця – місто, яке залишає у туристів бажання повернутися сюди ще не один раз, щоб знову відчути привітність, затишок та атмосферу щастя.

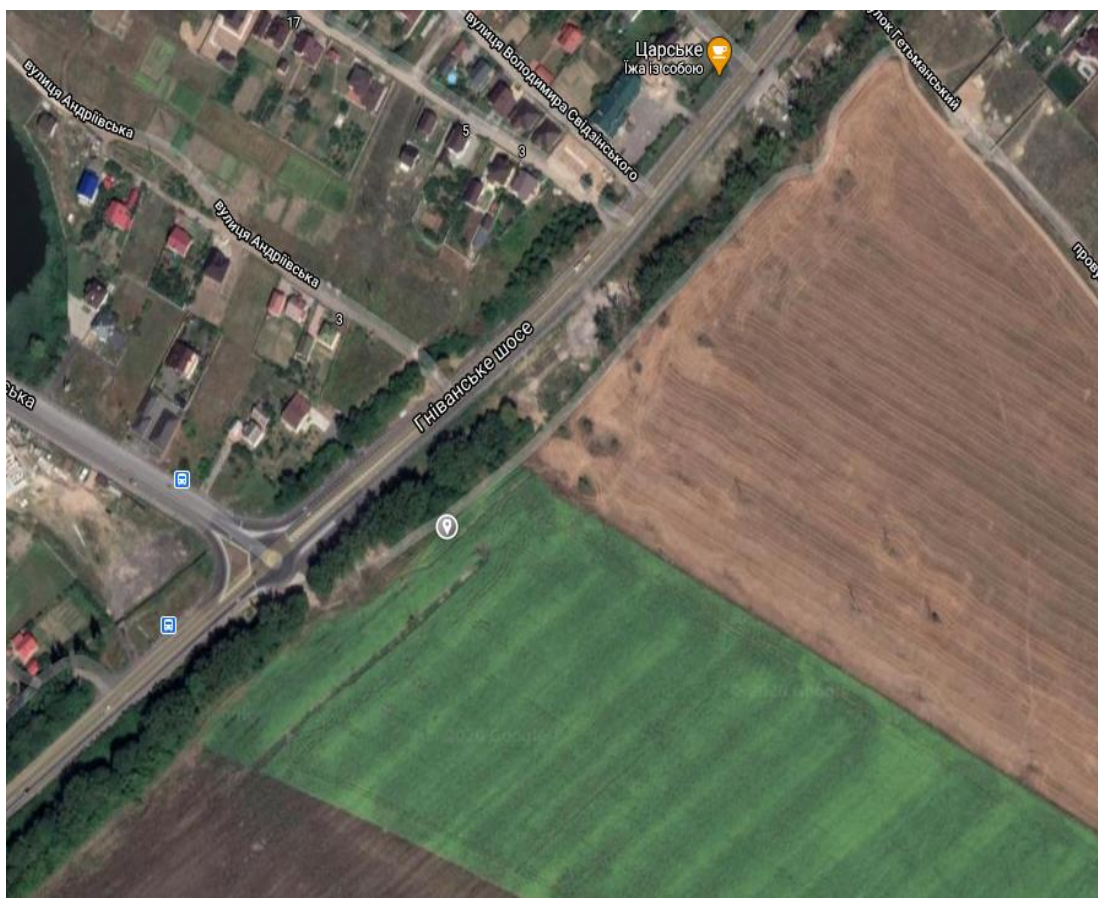


Рис.1.1 Місце розташування Готелю «Еко-готель»

Було обрано саме це місце через невелику кількість конкурентів та затишне місце. Це дасть готелю «Еко-готель» значну перевагу над конкурентами.

Таблиця 1.7

Концептуальне рішення готелю «Еко-готель», у місті Вінниця

Концепція готелю

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готелю	Еко-готель
Місце розміщення та поштова адреса	м. Вінниця, Гніванське шосе email: ecohotelvn@dot.com website: ecototel@dot.com
Підпорядкованість	Приватне підприємство
Відстань від засобів прибуття/вибуття	Відстань від: аеропорту – 40хв; залізничного вокзалу – 25 хв; автовокзалу – 15 хв.
Засоби сполучення	Автобус, таксі
Споруда готелю . Дизайнерський стиль.	Будівля виконана в стилі модерн зі скла і бетону
Рівень комфорту	3*
Кількість номерів, в т.ч.:	20
Продовження таблиці 1.7	
Апартаменти	1
Напівлюкс	2
Стандартний одномісний	5
Стандартний покращений	12
Кількість місць в готелі	40
Спеціалізація готелю	Еко -готель
Контингент споживачів	Вітчизняні та іноземні туристи з середніми та високими доходами, переважно ділові люди
Асортимент додаткових послуг готелю	Room servise – замовлення сніданків, обідів і вечерь в номер Послуга Будильник Трансфер Парковка, що охороняється Замовлення і доставка квитків на різні види транспорту Послуги хімчистки Безкоштовний доступ до мережі Інтернет, Wi-Fi в номерах і гостьових зонах Бізнес-послуги: Ксерокс, сканер, конференц-зала Отримання і відправка електронної пошти і факсимільних повідомлень
Цінова концепція	Гнучка цінова політика. Програма лояльності постійним споживачам.

Таблиця 1.8

Джерела інформації про рекреаційну привабливість території  
розміщення готельного комплексу

Фактори переваг прийняття рішень	Джерела інформації
Природно-рекреаційні переваги території	Клімат області – помірно-континентальний. Середня температура січня: -6°C, середня температура липня: +19°C
Об'єкти туристичного показу	Національний музей-садиба М.І. Пирогова; Парк Дружби Народів; Подільський Парк; Центральний Міський Парк; Колишня ставка Гітлера; Світломузичний фонтан «ROSHEN» Маріїн Парк

Аналізуючи таблицю 1.8, можемо зробити висновки, що туристичні об'єкти та клімат міста Вінниця допоможуть приваблювати клієнтів для готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінниці.

Таблиця 1.9

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення

	Назва об'єкту	Адреса	Відстань
1	Національний музей-садиба М.І. Пирогова	вулиця Пирогова, 155	3 км
2	Вінниця (Аеропорт)	Вінниця 21000	19 км
3	Залізничний вокзал	с.Гавришівка Вінницька область	10 км
4	Центр міста	Вул..Театральна	6 км
5	Ретсоран «Золоте руно»	Вінницька область, 21000	1 км
6	Ресторан «Развилка»	Гніванське шосе, 3, Вінниця	2 км

Отже аналізуючи таблицю 1.9, можемо бачити, що готельний комплекс буде розташований за 3 км від садиби М. І. Пирогова, 19 км від аеропорту в с. Гавришівка, 10 км від залізничного вокзалу, 6 км від центру міста Вінниця, де розташований чудовий міський парк, 1 км від ресторану «Золоте руно», 2 км від ресторану «Развилка». Відносно невелика відстань до об'єктів наведених у таблиці дасть додаткову перевагу готелю «Еко-готель» перед конкурентами, що додатково буде приваблювати клієнтів.

На основі довготривалих функцій розваг та охорони здоров'я, курортний готель розташований у невеликому житловому районі з

нерозвиненою інфраструктурою соціального туризму. На додаток до послуг з розміщення, вони надають більше послуг, ніж інші типи готелів (основне медичне обслуговування, спорт та здоров'я, дієта, розваги, пізнавальний туризм тощо).. Ці готелі мають кімнати для медичного нагляду, інгаляцій, масажу, спортивних та гімнастичних залів, спортзалів, різноманітних закладів харчування, кінозалів, соляріїв, оздоровчих та лікувальних басейнів, прокату спортивного одягу та спорядження. У будівлі курортного готелю оригінальна форма використовується для інтеграції лоджії, галереї, відкритої території та навколишнього природного ландшафту.

До готеля «Еко-готель» можна буде дістатись за допомогою маршрутного транспорту, таксі, замовити трансфер або ж на власному транспортному засобі. На території готелю буде розташована зручна стоянка для гостей готелю та ресторану.

Отже, розташування готелю відіграє нважливу роль в його побудові.

Від його рорзташування, буде залежить його концепція та конкурентоспроможність. Завдяки недалекому розташуванні від центру міста, тут завжди буде потіктуристів та гостей. Побудова тут закладу розміщення має один недолік, невідповідність певних земельних ділянок встановленим вимогам до проектування готелів.



## РОЗДІЛ 2

### Організація. Сервіс.

#### 2.1. Фронт офіс (Front Office)

З метою забезпечення реалізації даного процесу необхідно визначити склад і структуру служби приймання і обслуговування.

Служба приймання і обслуговування – один з головних підрозділів готельного підприємства, що складається з двох функціональних частин: “Front office” та “Back office”.

“Front office” – це стійка реєстрації, де споживач спілкується з співробітниками готелю; “Back office” – зона, що в обов’язковому порядку повинна розміщуватись за стійкою, поза полем зору споживачів готельних послуг та інших співробітників готельного підприємства [47, С. 259].

Згідно ДБН В.2.2-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі. [11, С. 83]

*Таблиця 2.1*

Приймально-вестибюльні приміщення готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінинця на 20 номерів

Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль (у т.ч. гардероб, туалетні кімнати)	50
Служба приймання та обслуговування	8
Бізнес-центр	5
Кімната чергового персоналу	5
Службовий санітарно-технічний блок	5
Швейцарська і приміщення піднощиків багажу	4
Камера схову	6
Приміщення охорони	8
Приміщення консьєржів	8

Санвузол загального користування	12
Разом	111

## 2.2. Бек офіс (Back Office)

В “Back office” знаходяться робочі місця працівників служби бронювання.

За архітектурним рішенням її розміщують у вестибюлі, на першому поверсі.

До служби приймання та обслуговування висуваються наступні вимоги:

- служба прийому повинна бути розташована в безпосередній близькості від входу в готельне підприємство. У випадку великої площі готельного вестибюля динамічний характер інтер'єру повинний зорієнтувати споживача в напрямку розташування стійки служби прийому (стійки портьє);
- стійка портьє буде розташовуватися таким чином, щоб у співробітників служби була можливість бачити всіх, хто увійшов чи вийшов з підприємства готельного господарства;
- стійка портьє буде розташовуватися між центральним входом у готельне підприємство і ліфтами таким чином, щоб зі стійки рецепції співробітник спостерігав шлях споживача від моменту входу в приміщення до моменту входу в ліфт або номер.
- Приміщення «back office» має забезпечити продуктивну роботу портьє в підготовці наступної зміни.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, бізнес-центр, туалетні кімнати, відділення банку тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи забезпечує раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб

рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного, екстенсивного пішохідного руху (включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів автоматів і групи приміщень прийому); рекреаційна і допоміжна.

У вестибюлі готелю є зона входу, зона прийому (реєстрація гостей та оформлення документів), організоване групове очікування, розваги та збори, входи інформації, ресторану та побутового обслуговування та зона зв'язку.

Допускається взаємодія зон, не порушуючи комунікаційну систему фойє. Рекомендується проектувати зони очікування, зони відпочинку та місця, куди партійні організації не можуть пройти.

До допоміжних територій належать такі місця, як поштові відділення, відділення банків, перукарні, хімчистки та пральні, а також складські приміщення тощо.

Розташування функціональної зони може бути переднім, поздовжнім і концентричним. Гардероб та його планувальна організація залежать від типу готелю. При вестибюлях повинні існувати спеціальні приміщення для збереження багажу, звідки він спеціальним вантажним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи та до номерів. [12, С. 63]

Коридори, як і вестибюлі, формують першу уяву про підприємство готельного господарства. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина одностороннього коридору буде не менше 1,3 м.

Вестибюль - це кімната, з якої споживачі починають надавати товари та послуги ресторану. Фойє надає інформацію про послуги ресторану, необхідні значки вказівників; організовує продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів; організовує кіоски, продає ліки, невеликі універмаги, новини тощо. Стіни залу прикрашають дзеркала, картини, вази або

скульптури, м'які меблі та журнальні столики. Буде організований зелений куточок (зимовий сад).

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у закладі. Буде розташовуватися у вестибюлі біля входу. Облаштовують його 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 буде оснащений дзеркалом, туалетним столиком телефоном, який підключений до внутрішньої мережі;

Туалетні кімнати розташовуються поруч з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки для взуття, автомат для чищення взуття, нитки. Голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення [12, С. 79].

Аванзал – приміщення для збирання, очікування та відпочинку гостей – учасників різноманітних заходів. Також аванзал використовують для споживачів, що очікують на вільні місця. Облаштовують аванзал кріслами, диванами, журнальними столиками тощо. Оформлення аванзалу має бути органічно поєднано з декоративним вирішенням інтер'єру залу закладу і відповідати його тематиці.

Камера схову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, камерами відеоспостереження, стелажми для багажу, сейфів.

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

Поелементна структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг  
готелю \*\*\* на 20 номерів.

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	Паркування надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг, PR-обслуговування	автопарковка; вестибюль; гардероб; камера схову; санвузол; аванзал; інші.	гардеробна стійка; сейф; прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі.	паркувальник; швейцар; гардеробник; хостес; гості.
Допоміжна	забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів; приміщення менеджера приміщення для зберігання музичних інструментів гримерна	торговельно-технологічне устаткування меблі; дитячі меблі, іграшки;	спеціаліст відповідного спрямування; споживач
Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Дозвілля	жива музика шоу-програми догляд за дітьми	танцювальна площадка	настільні ігри; гральні автомати; більярд; боулінг; інше	менеджер; няня; гості

Характеристика приміщень для обслуговування споживачів

Перелік приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного типу і класу слід приймати за ДБН В.2.2-25:2009 [13, С. 44].

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі ресторану, не менше 1,8 м<sup>2</sup>;

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Адміністративні (офісні) приміщення проєктують, виходячи з нормативу 6 м<sup>2</sup> на 1 працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером та 4 м<sup>2</sup> – для робочого місця без нього.

Кількість адміністративних працівників визначається за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури управління.

Приміщення персоналу передбачають для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею – 6-12 м<sup>2</sup>. Обладнується обідніми меблями та рукомийником.

Приміщення білизняної. Для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. При наявності у штаті понад 50 чоловік виробничого персоналу в максимальну зміну окремо виділяють приміщення для збору використаного санспецодягу. Площа 4-6 м<sup>2</sup>.

Гардероб офіціантів та барменів та гардероб персоналу. Для переодягання офіціантів (барменів) та персоналу кухні проєктуються окремі приміщення відповідно до санітарного режиму роботи. Площа на 1 працівника – 0,65 м<sup>2</sup> [11, С. 138]. В готелі «Еко-готель» буде передбачатися :

- передбачається окремо чоловічий та жіночий гардероби;
- кожен працівник буде мати індивідуальну шафу (на 2 відділення) з розміром 500×500 мм;
- гардероб оснащується стільцями-бенкетками для переодягання і рукомийниками.
- душові розраховуються, виходячи з нормативу 1 душова на 10 чол. виробничого персоналу в максимальну зміну;
- вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.
- 2 санвузли – чоловічий і жіночий.

Послуги закладів готельно-ресторанного господарства та умови їх надання повинні бути безпечні для життя, здоров'я споживачів, забезпечувати збереженість їх майна і навколишнього середовища.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладах ресторанного господарства повинні проводитись у відповідності до санітарних правил і норм. Відповідно до нормативних документів буде розроблено:

- Основні санітарно-гігієнічні заходи у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства
- Основні санітарно-гігієнічні заходи у торгівельних залах закладу ресторанного господарства
- Санітарно-гігієнічні заходи у житлових та виробничих приміщеннях готелю.

### **2.3 Житлова група приміщень**

Група житлової зони включає вітальню, приміщення для обслуговування поверхів, громадські місця (вітальня, дитяча кімната тощо).

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70 %, на коридори – від 13 до 22 % площі житлової частини будівлі готельного господарства.

Обладнання номерів готелю «Еко-готель»:  
міні-бар, офісний стіл, фен, лампа настільна, телевізор, санвузол, ліжко, диван.

## Номерний фонд готелю «Еко-готель» на передмісті міста Вінниця

Тип номеру	Кількість номерів	Кількість кімнат	Характеристика	Розмір м <sup>2</sup>	Площа номерів
Апартаменти	2	3	Номер який має три житлових кімнати: – спальня – вітальня – кабінет кухонної ніші одного повного та одного додаткового санвузлів для гостей	35	70
Напівлюкс	1	2	Номер з двох житлових кімнат: – спальня – вітальня та повного санвузла, містить умивальник, душ і унітаз	30	30
Стандартний одномісний	5	1	Номер який оснащений односпальним ліжком та одним санвузлом	16	80
Стандартний покращений	12	2	Номер який має 2 житлових кімнати та оснащений санвузлом	20	240
Разом	20				420 м <sup>2</sup>

Отже, аналізуючи таблицю 2.3, бачимо, що номер «Апартамент» має 3 кімнати, які містять : спальню, вітальню, кабінет, основний та додатковий санвузол, номер «Напівлюкс» , що має 2 кімнати: спальню та вітальню та повний санвузол, «Стандарт одномісний» , що оснащений односпальним ліжком та одним повним санвузлом, «Стандарт покращений», що має 2 житлові кімнати та оснащений санвузлом.



## 2.4 Виробничий процес в закладі ресторанного господарства

Ресторан готелю «Еко-готель» буде поєднуватися з головним приміщенням готелю. Вхід до ресторану буде розташований з вестибюлю готеля «Еко-готель». Згідно ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057).

Таблиця 2.4

### Площа приміщень ресторану та кухні

Найменування	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	45
Аванзал	24
Зала ресторану (40 місць)	80
Гарячий цех	23
Холодний цех	18
Заготівельний цех	17
Кабінет зав. виробництвом	12
Мийна кухонного посуду	8
Мийна столового посуду	12
Сервізна	9
Роздаткова	15
Охолоджувальні камери	12
Камера овочів і фруктів	4
Комора сухих продуктів	4
Комора винно-горілчаних виробів	6
Комора та мийна тари	10
Комора матеріально-технічного забезпечення	6
Завантажувальна	18
Душові і вбиральні	6
Гардероб для персоналу	26
Приміщення для персоналу	6
Контора	12
Приміщення менеджера з обслуговування	6
Білизняна	6
Приміщення комірника	6
Теплопункт	6
Вентиляційна камера	12
Електрощитова	2
Всього	411

Кухня та кожне приміщення будуть оснащені необхідним устаткуванням для приготування та зберігання страв.

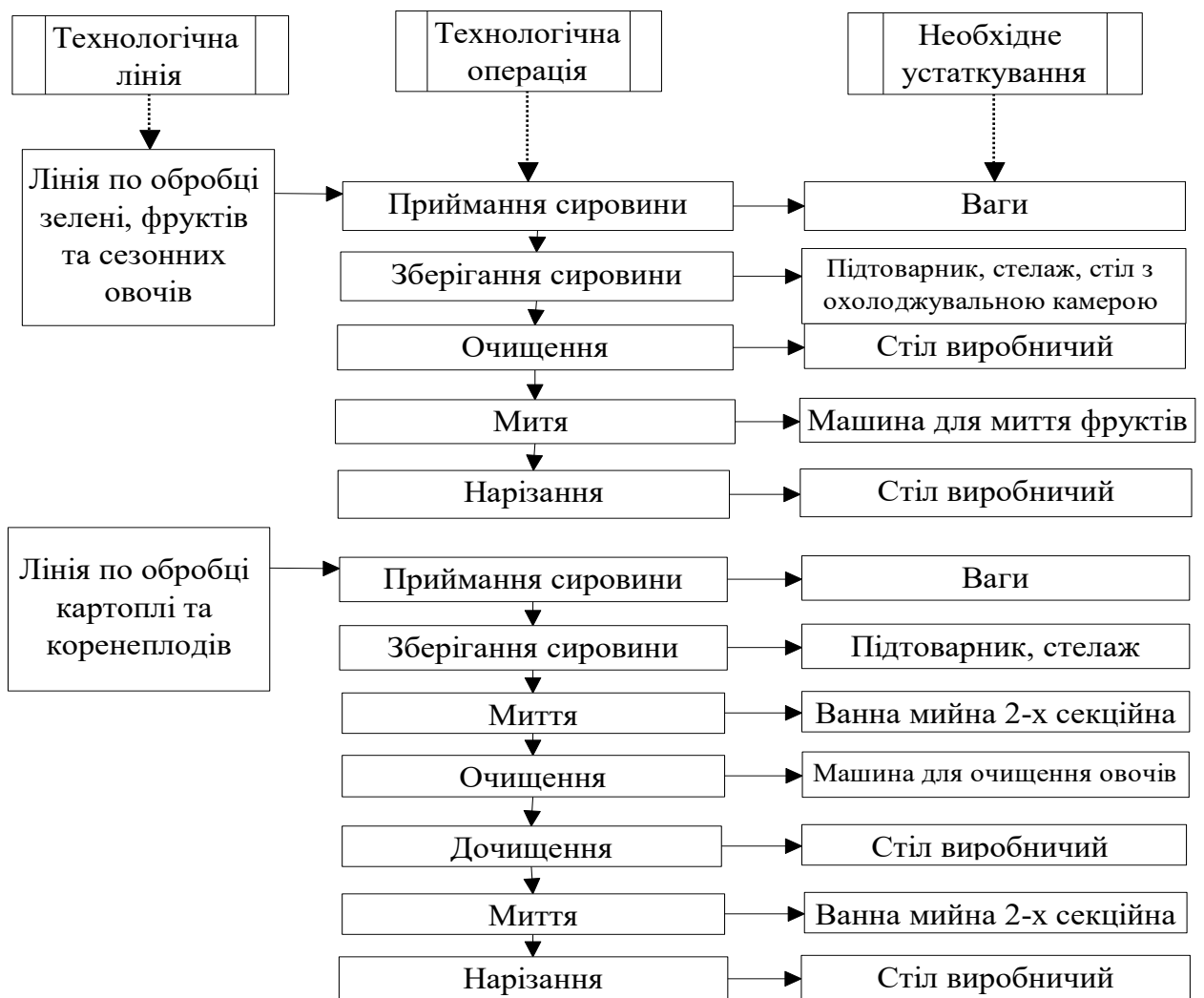


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема механічної обробки овочів

Ресторан при готелі «Еко-готель» формує основний продукт індустрії гостинності, надає послуги громадського харчування.

Ресторанне господарство - сукупність підприємств (закладів ресторанного господарства) різних організаційно-правових форм і громадян підприємців, які займаються виробництвом, реалізацією та організацією споживання продукції. Це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Підприємства харчування в готелях проєктують відповідно до завдання на проєктування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 та СанПіН 42-123-5777 [13, С. 142].

Технічні приміщення

Допоміжні та економічні блоки існують у будь-якому типі готелю. Це для обслуговуючого персоналу, різних сімейних майстерень, складів, місць для миття брудної та чистої постільної білизни тощо. У невеликих готелях їх стандартна площа на ліжко становить 0,33-0,39 квадратних метрів. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих підприємств готельного господарства: 0,06-0,04 м<sup>2</sup> на одне ліжкомісце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07-0,05 м<sup>2</sup> на одну людину.

Однією з важливих частин підсобного приміщення готелю є чиста і брудна постільна білизна. Вони повинні бути незалежними та ізольованими один від одного. Центральна білизна для чищення білизни пов'язана з підлоговою білизнаю через вантажний ліфт. Тут передбачено місце для прасування та прасування. Центральна білизна брудної білизни була з'єднана з підлоговою білизнаю. Іноді в підвалі влаштовують приміщення для зберігання старої білизни. Розміри пральні визначаються будівельним нормою.

Для організації пральні в готелі необхідне приміщення, що відповідає певним технічним вимогам, а також нормам пожежної та санітарної безпеки. Для облаштування «міні-пральні» (до 500 кг у зміну) необхідно виділити приміщення площею 45-50 м<sup>2</sup> (без урахування площі білизняних складів).

Приміщення буде мати укріплені перекриття, два евакуаційних виходи і можливість створення монтажного отвору для вносів обладнання.

Необхідні інженерні навантаження:

- тиск у магістралі водопостачання - не менше 3,5-4 атмосфер. Витрата води в середньому 1,5 м<sup>3</sup>/год. Об'єм стоку дорівнює обсягу споживання.

- Установча електрична потужність - 200 кВт.

Ми повинні розрахувати власні інвестиції в обладнання білизни, а також рентабельність та термін окупності. Алгоритм обчислення такий.

Навантаження пральні. При підрахунку важливих показників це не стільки готельні номери, скільки готельні номери. Тому в 3-зіркових готелях

постільна білизна змінюється кожні три дні. В середньому вимийте з кімнати 3,5 кг одягу.. Найбільш ефективним графіком роботи пральні вважається щоденний при 12-ти годинній зміні. Але можливі й стандартний 8-ми годинний робочий день при 5-ти денному робочому тижні, і цілодобовий режим роботи.

Набір обладнання для пральні готелю «Еко-готель» включає:

- прально-віджимні машини;
- сушильні машини;
- прасувальний каток або каландр;
- прасувальний стіл.
- собівартість прання білизни складається з наступних складових:
  - вода гаряча і холодна;
  - електроенергія (або пар);
  - каналізація;
  - миючі засоби;

Прийнято вважати, якщо різниця між економічною вигодою в одиницю часу і вартістю прання в комерційній пральні перевищує 15%, то інвестиції у власну пральню доцільні. Для розрахунку терміну окупності пральні готелю необхідно одноразові витрати на ремонт приміщення, закупівлю і установку устаткування розділити на економічну вигоду в одиницю часу.

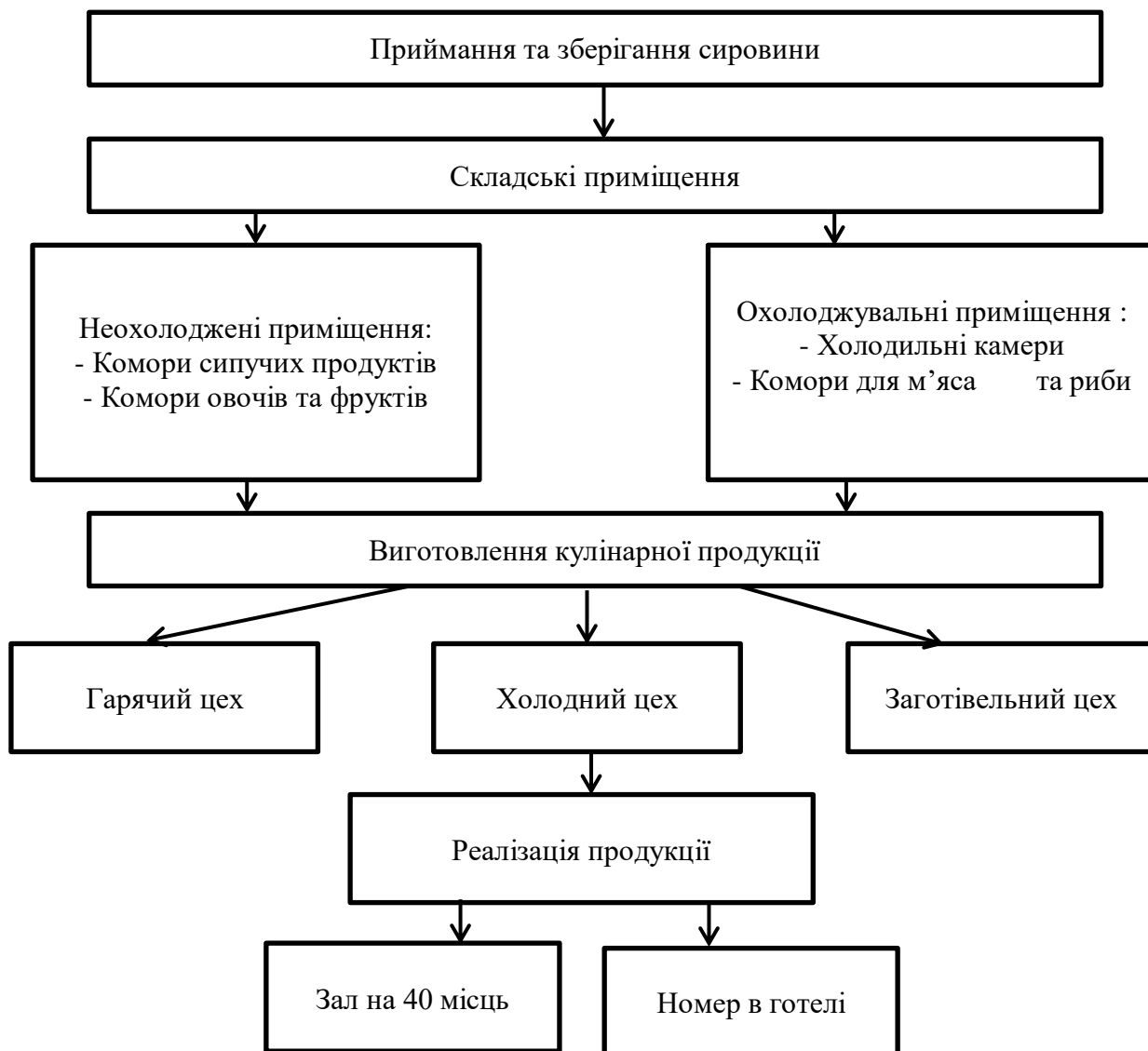


Рис. 2.2. Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства

Аналізуючи рисунок 2.1, можемо бачити, що спочатку сировина для приготування страв буде постачатися та зберігатися в складських приміщеннях, після чого розподілятися в охолоджувальні приміщення та не охолоджувальні, коли продукти розподілено до приміщень індивідуального зберігання, продукти використовуються в цехах : заготівельний, гарячий, холодний. Коли страва буде готова вона одразу ж відправляється в зал на 40 місць в ресторані при готелі «Еко-готель» або в номер до гостя при попередньому замовленні страви в номер.

Таблиця 2.5

Виробнича програма гарячого цеху

№ п/п	Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт	Загальна маса страви, кг
1	2	3	4	5
1	Уха з сома	175/100	10	2,75
2	Суп австрійський	150/100	15	3,75
3	Консоме з овочами	200	93	18,6
4	Сирний суп з курячим філе	250	7	1,75
5	Зелений крем-суп	200	7	1,4
6	Другі страви	250	8	2,0
7	Лосось під лимонним соусом	250	8	2,0
8	Червоний тунець з овочами гриль	250	11	2,75
9	Судак зі спаржею і креветками	250	10	2,5
10	Морепродукти з овочевим соте	250	10	2,5
11	Свинина в вершковому соусі	250	10	2,5
12	Філе телятини	250	10	3,0
13	Антрекот із свинної корейки з маринованою спаржею	280	10	2,8
14	Брокколи з анчоусами	175/100	10	2,75
15	Морепродукти з овочевим соте і ніжним рисом	80/100/30	10	2,1
16	Свинина в шоколадно-вершковому соусі	150/50	10	2,0
17	Печеня зі свинини у пряному пивному соусі	170/100	69	18,63
18	Філе телятини та картопля з овочами	150/140	10	2,9
19	Антрекот із свинної корейки з маринованою спаржею	180/70	10	2,5
20	Куряче філе "Аросто"	220	72	15,84
21	Брокколи з анчоусами	150/25	21	3,675
22	Паприка в дуєті з пряною цибулею і помідорами	100/50	22	3,3
23	Фаршировані артишоки	250	22	5,5
24	Овочеve соте	150	22	3,3
25	Спаржа з яблуками	150	22	3,3
26	Запечена картопля "Чассель"	150	22	3,3
27	Рис по-італійськи	100	22	3,3
28	Фондю шоколадне	150/200	14	4,9
29	Мигдальний пиріг	150	26	3,9
30	Яблучний пудинг	150	26	3,9
31	Крепи з апельсинами у відтінку крему	150/20	12	2,04
32	Шоколадний фондан	250/50	28	8,4
	Всього			139,9

## Структурно-технологічна схема цехів

технологічні процеси	Піделементи процесу	
	Приготування гарячих страв	Приготування холодних та солодких страв
Операції, види робіт та розрахункова продуктивність праці згідно виробничої програми	Підготовча стадія, зберігання н/ф та сировини	Підготовча стадія, зберігання заготовок 139 кг
	Приготування других страв 128 порцій у т. ч. -м'ясних -рибних -овочевих -інших	Приготування салатів та страв з овочів 111 порцій
Приготування	Приготування гарнірів 160 порцій	Приготування солодких страв 45 порцій
Зберігання	Тимчасове зберігання продукції у підігрітому стані	Тимчасове зберігання готової продукції
Матеріально-технічне забезпечення ресторану		
Устаткування	Пароконвекційна піч R – 1 шт	Шафа холодильна-1 шт
	Плита 4-х комфоркова – 1 шт	Машина для нарізки гастрономії –1 шт
	Жарильна поверхня – 1 шт	Міксер 6-швидк. – 1 шт
	Шафа холодильна V-600 л – 1 шт	Стіл з мийною ванною –1 шт
	Столи виробничі-1200 – 5 шт	
Приміщення	Гарячий цех	Холодний цех

Отже, як видно з таблиці 2.6, продукція спочатку проходить підготовчу стадію, після чого переходить в стадію приготування (других страв, холодних старв), приготування гарнірів та тимчасове зберігання страв в підігрітому стані або охолодженому в залежності від типу страви. Після належного зберігання та приготування, страви подають у зал на 40 місць в ресторан при готелі «Еко-готель».

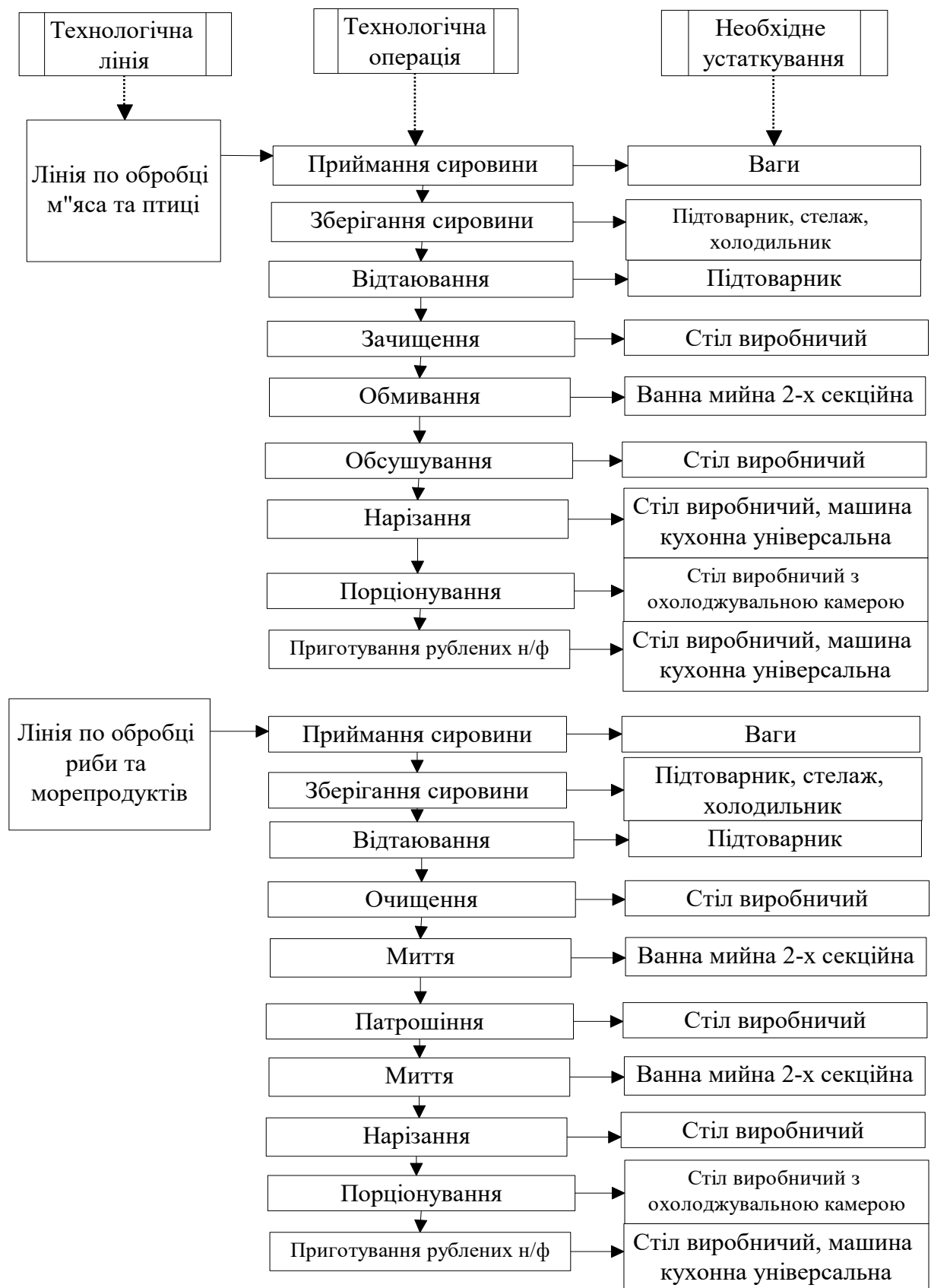


Рис. 2.3. Структурно-технологічна схема виробничого процесу виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів



## Холодний цех

Організація роботи в холодному цеху має ряд особливостей. Тут виготовляється широкий асортимент продукції, проводиться великий об'єм робіт по кулінарній обробці продуктів, порціонуванню і оформленню готових страв, причому більшість страв не підлягає тепловій обробці.

Сировина і напівфабрикати, які використовуються для виробництва готової продукції, а також технологічні вимоги виробництва вимагають оснащення цеху холодильними шафами та виробничими столами з охолодженням.

Таблиця 2.7

Зведена розрахунково-продуктова відомість проектного закладу

Назва сировини	Добова кількість сировини	Одиниці виміру
Авокадо	10	шт
Ананас консервованій	1830	г
Ананасовий сік	3050	мл
Анчоуси (філе)	84	шт
Апельсин	2341	г
Апельсиновий сік	2379	мл
Артишоки	66	шт
Базилік	681	г
Баклажан	2243	г
Бальзамік	554	г
Банан	3780	г
Бєбі-мікс салат	1118	г
Бісквіт н/ф	2800	г
Борошно пшеничне	5275	г
Брокколі	1890	г
Буряк	1380	г
Ваніль (стручок)	15	шт
Ванільна есенція	30	г
Вершки 36 %	6465	мл
Вершкове масло	5380	г
Вино біле сухе	11270	мл
Вино червоне сухе	740	мл
Вугорь копчений	2025	г
Горгонзола	220	г
Горіх грецький	379	г

Продовження табл. 2.7

Горіх мускатний	50	г
Гранат	720	г
Гребінець морський	30	шт
Груша	3531	г
Гусина печінка	300	г
Диня	4978	г
Дріжджі сухі	13	г
Еспрессо	1050	г
Желатин	610	г
Ікра червона зерниста	100	г
Інжир	2013	г
Кабачки	360	г
Кава розчинна	450	г
Кальмар	3163	г
Кальмар сушений	2875	г
Капуста білокачанна	360	г
Капуста пекінська	1040	г
Капуста савойська	1220	г
Капуста цвітна	370	г
Карамболь	60	г
Каррі	10	г
Картопля	8222	г
Качині серця	420	г
Квасоля	215	г
Квасоля спаржева	1320	г
Кишмиш	1050	г
Ківі	803	г
Кінза	125	г
Кістки харчові (м'ясні)	702	г
Кістки харчові рибні	450	г
Кориця	54	г
Крабове м'ясо	600	г
Креветки тигрові	375	шт
Крем-сир	1450	г
Кріп	317	г
Крохмаль	1725	г
Кукурудза (зерно)	200	г
Куряче філе	25320	г
Лавровий лист	27	шт
Лайм	594	г
Лимон	12555	г
Лікер	840	мл

## Продовження табл. 2.7

Лосось (філе)	13566	г
Любисток	87	г
М'ята	536	г
Майонез	680	г
Майоран	97	г
Малина	1173	г
Манна крупа	120	г
Маргарин	422	г
Маслини без кісточок	750	шт
Масло білого трюфеля	45	г
Мед	976	г
Мигдаль мелений	240	г
Мигдальна	24	г
Молоко 2,5 %	12400	мл
Морква	3963	г
Морські водорослі норі	20	г
Моцарелла	8285	г
Огірок	2058	г
Огірок маринований	345	г
Окунь морський	11178	г
Олія оливкова	18520	мл
Олія рослинна	6105	мл
Оцет "Бальзамік"	380	мл
Оцет 9 %	2135	мл
Оцет винний	6630	мл
Паприка	1650	г
Пармезан	1800	г
Перець білий мелений	275	г
Перець болгарський	5234	г
Перець кайенський	50	г
Перець червоний солодкий мелений	72	г
Перець чорний горошек	98	шт
Перець чорний мелений	1024	г
Петрушка (зелень)	759	г
Петрушка корінь	35	г
Пиво світле	10350	мл
Пиво темне	10350	мл
Полуниця	561	г
Помідор	21356	г
Помідори черрі	770	г
Редис	856	г
Рис	1400	г

## Продовження табл. 2.7

Розмарин	50	г
Ром “Баккарді”	96	мл
Рукола	1196	г
Салат радічо	1196	г
Салат фрізе	3042	г
Салатний лист	6981	г
Свинина	20145	г
Свинна корейка	3060	г
Селера	1540	г
Сир “Фета”	6950	г
Сироп ягідний	240	мл
Сіль	2264	г
Скумбрія (філе)	326	г
Сметана	416	г
Соевий соус	1150	г
Сорбет	15550	г
Соя (пагони)	720	г
Спаржа	25705	г
Спеції	998	г
Судак (філе)	665	г
Сухарі паніровочні	2556	г
Сьомга с/с	500	г
Теляча вирізка зачищена	2550	г
Тим’ян	207	г
Томатний соус	275	г
Трюфелі	1786	г
Форель	1995	г
Хліб пшеничний	6675	г
Цибуля порей	868	г
Цибуля ріпчаста	4987	г
Цибуля шалот	930	г
Цукіні	2580	г
Цукор коричневий	86	г
Цукор пісок	7230	г
Цукрова пудра	3066	г
Часник	712	г
Чилі (стручок)	21	шт
Чорнослив	438	г
Шалфей	80	листіків
Шампіньйони	4340	г
Шинка	13835	г
Шоколад білий	700	г

Шоколад чорний	1840	г
Яблуко	5468	Г
Яйця курячі	352	Шт
Яловичина	11050	Г

Холодильне устаткування добирають з урахуванням місткості, яку розраховують з масою продукції, що підлягає одночасному зберіганню. При цьому місткість шафи має відповідати кількості продукції, з урахуванням маси посуду, в якому її зберігають. Холодильну шафу та стіл з охолодженням підбирають за масою продуктів, які одночасно зберігаються у розрахунковий період. Ємність холодильної шафи та столу розраховують з формулою:

Розрахунок місткості холодильної шафи

$$E=Q_n/\varphi \quad (2.1)$$

де,  $Q_n$  - кількість продукції, що зберігається у розрахунковий період, кг  
 $\varphi$  - коефіцієнт, що враховує масу посуду,  $\varphi 0,7...0,8$ .

Максимальна кількість продукції, яка зберігатиметься у холодильній шафі одночасно, розраховується за формулою:

$$Q_n=Q_c+Q_{н.ф.}+Q_{г.п} \quad (2.2)$$

де,  $Q_c$  - кількість сирих продуктів, кг;

$Q_{н.ф.}$  – кількість напівфабрикатів, кг;  $Q_{г.п.}$

– кількість готової продукції, кг.

Отримані розрахунки зводимо у таблицю 2.7

Таблиця 2.8

Місткість холодильної шафи в ресторані при готелі «Еко-готель»

Сировина, н/ф, готові страви	Норма сировини (добова), кг
Сир Фета	6,9
Сир Горгонзола	0,2
Сир Пармезан	1,8
Сир Моцарелла	8,2
Шинка	13,8
Огірки солені	0,3
Вершки	6,4
Морозиво	15,5
фрукти	0,4

Яйця	0,4
Разом	53,9

## Гарячий цех

Для визначення площі гарячого цеху необхідно визначити оптимальну кількість теплового устаткування, яка визначається з формулою:

$$F = p f \tau / 60 \quad (2.3)$$

де,  $p$ - кількість посуду для приготування страв певного виду за розрахунковий період, шт;

$f$  – площа, яку займає посуд на поверхні смаження плити,  $m^2$ ;

$60$ - тривалість теплової обробки, хв.

Таблиця 2.9

## Розрахунок поверхні смаження плити

Страва	Кількість порцій	Посуд	Місткість	Кількість од.	Площа, яку займає посуд, $m^2$	Тривалість обробки	Площа $m^2$
Уха з сома	3	Каструля	10 $dm^3$	1	0,055	0,39	0,001
Консоме з овочами	4	Каструля	10 $dm^3$	1	0,055	0,38	0,001
Крем-Суп	4	Каструля	10 $dm^3$	1	0,055	0,33	0,001
Суп з курячим філе	2	Каструля	6 $dm^3$	1	0,033	0,35	0,004
Крем-суп із шампінйонів	2	Каструля	6 $dm^3$	1	0,033	0,35	0,004
Зелений крем-суп	2	Каструля	6 $dm^3$	1	0,033	0,35	0,004
Червоний тунець медіум	2	Сковорода	4	1	0,159	5,59	0,03
Форель	2	Пательня	5	1	0,159	5,59	0,03

Продовження табл. 2.9

Брокколи з анчоусами	7	Каструля	10 дм <sup>3</sup>	1	0,05 5	0,25	0,002
Паприка з цибулею і помідорами	7	Каструля	10 дм <sup>3</sup>	1	0,05 5	0,5	0,003
Фаршировані артишоки	7	Сковорода	4	2	0,15 9	0,25	0,004
Овочеve cote	7	Сотейник	10	1	0,09 4	0,25	0,003
Спаржа з яблуками	7	Каструля	10 дм <sup>3</sup>	1	0,05 5	0,7	0,004
Рис по-італійськи	7	Каструля	10 дм <sup>3</sup>	1	0,05 5	0,47	0,003
Фруктовий салат	7	Каструля	10 дм <sup>3</sup>	1	0,05 5	0,2	0,001
Фондю шоколадне	3	Каструля	6 дм <sup>3</sup>	1	0,03 3	0,2	0,000 3
Разом							0,106

Отже, аналізуючи таблицю 2.9, ми бачимо що поверхня для смаження продукції має буде не меншою ніж 0.106 м<sup>2</sup>.

Таблиця 2.10

## Розрахунок площі, яку займає обладнання

Назва устаткування	Кількість од.	Марка	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Стіл виробничий	3	СПСМЗ	3,5
Виробничий стіл з охолоджувальними камерами	1	ATUS	1,67
Холодильна шафа	2	ISAGE 600 SS+SSTN	1,35
Камера морозильна	1	IGLOO ST-150	1,52
Стіл з мийкою	1	55156 LH	0,95
Кухонний комбайн	1	Model 143589	0,76
Рукомийник	1	P	1,65
Ваги настільні	1	PH3Ц1-2У	1,5
Стелаж	1	СПС-2	1,8
Машина для нарізки	1	Model 138253	0,45
Бак для відходів	1	БВ	0,63
Міксер	1	MOULINEX	2,3
Разом	15	5,7/0,3	18,08
Стіл виробничий	4	СПСМЗ	4,2

Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	3	ATUS	3,35
Мийна ванна	1	BM-1Б	1,9
Плита 4-х комфоркова	1	ПЕ-0.7-01	0,7
Жарильна поверхня	1	ZANUSSI	0,8
НВЧ-піч	1	ZANUSSI	0,3
Пароконвекційна піч	1	Rational SC C61	1,65
Гриль	1	ZANUSSI	1,24
Міксер	1	MOULINEX	1,5
Ваги настільні	1	PH3Ц1-2У	1,76
Стелаж	1	СПС-2	1,36
Бак для відходів	1	БВ	0,5
М'ясорубка	1	Model 134145	0,67
Холодильна шафа	1	ISAGE 700 SS+SSTN	1,36
Рукомийник	1	Р	1,75
Разом	20	12,6/ 0,3	23,04

Отже, аналізуючи таблицю 2.9 ми бачимо, що площа холодного цеху з урахуванням підбраного устаткування має складати 18 м<sup>2</sup>, а гарячого – 23 м<sup>2</sup>.

Приготування страв можна розглядати як виробничий процес, при якому продукт проходить декілька стадій – від постачання сировини до оформлення і реалізації готових страв. Процес приготування страв та кулінарних виробів включає механічну обробку сировини, виробництво напівфабрикатів, їх доготування, порціонування та оформлення страв. Ці стадії технологічного процесу включають визначення складу технологічного обладнання, його підбір, нормування процесу, вибір методу контролю та проб продукції, визначення професії та кваліфікації виконавців, підбір способів механізації та автоматизації елементів технологічних процесів та внутрішніх способів транспортування, організації та планування робочих місць, переміщення сировини, готової продукції та відходів.

Приготування страв буде здійснюватися в заготівельному , гарячому та холодному цехах.

В заготівельному цеху буде здійснюватися механічна обробка продуктів, а саме: виготовлення напівфабрикатів, очистка цибулі, картоплі,



моркви та інших овочів, обробка м'яса для обробки продукції у гарячому цеху.

В гарячому цеху буде закінчуватися процесу приготування страв. Саме в цій ділянці виробничого приміщення буде здійснюватися: теплова обробка продукції, доведення до готовності напівфабрикатів, готування перших страв. Гарячий цех буде містити таке обладнання: холодильна шафа, ділянка приготування супів, других гарячих блюд обладнаний - плитами, жарильною шафою, електросковородою, (фритюром, мікрохвильовою, виробничі столи, вбудовані мийні ванни, також функціональними ємкостями, використовуваними для приготування їжі, транспортування і роздачі її.

У холодному цеху будуть готуватися страви з продуктів, що не піддаються тепловій обробці, а саме : салати, закуски а також солодкі страви що будуть готуватися на окремій поверхні. Холодний цех буде містити інвентар для персоналу, ділянка приготування холодних блюд, виробничі столи, вбудовану мийну ванну, холодильними шафами, слайсери для нарізки м'яса та овочів. Холодильні шафи встановлені в окрему лінію паралельну лінії виробничих столів. У холодильних шафах в перебігу короткого часу зберігаються сири, ковбаси, холодець, вершки, морожене, желе і інші продукти.

Ресторан, розташований в готелі «Еко-готель» є загальнодоступним але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі (за попереднім бронюванням).

Для конструювання виробничої програми проєктованого закладу ресторанного господарства прогнозуємо добову динаміку відвідування закладу ресторанного господарства, дані якої наведені у таблиці [18, С. 72].

*Таблиця 2.11*

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на території готелю «Еко-готель».

Режим роботи	Тривалість прийому страви, хв	Оборотність місця, раз	Коеф. завантаження	Кількість споживачів, чол
--------------	-------------------------------	------------------------	--------------------	---------------------------

Продовження табл. 2.11

11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup>	25	2,4	2,8	7
12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>	40	1,5	2	5
13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>	70	0,8	2,4	6
14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup>	70	0,8	2,4	6
15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup>	55	1,1	3,2	8
16 <sup>00</sup> -17 <sup>00</sup>	40	1,5	04	5
17 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup>	40	1,5	3,6	9
18 <sup>00</sup> -19 <sup>00</sup>	80	0,7	4,8	12
19 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	100	0,6	6,8	17
20 <sup>00</sup> -21 <sup>00</sup>	100	0,6	6	15
21 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	120	0,3	4,4	11
22 <sup>00</sup> -23 <sup>00</sup>	100	0,6	2	5
23 <sup>00</sup> -24 <sup>00</sup>	70	0,8	1,6	4
Загальна кількість споживачів за день				110
Середньоденна оборотність місяця				2,8
Нормативна оборотність				2.5 - 2,8

Проаналізувавши динаміку відвідування проєктованого ресторану, визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становитиме – 110 чоловік, а середня оборотність місяця в залі – 2,8.

Кількість страв, реалізованих у залі закладу, розраховують за формулою:

$$n = N \cdot m = 111 \times 3 = 333 \text{ страви.}$$

Де  $n$  – кількість страв;

$N$  – кількість клієнтів за добу;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

Вивчаючи сегмент споживачів та аналізуючи інші заклади ресторанного господарства ми прогнозуємо середній чек в 250 грн з однієї людини:

Маємо

$$250 * 110 = 27\,500 \text{ грн/добу}$$

$$27\,500 * 360 = 9\,900\,000$$

Відраховуємо відсоток податку та собівартості продукції що складає – 35 % від отриманого прибутку:

Маємо

$$9\,900\,000 / 35\% = 3\,465\,000$$

$$9\,900\,000 - 3\,465\,000 = 6\,435\,000 \text{ грн}$$

Отже при максимальній завантаженості та прогнозованій сумі одного чеку з людини прибуток ресторану при готелі «Еко-готель» буде складати 7 425 000 грн щорічно.

Інші кулінарні вироби розраховують за нормами споживання на одного відвідувача. Розрахунки подано таблиці 2.12

Таблиця 2.12

Розрахунок кількості кулінарних виробів на добу в ресторані при готелі «Еко-готель»

Продукція	Одиниці виміру	Коефіцієнт споживання	Кількість
Холодні закуски	шт.	0,9	160
Перші страви	шт.	0,5	120
Другі страви	шт.	0,6	40
Випічка	шт.	0,5	80
Десерти	шт.	0,3	45
Кондитерські вироби	шт.	0,9	75
Фрукти	кг	1,5	35
Овочі	кг	1,1	30
Гарячі напої	л	0,2	28
Холодні напої	л	0,2	20
Алкогольні напої	л	0,1	12

## РОЗДІЛ 3

### Архітектура. Дизайн готелю «Еко-готель» на передмісті міста Вінниця.

#### 3.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінниця

Еко-готель, проєктується у передмісті м. Вінниця матиме формат еко-готелю з комфортабельними номерами різного типу. Готель буде двоповерховим з підвальним приміщенням в якому буде розташована котельня Готелю «Еко-готель» буде побудований за адресою Гніванське шосе, що не далеко від самого міста, а це дозволить швидко дістатись до видатних пам'яток історії, які знаходяться у м. Вінниця.

Отже, готель «Еко-готель» буде побудований на незабудованій ділянці за адресою: Вінницька область, Гніванське шосе. Еко-готель буде оформлений в стилі Хай-тек з поєднанням також і еkleктики.

Зовнішній вигляд еко-готелю буде оформлений в архітектурному стилі – хай-тек, звідкритою клубною вітальня і садом послужать притулком тим, хто хоче відпочити від міської суєти. Перед готелю буде розташована парковка для гостей на 12 місць. Щодо того, який стиль буде всередині готелю, то це модерн, оскільки він є дуже популярним напрямком в мистецтві, а отже і в архітектурі, і в дизайні.

При оформленні номерів готелю, дотримуючись стилю модерн, буде відмова від симетрії, а також від прямих ліній і чіткої геометрії, яка була основою в класицизмі. Цим і буде цікавість еко-готелю: ззовні один, а всередині – зовсім інший.

При оформленні декору в стилі «еклектика», буде поєднуватися як функціональність, так і декоративність, причому даний декор в модерні визначає відмову від прямих кутів, новизну та оригінальність.

Так як фасад проєктованої будівлі буде виконано в класичному стилі, то для його будівництва та дизайну будуть використовуватися такі матеріали, як камінь сірого, світло-коричневого та пастельного кольорів

Вікна будуть скляні, з металевим обрамленням, а також симетричну форму, що в свою чергу притаманне стилю Хай-тек.

В умовах реконструкції допускається скорочення умовної площі ділянки на 25% без порушення нормативних вимог щодо допустимих показників озеленення та площі основних елементів функціонального призначення [12, С. 154].

Далі розрахуємо кількість містя для паркування автомобілів на території готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінниця.

Згідно з (ДСТУ 4269) мінімальна кількість місць для паркування в готелі повинна бути не менше 20% від загальної кількості номерів готеля .

Отже:

$$20 * 0,2 = 4 \text{ мінімальна кількість місць для стоянки автомобілів.}$$

Готель буде 2 поверховий та з підвальним приміщенням в якому розташуємо котельню.

На плані благоустрою території готелю «Еко-готель» будуть розташовані:

- готель «Еко-готель» основна будівля;
- ресторан ;
- майданчики перед входом до готелю «Еко-готель»;
- літні майданчики;
- стоянка для автомобілів (15 місць);
- майданчик для дітей;
- майданчик для відпочинку;
- майданчики розважального та оздоровчого призначення;
- господарські майданчики тощо.

Приймально-вестибюльні приміщення готелю «Еко-готель» у передмісті міста Вінниця на 20 номерів – площа 111 м<sup>2</sup>

Експлікація приміщень ресторану та кухні – 411 м<sup>2</sup>

Підвальне приміщення під котельню – 15 м<sup>2</sup>

Площа номерного фонду готелю «Еко-готель» на передмісті міста Вінниця складає - 420 м<sup>2</sup>

Разом маємо 957 м<sup>2</sup>.

Далі визначаємо площу всіх приміщень сервісно-виробничого процесу. Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (3.1)$$

де,  $S_k$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі, (Для закладів з номерним фондом до 50 номерів цей коефіцієнт складає 1,10)

$$S_p = 957 * 1,10 = 1052 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула :

$$S_{заг} = S_{роб} * K^2 \quad (3.2)$$

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

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03$  (Для закладів з номерним фондом до 50 номерів цей коефіцієнт складає 1,03)

$$S_{заг} = 1052 * 1,04 = 1094 \text{ м}^2$$

Отже площа приміщення готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі складає 1094 м<sup>2</sup>.

### **3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території**

Для прийняття рішень щодо розміщення підприємства на земельній ділянці, конфігурації будівлі необхідно розрахувати площу ділянки під будівництво користуємось формулою:

$$S_d = n * N$$

де  $S_d$  – площа ділянки під будівництво, м<sup>2</sup>;

пз – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце (таблиця 3.1);

N – кількість місць у закладі, місць

Таблиця 3.1

Норми площі земельної ділянки для засобів розміщення

Засіб розміщення	Кількість місць	Площа земельної ділянки, м <sup>2</sup> /місце
Готель	25-100	55
	100-500	30
	500-1000	20
	1000-2000	до 15

Згідно ДБН В.2.2.:391-42-10 ) 20:2008

Маємо:

$$S_d = 40 * 55 = 2200 \text{ м}^2$$

Отже площа території готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці складає 2200 м<sup>2</sup> [12,С.9].

Площу озеленення визначити за формулою:

$$S_{oz} = S_d \cdot 0, \quad (3.3)$$

Маємо:

$$2200 * 0,4 = 880 \text{ м}^2$$

Отже, за розрахунками, площа озеленення території готелю «Еко-готель» буде складати 880 м<sup>2</sup>.

### 3.3. Характеристика будівлі.

Далі даємо характеристику зовнішніх інженерних мереж: енергозабезпечення, водопостачання, каналізації, теплофікації, газопостачання та їх розміщення на території, прилеглий до ділянки будівництва.

Запишемо отримані нами дані в таблицю (3.2).

Таблиця 3.2

Будівельно-технічні показники готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво	м <sup>2</sup>	957
Площа будівлі готельного комплексу	м <sup>2</sup>	1094 м <sup>2</sup>
Коефіцієнт забудови,		0,4
Площа озеленення Соз	м <sup>2</sup>	880 м <sup>2</sup>
Коефіцієнт озеленення		0,4
Загальна площа готельного комплексу	м <sup>2</sup>	2200
Корисна площа готельного комплексу	м <sup>2</sup>	1090
Будівельний об'єм готельного комплексу	м <sup>3</sup>	3201 м <sup>3</sup>
Вартість будівництва (капітальні витрати), ВА+Б	тис. грн.	44 577 941
Вартість 1 місяця	тис. грн.	557 224
Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	20 262 грн
Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	13 926 грн

Як бачимо з таблиці (3.2), площа ділянки під будівництво готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі складає – 957 м<sup>2</sup>, площа будівлі - 1094 м<sup>2</sup>, коефіцієнт забудови складає – 0,4, площа озеленення території готелю «Еко-готель» - 880 м<sup>2</sup>, коефіцієнт озеленення 0,, загальна площа території готельного комплексу - 2200 м<sup>2</sup>, корисна площа - 1090 м<sup>2</sup>, будівельний об'єм готельного комплексу - 3201 м<sup>3</sup>, вартість будівництва складає 44 577 941 грн., вартість 1 м<sup>2</sup> площі складає – 20 262 грн та 13 926 грн вартість 1 м<sup>3</sup> об'єму будівлі.

#### 3.4. Інженерні системи готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці

Готель «Еко-готель» розташовуються у передмісті Вінниці, де не має можливості підключення до централізованої магістралі. У цьому випадку ми створюємо автономну систему водопостачання з свердловини. Наш готель розрахований відносно на невелику кількість місць тому цей варіант нас цілком влаштовує і зможе забезпечити необхідною кількістю води.



Ввід - трубопровід, розташований перпендикулярно стіні будівлі і проходить від точки підключення до зовнішньої мережі до водомірного вузла, в готелях зазвичай роблять два вводи, для забезпечення безперебійності водопостачання.

Водомірний вузол - ділянка водопроводу, що має водомір, манометр, обвідну лінію і запірну арматуру, призначений для обліку витрат водонадходження. Його встановлюють відразу після входження в воду, в внутрішню частину будівлі [26, С. 57].

Внутрішні водопровідні трубопроводи (магістралі, стояки, підводки) розподіляють воду між точками водорозбору готелю. Розрізняють внутрішні мережі з нижньої і верхньої розводкою, а також тупикові та кільцеві. Нижня розводка створюється при наявності підвального приміщення, тупикова в разі допустимості короткочасного перерви у водопостачанні будівлі.

Трубопровідна арматура встановлюється для управління потоком, і регулювання подачі води. До трубопровідної арматури відносяться засувки, вентиля, зворотні клапани, регулятори тиску та ін.

Водоочисні фільтри підбираються залежно від вимог до якості води в готелі і якості води в джерелі.

Регулюючі ємності потрібні для створення запасного обсягу води та підтримки необхідного тиску у внутрішній водопровідній мережі, що важливо для водоподачі в найбільш високо розташовані і віддалені точки водорозбору. Як регулююча ємність буде застосовуватися гідропневматичний бак на 2000 літрів - в підвальному приміщенні готелю «Еко-готель».

Насоси будуть встановлюватися в окремому приміщенні з вентиляцією. Будівля буде обслуговуватися одним насосом, при обслуговуванні готелю одним насосним агрегатом передбачається резервний насос.

Водорозбірна арматура встановлюється у точок водорозбору холодної і гарячої води. До водорозбірної арматури відносяться водорозбірні крани, змішувачі для умивальників, душів.

Прилади для пожежогасіння - забезпечують внутрішнє пожежогасіння будівлі. Для протипожежних цілей встановлюються стояки з пожежними кранами в коридорах, сходових майданчиках, окремих приміщеннях.

Обладнання для водопостачання, каналізації та санітарії є життєзабезпечуючими системами та конструкціями будівель, підприємств та населених пунктів, без яких сучасне виробництво та цивілізоване суспільство не можуть нормально розвиватися.

Правильне вирішення проблеми водопостачання та водовідведення значною мірою визначає рівень покращення житлових територій, житлових будинків, громадських та промислових будівель, а також здатність раціонально використовувати та повторно використовувати природні ресурси.

- Постачання будівлі водою - автономне.
- Нагрівання гарячої води - автономне.

Внутрішня система очищення стічних вод - це система труб та обладнання. Її об'єм обмежений зовнішньою поверхнею закритої конструкції та виходом до першого каналізаційного люка. Система може забезпечити дренаж санітарно-технічного обладнання та технологічного обладнання, а при необхідності виконати попередню очистку

Проектування внутрішньої каналізації готелю починаємо з розстановки каналізаційних стояків, що транспортують стічні води від відповідних ліній в нижню частину будівлі. Стояки маємо поблизу приймачів стічних вод (в туалетах, ваннах). По всій висоті каналізаційні стояки мають діаметр, рівний 100 мм. Стояки розташовані, відкрито біля стін і перегородок, ближче до кута.

Системи каналізації, виробничого і господарського призначення буде проектуватися окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками. Витяжну частину виробничої і побутової каналізації вбудованих приміщень буде об'єднано з каналізаційними стоками

готелю. Каналізація буде під'єднана до централізованої системи водовідведення з фільтрами для очищення відходів.

Національним стандартом України ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів" для готелів категорії 3\*, 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, а для готелів категорії 4\* і 5\* - стаціонарного генератора, який забезпечує роботу всього енергоспоживаючого обладнання.

Теоретично електрику здатне задовольнити всі його насущні потреби. Дійсно, електрика може дати світло, тепло, зв'язок. У всьому світі проводяться тисячі побутових приладів і пристроїв, здатних виконувати всі перераховані вище (і не тільки) функції, і використовують як джерело енергії електрику.

Однак, на практиці, електроенергія для задоволення всіх цих потреб використовується рідко. На це є, принаймні такі причини:

1. Використання електрики може бути дорого в порівнянні з іншими джерелами енергії (наприклад, в разі наявності магістрального газу його застосування для потреб опалення економічно доцільніше).
2. Недостатня виділяється на користувача потужність (в ряді випадків вона обмежена 6 КВт, що поряд з наявністю інших точок споживання виключає використання електрики, наприклад, в якості джерела енергії для основного опалення).
3. Обмежена мобільність. Більшість загальноживаних побутових електроприладів прив'язані до стаціонарного джерела енергії, інакше кажучи, до електромережі будівлі. Носяться ж джерела енергії (акумулятори) або важкі й громіздкі, або володіють недостатньою енергоємністю для виконання деяких видів робіт.

Слід зазначити, що проблеми 1 і 3, в принципі, можна розв'язати, але їх рішення лежить в площині фінансових ресурсів користувача. Якщо достаток

власника готелю дозволяє ігнорувати розмір плати за споживання електроенергії і придбати автономне джерело електроенергії в вигляді електрогенератора на основі ДВС (цих пристроїв ми торкнемося нижче), або, в залежності від природних умов - вітрогенератора.

Є області застосування, в яких електрика міцно займає домінуючі позиції, і спроби пошуку альтернативи або неможливі, або викликають відчутний дискомфорт. Наприклад, освітлення, здійснення водозабору з колодязя або свердловини, обслуговування таких повсякденних потреб як прання, прасування, користування телебаченням, радіо, комп'ютером і телефонним зв'язком (як бездротової, так і провідний).

Резюмуючи вищесказане, ми можемо зробити наступні висновки:

- наявність електрики є необхідним атрибутом комфорту стосовно
- готельних будівель. Електрика - відмінне джерело енергії для додаткового опалення. Різні електричні обігрівальні прилади відрізняються мобільністю, не займають багато місця і відносно недорогі. Можливе використання електрики в якості джерела енергії для основного опалення, але в такій системі бажано дублювання електрики альтернативним джерелом тепла.

Для виконання будівельно-монтажних робіт слід керуватися правилами техніки безпеки в будівництві згідно зі ДБН В.2.2-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі;

У в'їзду на будівельний майданчик повинен бути встановлений план пожежної захисту з нанесеними споруджуваними і допоміжними будівлями і спорудами, в'їздами, під'їздами, місцезнаходженням вододжерел, засобів пожежогасіння і зв'язку.

Під'їзд пожежних машин до споруджуваного об'єкта передбачається з боку існуючої вулиці Червоних Партизан по виконуваних в підготовчий період проєктованим дорогах в твердому покритті.

При виробництві опалубних, бетонних, арматурних робіт виконувати установку укрупнених елементів лісів: армоматеріал опалубки за допомогою крана.

При влаштуванні розбірно-переставний опалубки залізобетонних стін з обох сторін встановлюють риштування і настили по горизонтальних сутичок, що розташовуються через кожні 1,8 м по висоті.

Для безпеки робіт все настили захищають перилами висотою 1 м з проміжним горизонтальним елементом і бортовими дошками шириною 15 см.

Розбирати опалубку слід тільки з дозволу виконроба або майстра. Послідовність розбирання повинна виключати можливість обвалення окремих елементів опалубки і лісів.

Арматура в вигляді окремих стрижнів, сіток або каркасів заготовлюється в окремому приміщенні, для безпеки робіт основні операції відокремлюються від підсобних.

При установці арматури стін через кожні 2 метри по висоті слід влаштувати підмости з настилом шириною не менше 1 м, поручнями огорожі і бортовою дошкою.

При подачі та встановлення арматури поблизу електропроводів повинні бути вжиті заходи від ураження струмом.

При подачі бетонної суміші бетононасосом необхідно до початку роботи випробувати всю систему бетоноводу тиском в 1,5 рази перевищує робочий, навколо бетононасоса залишати проходи шириною не менше 1 м.

Організовується сигналізація між місцем укладання бетонної суміші і мотористом бетононасоса.

Для ущільнення бетонної суміші застосовуються електричні вібратори. Рукоятки вібраторів забезпечуються амортизаторами, що забезпечують вібрацію не вище гранично допустимих норм.

Перед включенням в мережу і після кожного переміщення електрообладнання на нове місце необхідно перевіряти стан ізоляції проводів.

Перед початком монтажних робіт приймаються заходи, що забезпечують надійність і безпеку монтажу, до яких відносяться: складання,

випробування і налагодження монтажного обладнання, підготовка такелажу і монтажних пристосувань. Основною вимогою безпеки до стропування є забезпечення правильного положення конструкції в просторі при її транспортуванні і монтажі.

До виконання монтажних робіт можуть бути допущені особи не молодше 18 років, які мають професійні навички, що пройшли курсове навчання безпечним методам і прийомам робіт за типовими програмами склали іспити і мають відповідні посвідчення.

Для стропування дозволяється вживати марковані вантажозахоплювальні пристрої: сталеві гнучкі інвентарні стропи, мають шестиразовий запас міцності і спеціальні захвати або траверси.

При монтажі покриття все його збірні елементи слід стопити так, щоб їх можна було подавати на місце установки в проектному положенні.

На монтажних роботах при установці елементів і конструкцій споруд повинен бути встановлений порядок обміну умовними сигналами між особами, керівними операціями, і машиністом крана.

Монтаж і зварювання плит перекриттів і покриттів проводять таким чином: першу по ходу монтажу - з риштування і люльок, наступні з сусідніх раніше встановлених плит. Під час перебування на плитах монтажники і зварювальники повинні прикріплюватися карабіном запобіжного пояса до монтажних петель. Карнизні і бетонні плити, а також інші консольні елементи в міру монтажу необхідно кріпити тимчасовими або постійними зв'язками.

Бетонні плити необхідно подавати на місце монтажу з встановленими перилами. При монтажі бетонних плит слід застосовувати підтримуючі стійки або кронштейни. При виконанні тимчасового або постійного кріплення бетонних плит монтажники повинні користуватися запобіжними поясами.

З метою безпеки робіт виробничого персоналу в проекті передбачено влаштування проходів; за габаритами рухомого транспорту не менше 1,5 м в

кожну сторону; у всіх інших місцях не менше 0,8 м. Всі майданчики обслуговування обладнання захищаються поручнями, між місцями установки і управління двигунами здійснюється світлова та звукова сигналізація попереджає про пуск обладнання.

- До основних заходів при експлуатації обладнання відносяться: До обслуговування обладнання допускається тільки персонал, що вивчив його і ознайомлений з правилами техніки безпеки.
- Огляд, чищення і ремонт обладнання проводяться тільки в відключеному стані.
- Правила техніки безпеки при обслуговуванні обладнання повинні бути чітко написані і вивішені у робочих місць.
- Всі електричні пристрої повинні перебувати в справному стані, персонал, що обслуговує ег

Електрика незамінний, або найбільш зручний джерело живлення для освітлення, побутових приладів і різальні інструменти.

На даху готелю «Еко-готель» будуть встановлені сонячні панелі які будуть знижувати споживання електроенергії, цим самим знижуючи залежність готелю від зовнішньої електромережі.

### **3.5. Дизайн готелю «Его-готель»**

При формуванні дизайнерського плану необхідно виходити з того, що сучасні готелі є не лише джерелом комфорту, але й джерелом естетичного задоволення. Особливо важливі стиль і авторство. З кожним роком споживачі готельних послуг стають дедалі досвідченішими, а оздоблення інтер'єру поступово стає суцільним твором мистецтва.

Прийоми і засоби архітектурної композиції і художньої виразності будівлі, що використовуються в даному проєкті



Рис. 3.1 Орієнтовний дизайн готелю «Еко-готель»

Архітектурна композиція обрана відповідно до художніх, функціональними і конструктивно-технологічних вимог до будівлі. При визначенні архітектурної композиції визначальними факторами були функціональне призначення і його естетична значимість. Зовнішній вигляд будівлі вирішено в класичному стилі. Вид композиції зовнішніх форм - фронтальний.

Композиція внутрішніх просторів будівлі являє собою побудову приміщень, яке засноване на єдності функціональної доцільності кожного приміщення і їх функціонального зв'язку між собою.





Рис. 3.2 Дизайн номерів готелю «Еко-готель» в стилі «Модерн»

Використання композиційних засобів допомагає досягти виразності об'ємно-просторової композиції. При проектуванні будівлі були використані наступні засоби гармонізації архітектурних форм:

- симетрія; підкреслює єдність і підпорядкованість форм в архітектурній композиції.
- ритм, використовується найпростіший ритм - метр; метричні побудови розвинені по горизонталі, чергуванням однакових і однохарактерною архітектурних форм (вікон, простінків).
- нюанс; ставлення центральної частини до бічних.
- масштабність; виражена в зіставленні розмірів елементів (дверей, вікон) з розмірами людини;
- колір.нейтралізує і виділяє елементи фасаду.

В готельного комплексу будуть розташовані сонячні батареї.

Сонячні батареї, будуть розміщені на даху готелю «Еко-готель», та гарантовано підкреслять його «зелений» імідж, впишуться архітектурну концепцію і не зіпсують зовнішній вигляд будівлі. А відсутність

неприємного запаху від спалювання вугілля стануть додатковою конкурентною перевагою.

Можливо, це здасться очевидним і банальним, але готель - особливо (і головним чином) заміський - це не тільки будівля, а й територія навколо - і часто навіть більшою мірою територія. При цьому доріжки та клумби відносяться до об'єктів, які не приносять явною прибутку, тому часто їх благоустрій фінансується за залишковим принципом. Ця особливість властива в основному вітчизняному готельному ринку, але це бачиться великою помилкою, так як красива, доглянута територія може залучити й утримати клієнта, а негарна і запущена часто відлякує - незважаючи навіть на те, що інтер'єр будівлі і набір послуг в готелі послуг знаходяться на високому рівні. Територія ландшафтних парків розбивається на симетрично розташовані ділянки геометричних форм з переважанням прямих і широких доріг, дерева і чагарники висаджуються в ряд і підстригаються; майданчики, водойми і квітники також вивірені і ніби намальовані по лінійці.

Різновидом парку є так звані французькі парки (найбільше поширення вони одержали у Франції в XVII столітті) - царство прямих ліній, довгих алей, з акуратно підстриженими деревами, перекритих склепіннями із зелені, з великою кількістю скульптур, невеликих альтанок (яскравий приклад такого стилю - Версаль) . Найкраще такі парки виглядають перед палацами - їм потрібно дуже велика територія. Стиль був популярний по всій Європі до середини XVIII століття, коли французькі парки стали поступово витіснятися англійськими. У них все було влаштовано так, щоб більше було схоже на дику природу затишні галявини, пагорби і "природні" водойми, "романтичні руїни", споруди, що імітують сільські оселі (наприклад, парк Павловська).

У наш час стало дуже популярно створення ландшафту з струмочками, невеликими водоспадами, затишними альтанками, піщаними доріжками і відчуттям таємничості і умиротворення. 1

Все частіше в проектах готельних будівель передбачаються ділянки зелених насаджень. Вони оточують спортивні майданчики, стоянки автомашин, веранди, на яких обладнані ресторани, кафе і т.п. Раціонально запроектувати зелені насадження досить важко, так як більша частина готельного ділянки має тверде покриття, і створення одного великого масиву зелені майже неможливо. Посадки дерев частіше передбачаються у вигляді ширм, що відокремлюють ділянки різного призначення. Зелені насадження мають велике декоративне значення, а також благотворно впливають на самопочуття клієнтів.

Доповненням до готельним внутрішніх приміщень загального призначення є веранди. У літній період вони дозволяють розширити площі приміщень, призначених для відпочинку. Належним чином розплановані, вони представляють привабливий спосіб з'єднання приміщень готелю з оточенням і зеленими насадженнями.

Завтрашній день готельної індустрії визначається вже сьогодні під впливом клієнтського попиту. Серед основних напрямків розвитку галузі - централізація управління, поява спеціалізованих готелів, орієнтованих на обслуговування певних сегментів ринку, об'єднання об'єктів розміщення з торгово-розважальними та офісними комплексами, будівництво апартаментів для тривалого проживання, керованих готельними операторами.

### **3.6. Кошторис готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці.**

Вартість будівництва готелю «Еко-готель» , ресторану при готелі та облаштування всієї території з виконанням внутрішніх робіт.

$$B_{збр} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (3.4)$$

де

- $B_{збр}$  – вартість загально-будівельних робіт, тис. грн.;
- $S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

- $Y$  – норматив питомої вартості загально-будівельних робіт на одиницю потужності. ( у Вінинці цей коефіцієнт складає 1500 у.о.)
- $K_T$  – територіальний поправочний коефіцієнт.
- $I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$; (28,15)
- $I_P$  – індекс цін нормативний ( $I_P=0,77$ ).

Маємо:

$$B = 1094 * 1500 * 0,96 * 28,15 * 0,77 = 34\,146\,715,68 \text{ грн}$$

Таблиця 3.3

## Кошторис будівництва готельного комплексу «Еко-готель»

№	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, грн.
Вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1-2% від вартості будівництва	512 200
№	Витрати	Співвідношення вартості у %.	Розмір витрат, тис. грн.
1	Загальнобудівельні роботи	57%	19 463 619
2	Електротехнічні роботи	6%	2 04 8800
3	Сантехнічні роботи	6%	2 048 802
4	Зв'язок та сигналізація	1%	341 467
5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1 024 401
	Разом за пунктами 1-5	100%	24 927 087
6	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4%	997 080
7	Об'єкти енергетичного господарства	до 0,8%	199 416
8	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,4%	99 708
9	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	6%	1 495 620
10	Благоустрій і озеленення території	3%	747 810
11	Тимчасові будівлі та споруди	1%	249 270
12	Інші роботи та витрати	5% від пунктів 1-5	1 246 350
	Разом	Разом 6-12	5 035 254
13	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% від 1-12	599 246
14	Підготовка кадрів	0,5% від 1-12	150 000
15	Проектні та вишукувальні роботи	4% від 1-2	1 198 500
16	Обов'язкові платежі (податки та збори)	40% від 1-12	11 984 920
17	Резервний фонд замовника	2% від суми вартості	682 934
Усього 13-17 :			14 615 600
Капітальні витрати			44 577 941

Отже, будівництво готелю закінчено, вироблено благоустрій території, готель укомплектований обладнанням та інвентарем і повністю готовий до експлуатації. Тепер він повинен бути прийнятий державною приймальною комісією. Але перш ніж це станеться, Замовником (Забудовником)

призначається робоча комісія. Вона повинна провести комплексну перевірку готовності зведеного об'єкта до прийняття і подальшої експлуатації.

Якщо робоча комісія підтверджує готовність будівлі готелю до введення в експлуатацію, починає роботу Державна приймальна комісія, яка приймає об'єкт в цілому. До складу такої комісії входять представники Замовника, проектувальника, Генпідрядника, Субпідрядників, Органів державного нагляду.

Замовник і Генпідрядник надають приймальній комісії всю документацію, необхідну для приймання: документи щодо відведення землі, завдання на проектування, дозвіл на будівництво, креслення із зазначенням вироблених в ході робіт змін, документи про технічні свідчення об'єкта, схеми інженерних мереж і документи про їх приймання, журнали робіт, акти випробувань обладнання, дозвільну документацію з санепідемстанції, енергонагляду та т.п.

Комісія оглядає будинок побудованої готелі і інспектує її обладнання, оцінює відповідність проекту і готовність до експлуатації. Якщо недоліків не виявлено і зауважень у комісії немає, складається Акт приймання об'єкта.

Дата підписання акта вважається датою введення проекту в експлуатацію. Акт затверджується керівником місцевої адміністрації.

Налагодження технологічного устаткування готелю проводиться, як правило, до скликання Державної приймальної комісії. Відповідно, державне приймання будівлі означає повну і остаточну його здачу в експлуатацію [48].

### **3.7 Охорона праці**

Заходи щодо охорони праці у підприємствах готельно-ресторанного господарства :

На випадок пожежі в готелі буде встановлена протипожежна система яка спрацює у випадку пожежі в одному з приміщень готельного комплексу

«Еко-готель» та ресторану при готелі. В видимих та легкодоступних місцях готелю та ресторану будуть розташовані пінні вогнегасники типу «ВП-2».

Забруднення повітря. Усі приміщення, в яких працюють працівники готелю, будуть просторими, з досить високими стелями та обладнаними природною або примусовою вентиляцією для забезпечення нормальної циркуляції повітря та виключення проникнення неприємних запахів. Температура, вологість і швидкість руху повітря. Ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюються за допомогою системи опалення. Температура повітря в приміщеннях повинна бути не нижче 18 °С, вологість повітря в теплий період року 30-60%, у холодний - не більш 70%, швидкість руху повітря в холодний період - до 0,3 м/с, у теплий - до 0,5 м/с [22, С. 63].

Рівень шуму готелю «Еко-готель» буде дотримуватися наведених нижче правил протишумних заходів. Підлоги коридорів, залів та віталень будуть вкриті звукопоглинаючими килимами або альтернативами.

Освітленість. При поганій освітленості з'являються зорова втома, загальна млявість, погіршення зору, знижується продуктивність праці. У приміщеннях буде природне і штучне освітлення, що забезпечує освітленість цілодобово при лампах розжарювання - 100 лк (у люменах), при люмінесцентних лампах - 200 лк, у коридорах - природне або штучне освітлення. В готелі «Еко-готель» кожен номер має доступ до природного освітлення та штучного.

На кожному робочому місці буде достатньо світла,. Штучне освітлення може бути звичайним, місцевим і комбінованим. Місцеве освітлення на робочому місці заборонено. Під час евакуації також забезпечується аварійне освітлення.санітарний стан.

Готель буде дотримуватися гігієнічних та санітарно-гігієнічних норм та правил, встановлених органом епідеміологічного моніторингу, особливо чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, утилізації відходів, ефективного захисту від комах та гризунів та утилізації льону. Все

обладнання для очищення газу, води та стічних вод повинно бути встановлене та експлуатуватися відповідно до "Технічних правил експлуатації готелів та їх обладнання".

В нашому готелі «Еко-готель» будуть проводити вологе прибирання, пил та павутину, пилососити килими та протирати двері та вікна. Регулярно використовувати мильно-лужний розчин та хлорне вапно для прибирання будинку для генерального прибирання, дезінфекції та інсектицидів (заходи боротьби з комахами). В кінці кімнати потрібно ретельно прибирати і стежити за порядком. В кінці кімнати потрібно ретельно прибирати і стежити за порядком.

Забороняється зберігати в офісі прибиральне обладнання та брудну постільну білизну для відпочинку, прийому їжі та переодягання для обслуговуючого персоналу. Ці кімнати оснащені незалежними шафами, обідніми столами, стільцями тощо.

Інструкції з гігієни вимагають від персоналу приділяти особливу увагу аркушам мешканців та вчасно змінювати їх. Постільна білизна буде чистою і акуратною. Чиста і брудна білизна буде зберігатися в окремих кімнатах. Прання мешканців миють покоївки в спеціально обладнаних кімнатах.

Заява про гігієну також включає вимоги до стану території навколо готелю. У дворі встановлені сміттєзбірники для збору побутового сміття. Матеріали, що переробляються, та макулатуру потрібно збирати та зберігати окремо.

Усі працівники готелю проходять фізичний огляд у клініці принаймні раз на рік та подавати довідку про стан здоров'я.

Якщо мешканцеві стає погано, адміністрація одразу викликає лікаря. У разі інфекційного захворювання працівники ДСНС продезінфікують приміщення. Кімната пацієнта буде прибрана спеціальним розчином.

На кожному поверсі готелю "Еко-готель" буде аптечка та аптечка з набором необхідних ліків для першої допомоги [9, С. 4].



З метою пожежної безпеки номерний фонд готелів слід відокремлювати від адміністративно-господарських, технічних, складських приміщень, харчоблоків протипожежними стінами, перекриттями 2 і 3 типи відповідно, в будівельних об'єктах I ступеня стійкості до вогню - перекриттями 2 типу.

Якщо готель входить до складу багатофункціонального громадсько-житлового комплексу, або є частиною будівлі іншого функціонального призначення, то необхідна ізоляція таких приміщень по вертикалі, горизонталі протипожежними перешкодами з виділенням пожежного відсіку з самостійними виходами назовні; окремими системами вентиляції, димовидалення, протипожежного водопостачання.

Ширину сходів, виходів на сходові клітини в готелях, де за проектом на 2 сусідніх, найбільш заселених поверхах може проживати більше 200 чоловік, виконують не менше 1,35 м. Ширина передпокою в номері проектується не менш 1,05 м, ширина поверхових коридорів - не менш 1,2 м. При влаштуванні в номерах балконів, лоджій ширина конструкцій виконується не менш 1,2 і 1,4 м відповідно.

Кількість спальних місць в номерах, апартаментах готелів, що примикають тупиковим коридорах, холах не повинно бути більше 80.

Готельні комплекси, окремо розташовані будівлі I-III ступенів стійкості до вогню, а також вбудовані пожежні відсіки в будівлях іншого призначення при сумарній поверховій площі до 7 тис. м<sup>2</sup> обладнуються установками сигналізації з монтажем димових датчиків в житлових, господарсько-складських, технічних, приміщеннях; а при площі, що перевищує 7 тис. м<sup>2</sup> - водяними установками пожежогасіння зі спринклерними зрошувачами.

### **3.8 Охорона навколишнього середовища**

Відповідно до терміновості вжиття заходів щодо захисту навколишнього середовища, готельна індустрія сформувала концепцію еко-готелю, який є добре продуманою та комфортною системою проживання, яка

живе в гармонії із зовнішнім світом. Основними особливостями цієї концепції є:

- залежність від природного середовища;
- екологічна стійкість;
- внесок у збереження навколишнього середовища;
- забезпечення екологічної підтримки кадрів;
- врахування місцевої культури;
- забезпечення економічної віддачі для місцевої громади;
- дотримання суворих «зелених» принципів, які гарантують отримання безпечного, нетоксичного й енергозберігаючого житла.

Будинок будується з використанням сучасних будівельних матеріалів: скла, мозаїчних панелей, алюмінієвих оздоблювальних конструкцій, дерева, малих архітектурних форм і т.д.

Будинки підрозділяються на основні й допоміжні. До основних відносяться житлові корпуси, пункти харчування, обслуговування, спортивні комплекси й ін. До допоміжних відносяться: котельні, пральні, складські приміщення, гаражі і т.д.

Охорона навколишнього середовища підприємств характеризується прийняттям низки заходів щодо запобігання негативному впливу підприємств на навколишнє середовище, забезпечуючи тим самим сприятливі та безпечні умови праці. З метою захисту навколишнього середовища компанія вживає заходів щодо зниження рівня забруднення, що генерується компанією:

Виявляти, оцінювати, постійно контролювати та обмежувати викиди шкідливих елементів в атмосферу.

Окрім екологічної безпеки об'єкта (охорона навколишнього середовища підприємства), важлива також безпека життєдіяльності підприємства. Концепція включає набір організаційно-технічних засобів для запобігання негативному впливу факторів виробництва на працівників.

Окрім безпеки праці, працівники будуть також дотримуватися технічних вимог та стандартних правил компанії, а також підтримувати гігієнічні та санітарні норми та мікроклімат на робочому місці.

Всі норми та правила охорони навколишнього середовища та охорони праці будуть визначені та задокументовані. Екологічний паспорт містить загальну інформацію про компанію, використовувану сировину, опис основного плану виробництва продукції, план очищення стічних вод та план скиду повітря та його характеристики після обробки; дані про тверді відходи та інші відходи та відповідну інформацію для забезпечення того, щоб найбільше Інформація про технічну доступність світових найкращих показників природоохорони.

Враховуючи загальний вплив шкідливих викидів на навколишнє середовище, працівники відділу екологічного контролю беруть участь у заповненні та видачі всіх граф екологічного паспорта. При цьому враховуються допустимі рівні концентрації небезпечних речовин поблизу підприємства, повітря, поверхні ґрунту та водою.

Отже, готель «Еко-готель» буде будуватися з мінімальним збитком для навколишнього середовища і використовувати екологічні матеріали для будівництва.

## РОЗДІЛ 4

### Ревенью менеджмент (Revenue management)

#### 4.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура готелю «Еко-готель» у передмісті Вінинці та ресторану при готелі.

Не має значення, яку форму ви оберете сьогодні, ви можете змінити її в майбутньому. Багато приватних підприємців перетворюють свої компанії на товариства або компанії залежно від ступеня економічного зростання.

Одноосібне володіння. Суть полягає в тому, що все майно компанії належить одному власнику, який самостійно управляє підприємством, отримує прибуток і несе повну особисту відповідальність за всі зобов'язання компанії.

Після вивчення діяльності готелю «Еко-готель» було вирішено що організаційно-правовою формою управління буде приватне підприємство. Приватне підприємство - вид юридичної особи, яка діє на приватній власності, що належить одній або декільком фізичним особам, або приватній власності юридичної особи. Окрім форми власності, визначення поняття "приватна" також розкриває основні характеристики правового статусу цієї організації. Відповідно до закону, власник у цьому випадку одночасно є підприємцем, і немає різниці між власністю та управлінням майном приватного підприємства. Оскільки весь прибуток належить підприємцю, він зацікавлений в ефективній роботі. З одного боку, концентруючи прибуток, ви можете безпосередньо використовувати їх для комерційних інтересів. Крім того, прибуток підприємців у ринковій економіці розглядається як їхній особистий дохід і оподатковується лише відповідно до податку на доходи фізичних осіб (в інших випадках не з податку на прибуток).

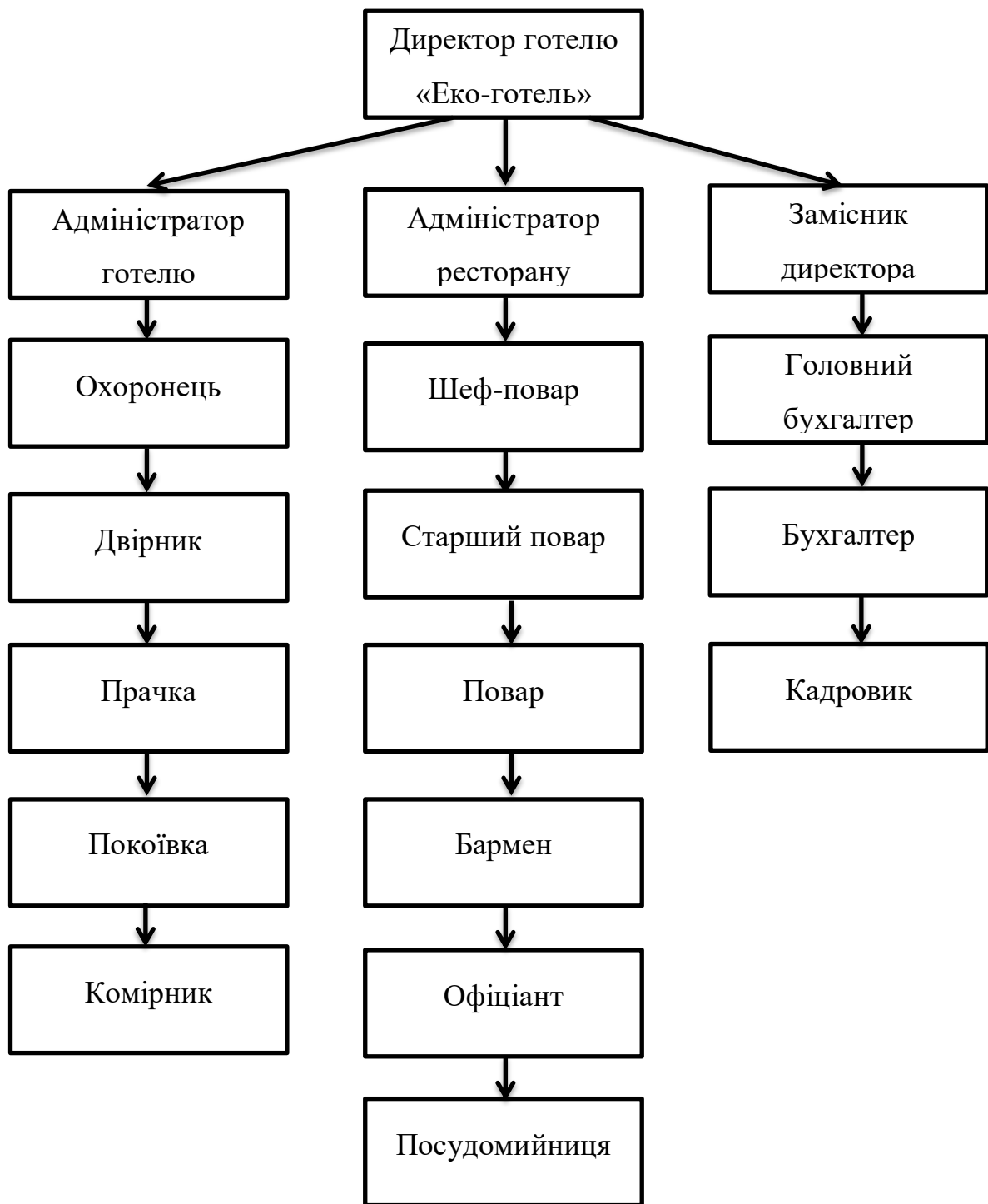


Рис.4.1 Організаційна структура готелю «Еко-готель»

Таблиця 4.1

Склад та основна структура штатних працівників готелю «Еко-готель»

Посада працівника готелю «Еко-готель»	Кількість працівників	Зайнятість
Адміністративний склад готелю «Еко-готель»		
Директор готелю «Еко-готель»	1	Постійна

Продовження таблиці 4.1

Замісник директора	1	Часткова
Адміністратор ресторану	2	Постійна
Покоївка	2	Постійна
Адміністративний склад ресторану готелю «Еко-готель»		
Шеф-повар	1	Постійна
Старший повар	1	Постійна
Повар	2	Постійна
Бармен	2	Постійна
Офіціант	3	Постійна
Посудомийниця	2	Постійна
Бухгалтерський склад		
Головний бухгалтер	1	Постійна
Кадровик	1	
Допоміжний персонал готелю «Еко-готель»		
Охоронець	2	Постійна
Двірник	2	Постійна
Комірник	1	Часткова
Разом	24	

Отже аналізуючи таблицю ( 4.1 ) в готелі «Еко-готель» та ресторані при готелі буде працювати по змінам 24 працівника.

#### 4.2 Капітал

Капітал - ресурси, що використовуються для виробництва товарів або послуг.

Класична економічна теорія розглядає капітал як один з головних факторів виробництва, а двома іншими є земля (як природний ресурс) і праця (як цілеспрямована діяльність людей). Капітал - це все, що використовується у виробництві, але не споживається безпосередньо в ньому. На відміну від

інших факторів виробництва, капітал складається з раніше виробленої продукції. Насправді будь-яка класична теорія праці вважає, що матеріальний капітал

Планування заробітної плати працівників готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі наведемо в таблиці (4.2)

Таблиця 4.2

Планування заробітної плати штату готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

Посада працівника готелю «Еко-готель»	Кількість працівників в (осіб)	Заробітня плата грн (в місяць)	Сума з/п працівники в (в місяць)	Преміальні виплати	Сума преміальних витрат (в місяць)	Сума
Директор готелю «Еко-готель»	1	20000	20000	1500	1500	21500
Замісник директора	1	13000	13000	1300	1300	14300
Адміністратор ресторану	2	9700	19400	950	1900	21300
Покоївка	2	6800	13600	650	1300	14900
Шеф-повар	1	12500	12500	1200	1200	13700
Старший повар	1	9200	9200	950	950	10150
Повар	2	6000	12000	600	1200	13200
Бармен	2	5900	11800	600	1200	13000
Офіціант	3	5500	16500	600	1800	18300
Посудомийниця	2	4700	9400	500	1000	10400
Головний бухгалтер	1	11000	11000	1000	1000	12000
Кадровик	1	7500	7500	700	700	8200
Охоронець	2	6500	13000	600	1200	14200
Двірник	2	4700	9400	500	1000	10400
Комірник	1	7500	7500	700	700	8200
Сума з/п за рік	24	130500	185800	12350	17950	203750

Отже аналізуючи таблицю 4.2 «Планування заробітної плати штату готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі» ми бачимо, що витрати на заробітню плату в місяць складають – 203 750грн з преміальними витратами, а річні витрати складають - 2 445 000 грн.

Таблиця 4.3

Амортизаційні фонди готельного комплексу «Еко-готель» у передмісті  
Вінинці

Групи	Первісна вартість,	Річна норма амортизації, %	Річна сума амортизації,
Будівлі	15 179 340	5	758 967
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	1 246 350	20	249 270
Комп'ютери, електронні прилади	599 246	50	299 623
Транспортні засоби	99 708	20	19 941
Меблі та інше обладнання	1 024 401	25	256 100
Багаторічні насадження	747 810	10	74 781
Разом	1 889 6855	130	1 658 772

Отже, аналізуючи таблицю 4.3 «Амортизаційні відрахування готельного комплексу «Еко-готель» у передмісті Вінинці» ми бачимо річну суму амортизаційних фондів, яка становить 1 658 772 грн.

#### 4.3 Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Прибуток готелю – це різниця між сукупним чистим доходом та сукупними витратами від операційної діяльності підприємства за певний період. Для готельного підприємства, що створюється, головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Розраховуємо витрати на електроенергію в ресторані на 40 місць:

$$P = H * C \text{ (4.1)}$$

Де :



Н – витрати електроенергії (кВт/страву), які згідно норм становлять – 0,55 кВт/страву;

С – обсяг випуску порцій продукції за день, яка за попередніми розрахунками – 333 порцій.

$$P = 0,55 * 333 = 183 \text{ кВт/добу}$$

Далі визначаємо річні витрати електроенергії для ресторану на 40 місць в готелі «Еко-готель» у передмісті Вінниці :

$$P_{\text{рік}} = P_{\text{добу}} * T, (4.2)$$

Де:

T – це кількість робочих днів ресторану на рік, враховуючи можливі неробочі дні закладу – 360 днів.

Отже, визначаємо витрати електроенергії на рік, використовуючи вищенаведену формулу:

$$P_{\text{рік}} = 183 \times 360 = 65880 \text{ кВт/рік.}$$

Розрахувавши витрати електроенергії при можливому максимальному завантаженні ресторану маємо : 65880 кВт/рік.

Розраховуємо витрати електроенергії при максимальному завантаженні готелю «Еко-готель» в рік.

Для розрахунків маємо такі дані :

- Апартаменти 2,66 Квт номери = 5.32 кВт /год
- Напівлюкс 2,61 Квт 1 номер = 2,61 кВт /год
- Одномісний стандарт 2,3 Квт 5 номерів = 11,5 кВт /год
- Двомісний покращений 2,64Квт 12 номерів = 31,7 кВт /год
- Чайник (10 одиниць) 1,5 Квт = 15 кВт /год
- Праска (10 одиниць)– 2,5Квт = 25 кВт /год
- Пральні машини (5 одиниць )– 2,2 Квт = 11 кВт /год
- Електронасос – 1 = 1 кВт /год

$$\text{Готель Разом} = 94,5 \text{ кВт /год}$$

$$94,5 * 360 = 34020 \text{ кВт /год}$$

Отже річні витрати електроенергії готелю «Еко-готель» та ресторану при максимальному завантаженні :

$$34020 + 65880 = 99.900 \text{ кВт /год}$$

Розраховуємо витрати води на поливання території за формулою:

$$B_n = B_k \times S_d \times \tau \times T_n / 710, (4.3)$$

де:

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

$S_d$  – площа ділянки, яка поливається,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  – час роботи поливного крану за добу, (2-3 год);

$T_n$  – період поливу території протягом року, (187 діб).

710 – площа, яка обслуговується одним краном,  $\text{м}^2$

$$1,08 * 880 * 2 * 187 / 710 = 50\text{л}$$

Витрати води на поливання території в рік =  $50 * 360 = 18 \text{ м}^3$

Загальні витрати води готелем «Еко-готель» у передмісті Вінинці,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою:

$$B_{\text{заг}} = (q \cdot N / 1000)T + B_n (4.4)$$

Де:

$q$  – середньодобова норма витрати води на одне місце, л ( в готелі це приблизно 100 літрів води на людину за добу

$N$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів закладу за рік;

$B_n$  – витрати води на поливання території.

$$(100 * 40 / 1000 ) 360 = 1440 \text{ м}$$

Додаємо витрати води на поливання території :

$$1440 + 18000 = 19440\text{м}^3$$

Отже загальні, річні витрати води готелем «Еко-готель» складає :

$$19440\text{м}^3$$

Розраховуємо витрати води ресторану при готелі «Еко-готель» у передмісті Вінниці:

Загальні витрати води розраховують за укрупненим показником.

$$V = H * C * T \text{ (4.5)}$$

Де:

H – норма витрат води на умовну страву, м<sup>3</sup> (H<sub>вс</sub> = 0,016 м<sup>3</sup> /страву, у тому числі гарячої води – 79%);

C – обсяг випуску продукції за добу, страв;

T – кількість робочих днів на рік;

$$V = 0,016 * 333 * 360 = 1920 \text{ м}^3$$

Додаємо витрати води готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі:

$$19440 + 1920 = 21360 \text{ м}^3$$

Сюди ж додамо одноразовий набір води в протипожежну систему готелю «Еко-готель» на випадок пожежі ( 2 м<sup>3</sup>).

Отже річні витрати води готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі складають : 21362 м<sup>3</sup>

Сюди ж додамо одноразовий набір води в протипожежну систему готелю «Еко-готель» на випадок пожежі ( 2 м<sup>3</sup>) [9, С. 6].

Розрахунки витрат на опалення готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі.

$$\text{Об'єм готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі} = 3282 \text{ м}^3$$

Для опалення приміщення такого розміру ми будемо використовувати 2 газових котли потужністю 150 кВт кожний, що в сумі дасть 300 кВт при максимальному розході палива в час великої завантаженості готелю та ресторану (з урахуванням вікон, дверей).

Котел споживає приблизно 55 куб.м/год при максимальному розході палива ( тільки на початку сезону опалення – 1 день щоб прогріти всі приміщення ) та 35-40 куб.м/год при нормальній роботі вже прогрітих приміщень. На постійній основі буде використовуватися тільки 1 котел,

потужності якого вистачить для опалення готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі.

Приблизний час роботи котла за добу, з урахуванням того, що в всіх приміщеннях будуть встановлені терморегулятори які автоматично регулюють температуру в приміщенні, це дасть змогу економити кошти та не перегрівати приміщення до температури більшої ніж потрібна. Приблизна кількість годин для розрахунків – 8 годин на добу.

Тривалість опалювального періоду в Україні становить 160-180 днів, я візьму для розрахунків середню кількість днів - 170.

Маємо формулу:

$$Y = A \times B \times C \quad (4.6)$$

Де:

Y – кількість витрат палива ( природній газ ) за сезон опалення;

A – Споживання палива куб.м/год ( 37 куб.м/год );

B - Споживання палива куб.м/год за добу ( куб.м/год );

C – Тривалість опалювального періоду ( 170 днів ).

37 куб.м/год \* години роботи котла на добу \* кількість днів опалювального періоду :

$$37 * 8 * 170 = 50320 \text{ куб.м/год}$$

Отже, за час опалювального сезону котел буде споживати приблизно 50320 куб.м/год газу.

Розрахунок необхідної кількості сонячних батарей для нагріву води в готелі «Еко-готель».

Сонячні колектори нагрівають воду для використання в душових, здійснюють попередній нагрів води для посудомийних і пральних машин.

- 2 бойлери по 1000л – 15 кВт = 30кВт/год
- Площа даху – 200м<sup>2</sup>
- Потужність однієї сонячної батареї 2 м<sup>2</sup> – 400 Вт/год
- 75 сонячних батарей – 150 м<sup>2</sup> – 30-37 кВт/год ( в залежності від погодних умов )

Потужності електростанції на 30кВт/год вистачить щоб забезпечити потреби готелю та ресторану в гарячій воді в період максимальної завантаженості. Окрім цього, електростанція дасть змогу економити на підігріві води, так як бойлери не будуть весь час працювати на максимальній потужності а просто підігрівати воду після повного нагрівання, що дає можливість в час малої завантаженості економити на споживанні електроенергії в всьому готельному комплексі.

Отже річні витрати електроенергії готелю «Еко-готель» та ресторану при максимальному завантажені - 99.900 кВт /год, за час опалювального сезону котел буде споживати приблизно - 50320 куб.м/год газу а річні витрати води готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі складають - 21362 м<sup>3</sup>.

Таблиця 4.4

Річні витрати готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі на воду, електроенергію та опалення.

Вид витрат	Одиниця виміру	кількість
Витрати води	м <sup>3</sup>	21362
Витрати електроенергії	кВт	99900
Витрати природнього газу	м <sup>3</sup>	50320

Рахуємо річні витрати готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі на воду, електроенергію та опалення :

Маємо ціну за 1 кВт – 1,68

$1,68 \text{ грн/кВт} * 99\,900 \text{ кВт} = 167\,832 \text{ грн в рік}$

Маємо ціну за 1 м<sup>3</sup> газу

$8 \text{ грн/м}^3 * 50\,320 = 402\,560 \text{ грн в рік}$

Так як готель сам вододобуває воду для своїх потреб, ціна на споживання води врахована в ціну за річне споживання електроенергії.

Маємо  $167\,832 + 402\,560 = 570\,392 \text{ грн}$

Отже готель «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі щорічно при максимальній завантаженості буде витратити приблизно 570 392 гривень на комунальні послуги.

Витрати на заробітню плату штата готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі буде складати приблизно 1 816 800 гривень щорічно.

Таблиця 4.5

Прибуток з номерного фонду готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці.

Тип номеру	Кількість номерів	Ціна за добу (грн.)	Сума прибутку за добу
Апартаменти	2	1700	3400
Напівлюкс	1	1250	1250
Стандартний одномісний	5	700	3500
Стандартний покращений	12	850	10200
Разом	20		18350

При максимальному завантаженні готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці сума прибутку становить – 18 350 грн в місяць. В рік ця сума становить - 6 606 000 грн.

Відраховуємо відсоток на прибуток – 20% :

$6\ 606\ 000 - 20\% = 5\ 284\ 800$  грн.

Отже, сума прибутку готелю «Еко-готель» при максимальному завантаженні буде складати - 5 284 800 грн.

#### 4.4. Ефективність Інвестицій

Розрахунок чистого, річного доходу готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці та ресторану при готелі:

$$V_0 = V_1 + V_2 + V_3 \quad (4.7)$$

Звідки:

$V_0$  – річний дохід готелю та ресторану

$V_1$ - дохід готелю

$V_2$ - дохід ресторану

Маємо:

$$6\,435\,000 + 5\,284\,800 = 11\,719\,800$$

Отже, дохід готелю «Еко-готель» при максимальному завантаженні буде склдати 11 719 800

Далі будемо розраховувати суму щорічних витрат на заробітню плату всього персоналу готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі за формулою:

$$P_0 = P_1 + P_2 + P_3 \quad (4.8)$$

Звідки:

$P_0$  – Річні витрати готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі при максимальному завантаженні.

$P_1$  – Сума річних витрат на заробітню плату персоналу готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі.

$P_2$  - Сума річних комунальних витрат готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

$P_3$  - Сума річних амортизаційних витрат готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі.

Маємо:

$$P_0 = 2\,445\,000 + 570\,392 + 1\,658\,772 = 4\,674\,164$$

Отже, щорічні витрати готелю «Еко-готель» на заробітню плату працівникам готелю, комунальні та амортизаційні витрати при максимальному завантаженні буде склдати : 4 674 164

Далі ми маємо розрахувати чистий прибуток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі при максимальному завантаженні за формулою :

$$Pr = V_0 - P_0 \quad (4.9)$$

Звідки:

$P_r$  – чистий річний прибуток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі.

$V_0$  – річний дохід ток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

$P_0$  – річні витрати ток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

Маємо:

$$P_r = 11\,719\,800 - 4\,674\,164 = 7\,045\,636$$

Отже річний прибуток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі при максимальному завантаженні буде складати – 7 045 636 гривень.

Далі розраховуємо період окупності готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі :

$$T = I_v / P_r \quad (4.10)$$

Звідки:

$T$  – термін окупності

$I_v$  – сума інвестицій

$P_r$  – щорічний прибуток готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі

Маємо:

$$T = 44\,577\,941 / 7\,045\,636 = 6,3 \text{ років.}$$

Тобто 6 років та 3 місяці та 18 днів.

Отже, термін окупності готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі при максимальному завантаженні впродовж всього року буде складати : 6 років 3 місяці та 18 днів.

Отже, термін окупності готелю «Еко-готель» та ресторану при готелі 6 років 3 місяці, що є нормальним терміном окупності для готелів.



## ВИСНОВКИ

Отже, готель «Еко-готель» на 20 номерів у передмісті Вінниці буде розташований за адресою Гніванське шосе, та буде орієнтуватися на споживачів середнього класу.

Готель розрахований на 40 місць, а номерний фонд складає 20 номерів різних типів та цінових категорій.

На території готелю буде розташований ресторан європейської кухні на 40 місць, який має два входи, зі сторони території готельного комплексу та зі сторони самого готелю «Еко-готель», який веде до вестибюлю.

Готель буде давати ряд основних послуг: харчування, проживання, буде супроводжуватися якісним обслуговуванням, що в поєднанні з спокійною територією дасть змогу відпочити від міської метушні та побути у спокої. Для тих хто не любить довго сидіти на одному й тому ж місці є можливість відвідати туристичні місця міста Вінниці та прекрасний парк «Маріїн сад» , що відповідає тематиці «зеленого відпочинку» . Завдяки вдалому розташуванню більшість туристичних об'єктів знаходиться всього в 20 хв від готелю «Еко-готель» .

Номери готелю «Еко-готель» незалежно від категорії дадуть змогу відпочити, адже всі номери включають :

- Комфортні спальні ліжка
- Міні-бари
- Власні сан-вузли
- Сучасні телевізори з цілодобовою підтримкою Wi-Fi
- Також в готелі є ряд додаткових послуг для кращого комфорту гостей :
- Доставка їжі в номери
- Будильник
- Няня
- Безкоштовне прання
- Конференц-зал

– Бронювання столиків в ресторані

Сфера додаткових послуг у цій галузі постійно розширюється, тому майбутні готелі підтримають тенденцію додавання додаткових послуг. Також будуть враховані особливі побажання від артистів, спортсменів, бізнесменів та інших гостей. Готель постійно буде доповнювати додаткові послуги такі як: музичні інструменти, спортивний інвентар, послуги приватного екскурсовода, перекладача, секретаря, комп'ютерне обладнання тощо.

Прогнозований готель стане безперечним лідером у готельно-ресторанній галузі, та завжди буде залишатися конкурентоспроможним завдяки постійному кроку паралельно з рухом тенденцій та потреб споживачів. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень, участь у роботі нарад, конференцій, симпозіумів і ін., туристичні поїздки з метою ознайомлення з природними визначними пам'ятками, історичними та архітектурними пам'ятниками (міста, області); поїздки з метою відпочинку, курортного лікування, оздоровлення, тощо.

Провівши ряд розрахунків можна сказати, що готель «Еко-готель» та ресторан при готелі при максимальному завантаженні, зможуть окупити себе протягом 6 років і 3 місяців, а при орієнтовному завантаженні в 60% приблизний час окупності буде складати 10 років і 6 місяців, що є нормальним терміном окупності для готельних комплексів.

## Список використаних джерел

1. Архіпов В.В. Туристична справа: навч. посіб. - Київ : Центр навч. літ., ІНКОС, 2008.384 с.
2. Вихристенко Б.І. Сучасний стан і завдання розвитку туристичної галузі України. Туристично-краєзнавчі дослідження. Збірник наукових статей К. 2014 р. – Випуск 1 Ч.2. 565 с.
3. Герасименко В.Ц. Основи туристичного бізнесу. Одеса. “Чорноморье”, 2011. 160 с.
4. Методичні рекомендації до виконання дипломних проєктів О. М. Головня, Ю. В. Ставська. 2020. – С. 60.
5. Головня О.М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної 101 економіки . Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2019. № 1. С. 36.
6. Готельне господарство. Основні показники, оцінка якості послуг. Київський інститут туризму, економіки і права. Київ.1999. 76 с.
7. Гресєва І.М. Класифікація готелів за кордоном і в Україні Туристично-краєзнавчі дослідження К. 1998 Випуск 1. Ч.1 565с.
8. ДБН В.1.1.7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва; ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування;
9. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди;
10. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади;
11. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
12. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства); Національні стандарти.
13. ДБН В.2.2-9-99. Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення;

14. ДНАОП 7.1.30-1.96 Правила охорони труда для підприємств  
общественного питания.
15. ДСТУ 4268: 2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.
16. ДСТУ 4269: 2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
17. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства.
18. З історії вітчизняного туризму. Збірник наукових статей. К. 1997. 315с.
19. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного  
господарства у системі рекреаційно-туристичного  
природокористування: В. О. Юр'єв, А. В. Іващенко, О. Л. Польова, У.  
О. Манжос. 2019. С. 439.
20. Кияниця А.В., Виноградська А.М. Інвестиції в готельно-туристичний  
бізнес.С. 108-114
21. Класифікація .Банько В.Г. Будівлі, споруди,обладнання туристських  
комплексів та їх експлуатація.
22. Конищева Н.И., Козачковская Г.В. Новые организационные формы  
развития индустрии туризма Там же. С. 39-40
23. Кухар О.В. Сучасні проблеми готельного господарства Києва  
Туристично-краєзнавчі дослідження. К.: 1998. Випуск 1.Ч.2.565 с.
24. Лобанов А.Г. Привлечение инвестиций в туризм Украины Там же. С.  
98
25. Лук'янов В.О, Організація туристичного обслуговування : навч. посіб.  
В.О.Лук'янов, Г.Б. Мунін. Київ : Кондор, 2012. 346 с
26. Мальська М. П. , Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика.  
Навчальний посібник . К. Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
27. Мозгова О. Готель бізнес класу п'ять зірок. Галицькі контракти. 2000.  
№ 6, 7-13 лютого. С. 24
28. Навчальний посібник .К. :Центр інформаційних технологій, 2006. 292  
с. .Круль Г.Я. Основи готельної справи.
29. Нечаюк Л.І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент.  
Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2013. 346

30. Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с. .
31. Роглев Г.Й. Основи готельного менеджменту. Навчальний посібник. К. Кондор, 2005. 408 с. .
32. Сарновська С.О., Самітова А.М. Значення законодавства в готельному бізнесі Туризм на порозі ХХІ ст.: освіта, культура, екологія: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (18-20 жовтня 2015 р. м.Київ). К. Вид-во КІТЕП, 2015. С. 214
33. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах Підручник. К.: Альтерпрес, 2009. 447 с.
34. Союз професіоналов Гостиничный бизнес. 2000. № 1. 62-63 с.
35. Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції. Ю. В. Ставська. 2020. С. 50.
36. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. Інфраструктура ринку. 2021. Випуск 35. С. 284-289. 100.
37. Табенська О. І. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства. 13Бірник наукових праць «Економіка, фінанси, право». Київ : ТОВ «Міжнародний бізнес центр», 2018. № 12. С. 34-38
38. Туризм в Україні на зламі тисячоліть. Думки фахівців 6 континетов. – 2000. № 1. – 3 апреля. – 5-6 с.
39. Цибух В. І., Вихристенко Б.І., Попович С.І. Стан і перспективи розвитку туризму в Україні Туристично-краєзнавчі дослідження. К. 1999. Випуск 2. С. 655
40. Юр'єв В. І., А. В. Іващенко. Проблеми формування конкурентного середовища в туристичній сфері Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 12(4). С. 36-40.
41. Щербакова М., Юрій Халіпов: нам потрібен європейський готельний бізнес. Найкраще п'ятизірковий Галицькі контракти. 1998. С. 38
42. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці – Ж., 2002.

43. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник: – К., 2006.
44. Ефимова О. П. Экономика общественного питания. Под ред. Н.И. Кабушкина. Минск: ООО «Новое знание», 2000.
45. Каталог устаткування (механічного, теплового холодильного) ПРХ для студентів фаху 0917 «Технологія харчування».-К.:КДТЕУ, 1999.
46. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства – К., 2006.
47. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М.Ф. Екологія та технологія продуктів лікувально-профілактичного харчування. Опорний конспект К., 2003.
48. Державні Будівельні Норми України  
URL:<http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/68.pdf>.
49. Дослідження туристичної привабливості Вінниці  
URL:<https://www.vmr.gov.ua/Branches/ContentLibrary/1pdf>
50. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення  
URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/pauk2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/pauk2.htm).
51. Про Програму розвитку туризму у Вінницькій області на 2017 1020 роки URL:<https://vinrada.gov.ua/upload/files/progr/380.pdf>.
52. Проектування адміністративно-побутових приміщень  
URL: <https://studfile.net/preview/8110751/page:14/>.

## ДОДАТКИ

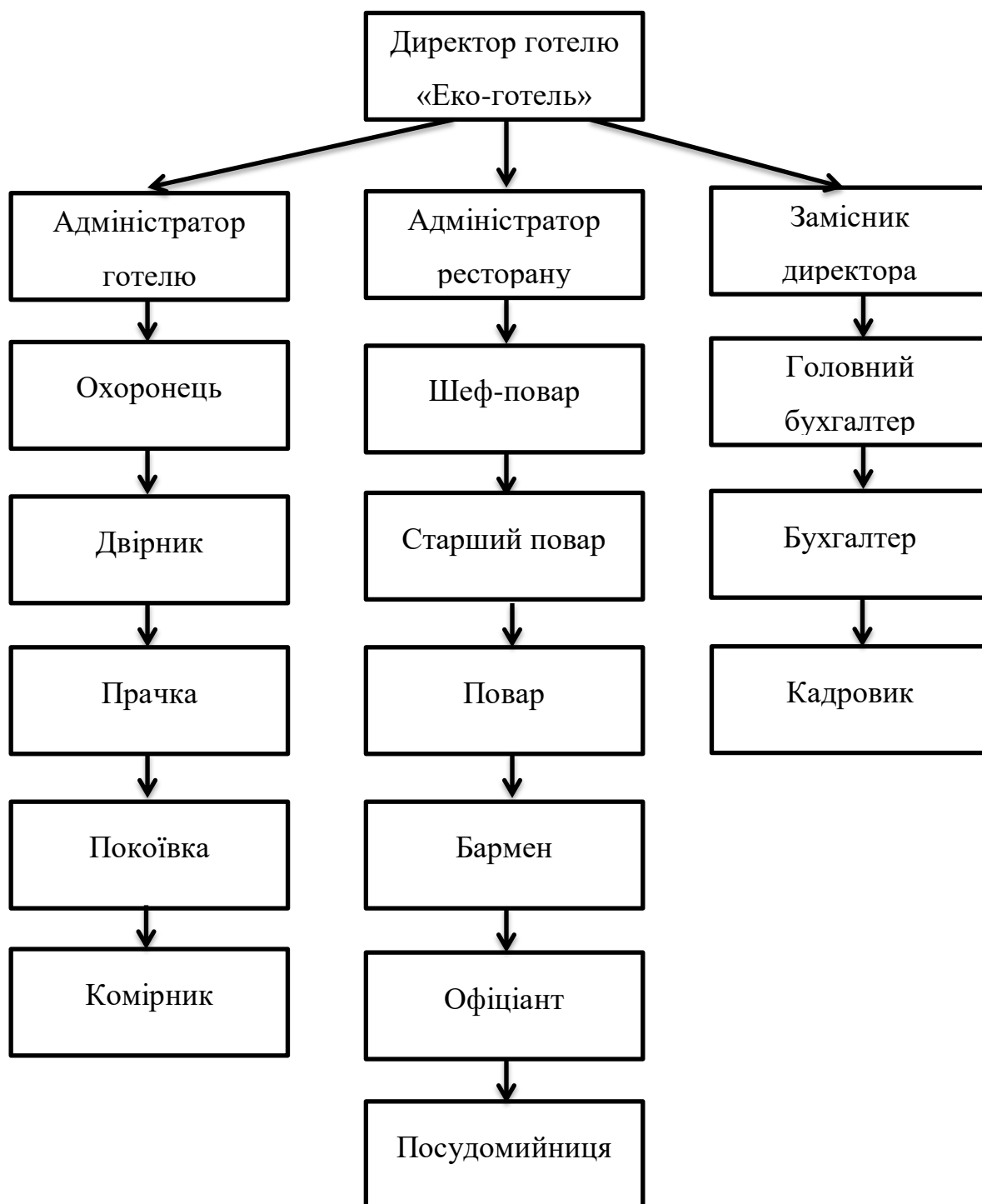
## Меню ресторану при готелі «Еко-готель»

Закуси	
Салат «Цезар»	200 гр
Салат «Апіро»	225 гр
Закуска «Морська»	225 гр
Овочевий салат з	150 гр
Салат з авокадо	230 гр
Шинка	250 гр
Карпаччо з яловичини	100/75 гр
Яйця фаршировані	150/50 гр
Салат «Грецький»	170/50 гр
Моцарела з помідорами і базиліком	150 гр
Гарячі страви і закуски	
Салат з курячим філе	120 гр
Спаржа в пучках у хрусткій стрічці бекону	100 гр
Перші страви	
Уха з сома	150 гр
Суп австрійський	150 гр
Консоме з овочами	160 гр
Сирний суп з курячим філе	150 гр
Зелений крем-суп	150 гр
Другі страви	
Лосось під лимонним соусом	110 гр
Червоний тунець з овочами гриль	200 гр
Судак зі спаржею і креветками	180 гр
Морепродукти з овочевим соте	250 гр
Свинина в вершковому соусі	250 гр
Філе телятини	250 гр
Антрекот із свинної корейки з маринованою спаржею	150 гр
Брокколи з анчоусами	150 гр
Паприка в дуеті з пряною цибулею і помідорами	160 гр
Артишоки фаршировані	150 гр
Гарніри	
Овочеve соте	150 гр
Спаржа з яблуками	150 гр
Запечена картопля	150 гр
Рис по-італійськи	150 гр
Солодкі страви	
Фруктовий салат	120 гр
Десерт медовий	120 гр
Шоколадний фондан	120 гр
Гарячі напої	
Чай	200 гр
Кава	100 гр
Латте	100 гр
Еспрессо	100 гр
Холодні напої	



Продовження таблиці	
Холодний чай	150 гр
Мілкшейк	150 гр
Лимонад	150 гр
Соки-фреш	
- апельсиновий	250 гр
- грейпфрутовий	250 гр
- лимонний	250 гр
- ананасовий	250 гр
“Боржомі”	250 гр
“Евіан”	250 гр
“Burn”	250 гр
“Red bull”	250 гр
“Шардоне”	100 гр
Горілка	100 гр
“Nemiroff”	100 гр
“Medoff”	100 гр
“Finliandia”	100 гр
“Союз Віктан”	100 гр
Коньяк	100 гр
“Red Label”	100 гр
“Black Label”	100 гр
“Alexx”	100 гр
“Hennessi”	100 гр
Лікер	100 гр
“Куантро ”	100 гр
“Малібу”	100 гр
“Бейліс”	100 гр
“Калуа”	100 гр

Організаційно-правовий статус готелю «Еко-готель» у передмісті Вінинці та ресторану при готелі.





Аудиторська фірма  
**АНАЛІТИК**

ЩОМІСЯЧНИЙ ІНФОРМАЦІЙНО-АНАЛІТИЧНИЙ ЖУРНАЛ  
«ЕКОНОМІКА. ФІНАНСИ. ПРАВО»

[efp.redaktor@gmail.com](mailto:efp.redaktor@gmail.com), 01001, м. Київ, вул. Хрещатик 44, (044)278-05-88 (096)221-88-61 (050)735-43-41, [efp.in.ua](http://efp.in.ua)

№ 01/11 від 09.11.2020 р.

ДОВІДКА

Видана *Бабієць Владиславу Олеговичу, Блориній Анастасії Юрївні, Іващенко Анні Володимирівні*, в тому їх статтю «Удосконалення системи управління фінансовими ресурсами туристичних підприємств та методичні підходи до аналізу ефективності їх діяльності» прийнято до опублікування у науковому журналі «Економіка. Фінанси. Право», у № 10/1 2020 р.

Шеф-редактор

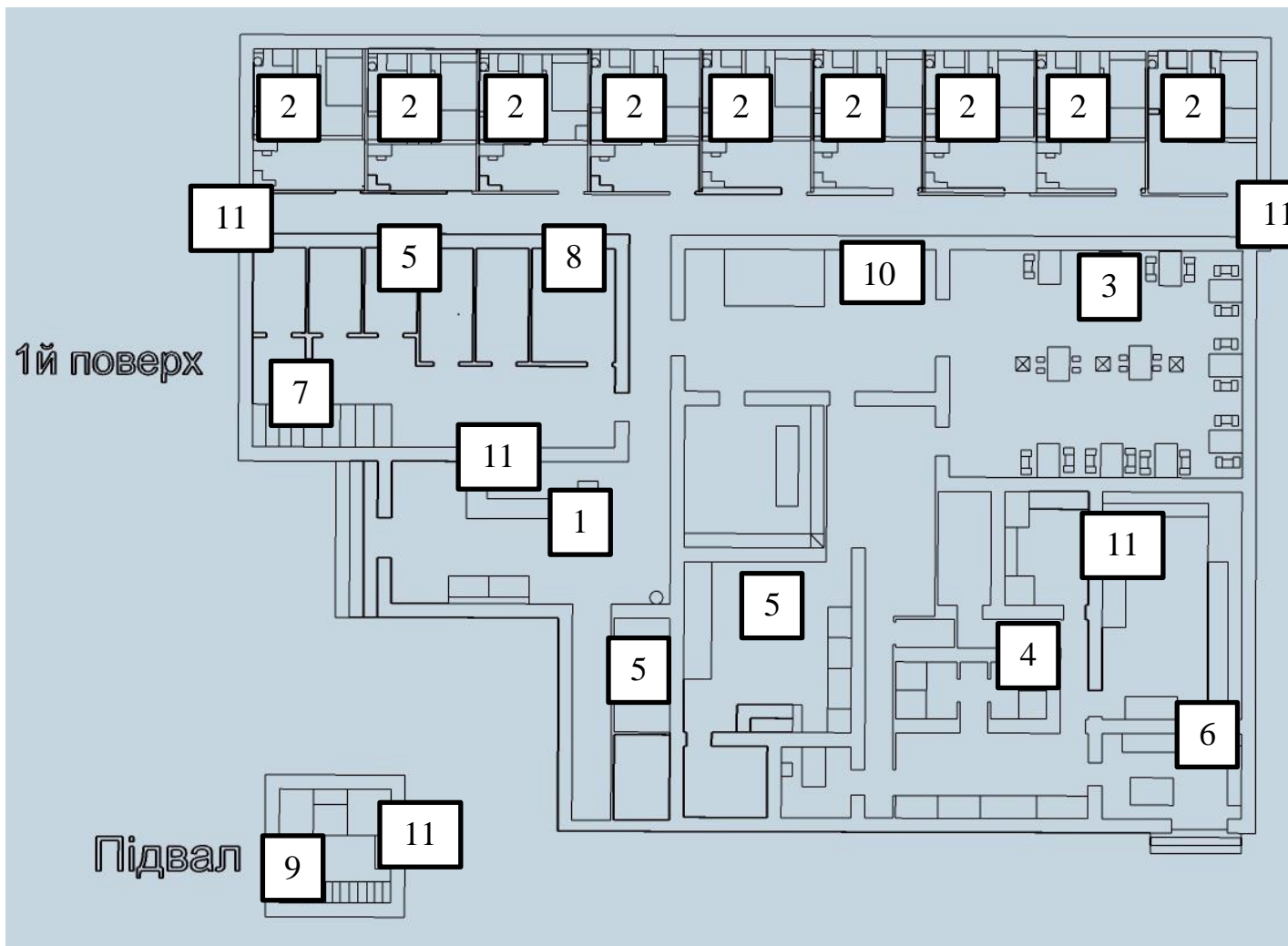


Головач В.В.

### Додаток Г

Експлікація приміщень першого поверху готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці

1. Вестибюль
2. Номер : двомісний стандарт
3. Зал ресторану при готелі «Еко-готель»
4. Кухня ресторану при готелі Еко-готель»
5. Приміщення для персоналу
6. Складські приміщення кухні
7. Сходи на другий поверх
8. Вбиральня
9. Підвальне приміщення
10. Вестибюль ресторану
11. Вогнегасник



План готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці

Експлікація приміщень готелю «Еко-готель»

Арк

ВНАУ 241.20.21 маг. 324М ДП(Р)

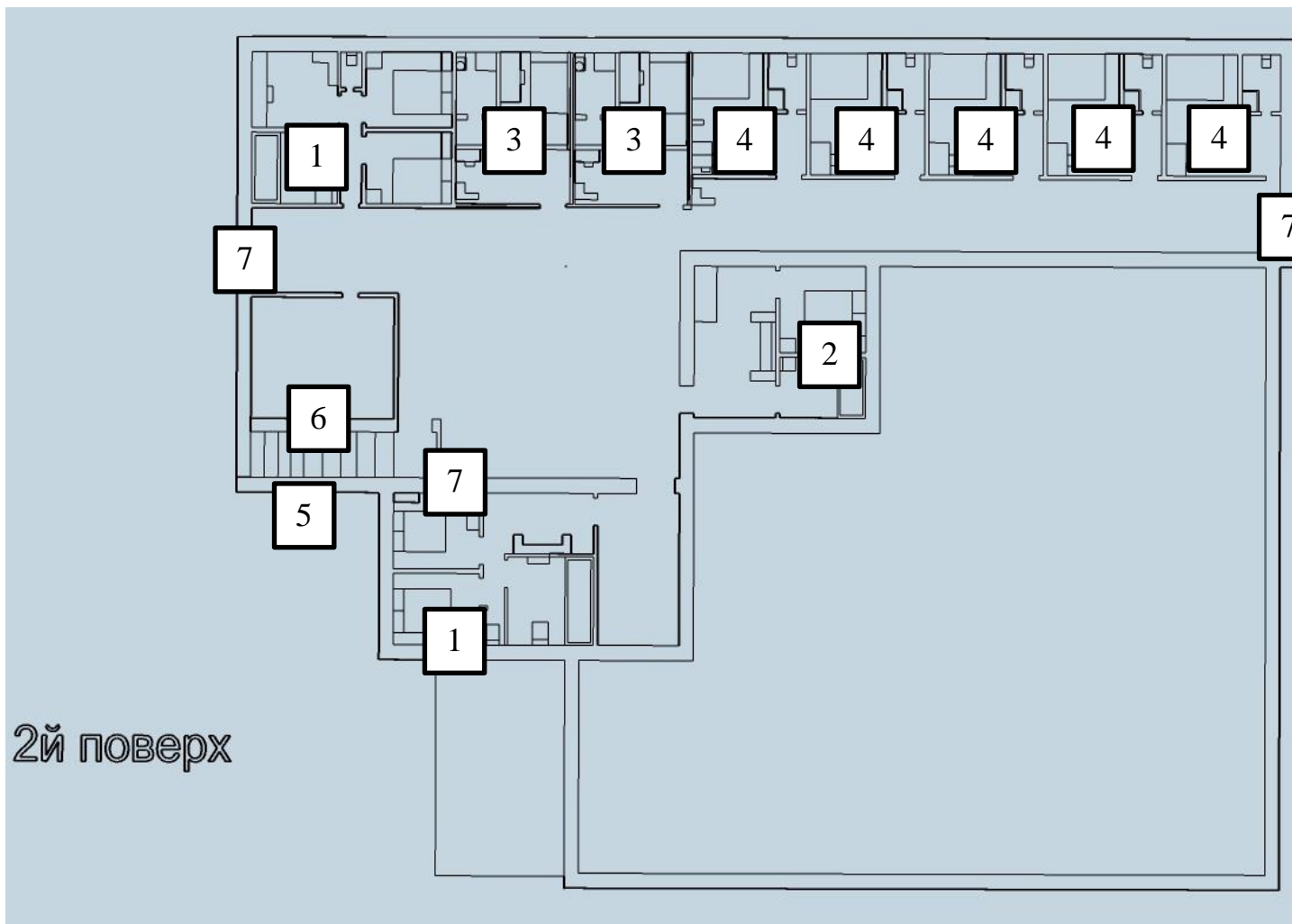
92

## Додаток Д

Експлікація приміщень другого поверху готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці

1. Апартаменти
2. Напівлюкс
3. Стандарт двомісний
4. Стандарт одномісний
5. Сходи на перший поверх
6. Приміщення для персоналу
7. Вогнегасник

2й поверх



План готелю «Еко-готель» у передмісті Вінниці

Експлікація приміщень готелю «Еко-готель»

Арк

ВНАУ 241.20.21 маг. 324М ДП(Р)

93