

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Бакалавр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари
на трасі М15 Одеса – Рені
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Тараканова А.М.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Лебеденко Т.Є.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант _____
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10
Завідувачка кафедри _____

ГРБ
(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2026 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Тараканову Артему Максимовичу

1. Тема роботи Розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса – Рені

Затверджена наказом ОНТУ від 31 грудня 2025 р. №737-03, наказом ОНТУ від 11 травня 2026 р. № 177-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи готель для далекобійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса – Рені

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; навести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Лебеденко Т.Є., професор	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Тараканов А.М.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	<i>виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	<i>виконано</i>
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	<i>виконано</i>
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	<i>виконано</i>
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	<i>виконано</i>
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	<i>виконано</i>
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	17.06.2026	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Тараканов А.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Тараканов А.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: "Розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса – Рені"

Робота складається з текстової частини та графічних додатків.

Текстова частина складається з вступу, трьох розділів (1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; 2. Технологічний розділ; 3. Організаційний розділ), а також висновків.

Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу готельного господарства; план готелю; експлікацію приміщень підприємства; план номерів; специфікацію меблів та інвентарю; послуги закладу; структуру управління закладу готельного господарства.

У вступі обґрунтовано актуальність роботи, сформульовано мету і завдання роботи, об'єкт, предмет дослідження, наведено перелік використаних в роботі методів, описано наукову новизну та практичну значимість отриманих результатів.

В першому розділі проведено аналіз конкурентоздатності закладу готельного господарства на автошляху М15 Одеса-Рені, обґрунтовано актуальність його проектування, завдання та особливості роботи з урахуванням обраного місця розташування - м. Татарбунари, прогнозованих клієнтів - далекобійників, їх запитів. Проаналізовано ринок послуг закладів готельного господарства на даній трасі та безпосередньо в місті. На основі проведених досліджень, аналізу досвіду країн Європи розроблено концепцію та сформовано торгову пропозицію готелю, який буде функціонувати при багатoproфільному сервісному центрі в м. Татарбунари на автошляху М15. Це буде транзитний готель, в якому основними споживачами будуть водії вантажівок.

У другому розділі проведено технологічні розрахунки роботи готелю, моделювання інфраструктури з урахуванням специфіки основних користувачів - далекобійників, проектування житлових та інших приміщень, описано організацію роботи всіх служб, оснащення номерів, визначено показники експлуатаційної програми закладу та необхідних інвестиційних витрат.

В третьому розділі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці, цивільного захисту на підприємстві, заходи з мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище. Також описано організацію роботи в закладі, розроблено фінансову модель готелю для далекобійників.

У висновках зазначено основні результати теоретичних досліджень, розробки концепції, технологічного та організаційного розділів, наведено рекомендації по їх впровадженню.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини (основної) – 83 стор.

з додатками – 103 стор.

Таблиць – 17

Рисунків – 13

Додатків – 7, з них графічних аркушів – 2.

Літературних джерел – 52 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic: " Concept development for a hotel for truckers in Tatarbunary on the M15 Odesa – Reni highway "

The work consists of a text part and graphic appendices.

The text part consists of an introduction, three sections (1. Justification of the concept based on scientific research; 2. Technological section; 3. Organizational section), as well as conclusions.

Mandatory appendices include: the concept of the hotel establishment; hotel plan; explication of the premises of the enterprise; room plan; specification of furniture and inventory; institution services; management structure of the hotel establishment.

The introduction substantiates the relevance of the work, formulates the goal and objectives of the work, the object, the subject of the study, provides a list of methods used in the work, describes the scientific novelty and practical significance of the results obtained.

The first section analyzes the competitiveness of the hotel establishment on the M15 Odesa-Reni highway, justifies the relevance of its design, tasks and features of the work, taking into account the chosen location - the city of Tatarbunary, projected customers - truckers, their requests. The market for hotel services on this route and directly in the city has been analyzed. Based on the research conducted and the analysis of the experience of European countries, a concept has been developed and a sales offer has been formed for a hotel that will operate at a multi-profile service center in the city of Tatarbunary on the M15 highway. This will be a transit hotel, in which the main consumers will be truck drivers.

In the second section, technological calculations of the hotel's operation, infrastructure modeling taking into account the specifics of the main users - truckers, design of residential and other premises, the organization of the work of all services, equipment of rooms, indicators of the operational program of the institution and the necessary investment costs are described.

In the third section, the organizational structure is presented, the number of necessary personnel and their work schedule are calculated. The principles of labor protection, civil protection at the enterprise, measures to minimize the negative impact on the environment are described. The organization of work in the institution is also described, and a financial model of the hotel for truckers is developed.

The conclusions indicate the main results of theoretical research, concept development, technological and organizational sections, and provide recommendations for their implementation.

ЗМІСТ

Вступ.....	8-10
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	11-31
1.1. Аналіз конкурентоздатості підприємства, що проектується.....	11-22
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	22-31
Розділ 2. Технологічний розділ.....	32-65
2.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту.....	32-41
2.2. Проектування окремих функціональних елементів готелю.....	41-52
2.2.1. Проектування житлової групи приміщень.....	41-43
2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	43-43
2.2.3. Проектування поверху готелю.....	43-46
2.2.4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства.....	46-47
2.2.5. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	47-48
2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення.....	48-49
2.2.7. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	49-51
2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі.....	51-52
2.3. Розрахунок інвестиційних витрат.....	53-55
2.4. Технологія і організація обслуговування у готельному підприємстві..	55-63
2.5. Показники експлуатаційної програми підприємства.....	63-65
Розділ 3. Організаційний розділ.....	66-
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства.....	66-66
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	67-69
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	69-70
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	70-75
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	75-76
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	76-78
Висновки і рекомендації.....	79-79
Список літератури.....	80-83
Додатки.....	84-103

					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.20				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.		Тараканов А.			Розробка концепції готелю для далекодійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса - Рені		Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.								7	103
Керівник		Лебеденко Т. Е.					ОНТУ-2025		
Н. контр.		Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ		
Зав. каф.		Лебеденко Т. Е.					Група ГРС-401		

ВСТУП

Актуальність теми. Україна - це держава з густою мережею транспортних шляхів. Транспорт забезпечує зв'язки між окремими регіонами країни та з іншими країнами світу, тому є важливою складовою національного господарства. В Україні 0,2 % автодоріг світу, вона за протяжністю доріг посідає 32 місце в світі та 10-те серед країн Європи. При цьому реалізація транзитного потенціалу залежить від низки чинників, які оцінюють різні інститути та рейтинги. Так, щорічно оцінюють якість покриття магістралей (доповідь *World Economic Forum*). В цьому рейтингу Україна зайняла 115 місце з 141 [1].

Ще один рейтинг доріг світу "Рейтинг країн для комфортних подорожей", він актуальний для розвитку туризму, подорожей на автомобілях. В цьому рейтингу оцінюють стан дорожнього покриття, розвиненість дорожньої інфраструктури, безпечність руху, транспортну доступність, екологічність. В ньому зазначено, що на комфорт і зручність подорожі, отримання позитивних вражень та безпеку значною мірою впливає наявність зручних розв'язок, якісних дорожніх знаків, освітлення, функціонування комфортних зон відпочинку, що надають широкий спектр послуг, та заправок. Лідерами в цьому рейтингу є Німеччина, Іспанія, Італія, Швейцарія, Австрія, Канада, Австралія, Нова Зеландія [2].

Нажаль, для України, без урахування війни, питання комфортних подорожей, якості доріг, розвитку придорожньої інфраструктури, доступності історичних пам'яток, туристичних локацій є проблемним

При цьому, за оцінками британського інституту Rendall Україна за коефіцієнтом транзитності, тобто розвинутістю транспортних зв'язків, посідає одне з перших місць в Європі. Україна – найбільша країна в Східній Європі, вона є величезним хабом між Європою та Азією, на її території розташовано морські та річкові порти, пролягають понад 172 тис. км автодоріг та 21,5 тис. км залізниць. Разом з тим використання, завантаженість цих шляхів не відповідає їх можливостям. Розвиток транзитного потенціалу, збільшення обсягів міжнародного транзиту територією України може стати важливим фактором у відбудові країни, формуванні ефективної і потужної економіки [3,4].

Низька ступінь використання транспортного потенціалу України пов'язана з військовими діями в країні, з одного боку, з іншого не розвинуті транспортний сервіс та придорожня інфраструктура, спектр та якість послуг, не достатні гарантії безпеки на дорогах також гальмують рух України як транзитного лідера Європи та світу.

Таким чином, дана кваліфікаційна робота, яка спрямована на розбудову транспортної інфраструктури та сервісу на автошляху міжнародного значення М15 "Одеса - Рені", яка у 2022-2023 рр. стала однією з найбільш перевантажених доріг України, є актуальною. При цьому, оскільки станом на кінець березня 2023 р. інтенсивність руху склала біля 16 тис. автомобілів на добу, з яких біля 80 % - це великовантажні автомобілі, актуальним є розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари, що знаходить по середині автошляху М15 [5].

Об'єкт дослідження – готель для далекобійників в м. Татарбунари на автошляху М15.

Предметом дослідження є розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса - Рені.

Мета дослідження – на основі аналізу стану придорожньої інфраструктури автошляхів України в цілому та безпосередньо на трасі М15 Одеса - Рені розробити проект готелю для далекобійників, який буде функціонувати при багатопрофільному сервісному центрі в м. Татарбунари.

Для реалізації поставленої мети вирішувалися такі **завдання**:

1. Розглянути стан, основні задачі та напрямки розвитку транспортної галузі, придорожньої інфраструктури, проаналізувати чинники, що гальмують використання транзитного потенціалу України, стан та концентрацію об'єктів готельно-ресторанного спрямування, обґрунтувати актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

2. Розробити концепцію готелю для далекобійників, визначити особливості його роботи, перелік послуг з урахування специфіки потреб цільової аудиторії, обрати бренд, логотип, дизайн інтер'єру.

3. Провести технологічні розрахунки, моделювання інфраструктури готелю, проектування функціональних елементів готелю, розрахунок площі об'єкту та інвестиційних витрат на реалізацію проекту, описати основні положення по організації роботи.

4. Розробити рекомендації щодо спектру основних та додаткових послуг підприємства, розробити організаційну структуру управління, запропонувати додаткові послуги, що покращать відпочинок далекобійників.

5. Описати заходи по дотриманню безпечних умов праці, захисту працюючих і гостей від ураження електричним струмом, протипожежні заходи, по цивільній обороні, а також по екологічній безпечності роботи закладу.

6. Описати організацію роботи готелю та розробити фінансову модель закладу, визначити термін окупності інвестиційних витрат.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв’язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування транспортних коридорів, об’єктів придорожньої інфраструктури, зокрема закладів розміщення та відпочинку); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу готельного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при розробці фінансової моделі закладу).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції готелю для далекобійників при придорожньому сервісному центрі з урахуванням вимог законодавчої бази, нормативних документів, що регламентують діяльність об’єктів придорожньої інфраструктури.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити якість придорожньої інфраструктури України, дозволить підвищити ступінь використання її транспортного потенціалу за рахунок відповідності Європейським, міжнародним вимогам до транспортних мереж. Це також покращить економічні показники регіону та м. Татрбунари за рахунок нових робочих місць, підтримки місцевих виробників, додаткових податків у місцевий бюджет.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 103 друкованих аркушах, робота містить 17 таблиць, 13 рисунків та 7 додатків. Список використаної літературних джерел налічує 52 найменування.

Розділ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоспроможності підприємства, що проєктується

Україна - це держава з густою мережею транспортних шляхів. Транспорт забезпечує зв'язки між окремими регіонами країни та з іншими країнами світу, тому є важливою складовою національного господарства. В Україні 0,2 % автодоріг світу, вона за протяжністю доріг посідає 32 місце в світі та 10-те серед країн Європи. При цьому реалізація транзитного потенціалу залежить від низки чинників, які оцінюють різні інститути та рейтинги. Так, щорічно оцінюють **якість покриття магістралей** (доповідь *World Economic Forum*). В цьому рейтингу Україна зайняла 115 місце з 141 [1].

Ще один рейтинг доріг світу "**Рейтинг країн для комфортних подорожей**", він актуальний для розвитку туризму, подорожей на автомобілях. В цьому рейтингу оцінюють стан дорожнього покриття, розвиненість дорожньої інфраструктури, безпечність руху, транспортну доступність, екологічність. В ньому зазначено, що на комфорт і зручність подорожі, отримання позитивних вражень та безпеку значною мірою впливає наявність зручних розв'язок, якісних дорожніх знаків, освітлення, функціонування комфортних зон відпочинку, що надають широкий спектр послуг та заправок [2].

Лідерами в цьому рейтингу є Німеччина, як приклад сучасної дорожньої мережі з великою кількістю заправок, зон відпочинку, придорожніх кафе. Дороги Франції - це якість, безпечність і мальовничі краєвиди, оскільки вони проходять вздовж старовинних сіл, виноградників, лавандових полів. Наступна в рейтингу Іспанія, дороги якої вражають якістю, освітлення, зручними розв'язками, вони охоплюють всю країну - від великих міст до узбережжя та туристичних центрів. Далі слідує Італія, в цій країні історія, культура та якісні дороги з чудовими пейзажами від долин до гірських долин переплітаються. Дорожня мережа Італії дозволяє легко дістатися до будь-якої точки країни - від історичних міст до мальовничих узбереж. Ідеальною для подорожей називають також Швейцарію, її дороги - це приклад бездоганної якості, порядку, точності та комфорту, безпеки, незважаючи на гірський ландшафт. Чудовим вибором для автоподорожей є також Австрія з альпійськими краєвидами та якісними магістралями. На інших континентах лідерами за якістю доріг та комфортністю подорожей стали Канада, Австралія, Нова Зеландія [2].

Нажаль, для України, без урахування війни, питання комфортних подорожей, якості доріг, розвитку придорожньої інфраструктури, доступності історичних пам'яток, туристичних локацій є проблемним.

При цьому, ще за одним рейтингом, який проводиться Британським інститутом *Rendall*, Україна **за коефіцієнтом транзитності**, тобто розвинутістю транспортних зв'язків, посідає одне з перших місць в Європі. Україна, як найбільша країна в Східній Європі, є величезним хабом (транспортним коридором) між Європою та Азією. В Україні розвинені всі види транспорту - залізничний, автомобільний, водний, повітряний. На її території розташовано морські та річкові порти, пролягають понад 172 тис. км автодоріг та 21,5 тис. км залізниць. Проте їх завантаженість з початком війни змінилася. Більший тягар на пасажирські, матеріальні перевезення ліг на залізничний та автомобільний транспорт. Разом з тим використання, завантаженість, трафік, число автомобілів, їх вага, розміри на автошляхах не відповідає їх можливостям в пропускну здатності. Це веде до зношеності покриття доріг, втрати їх якості. Але відбудова країни, формування ефективної і потужної економіки України великою мірою залежить від розвитку транзитного потенціалу, збільшення обсягів міжнародних перевезень територією України [3,4].

Ще один рейтинг оцінки потенціалу та перспектив розвитку транспортної галузі в різних країнах світу є **рейтинг за національним індексом ефективності логістики**. Він запропонований Світовим банком та інститутом економіки Турку у Фінляндії. Він включає аналіз розвитку транспортної та інших суміжних галузей за такими показниками: 1) ефективність митного та прикордонного оформлення вантажу; 2) якість торгової та транспортної інфраструктури; 3) простота організації міжнародної конкурентоспроможної ціни відвантаження; 4) компетентність та якість логістичних послуг; 5) можливість відстеження та відслідковування вантажів; 6) своєчасність, з якою вантажі надходять до одержувачів протягом запланованого або очікуваного терміну доставки. В цьому рейтингу досліджувалося 160 країн і Україна в різні роки останнього десятиліття займала 61-80 місця. Найслабшою позицією за різними критеріями є саме стан торгової та транспортної, у т.ч. придорожньої інфраструктури [6].

Низька ступінь використання транспортного потенціалу України пов'язана, з одного боку, з військовими діями в країні, руйнуваннями, безпековими показниками. З іншого боку, війна вимагає адаптації логістичних доктрин, у зв'язку з закриттям повітряного простору, обмеженнями роботи морських портів основний тягар ліг на автомобільні та залізничні перевезення. Ключовими транзитними на-

прямаками стали Польща та Румунія, з початком війни відбулася стратегічна переорієнтація торговельних потоків, збільшення залежності від автомобільного транспорту. Цей сектор став життєво важливим для країни і забезпечує переміщення товарів, людей та послуг [7].

Розвиток України, її відбудова, розширення міжнародного партнерства, забезпечення виконання взятих міжнародних зобов'язань та інтеграції української національної транспортної мережі до транс'європейської транспортної мережі (Trans-European Transport Network, TEN-T), укладання нових політичних та торговельних угод пов'язано з використанням та розгалуженням міжнародних транспортних коридорів (МТК), яких пролягає Україною шість. Це чотири Пан'європейські транспортні коридори №3, №5, №7, №9, транспортний коридор Гданськ - Одеса, Транс'європейська транспортна мережа (TEN-T), коридор Європа - Кавказ - Азія (TRACECA), Балтика - Чорне море, МТК Чорноморського економічного співробітництва (ЧЕС) (рис. 1.1). Вони забезпечують не лише зовнішньоекономічні зв'язки, а ще сприяють активізації зв'язків політичного, культурного, туристичного характеру, покращують інвестиційну привабливість України. Проте, як зазначено в Національній транспортній стратегії України на період до 2030 р., транспортна галузь потреби у перевезеннях населення, держави та економіки задовольняє за обсягом, але не за якістю [4,8].

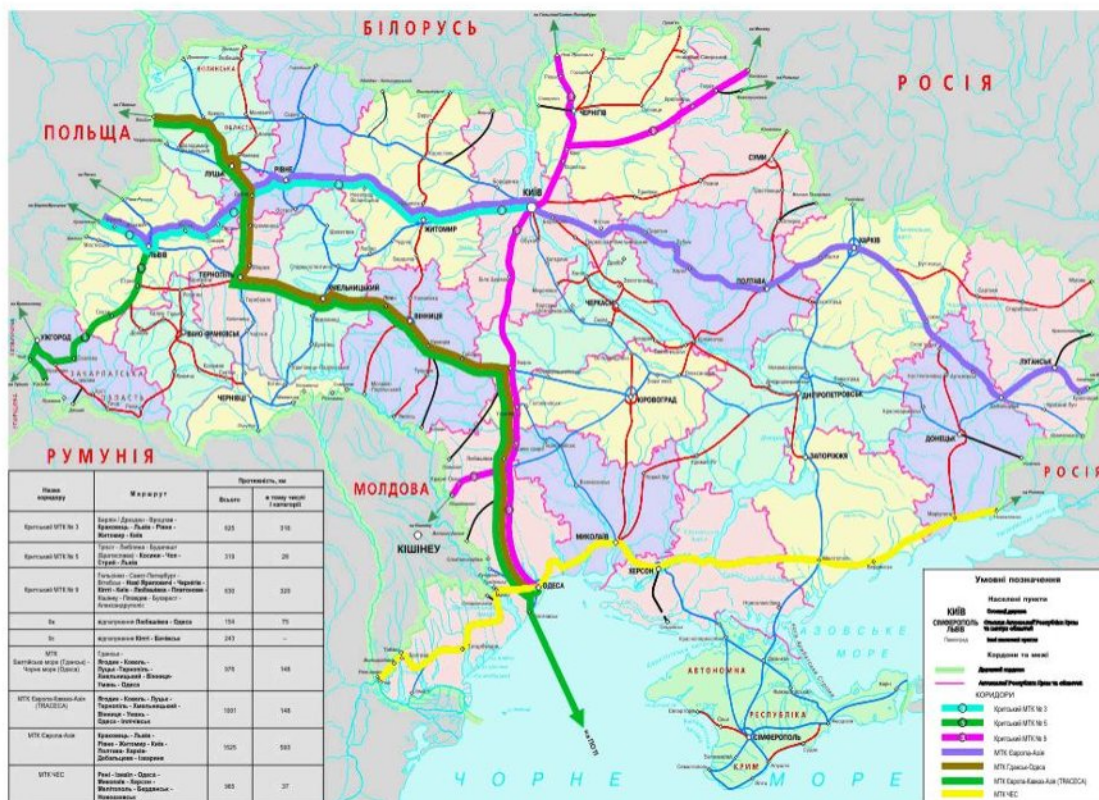


Рис. 1.1 - Міжнародні автомобільні транспортні коридори на території України

Пріоритетним загальнодержавним напрямом розвитку транспортно-дорожнього комплексу, згідно Постанови КМУ від 30.10.1996 р. №1324 "Про створення в Україні транспортних коридорів та входження їх до міжнародної транспортної системи", є створення МТК та входження їх до міжнародної транспортної системи. Постановою КМУ №821 від 04.08.1997 р. затверджено Концепцію створення та функціонування національної мережі міжнародних транспортних коридорів в Україні. В ній зазначено маршрути, перелік автошляхів та населених пунктів, "зон впливу" МТК, підкреслено необхідність розвивати автодорожній сервіс, реконструювати існуючі і створювати нові багатопрофільні сервісні пункти загальноєвропейського та світового рівня. В Концепції зазначено, що розбудова МТК та "зон впливу" буде сприяти розвитку регіонів, громад, зокрема туристичних дестинацій. При цьому зазначено, що безпосередньому впливу підлягають смуги територій шириною 150-200 км, що пролягають навколо МТК протягом всього коридору [9,10].

У "Національній транспортній стратегії України на період до 2030 р." [8] дано визначення МТК. Згідно цього документу "Міжнародний транспортний коридор – це комплекс наземних та водних транспортних магістралей з відповідною інфраструктурою по визначеному напрямку, включаючи допоміжні споруди, під'їзні шляхи, прикордонні переходи, сервісні пункти, вантажні та пасажирські термінали, устаткування для управління рухом, які забезпечують якість, ефективність і безпечність перевезення вантажів та пасажирів на рівні, що відповідає вимогам Європейського Співтовариства".

В Стратегії сформульовано основні напрямки розвитку транспортного комплексу України, як регіонального ефективно працюючого транспортного хабу: використання високотехнологічних та ергономічних транспортних засобів, принципів мультимодальності, супутникової навігації, інтелектуальних транспортних систем, інформаційних технологій; застосування альтернативних видів палива, "зелених" видів транспорту, пріоритетність потреб охорони навколишнього природного середовища та збереження цінних природоохоронних територій під час розвитку транспортної інфраструктури; забезпечення розвитку транспортної інфраструктури і сервісу відповідно до стандартів ЄС [8-10].

Також слід підкреслити, що в Стратегії розвитку транспортної системи України [8], в стратегічній цілі 3 зазначено виконання завдань безпечності, людиноцентричності, екологічності та енергоефективності транспорту.

В підсумку можна відмітити, що для вирішення проблем використання МТК в Україні необхідно модернізувати вузькі ділянки МТК, що обмежують їх

пропускну здатність; досягти відповідності технічних засобів і транспортної мережі міжнародним стандартам; забезпечити Європейський рівень перевезень за швидкістю, безпечністю, якістю і спектру сервісу, інформаційного обслуговування тощо; розвивати інфраструктуру з усіма вимогами транспортної безпеки для всіх видів транспорту та учасників руху; підписання та дотримання міжнародних документів в керуванні та регулюванні ефективної безпечної роботи транспорту та перевезень. Згідно стандартів ЄС вздовж МТК мають функціонувати великі багатопрофільні сервісні центри, що будуть надавати учасникам руху широкий комплекс технічного обслуговування транспортних засобів, автозаправок, послуг відпочинку, харчування, розміщення, забезпечення необхідними товарами [11,12].

Дослідниками в сфері ефективності використання МТК зазначено, що їх розбудова та покращення буде позитивно впливати на економічний, інфраструктурний, демографічний та туристично-рекреаційний розвиток територій. Так, покращення умов, швидкості пересування збільшує доступність населення до більш віддалених робочих місць, до нових ресурсів, сировини, продуктів, товарів тощо. Для розбудови транспортної та сервісної інфраструктури з'являються нові об'єкти виробництва і торгівлі, мережі закладів харчування і розміщення, транспортні бази і автостоянки, склади і логістичні центри, оздоровчі та розважальні заклади (рис. 1.2). В Національній транспортній стратегії України зазначено, що території, які потрапляють у зону позитивного впливу МТК і першочергово отримують додатковий імпульс економічного зростання – це коридори у радіусі 15 км довкола МТК, тобто у півгодинній транспортній доступності [8,12,13].

З 2022 р., з початком воєнних дій в Україні маршрути, напрямки та інтенсивність пересування громадян, вантажів змінилася. Щодо комерційних, гуманітарних та інших вантажних перевезень значне зростання відмічено на кордонах з Польщею та Румунією (табл. 1.1) [14].

Таблиця 1.1 - Пропуск вантажного автомобільного транспорту через кордон України за напрямками, тис. одиниць транспорту

Напрямок кордону	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Польська	758,5	790,5	813,2	929,9	1046,6	1125,9	1150,0
Словацька	109,8	94,2	86,4	84,1	90,7	113,3	115,0
Угорська	170,5	172,2	165,4	174,9	179,8	197,4	200,0
Румунська	193,1	176,0	172,2	195,4	368,8	430,1	450,0
Молдовська	427,9	427,8	365,5	416,4	306,3	336,0	340,0
Морська	47,5	47,1	46,0	89,4	12,5	—	—
Усього	3725,3	3726,8	3668,7	3911,1	4026,7	4225,7	4279,0



Рис. 1.2 - Напрями позитивного впливу МТК на територію

Ці перевезення здебільшого через кордон з Польщею та Румунією виявили хронічні проблеми, пов'язані у т.ч. з відсутністю будь-якої інфраструктури (закладів харчування та розміщення, сміттєзбірників, місць для гігієни тощо), низькою пропускною здатністю автошляхів та пропускних пунктів на кордоні, що не відповідає європейським вимогам. Так, на румунському кордоні фактичний трафік вантажних перевезень перевищував проєктний на 133 %, тобто майже в 2,5 рази. [15]. Отже однією з найбільш перевантажених доріг України у 2022-2024 рр. став автошлях міжнародного значення М 15 "Одеса – Рені – кордон із Румунією". Воєнні дії в Україні, недоступність або небезпечність деяких транспортних коридорів, укладання "зернової угоди" призвели до зміни напрямків вантажних потоків і формування підвищеного трафіку автотранспорту до дунайських портів. Так, станом на кінець березня 2023 р. інтенсивність руху склала біля 16 тис. автомобілів на добу, з яких біля 80 % - це великовантажні автомобілі [5].

У відповідь на збої в транспортному секторі України, спричинені вторгненням Росії, країни ЄС уклали нові угоди про автомобільні дороги, які полегшать автомобільні вантажні перевезення. Вони дозволяють українським та ЄС автоперевізникам здійснювати транзит без потреби у відповідних дозволах. Український повітряний простір був закритий для цивільного руху, а морський експорт сильно обмежений. Україні було необхідно знайти альтернативні автомобільні шляхи для експорту своїх запасів зерна, експорту-імпорту палива, продуктів харчування та інших відповідних товарів [16].

Отже, дана кваліфікаційна робота спрямована на розбудову транспортної інфраструктури та сервісу на автошляху міжнародного значення М 15 є актуальною. В роботі запропоновано будівництво придорожного багатопрофільного сервісного комплексу, до складу якого будуть входити з напрямку готельно-ресторанної сфери транзитний готель для далекобійників, готель, ресторан, кафе, магазини тощо. Це дозволить покращити транспортну придорожню інфраструктуру та сервіс, безпечність та якість вантажних і пасажирських перевезень.

До найбільш поширених придорожніх засобів розміщення відносять мотелі. Це невеликі готелі, вхід в номери якого зазвичай передбачено прямо з паркування. Перелік послуг в них обмежений і вони пропонують розміщення на ніч.

Українські мотелі у більшості випадків виникли з придорожніх кафе шляхом прибудови до них готельних номерів. Відповідно й акценти зміщені насамперед у сферу харчування. Типовий український мотель – дво- чи триповерхова будівля з входом у кафе (ресторан) та гостьовими номерами на верхніх поверхах, оскільки перший зайнятий під залу для харчування, виробничі приміщення ресторану (кафе). Номерний фонд більшості з них, як правило, не перевищує 50 номерів.

Згідно Закону України "Про автомобільні дороги" багатофункціональні зони дорожнього сервісу (багатофункціональний комплекс сервісу) – це майновий комплекс, що є сукупністю об'єктів дорожнього та придорожного сервісу. Він включає спеціально облаштовані місця для зупинки, паркування транспортних засобів, майданчики відпочинку, туалети, автозаправні станції, пункти харчування, торгівлі та мийки, видові майданчики, готелі, мотелі, кемпінги, станції технічного обслуговування, автостоянки, пункти медичної допомоги, вертолітні майданчики та майданчики аварійно-рятувальних служб, що залучаються до ліквідації наслідків дорожньо-транспортних пригод, спеціалізовані автостоянки служб евакуа-

ції транспортних засобів, а також інші об'єкти, що забезпечує широкий спектр сервісних послуг для учасників дорожнього руху.

Майже всі успішні придорожні готелі об'єднують кілька схожих властивостей. У першу чергу це, звичайно ж, вдале розташування, зручний заїзд і містка парковка, що охороняється. Для будь-якого придорожного об'єкта сервісу саме ці фактори одні з основних при виборі користувачем. Особливо якщо йдеться про вибір готелю для відпочинку в дорозі лише на одну ніч. У таких випадках гості досить рідко шукають найкращий варіант заздалегідь, читаючи відгуки в інтернеті або опитуючи знайомих. Як правило, коли автомобілісти вирішують, що настав час відпочити, вони обирають перший готель, який їм сподобається вже з траси.

Саме тому особливе значення мають фасад будівлі готелю, вуличні банери та зовнішня реклама. Завдання власників зробити все можливе, щоб об'єкт одразу впадав у вічі водіям і при цьому виглядав дуже охайно та привабливо, викликав бажання в ньому зупинитися.

Ще одним критично важливим для популярності придорожного готелю є комплексність об'єктів. Водії набагато охочіше зупиняються не в будівлях, що самотньо стоять на пустирі, а в місцях, де можна і смачно поїсти, і купити в дорогу все необхідне, і відремонтувати машину, якщо виникає така необхідність.

Придорожній сервіс надають послуги декільком категоріям клієнтів.

1. Автотуристи - це мандрівники, які подолали лише частину запланованого маршруту, вони потребують комфортного місця для сну, як правило, приїжджають пізно увечорі і вже рано вранці знову вирушають у дорогу. Головними пріоритетами для них є затишок і зручності в номері, тиха і спокійна обстановка, а також можливість залишити машину в безпечному місці.

2. Водії великовантажних автомобілів - це користувачі послугами розміщення, харчування та відпочинку, які не готові жертвувати своїм комфортом, однак і віддають перевагу бюджетним варіантам ночівлі. До останніх років для готельного бізнесу, на відміну від придорожньої індустрії харчування, далекобійники не були цільовою аудиторією. Проте, зважаючи на їх масовість, у зв'язку зі збільшенням автомобільних перевезень в Україні, з урахуванням жорстких європейських вимог щодо режиму роботи і відпочинку водіїв, попит з їх боку на послуги готелів, закладів харчування високий і буде зростати.

Як показує досвід, більшість представників цієї професії в Україні достатньо обмежені у бюджеті, що виділяється на поїздку, тому вони, або ночують у кабіні свого автомобіля або знімають не цілий номер, а найдоступніше за ціною

спальне місце в загальній кімнаті. Такий формат розміщення характерний скоріше для хостелу, ніж для звичайного готелю.

Але ситуація змінюється і водії вантажівок стають більш вимогливими до умов розміщення і відпочинку, також, слід зазначити про велику потребу в додаткових побутових послугах, таких як прання, прасування білизни, користування душем. Європейський досвід свідчить про високий попит і на послуги спортивної хали, на певні СПА процедури. З допомогою надання цих послуг можна значно збільшити виручку. Попит на платну стоянку, що охороняється, також залишається стабільно високим.

Робота водіїв транспортних засобів в Україні регулюється відповідно до Наказу Міністерства транспорту та зв'язку №340 від 07.06.2010 “Про затвердження положення про робочий час та час відпочинку водіїв колісних транспортних засобів”, з останніми правками №337 від 24.06.2021. Безпечність руху великою мірою залежить від режиму праці і відпочинку водія. Тому в зазначеному наказі нормується тривалість часу, протягом якого водій може перебувати за кермом, і вона не повинна перевищувати 9 годин за зміну, 56 годин за робочий тиждень. На щотижневий відпочинок має виділятися щонайменше один повноцінний вихідний день. Після 4,5 годин водіння має настати відпочинок, не менше 45 хвилин. Цей період можна розділити на дві зупинки по 30 і 15 хвилин. Щоденний відпочинок між змінами збільшився до 11 години. За умови, що екіпаж транспортного засобу складається з двох водіїв, відпочинок кожного з них має бути не менше ніж 9 (раніше було 8) годин [17].

Міжнародні перевезення регламентуються Директивою ЄС 561/2006, які здебільшого співпадають з вітчизняними законодавчими документами в цій сфері. Проте, на відміну від України, водії, які займаються міжнародними перевезеннями обов'язково мають фіксувати свій графік роботи за допомогою тахографа, кожне положення Директиви має дотримуватися беззаперечно і час праці та відпочинку водія є суворо регламентованими [18].

Правила передбачають, що кожен далекобійник повинен мати щонайменше 45 годин відпочинку після максимум шести днів роботи. Зміни, внесені до директиви у 2019 р., зробили цю схему гнучкішою. Під час міжнародних перевезень можливими будуть два скорочені щотижневі відпочинки підряд. Але за умови, що їх буде не більше двох під час кожного чотиритижневого періоду. Компенсований час відпочинку розбивати не можна - його водієві повинні компенсувати до кінця третього тижня після скороченого відпочинку [19].

Основні схеми розподілу робочого часу за кермом такі:

- відпочинок повинен становити близько півгодини не раніше і не пізніше 360 хвилин роботи;
- відпочинок повинен становити близько 45 хвилин не раніше і не пізніше 540 хвилин роботи;
- всі перерви повинні бути розмежовані не менше ніж 15-ти хвилинами роботи.

Режим роботи по тахографу включає відпочинок 11 годин на щоденній основі для кожного водія. В Європейському законодавстві чітко прописано, що відпочинок має бути поза межами автомобілю.

Діють особливі правила при щоденному перерві між двома робочими тижнями. Час має бути вичерпано за 1 добу, після закінчення попереднього відпочинку. Циклічність щоденних перерв повинна бути дотримана. Вимоги до режиму роботи по тахографу на увазі регулярний щотижневий відпочинок – це період не менше 45 годин. Будь-яке скорочення мінімального щотижневого періоду відпочинку 45 годин має бути компенсовано додаванням пропущених годин до іншого блоку відпочинку [20].

Скорочений тижневий відпочинок можна буде проводити в кабіні вантажівки. Натомість відпочинок тривалістю понад 45 годин компаніям-перевізникам доведеться організовувати лише за межами автомобіля. Оплачувати приміщення для відпочинку буде працедавець. У цих приміщеннях повинні бути "адекватні" місця для сну та санвузли. Під час організації ночівлі доведеться враховувати і стать водіїв, оскільки з низки причин збільшується число водіїв далекобійників жіночої статі, як в Україні, так і в Європі.

Аби водії могли безпечно й комфортно відпочивати під час поїздки, у ЄС запроваджена програма відкриття та облаштування мереж сертифікованих майданчиків для паркування. Пройти сертифікацію зможуть лише ті з них, на яких можна буде купити їжу та напої (заклади харчування та торгівлі) і які, зокрема, будуть охоронятися, матимуть хороше освітлення та санвузли з урахуванням статі водіїв, будуть надавати можливості для відпочинку, ночівлі [21,22].

В Європі активно розвивається інфраструктура придорожного сервісу. Шукають різні варіанти, які дозволять швидко і доступно вирішити зазначені вище завдання. Так, у німецькому місті Гімбсхайм у відповідь на збереження періодів відпочинку водії та кількості місць для ночівлі з комфортними умовами побу-

дували капсульний міні-готель з з облаштованим спальним місцем на класичному ліжку, душем, туалетом і телевізором (рис. 1.3) [23].



Рис. 1.3 - Фото міні-готелю для далекобійників в Німеччині

В Данії для водіїв на фурах, де вони можуть зупинитися для відпочинку передбачено об'єкт на площі майже 3га. Він поєднує стоянку для кількох десятків автомобілів, а також міні-готель на 36 двомісних номерів. Частина приміщень відведена побутові кімнати, кухню, пральню, зону загального відпочинку (рис. 1.4).



Рис. 1.4 - Вигляд готелю для водіїв вантажівок в Данії [24]

Вік потенційних користувачів послуг розміщення в готелі для далекобійників буде визначатися наступним. В основному вік далекобійників стартує від 25 до 30 років, середній вік по Україні, Європі 45 років і з кожним роком він зростає.

В США вік водіїв далекобійників – від 45 до 65 років. Мінімальний вік в різних країнах різний, здебільшого стартує від 24 років, але із-за дефіциту фахівців в деяких країнах він знижений до 21 року, або навіть до 18 років [25].

Директивою ЄС 2008/96 "Про управління безпекою дорожньої інфраструктури" вказано, що для існуючої дорожньої мережі потрібні в достатній кількості безпечні і надійні зони відпочинку, які не можуть функціонувати без паркувань - безпечних і з необхідною кількістю місць, місця для короткочасного відпочинку мають бути оснащені санітарними приміщеннями, закладами харчування, а для щоденного відпочинку протягом 9...11 год - ще й належними умовами для сну [26].

Тому актуальним для українських доріг є облаштування зон сервісного обслуговування екіпажів та транспортних засобів, майданчиків короткочасного відпочинку водіїв та пасажирів.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

В нашій роботі як об'єкт досліджень обрано автошлях міжнародного значення М 15 Одеса - Рені (рис. 1.5), тобто це автомобільна дорога яка суміщається з міжнародними транспортними коридорами та входить до Європейської мережі доріг, має відповідну міжнародну індексацію.

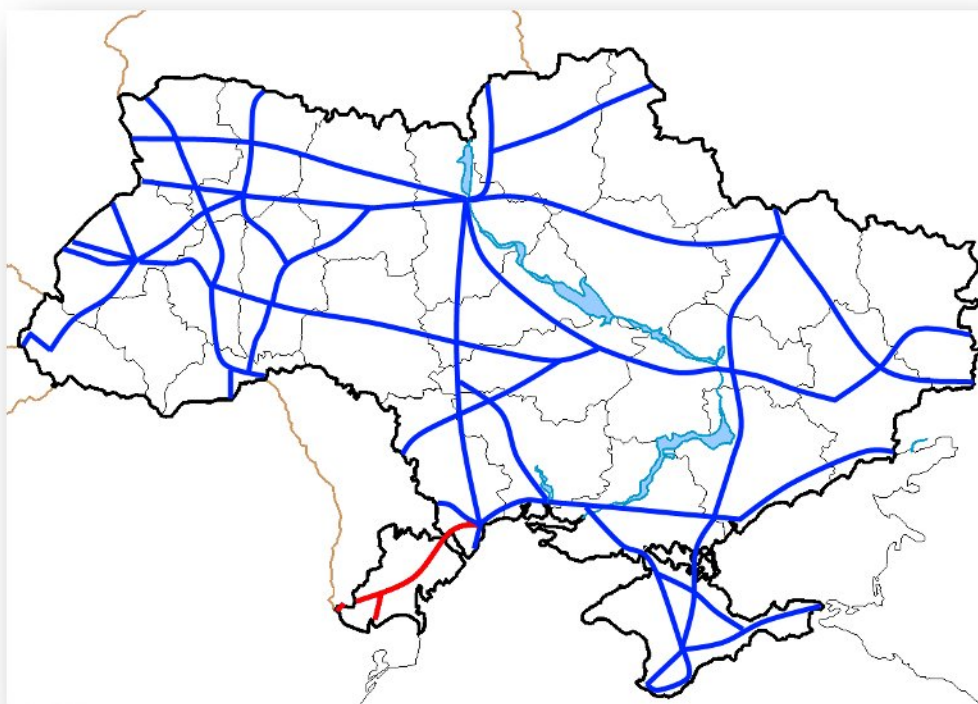


Рис. 1.5 – Розташування автошляху М 15 (червоним) на карті України



Рис. 1.6 – Характеристика автошляху М 15 [28]

Точніше сказати автошлях М 15 є одним з найбільш перевантажених в Україні. Трафік вантажних перевезень перевищує проектний майже 2,5 рази [5], часто відбуваються транспортні колапси, оскільки по всій довжині дорога має тільки 2 полоси руху, по одній в кожен бік (рис. 1.7). Для вирішення цієї проблеми на Форумі відновлення Одещини "Безпека. Інтеграція. Потенціал" зазначено, що розробляється проєкт ремонту та розширення міжнародної траси М 15, яка нині відіграє надзвичайно важливу роль в економічному житті країни, забезпечуючи доступ до Дунайської портової інфраструктури [28-30].

Автошлях М 15 розташований на території Одеської обл., збігається з частиною європейського маршруту E87 (Одеса – Констанца – Ізмір – Анталія), частина європейського коридору "Чорноморське економічне співтовариство" (ЧЕС).

Автошлях М 15, довжиною майже 300 км (рис. 1.6) починається в Одесі, проходить через с. Маяки, с. Монаші, с.м.т. Сарату, с.м.т. Татарбунари, м. Ізмаїл, м. Рені і закінчується на пропускному пункті, що веде до Констанци в Румунії.

Автошлях М 15 пролягає через Одеський, Білгород-Дністровський, Болградський, Ізмайльський райони, проходить пункт контролю Маяки - (частина дороги проходить через територію Молдови, с. Паланка) - Удобне.

Через вторгнення Росії в Україну, укладання Україною міжнародної зернової угоди автошлях М 15 став одним з найбільш завантажених. На кінець березня 2023 р. інтенсивність руху складала біля 16 тисяч автомобілів на добу, з них біля 80 % – це великовантажні автомобілі [5, 28-30].



Рис. 1.7 – Фотографії автошляху М 15 та заторів, що часто утворюються

Проблемними також для траси М 15 є питання відсутності майданчиків для тимчасового відстою великовантажного транспорту, недостатньо розвинутої транспортної інфраструктури та дефіциту і низької якості сервісних послуг.

У рамках домовленостей та зобов'язань України щодо належної організації перевезень пасажирів та вантажів необхідна їх відповідність світовим і європейським стандартам, тому надзвичайно актуально, як для автошляху М 15, так і інших доріг України, облаштування зон сервісного обслуговування екіпажів, пасажирів та транспортних засобів.

Етапи створення та облаштування зон сервісного обслуговування осіб та транспортних засобів наведені на рис. 1.8.

Під час розроблення проекту будівництва зони обслуговування повинно бути передбачено: єдиний архітектурний стиль будівель і споруд; безпечні стандартні під'їзди до об'єкта, тротуари до будівель об'єкта; впорядкований рух транспортних засобів на території об'єкта, відповідне інформаційне забезпечення про напрямки руху і межі зони обслуговування; установлення системи гучномовного

оповіщення осіб, наявність дорожніх знаків, інших пристосувань та обладнання, що забезпечують безпеку дорожнього руху; забезпечення належного санітарного та протипожежного стану території та об'єктів, їх освітлення; цілодобова охорона та огороження зони обслуговування; засоби зв'язку для виклику аварійних служб; інформація про перелік та вартість послуг, що надаються, графіки роботи підприємств, організацій у зоні обслуговування, довідкові телефони; пристосування для користування особами з обмеженими фізичними можливостями [31].

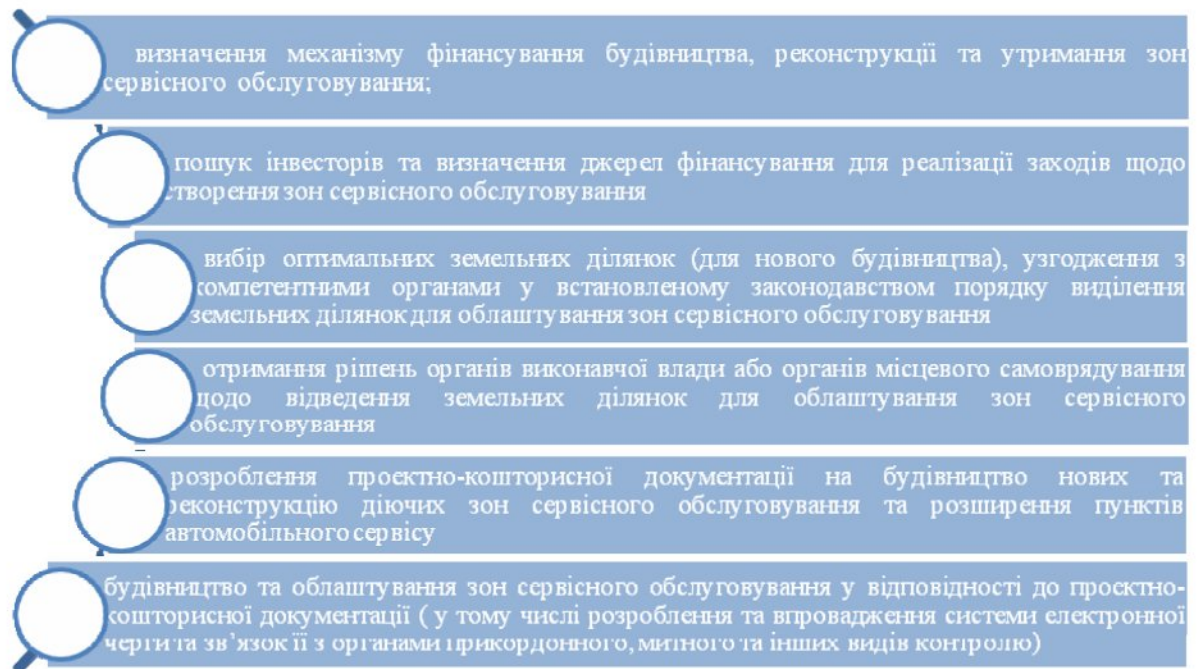


Рис. 1.8 – Етапи заходів по створенню зон сервісного обслуговування осіб та транспортних заходів [31]

Придорожні зони сервісного обслуговування, їх складові можна класифікувати в залежності від спектру (1) і кількості (2) послуг, що надаються, в залежності від складу і структури (3), а також в залежності від споживача послуг (4). Поділ придорожніх зон сервісного обслуговування наведено на рис. 1.9.

Під час проектування та розміщення зон сервісного обслуговування необхідно керуватися вимогами державних будівельних норм та державних стандартів України щодо вимог до проектування, будівництва, розташування, утримання, санітарного стану, безпеки дорожнього руху, пожежної безпеки та охорони праці для таких об'єктів, а також ДБН В.2.3-4:2015. Автомобільні дороги, ГБН В.2.3-37641918-549:2018. Майданчики для стоянки транспортних засобів і відпочинку учасників дорожнього руху.

1. В залежності від спектру послуг

Об'єкти I рівня – майданчики для короточасного відпочинку, які мають бути оснащені: окремими стоянкою для автомобілів і автобусів, стоянкою для вантажних автомобілів; сучасними санвузлами, у т.ч. для людей з особливими потребами; організованою територією (тротуари, дитячий майданчик, альтанки, столи з лавками для сидіння, інші малі архітектурні форми); захищеним джерелом питної води; збірниками сміття; інформаційними щитами-схемами, дорожніми знаками тощо

Об'єкти II рівня – до складу об'єкту I рівня додатково включається автозаправні станції, магазин товарів першої необхідності, станції профілактичного технічного обслуговування можуть бути також заклад швидкого харчування, заклад розміщення, туристичне бюро, мийні транспорту, пункт медичного обслуговування тощо

Об'єкти III рівня – до складу об'єкту II рівня додатково включаються станції технічного обслуговування, зони побутового обслуговування з відповідним рівнем сервісу (душові, пральні, сушарки, місце для підігріву, приготування їжі, місце харчування) тощо

2. В залежності від кількості послуг

Точкові – об'єкти конкретного призначення, пропонують до трьох суміжних послуг. Наприклад, СТО + авто мийка + пункт харчування; або АЗС + пункт харчування

Багатозадачні – об'єкти, що пропонують від трьох до п'яти послуг. Наприклад, СТО + магазин + пункт харчування + майданчик для відпочинку; або АЗС + магазин + пункт харчування + майданчик для відпочинку + стоянка з охороною

Комплексні – об'єкти, що пропонують більше п'яти різнотипних послуг. Наприклад, СТО + магазин + пункт харчування + майданчик для відпочинку + АЗС + стоянка з охороною

3. В залежності від складу і структури

Моно-структурні – об'єкти з певним переліком послуг в межах виділеної території в складі одного підприємства, характеризуються цілісністю в плануванні, архітектурно-художньому виконанні

Полі-структурні – сукупність об'єктів з різною юридичною приналежністю в межах умовно загальної території, об'єкти функціонують, маючи загальні в'їзди, виїзди, але є окремими підприємствами

4. В залежності від споживача послуг

Користувачі доріг (водії вантажівок, автобусів, пасажирів автобусів та легкових автомобілів)

майданчики для відпочинку, заклади харчування, пункти торгівлі, сучасні санвузли, пункти санітарно-гігієнічних послуг (душові, бані, сауни тощо), заклади розміщення (готель, мотель, кемпінг), пункти медичної допомоги, пункти побутового обслуговування (пральня, сушарка одягу тощо), зони послуг з організації дозвілля, пункти прокату транспортних засобів, пункти банківського обслуговування, пункти інформаційного обслуговування

Транспортні засоби (вантажівки, автобуси різної місткості, легкові автомобілі на різних видах пального та електромобілі), мотоцикли, велосипеди

Автозаправні станції бензином, мазутом, газом, зарядні станції для електромобілів, станції технічного обслуговування, пункти шиномонтажу, пункти миття автомобілів, паркування, стоянки з охороною

Супутні послуги

Кіоски газет, журналів та сувенірної продукції, інформаційні пункти, телекомунікаційний сервіс, засоби зв'язку, майданчики для збору сміття, пункти страхування, банкомати, екскурсійне обслуговування, пункти прокату велосипедів, мопедів тощо

Рис. 1.9 – Класифікація об'єктів придорожного сервісу

Директивою ЄС 2008/96 про управління безпекою дорожньої інфраструктури [26] визначено необхідність достатньої кількості безпечних і надійних зон відпочинку та сервісного обслуговування водіїв і транспорту. Це стало одним із основних завдань Національної транспортної стратегії України до 2030 року [8]. Для дотримання режимів праці та відпочинку водіїв на автошляхах Європи облаштовують майданчики і зони для відпочинку та сервісного обслуговування водіїв і пасажирів. Так, кожні 20-30 км на Європейській автотрасі мають розташовуватися заправка з пунктом харчування, туалетом і збірником сміття, паркуванням для транспорту, тобто точковий об'єкт придорожного сервісу I рівня (рис. 1.9). Через

60...90 км мають розміщуватися більш крупні комплекси - багатозадачні II рівня, які крім вище переліченого будуть вміщувати магазини, дитячі майданчики, а також пункти торгівлі місцевих харчових продуктів та продуктів місцевого промислу. А через кожні 100-150 км на трасі повинні розміщуватися багатофункціональні комплекси сервісу, об'єкти III рівня.

Прийнято рішення будівництва багатофункціонального комплексу сервісу в с.м.т. Татарбунари, що знаходиться на 141 км від Одеси, тобто практично по середині автошляху М15, який пролягає до Рені і займає 299,5 км.

Багатофункціональні комплекси сервісу - це багатопрофільні пункти обслуговування автомобілів і водіїв, автобусів і пасажирів, відносяться до комплексних об'єктів придорожного сервісу III рівня (рис. 1.10).



Рис. 1.10 - Приклад багатофункціонального комплексу сервісу [32].

На території проектного комплексу будуть розташовані: 1) автостоянки: 1а) для вантажних автомобілів; 1б) для автобусів; 1в) для легкових автомобілів; 2) заправка автомобілів бензином, газом, дизелем; 3) місця для зарядки електромобілів; 4) мийка автомобілів; 5) станція технічного обслуговування і ремонту автомашин; 5) готель; 6) заклади харчування: 6а) кафе-ресторан швидкого харчування, зорієнтований на пасажирів та водіїв автобусів, пасажирів легкових автомобілів та водіїв вантажівок, що зупинилися на короткий термін до 1...2 годин або не хочуть витратити багато часу на харчування; 6б) ресторан Бессарабської кухні для тих, хто зупинився на більш тривалий термін в готелі, а також тих, хто не по-

спішає і хоче насолодитися місцевою кухнею, його відвідування може бути включено в туристичні маршрути по регіону; 7) санвузли; 8) душові; 9) пральня та сушкою одягу; 10) майданчик для відпочинку з дитячим відділом та місцем для вигулу тварин; 11) магазини продуктовий, товарів першої необхідності, одягу, у т.ч. місцевими продуктами та сувенірами місцевого промислу; 12) майданчик для роздільного збирання сміття; 13) адміністративні будівлі; 14) протипожежний басейн тощо.

В комплексі будуть пропонуватися послуги Wi-Fi, банкомату, зарядки телефонів, інформаційно-консультативного супроводження, охорони та системи відеонагляду тощо.

Оскільки такий комплекс потребує достатнього місця, щоб забезпечити роботу майстерень, технічних служб обслуговування транспорту, а також дати можливість паркування всім зазначеним видам транспорту, обрали вільну на сьогодні ділянку, яка знаходиться на автошляху М15 за автостанцією Татарбунари біля АЗС “Укрнафта” (рис. 1.11).

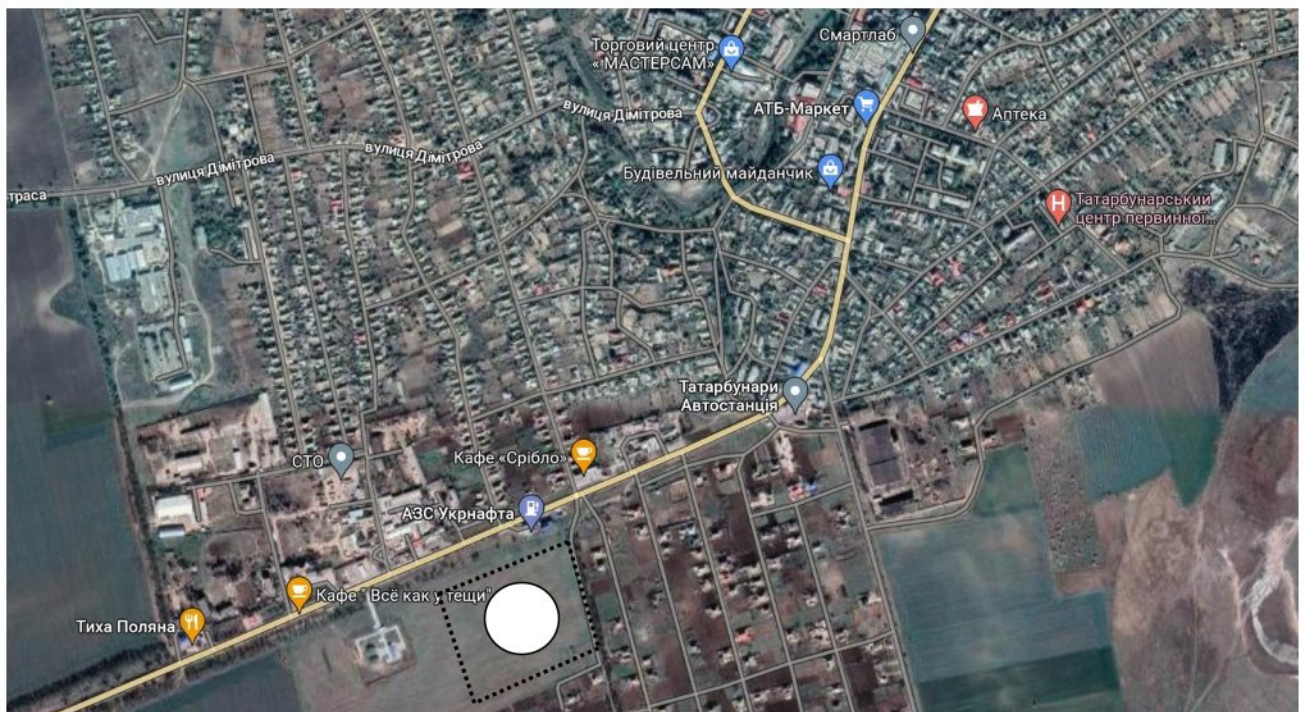


Рис. 1.11 - Ділянка для розміщення

Автостанція “Татарбунари”, яка сьогодні є місцем зупинки транзитних автобусів (до воєнного стану вони зупинялися на 20...30 хв для харчування, як пасажирів, так і водіїв, короткого відпочинку, відвідування санвузлів практично кожні 20...60 хв в різні години доби. Автобуси слідують на Одесу, Київ, на Ізмаїл, Рені, Варну (Болгарія), Бухарест (Румунія), до курортів і т.д.

Основна проблема автостанції та транспортної інфраструктури Татар-Бунар та автошляху М 15, як і для більшості автошляхів, віддалених від адміністративних центрів – це відсутність закладів харчування і розміщення, сучасних санвузлів і санітарно-гігієнічних, побутових зон, майданчиків для відпочинку та інших важливих об'єктів інфраструктури.

Концепція готелю для далекобіників наведена на рис. 1.12



Рис. 1.12 - Концепція готелю для далекобіників при придорожньому сервісному комплексі в м. Татарбунари на трасі М15

Таким чином, проведені наукові дослідження довели актуальність будівництва багатопрофільного придорожнього сервісного комплексу в с.м.т. Татарбунари, яке знаходиться практично посередині автошляху міжнародного значення М 15 Одеса - Рені. Проаналізовано вітчизняну та міжнародну законодавчу базу в сфері транспорту та транспортної інфраструктури, організації перевезень пасажирів та вантажу. На основі проведеної оцінки закладів харчування, розміщення, АЗС тощо по трасі М 15 обґрунтовано місце і структуру багатопрофільного придорожнього сервісного комплексу.

Готелі та інші заклади розміщення є в Одесі, потім з'являються в Ізмаїлі та Рені (рис. 1.12).

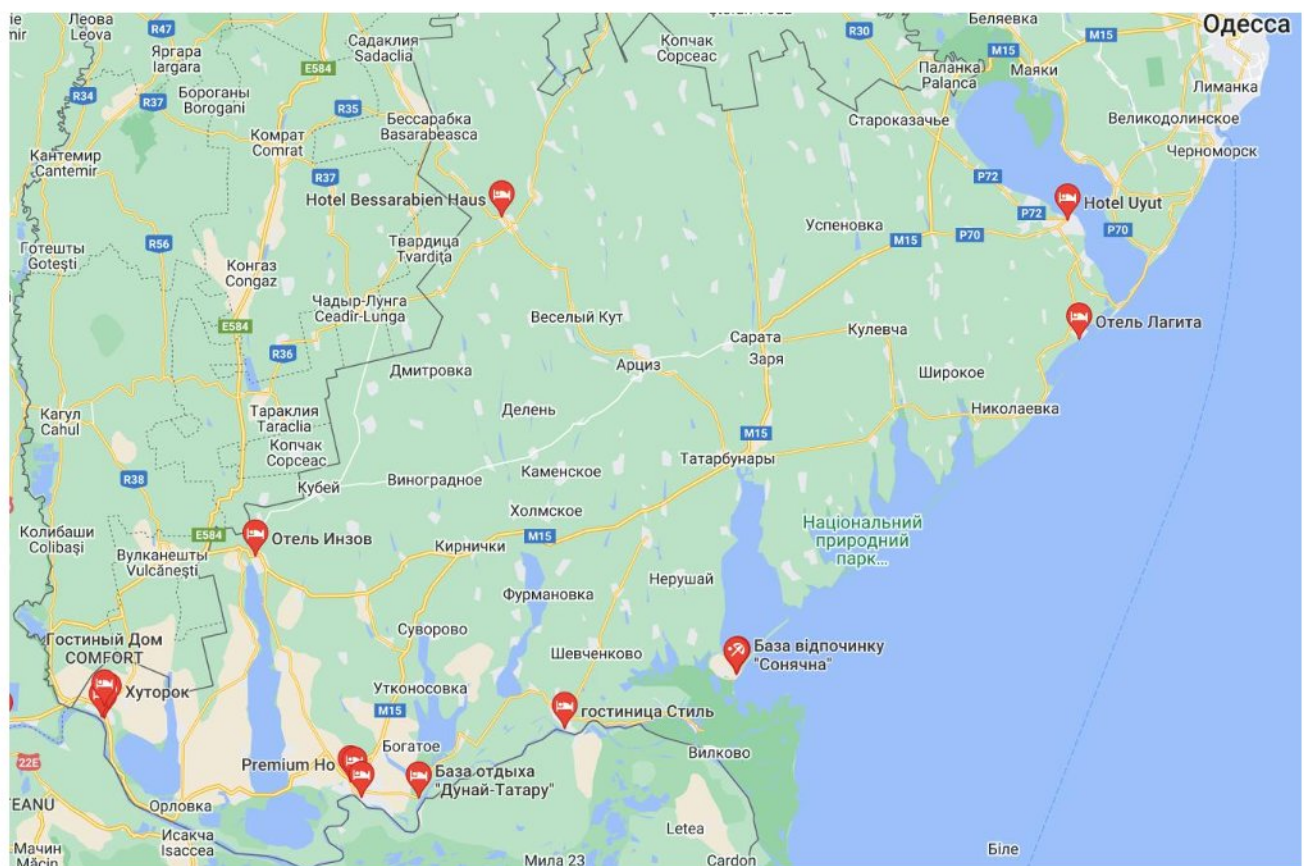


Рис. 1.12 - Карта розташування закладів гостинності на автошляху М15

Таким чином, проведений аналіз автошляху міжнародного значення М 15, за критеріями якості дорожнього покриття, інтенсивності руху і пропускної здатності, розвитку транспортної та сервісної інфраструктури, а також оцінка чинної законодавчої та нормативної бази в цій сфері показав необхідність розширення автошляху та облаштування придорожній зон сервісу, а саме майданчиків для відстою транспорту, відпочинку водіїв, відкриття закладів харчування та розміщення, магазинів, інформаційного обслуговування тощо. Це забезпечить підвищення безпеки і ефективності транспорту, покращення пропускної здатності та якості доріг, зниження негативного впливу на довкілля, відповідність міжнародним, європейським нормам і стандартам. Все це дасть можливість покращити використання транзитного потенціалу України і зумовить додаткове наповнення бюджету, створить сприятливі умови для розвитку підприємництва, покращення економічних, соціальних показників в регіонах.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту

В першому розділі обґрунтовано доцільність облаштування придорожного багатопрофільного сервісного центру, який буде пропонувати цілий спектр послуг. Це дозволить комфортно подорожувати, здійснювати перевезення вантажів, пасажирів по автошляху міжнародного значення М 15 "Одеса – Рені".

Основні затребувані послуги та структурні складові багатофункціонального придорожного сервісного комплексу: паркування для вантажного транспорту, пасажирських та туристичних автобусів, легкових автомобілів; стоянка з охороною; короткочасний (від 30 хв до 4 год) відпочинок на відкритих майданчиках з зеленою зоною, пішохідними доріжками, дитячим майданчиком та майданчиком для вигулу тварин; сучасні санвузли; збірники для роздільного збирання сміття; пункти продажу, насамперед, товарів першої необхідності; заклади харчування: (ми обрали) транзитне кафе швидкого харчування з сучасною лінією роздачі та самообслуговуванням, літнім майданчиком та службою пакування і реалізації "з собою" та ресторан Бессарабської кухні, який буде працювати на локальних продуктах і відповідати більше формату SlowFood; заклад розміщення для учасників дорожнього руху на трасі М 15; пункти санітарно-гігієнічних та побутових потреб (душові, пральні, чистка, сушка одягу, взуття, кухня для самостійного приготування їжі та їдальня); послуги та приміщення, де вони здійснюються, для відпочинку та дозвілля (спортивно-оздоровчий центр з тренажерною залом, сауною, басейном); банкомати; послуги юридичного, інформативного профілю тощо.

В даній роботі вирішується завдання розробити проект закладів розміщення з урахуванням потреб водіїв далекобійників при багатофункціональному сервісному комплексі на автошляху М 15.

Основними клієнтами проектного готельного закладу будуть водії вантажівок та автобусів (1-2 чоловіки переважно середнього віку, зупинка, здебільшого нетривала від 10 годин, попит на 1-2-місні номери класу економ та стандарт).

Проте також можуть бути пасажирів туристичних автобусів (здебільшого сім'ї з 2-х та більше членів, нетривала від 10 годин, попит на 1-2-3-місні, сімейні номери класу стандарт та *Familystudio*. Пасажири легкових автомобілів (здебільшого сім'ї з 2-х та більше членів, нетривала від 10 годин, попит на 1-2-3-місні, сімейні номери класу стандарт та *Familystudio*, а також номери напівлюкс та люкс).

Основою для формування номерного фонду є спеціалізація та категорія готе-

льного підприємства. Всі послуги та сервіси, що надаються готелем, є важливою частиною всього комплексу і багато в чому формують профіль і цілісне сприйняття клієнтами. Всі елементи інфраструктури повинні поєднуватися і доповнювати один одне, тим самим, створюючи конкурентний і прибутковий готельний проект.

Поняття інфраструктури в готельному підприємстві охоплює всі послуги та сервіси, які клієнт може отримати на додаток до проживання в готельному номері (ресторан, бари, SPA- і Wellness центри, конференц-зали, казино, магазини тощо). Об'єкти інфраструктури готелю повинні не тільки працювати на імідж об'єкта, а й стати стабільнішим джерелом прибутку [33].

Інфраструктурні складові оформлюємо за вимогами [34] у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Склад інфраструктури готельного підприємства та основні принципи організації роботи служб

Об'єкт інфраструктури	Опис об'єкту інфраструктури, його функції
Вказівники на автошляху М 15, на території комплексу про готель та послуги Вивіска на вході в готель	 Вивіска, що світиться з емблемою
Вхід до готелю	Вхід безпосередньо до вестибюля, де міститься служба приймання, він захищений від попадання холодного повітря; передбачено окремий службовий вхід; вхід для гостей з дашком над дверима з подвійними дверима, що відчиняються автоматично
Вхід до ресторану Бессарабської кухні у форматі SlowFood	Вхід з готелю та окремий вхід з вулиці до об'єкта ресторанного господарства
Вхід до спортивно-оздоровчого комплексу	Вхід з готелю та окремий вхід з вулиці до об'єкта
Вхід до служби санітарно-гігієнічного та побутового напрямку	Вхід з готелю та окремий вхід з вулиці до об'єкта
Служба бронювання	Дана служба отримує і обробляє заявки на бронювання від клієнтів. При необхідності менеджер з бронювання зв'язується з клієнтом з метою підтвердження його прибуття в готель в призначений термін.

Продовження табл. 2.1

Об'єкт інфраструктури	Опис об'єкту інфраструктури, його функції
Служба прийому та розміщення	Надає гостям послуги з бронювання, прийому, реєстрації номерного фонду готелю. Основне завдання служби - робота з інформацією, що надходить від клієнтів і здійснення зворотного зв'язку.
Служба прийому та розміщення	Персонал служби вітає гостей, заповнює необхідні для реєстрації документи; веде облік номерного фонду; зберігає і видає ключі
Служба експлуатації номерного фонду	Дана служба забезпечує обслуговування гостей в номерах, підтримує необхідний санітарно-гігієнічний стан номерів і рівень комфорту в житлових приміщеннях, надає побутові послуги гостям.
Служба харчування (ресторану)	Підрозділи цієї служби забезпечують гостей готелю і всіх бажаючих послугами харчування. Керівник служби харчування контролює меню, доставку необхідних вихідних продуктів, розподіляє по ділянках обслуговуючий персонал, контролює якість готової продукції та обслуговування.
Ресторан Бессарабської кухні	Підприємство харчування з широким асортиментом страв та напоїв, складного приготування з локальних продуктів. Розташований на території комплексу в одній будівлі з готелем, послуги харчування надаються для зручності проживаючих і для збільшення потенційного доходу готелю для мешканців готелю сніданок за типом шведського столу, після 11.00 працює як загальнодоступний заклад
Бар при готелі	Надає послуги у вигляді широкого вибору холодних, безалкогольних та алкогольних напоїв, бутербродів, закусок, кави, чаю, борошняних виробів тощо, розташований біля приміщень вестибюльної групи

Продовження табл. 2.1

Об'єкт інфраструктури	Опис об'єкту інфраструктури, його функції
Спортивно-оздоровча зона - масажний кабінет, басейни, термальна зона (сауна), тренажерна зала, фіто бар	Знаходиться на території готелю, надає гостям послуги в проведенні дозвілля, відпочинку та відновлення сил після дороги, заняття фізкультурою та підтримка тіла у формі
Дитячий майданчик	Знаходиться на території комплексу біля готелю, та надає розважальні послуги для дітей.
Санітарно-гігієнічна та побутова зона – душові, пральні, сушки для одягу, кухня для самостійного приготування страв і їдальня для їх споживання	Знаходиться на території комплексу біля готелю, має вхід з готелю та окремий, надає послуги гостям готелю переважно мешканців номерів економ, а також тим, хто не зупинився в готелі, але під час короткотривалої (до 4 год) зупинки потребують таких послуг.
Автостоянка для автомобілів (біля готелю тільки для легкових), має відео спостереження	Знаходиться біля готелю, призначена для тих хто відвідує ресторан або користується іншими послугами при короткотривалій зупинці в комплексі (без ночівлі), всі інші залишають свій транспорт в окремій автостоянці з охороною
Інженерна служба (загальна для кількох об'єктів придорожного комплексу)	Забезпечує гостям готелю безперебійну роботу технічних засобів і займається ремонтом інженерних систем, споруд та обладнання готелю.
Служба безпеки (загальна для кількох об'єктів придорожного комплексу)	Забезпечує гостям готелю та працівникам безпечні умови праці, проживання і надання послуг
Інформаційні та рекламні матеріали	Надруковані й іноземними мовами та розміщені в зоні приймання або у холах на поверхах.
Кондиціонування приміщень спільного використання	Кондиціонування або інші системи устаткування, які забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18 °С ... 22 °С і вологості 45 % ... 60 %.

Продовження табл. 2.1

Об'єкт інфраструктури	Опис об'єкту інфраструктури, його функції
Кондиціонування приміщень спільного використання	Кондиціонування або інші системи устаткування, які забезпечують заміну повітря та дотримання температури 18 °С ... 22 °С і вологості 45 % ... 60 %.
Вентиляція	Вентиляція санвузлів.
Опалення	Центральне опалення.
Атмосферу гостинності	Персонал повинен у стосунках з гостями виявляти доброзичливість.
Зовнішній вигляд персоналу	Формений одяг, диференційований за службами, службові позначки.

Обґрунтовано та сформовано інфраструктуру готелю та склад номерного фонду, опис та розрахунок проведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Опис транзитного готелю «Татар-Бунар» при багатопрофільному придорожньому сервісному центрі на автошляху М 15 / Е 87

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна розташування	Україна
Адміністративний вид території	Одеська область
Адміністративний район населеного пункту	Білгород-Дністровський р-н
Адреса розташування багатопрофільного придорожнього сервісного центру фактична	У південній Бессарабії, на автошляху міжнародного значення М 15, м. Татарбунари, вул. Плотного
координати	45°50'49" пн. ш. 29°36'49" сх. д.
Інфраструктура, підпорядкованість	Багатопрофільний придорожній сервісний комплекс: 1. Автостоянка. 2. АЗС (різні види пального). 3. СТО з шиномонтажем. 4. Блок санвузлів, у т.ч. для людей з особливими потребами. 5. Кафе швидкого харчування з літнім майданчиком та відділом продукції з собою. 6. Відкриті озеленені майданчики для відпочинку, у т.ч.

Продовження табл. 2.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Інфраструктура, підпорядкованість	дитячий, з лавками та фонтаном, для виходу тварин.5. Точки торгівлі. 6. Готельно-ресторанний заклад "Татар-Бунар": 6.1) готель; 6.2) ресторан Бессарабської кухні; 6.3) спортивно-оздоровчий комплекс; 6.4) санітарно-гігієнічна та побутова зона. 7.Мийка автотранспорту. 8. Зона роздільного збору сміття. 9. Адміністративно-технічні будівлі і споруди
Категорія закладу (згідно класифікації на рис. 1.5)	Об'єкт придорожнього сервісу III рівня, комплексний, поліструктурний
Кадровий склад готельно-ресторанного закладу	Керівник закладу, керівники та заступники різних підрозділів, фахівці, обслуговуючий персонал, технічний та допоміжний персонал
Система управління закладом	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Контингент (цільовий сегмент) для сервісного комплексу (готелю - так / ні)	Водії великовантажних автомобілів (далекобійники) (так), пасажирів та водії транзитних автобусів (ні), пасажирів та водії туристичних автобусів (так), пасажирів та водії легкових автомобілів (так)
Прогнозована завантаженість	Трафік на трасі М 15 складає понад 16 тис. автомобілів на добу, з них 80 % (12,8 тис.) великовантажні автомобілі автобуси з максимальною кількістю місць 63 плюс 2 водія легкові автомобілі до 5 місць
Розміщення	
Вид підприємства	Готель 3*
Тип готелю	Придорожній при багатопрофільному сервісному комплексі
Рекомендовано номерів на 1000 вантажних автомобілів / добу не менше 1 номеру	Приймемо 15 номерів при інтенсивності 12,8 тис. транспорту на добу

Продовження табл. 2.2

Ознаки концепції			Характеристика ознак		
Кількість номерів для пасажирів легкових автомобілів не менше 5 на 1 тис. од. транспорту			15 номерів при інтенсивності руху біля 3 тис. транспорту на добу		
Місткість 1-го екскурсійного автобуса			63 пасажирів, 2 водія		
Кількість номерів в готелі			70 номерів на 109 місць		
Категорії номерів	Номер економ	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість місць	1	1	2	2	2
Рекомендована кількість, %	Не менше 45		Не менше 50	Не більше 5	
Кількість номерів	14	17	35	2	2
Кількість гостей	14	17	70	4	4
Дизайнерський стиль готелю			Органічний модернізм		
Режим роботи			Цілодобово		
Харчування					
Тип структурного підрозділу закладів ресторанного господарства			1) ресторан; 2) кафе з літнім майданчиком; 3) бар в готелі		
Кількість місць в ЗРГ			Ресторан – 70, кафе – 40, літній майданчик – 40, бар - 12 місць		
Контингент ЗРГ			Споживачі послуг багатoproфільного придорожнього сервісного центру (водії вантажівок, водії та пасажирів автобусів, легкових автомобілів)		
Концепція ресторану			Slow Food		
Концепція кафе			Транзитне швидкого харчування		
Концепція бару			Експрес-бар в готелі		
Кухня ресторану			Бессарабська		
Кухня кафе			Українська, європейська		
Режим роботи ресторану			7:00-23:00		
Режим роботи кафе			цілодобово		
Режим роботи експрес-бару			6:00-21:00		
Форма обслуговування			Ресторан - повна, офіціантами; Кафе - самообслуговування Бар - бармен		
Дизайнерський стиль ресторану			"Органічний модернізм"		
Дизайнерський стиль кафе			"Мінімалізм" та "сільський"		

Продовження табл. 2.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Дизайнерський стиль експрес-бару	"Авангард"
Додаткові сервісні послуги (транспортні)	
В'їзд та окрема автостоянка з охороною для вантажівок (рекомендується не менше 1,5 місця на 1000 транспорту / добу)	прийmemo 20 паркувальних місць
Режим роботи	цілодобово
В'їзд та окрема автостоянка для автобусів (за даними автостанції Татарбунар одночасно зупинятися можуть до від 1 до 4...5 автобусів різної місткості)	прийmemo 6 паркувальних місць
Режим роботи	цілодобово
В'їзд та окрема автостоянка з відео спостереженням для легкових автомобілів: біля кафе для нетривалої до 4 год зупинки біля готелю з рестораном	прийmemo 10 паркувальних місць прийmemo 10 паркувальних місць
Режим роботи	цілодобово
Автозаправна станція бензином, газом, дизпаливом	цілодобово
Мийка автомобілів	з 07.00 до 23.00
Станція технічного огляду та ремонту	з 07.00 до 23.00
Шиномонтаж	з 07.00 до 23.00
Магазин автозапчастин	з 07.00 до 23.00
Додаткові сервісні послуги (для водіїв, пасажирів)	
Рекреаційний модуль	
Відкритий майданчик з лавками, фонтаном, озеленений (загальний)	цілодобово
Дитячий майданчик з гойдалками, озеленений (загальний)	цілодобово
Майданчик для виходу тварин (загальний)	цілодобово
Баня, сауна (при готелі)	з 17.00 до 23.00
Масажний кабінет (при готелі)	з 09.00 до 21.00
Дитяча кімната (при готелі)	з 09.00 до 21.00
Більярдна (при готелі)	з 17.00 до 23.00
Модуль для активного відпочинку	
Спортивна зала з тренажерами (при готелі)	з 07.00 до 23.00
Басейн (при готелі)	з 07.00 до 23.00
Побутове обслуговування (в санітарно-гігієнічному, побутовому модулі)	
Пральня, сушарка, чистка одягу, взуття	цілодобово

Продовження табл. 2.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Душові, санвузли	цілодобово
Приміщення з усім необхідним для самостійного приготування та споживання їжі	цілодобово
Перукарня (загальна)	з 08.00 до 20.00
Торгівельні послуги (загальні)	
Магазин товарів першої необхідності	цілодобово
Магазин сувенірної продукції та товарів місцевих промислів	з 08.00 до 21.00
Пункт прокату	08.00-19.00
Каса квитків та рекламної інформації (екскурсійне бюро)	09.00-18.00
Послуги ділового, інформаційного, юридичного напрямку (загальні)	
Офіс	з 08.00 до 19.00

Отже, територія об'єкту придорожного сервісу має такі функціональні зони, які взаємодіють між собою:

комунікаційна – зона, що починається від полоси руху і включає заїзд на об'єкт і виїзд з нього, вуличні інформаційні щити і вказівники;

зона надання основних і додаткових послуг для учасників руху, що включає будівлі, споруди і майданчики, які забезпечують задоволення першочергових потреб з харчування, торгівлі, побутових, санітарно-гігієнічних тощо;

транспортна включає сукупність споруд, інженерно-технічного обладнання, що забезпечують роботу транспорту (АЗС, СТО, шиномонтаж тощо);

житлова зона, а саме готель для перебування 8...9 годин і більше;

рекреаційна територія, призначена для відпочинку, у т.ч. під час короткотривалих зупинок, організована з використанням природних і декоративних зелених насаджень і елементів рельєфу, малих архітектурних форм;

дозвіллева зона включає приміщення і спеціалізовані майданчики спортивно-оздоровчого і розважального призначення, бані, сауни тощо, призначені для відпочинку, відновлення сил насамперед гостей готелю;

інженерно-господарча зона включає будівлі господарчого та інженерно-технічного призначення - електрощитові, котельні, артезіанська свердловина, протипожежний басейн, гідранти, господарчі гаражі, майстерні, склади тощо

адміністративно-діловий модуль включає адміністративні приміщення для управлінського персоналу, що координує роботу об'єкту придорожного сервісу, а також приміщення та елементи для надання різних послуг ділового характеру - банкомати, інформаційні, юридичні послуги з надання консультацій, оформлення документів, умови для проведення ділових зустрічей тощо.

При проектуванні готелю, як складової комплексного об'єкту придорожного сервісу, необхідно враховувати особливості та обмежуючі критерії, а саме технічні, фізіологічні, ландшафтно-рекреаційні та інші характеристики, економічно-господарчі критерії, вимоги екологічності і безпеки.

2.2. Проектування окремих функціональних елементів готелю

Для здійснення замкнутого технологічного циклу обслуговування гостей у готелі передбачені основні служби: бронювання; обслуговування; прийому і розрахункова частина; експлуатації номерного фонду; служба безпеки.

У світі існує загальноприйнята типологія номерів у готелях. Для того щоб забронювати потрібний номер, варто вивчити єдині для всіх готелів аббревіатури та позначення типу номеру.

2.2.1. Проектування житлової групи приміщень готелю

Номер, його обладнання, забезпечення і планування, санітарно-кліматичні умови мають забезпечити комфортний відпочинок, сон і виконання певних функцій в залежності від туриста (водій, пасажир туристичного автобуса, пасажир легкових автомобілів тощо), зірковості готелю (3*), категорії номеру (економ, стандарт 1- та 2- місний, люкс, апартамент) тощо.

За стандартами (ДБН В.2.2-20-2008 [42], ДБН В.2.2.-9:2009 [43]), прийнятими в Україні, оснащення номерного фонду має бути наступним (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Склад номерного фонду

Тип номеру	Наповнення номеру
Апартамент (3 житлові кімнати: спальня, вітальня, їдальня)	Ліжко двоспальне; тумбочка біля спального місця; пуфік при ліжковий; підставка під багаж; шафа; шапка під TV; світильник; крісло; комод; журнальний столик; унітаз; меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником; шафа у вітальні; вішалка; одноразові тапочки.
Люкс (2 кімнати: спальня, вітальня)	Ліжко двоспальне; тумбочка біля спального місця; пуфік при ліжковий; підставка під багаж; шафа; шапка під TV; світильник; крісло; комод; журнальний столик; унітаз; меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником; шафа у вітальні; вішалка; одноразові тапочки.

Продовження табл. 2.3

Тип номеру	Наповнення номеру
Номер I категорії "Стандарт" 2-х-місний: одна кімната	Ліжко; тумбочка біля спального місця; умивальник; духова кабіна; шафа з полицями, вішалкою і плічками; світильник; шафа для одягу
Номер сімейний: одна кімната	Ліжко двоспальне; ліжко дитяче; тумбочки біля спального місця; умивальник; духова кабіна; шафа з полицями, вішалкою і плічками; світильник; шафа для одягу
Номер I категорії однієї кімнати	Ліжко; тумбочка біля спального місця; умивальник; духова кабіна; унітаз; шафа з полицями, вішалкою і плічками; світильник; шафа для одягу

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів.

На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори 13-22%. Простір кімнати номера поділяється на функціональні зони. До 70% загальної площі однокімнатного номера на одного проживаючого належать до житлової зони, близько 12-15% до передпокою, 13-22% - до санітарного вузла (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 - Розрахунок номерного фонду готелю

Категорії номерів	Всього	Номер економ	Стандарт однієї кімнати	Стандарт двоїсний	Люкс	Апартамент
Кількість місць в номері	—	1	1	2	2	2
Рекомендована кількість, %	—	Не менше 45		Не менше 50	Не більше 5	
Кількість номерів	70	14	17	35	2	2
Кількість гостей	109	14	17	70	4	4
Кількість кімнат в номері		1	1	1	2	3
Площа номеру, м ²	—	10	12	15	30	50
Загальна площа номерів, м ²	1029	140	204	525	60	100
Типи санвузлів*		В (душ)	В	В	В + Г	Б + Г

* Примітка: Б - унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушитель (площею не менше 6,5 м²); В - унітаз, умивальник, ванна, рушникосушитель (площею не менше 3,0 м²); Г - унітаз, умивальник (площею не менше 2,2 м²).

Підбір меблів, інвентарю та приладів проведемо в табл. Додатку А.1.

Рекомендований склад і площа приміщень поповерхового обслуговування

для готелів 3* це 30 м² плюс по 1 м² на кожен номер.

Кімната для чергового персоналу має бути 10-12 м², приміщення старшої покоївки 12 м², комора брудної білизни - 6 м², площадка для її розбирання - 4 м², приміщення для прибирального інвентарю - 4 м², для зберігання візків - 8 м².

2.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

До приміщень вестибюльної належать коридор, вестибюль або хол, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи повинен виключати перетикання людських потоків. У вестибюлях передбачають такі основні зони інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційну, допоміжну.

Склад і площу приміщень оформлюємо у вигляді табл. 2.5 згідно з вимогами ДБНВ.2.2-20:2008. Готелі.

Таблиця 2.5 – Склад і площа вестибюльної групи приміщень і побутового обслуговування споживачів при готелі

№ п/п	Приміщення прийому гостей готелю	Норма за [42], м ²	Площа, м ²
1	Вестибюль	90	90
2	Бюро прийому і ресстрації (при вестибюлі)	12	12
3	Бюро бронювання (при вестибюлі)	10	10
4	Пункт оперативного зв'язку	6	10
5	Кімната чергового персоналу	8	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10	10
7	Кімната чергового адміністратора	8	8
8	Сейфова	8	8
9	Камера схову	12	10
10	Приміщення для охорони	8	8
11	Багажний вестибюль	12	12
12	Комора прибирального інвентарю	3 м ² на 100 м ² вестибюля	8
13	Бар при вестибюлі на 12 місць	2,9 м ² на 1 місце	36
14	Кабінет директора готелю	12	12
15	Медпункт з санвузлом	14	14
16	Точка торгівлі з банкоматом		18
Корисна площа приміщень S _к =			274

2.2.3. Проектування поверху готелю

Приміщення поверхового обслуговування рекомендується розташовуватися єдиним блоком на поверсі. Визначаємо кількість номерів кожного типу, що розташовуються на одному поверсі. Оскільки місткість готелю складає 70 номерів,

що вміщують 109 гостей, то на кожному поверсі мають бути певна кількість номерів і проживати певне число гостей. Проведемо необхідні розрахунки. Для цього оберемо наступну формулу:

$$N = \frac{b_1 \times n \times c_1 + b_2 \times n \times c_2}{100} \quad (2.1)$$

де N – кількість місць на поверсі;

$b_{1,2}$ – процент номерів даного типу (1-, 2- місні) на поверсі;

c – місткість номеру ($c_1 = 1$, $c_2 = 2$);

n – кількість номерів на поверсі;

Прийнемо, що на першому поверсі буде знаходитися один номер для людей з особливими потребами, тоді на 2, 3 і 4 поверхах буде розміщуватися 69 номерів по 23 номери на кожному.

$$N = \frac{45 \times 23 \times 1 + 55 \times 23 \times 2}{100} = 36$$

Звідси знаходимо кількість номерів на поверсі n:

$$n = \frac{N \times 100}{b_1 \times c_1 + b_2 \times c_2} \quad (2.2)$$

Число одномісних номерів буде складати $n_1 = \frac{23 \times 45}{100} = 10$ номерів

Число двомісних номерів буде складати $n_2 = \frac{23 \times 55}{100} = 13$ номерів

Розподіл номерів по поверхам представимо в табл. 2.6.

Таблиця 2.6 - Характеристика номерного фонду по поверхам

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера						Площа, зайнята обладнанням, м ²	Відсоток площі, зайнятий обладнанням	Кількість номерів даної категорії, шт.	Площа яку займають номери даної категорії, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Площа передпокою, м ²	Загальна площа номеру, м ²				
1	Апартамент	3	2	25+15+15	15	2	72	24,49	35	2	144,0
2	Люкс	2	2	25+15	10	2	52	15,92	31	2	104,0
3	Стандарт	1	2	15	5	1,5	21,5	12,46 / 12,69	58 / 59	34	727,6
		1	1	12	5	1,5	18,5	8,86	48	17	314,5
4	Номер економ	1	1	10	3	1,5	14,5	6,26	43	14	203,0
4	Стандарт для інвалідів	1	2	15	5	2,4	22,4	11,53	51	1	22,4
Всього											1518,9

Після того, як підібрано необхідне обладнання у номер необхідно визначити місткість кожного типу номерів. Відповідно даних табл. 2.5, площа, зайнята обладнанням в номерах такої категорії наступна: 1) апартамент – 24,49 м²; 2) люкс – 15,92 м²; 3) стандарт 1-ої категорії 2-х містний double – 12,46 м²; стандарт 1-ої категорії 2-х містний twin – 12,69 м²; 4) стандарт 1-ої категорії 1-містний – 8,86 м²; 5) економ 1-місний – 6,26 м²; 6) номер для інвалідів – 11,53 м².

Площа номера з санвузлом складається з суми площі житлових кімнат та санітарного вузла:

$$F_{ж.н.} = F_{ж.к.} + F_{с.у.} \quad (2.3)$$

Розрахувавши площі житлових номерів, знаходимо загальну житлову площу на поверсі:

$$F_{жил.} = F_{ж.н.1} \times n_1 + F_{ж.н.2} \times n_2 \quad (2.4)$$

Розподіл номерів по поверхам буде такий

1 поверх: 1 двомісний номер для людей з особливими потребами

2 поверх: 8 номерів одномісний "стандарт", 10 номерів двомісних "стандарт" і по одному "люкс" та "апартамент". Площа, зайнята номерами

$$8 \times 18,5 + 10 \times 21,5 + 52 + 72 = 487 \text{ м}^2$$

3 поверх: 6 номерів "економ", 4 номери одномісний "стандарт", 10 номерів двомісних "стандарт" і по одному "люкс" та "апартамент".

$$6 \times 14,5 + 4 \times 18,5 + 10 \times 21,5 + 52 + 72 = 500 \text{ м}^2$$

4 поверх: 8 номерів "економ", 5 номерів одномісний "стандарт", 14 номерів двомісних "стандарт".

$$8 \times 14,5 + 5 \times 18,5 + 14 \times 21,5 = 509,5 \text{ м}^2$$

Виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54 % площі забудівлі житлового поверху, розрахуємо загальну площу житлового поверху.

$$F_{общ.} = F_{жил.} / 0,54 \quad (2.5)$$

$$F_{общ.} = 509,5 / 0,54 = 943,5 \text{ м}^2$$

В проекті будемо використовувати швидкокомтовані модулі, які виготовляються і монтуються протягом не більше ніж 1-2 місяців. Будівництво готелів включає такі етапи:

1. Отримання початкових даних для виготовлення блоків. Надається генеральний план ділянки під забудову, інформація щодо необхідної конфігурації та ймовірної кількості гостей готелю.

2. Проектування. Розробка детального плану будівлі, включаючи повер-

ховість, кількість кімнат, технічні нюанси, планування, розміщення комунікацій.

3. Оформлення договору, у якому зазначається вартість будівництва готелю під ключ, технічні характеристики майбутнього готелю, термін виконання робіт.

4. Виготовлення модульних блоків.

5. Доставка елементів на ділянку.

6. Складання будівлі (займає 1-2 тижні) та підключення комунікацій.

Ціна будівництва готелів під ключ починається від 550 дол. за м². Вартість готового модульного готелю залежить від: площі об'єкта; поверховості; кількості дверних та віконних отворів; типу оздоблювальних матеріалів; віддаленості будівельного майданчика від заводу.

У вартість готелю під ключ входить доставка елементів на ділянку та збирання об'єкта. Компанія «АРТМЕТАЛ УКРАЇНА» має успішний досвід будівництва модульних готелів площею від 40 до 270 м² (<https://artmetall.ua/uk/mini-goteli-pid-klyuch.html>)

2.2.4. Проектування підприємств ресторанного господарства готелю

Організація обслуговування в ресторанах підприємств готельного господарства має наступні варіанти: повний пансіон (*Full Board - FB*), тобто трьохразове харчування; наполовину пансіон (*Half Board - HB*) сніданок і вечеря або сніданок й обід; тільки сніданок (*Bed and Breakfast - B&B*); *all inclusive* (включене все) - особливі умови в готелях, які працюють по системі клубного відпочинку, в яких передбачене трьохразове харчування і великий вибір безкоштовних закусок і напоїв протягом дня.

Обслуговування в номерах: кожне готельне господарство високого класу має обслуговувати номери (*Room Service*). Це передбачає подачу їди і напоїв в номер. Основна частина завантаження *Room Service* припадає на сніданок (до 70%). Замовлення гості можуть здійснити по телефону безпосередньо метрдотелю або старшому офіціантові через покоївок. Обслуговування у номері готелю, зазвичай, здійснюється протягом досить тривалого часу з 7.00 до 23.00 годин.

За характером організації виробництва ресторан належить до підприємств з повним технологічним процесом, тобто обробку продуктів починають із прийому і збереження сировини й закінчують реалізацією готової продукції. Тому у ресторані є відповідні цеху: овочевий, м'ясної, рибний, гарячий, холодний.

Працівники ресторану, що пропонує органічне меню, необхідно обмежені дуже жорсткими вимогами при продуктів і способів приготування їжі. Для прави-

льної організації роботи підприємства розроблено схему технологічного процесу, яка передбачає використання наступних груп приміщень:

1. *Складські приміщення* - приміщення для прийому і зберігання продуктів (охладжувані камери для зберігання м'ясних, рибних продуктів і напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; винно-горілчаних напоїв; харчових відходів; не охолоджувальні комори для збереження сухих продуктів; комори тари, інвентарю і засобів матеріально-технічного оснащення; приймальна (завантажувальна));

2. *Група виробничих приміщень* включає: заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний); гарячий, холодний цехи; мийні столового, кухонного посуду і напівфабрикатної тари, сервізна, хліборізка, буфет; роздавальна; кабінет завідувача виробництвом;

3. *Група приміщень для споживачів* (вестибюль, в т.ч. гардероб, умивальні і туалети; зал ресторану, барна стійка для приготування спиртних напоїв, алкогольних і безалкогольних коктейлів, інших напоїв, пивний бар та фітобар;

4. *Група службових і побутових приміщень* включає: адміністративні приміщення - приміщення дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу - гардероб, душові, туалети для персоналу, білизняна;

5. *Група технічних приміщень* - це вентиляційні камери; електричні щитові, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

З 7.00 по 10.30 ресторан буде пропонувати сніданок за типом "шведського столу". Його меню представлено в Табл. А.2 Додатку А. З 11.00 ресторан працює в загальнодоступному режимі. На основі проведених розрахунків і теоретичного аналізу регіону, обраної концепції підприємства розроблено меню ресторану, яке наведено в табл. А.3 Додатку А.

5.2.4. Проектування адміністративно-побутових приміщень готелю

Адміністративні приміщення розміщують у надземних поверхах із забезпеченням природного освітлення, інтенсивність якого повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91. Цю групу приміщень проектують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, не обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером. Склад і площу цих приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН В 2.2-20:2008.

Таблиця 2.7 – Склад і площа адміністративно – побутових приміщень у готелі

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Дирекція	20
2	Кабінет адміністратора	10
3	Відділ кадрів	16
4	Інженерно – технічний	14
5	Бухгалтерія	22
6	Приміщення персоналу (для відпочинку)	12
7	Білизняної	36
8	Майстерні	8
9	Пральня	25
Корисна площа приміщень $S_k =$		163

Ресторан Бессарабської кухні на 70 місць в залі буде розміщуватися на 1-му поверсі модулю розміщення.

2.2.6. Проектування приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та дозвільні заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та дозвільного призначення в складі готелів визначається завданням на проектування з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.

При готелі планується робота модулю для організації відпочинку

Таблиця 2.8 - Додаткові сервісні послуги (для водіїв, пасажирів)

Рекреаційний модуль	
Відкритий майданчик з лавками, фонтаном, озеленений (загальний)	цілодобово
Дитячий майданчик з гойдалками, озеленений (загальний)	цілодобово
Майданчик для вихову тварин (загальний)	цілодобово
Баня, сауна (при готелі)	з 17.00 до 23.00
Масажний кабінет (при готелі)	з 09.00 до 21.00
Дитяча кімната (при готелі)	з 09.00 до 21.00
Більярдна (при готелі)	з 17.00 до 23.00
Модуль для активного відпочинку	
Спортивна зала з тренажерами (при готелі)	з 07.00 до 23.00
Басейн (при готелі)	з 07.00 до 23.00

Склад і площу проєктованих приміщень оформлюють у вигляді табл. 2.9, норми площ і рекомендації щодо їх складу згідно з ДБН В 2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвільні заклади.

Таблиця 2.9 – Склад і площа приміщень культурно – оздоровчого призначення в готелі

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Спортивна зала	108
2	Підсобні приміщення	12
3	Роздягальні з душовими	18×2
4	Тренажерна зала	72
5	Плавальний басейн	18×8
6	Сауна без басейну	30
7	Дитячі кімнати	30
Корисна площа приміщень $S_k =$		432

Слід зазначити про доцільність використання обладнання і меблів із натуральних матеріалів (дерево, камінь, скло, незабарвлений метал).

У тренажерних залах та гімнастичних залах вимогам найбільш повно відповідають килимові покриття з синтетичних чи натуральних матеріалів.

При цьому водопостачання, обігрів та інше санітарно-технічне обладнання повинне бути закрито сіткою та щитами. Всі поверхні повинні бути гладкими, без гострих кутів, зручними для прибирання. Щоб не заносити пил з вулиці, необхідно суворо дотримуватись вимог технологічного взаємозв'язку зали з іншими приміщеннями, входити в залу тільки в спортивному одязі та взутті.

2.27. Пропозиції щодо дизайну закладу

Обраний дизайн для нашого готелю - це органічний модернізм.

Органічний модернізм – це стиль у дизайні інтер'єрів, в основу якого лягли новий підхід до будівництва будівель та впевненість, що немає нічого кращого за натуральні матеріали та форми. А ще – прагнення дати людині комфорт та відчуття єдності з природою.



Модернізм визначив особливий лаконічний дизайн меблів, побутової техніки та текстилю – його називають mid-century modern, мід-сенчурі. Це ергономічні, функціональні предмети, товлені з пластику, скла, сталі, металу або шпорованих дерев'яних плит. Їхні форми заточені під масове виробництво, тому виглядають досить простими і не перевантажені декоративними деталями.



Органічна архітектура – не історичний стиль: вона «повертала золоті часи» і інтерпретувала декоративні традиції та правила попередніх епох, як класицизм. Крім того, в основі цього напряму

не було ідеї побудувати «новий світ» та виховати «нових людей», як у кон-

структивізмі чи функціоналізмі. Навпаки: органічна архітектура поставила в центр гармонійний зв'язок людини із середовищем та важливість індивідуального комфорту.

Органічний промисловий дизайн – це в першу чергу ергономічні меблі з натуральних матеріалів. Головна її функція служити комфорту людини, при цьому такі предмети повинні виглядати в прос-



торі природно і в жодному разі не стороннє. Органічний дизайн предметів має на увазі плавні лінії, округлі форми та використання натуральних матеріалів. Все це має створювати відчуття зв'язку із природою.



Інтер'єри у стилі органічного модернізму – це комбінація мінімалістичної архітектурної бази, сучасних технологій, дизайну мід-сенчурі, природних текстур та природних матеріалів. Вони виглядають одночасно елегантно та просто, залишають враження легкого побуту та спокійного гармонійного життя.

Оздоблення та декорування в цьому стилі вимагають дотримуватися кількох основних правил:

Мобільність та можливість персоналізації. Органічний дизайн гуманістичний, він ставить у центр людини та її комфорт у дрібницях. Тому в таких інтер'єрах слід закладати можливість змін та підстроювання під тих, хто ними користуватиметься. Наприклад, за настроєм чи сезоном переставляти меблі та змінювати текстиль. Органічний модернізм – живий, а не «музейний» дизайн.

Чисті лінії та гладкі поверхні в основі. Візуальна структура таких інтер'єрів – прості та зрозумілі геометричні форми та рівні площини. Це може бути покрита лаком бетонна підлога або кухонна панель із ідеально відшліфованого металевого листа.

Дерево та скло в меблів та оздобленні. Натуральні матеріали відіграють основну роль в органічному модернізмі, і в інтер'єрі вони мають бути добре помітні. Стіни можна прикрашати дерев'яними панелями - це додасть природного тепла приміщенню. А скло не лише відображатиме світло, а й викликатиме асоціації з озером чи річкою.

Фактурні тканини та аксесуари. Якщо точні лінії та рівні поверхні відповідають за модернізм, то текстиль та аксесуари – за органіку. Глибокі, добре помітні, тактильні текстури підкреслюють строгість і сучасність основи. Це можуть бути керамічні вазы, вовняні килими, лляні штори, крісла зі шкіряною оббивкою.

Природне освітлення та багато повітря. У приміщеннях має бути багато світла. Для цього потрібні великі вікна, а якщо їх немає, слід максимізувати природне освітлення за допомогою дзеркал і бічних світильників. Для цього ж ситуація повинна бути мінімалістичною: дуже багато речей і візуальний шум «поглинають» світло.

2.2.8. Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Розподіл номерів по поверхах буде такий: 1 поверх: 1 двомісний номер для людей з особливими потребами; 2 поверх: 8 номерів одномісний "стандарт", 10 номерів двомісних "стандарт" і по одному "люкс" та "апартамент".

Площа, зайнята номерами

$$8 \times 18,5 + 10 \times 21,5 + 52 + 72 = 487 \text{ м}^2$$

3 поверх: 6 номерів "економ", 4 номери одномісний "стандарт", 10 номерів двомісних "стандарт" і по одному "люкс" та "апартамент".

$$6 \times 14,5 + 4 \times 18,5 + 10 \times 21,5 + 52 + 72 = 500 \text{ м}^2$$

4 поверх: 8 номерів "економ", 5 номерів одномісний "стандарт", 14 номерів

двомісних "стандарт".

$$8 \times 14,5 + 5 \times 18,5 + 14 \times 21,5 = 509,5 \text{ м}^2$$

Виходячи з того, що площа житлових номерів складає 54 % площі забудівлі житлового поверху, розрахуємо загальну площу житлового поверху.

$$F_{\text{заг.}} = F_{\text{жил.}} / 0,54 \quad (2.5)$$

Загальна площа номерного фонду

$$F_{\text{общ.}} = 509,5 / 0,54 = 943,5 \text{ м}^2$$

Будівля в цілому буде 4-х поверхова і на першому поверсі знаходиться приймально-вестибюльна група приміщень, а також номер для інвалідів, дитяча кімната, ресторан. Кабінет директора та адміністратора розташовані на 1-му поверсі.

У цокольному поверсі розташовано всі інженерно-технічні та адміністративно-побутові приміщення: пральня, приміщення для зберігання чистої білизни, майстерні, приміщення для персоналу, спортивна і тренажерна зали, плавальний басейн тощо.

На основі уточнених встановлено корисну площу готелю, яку визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно – виробничого процесу, за винятком технічних (S_k). Для вираховування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k \times k, \quad (2.6)$$

$$S_p = 943,5 \times 1,20 = 1132,2 \text{ м}^2$$

де K_1 – коефіцієнт збільшення площі,

$K_1 = 1,10 - 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць))

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (сходів, вентиляційних шахт, ліфтів) визначають загальну площу за формулою:

$$S_{\text{заг.}} = S_p \times k_2, \quad (2.7)$$

$$S_{\text{заг.}} = 1132,2 \times 1,03 = 1166,2 \text{ м}^2$$

де S_p – робоча площа,

k_2 – коефіцієнт збільшення площі,

Для невеликих закладів та закладів високого класу $k_2 = 1,03$

Геометричні розміри будівлі розраховують за формулою

$$a \times b = S_{\text{пов}}, \quad (2.8)$$

де a – довжина будівлі, м, b – ширина будівлі, м.

Після визначення конфігурації та поверховості будівлі здійснюють її зонування.

2.3. Розрахунок інвестиційних витрат

Характеристика проектного готелю наведена в табл. 2.10.

Таблиця 2.10 - Розрахунок номерного фонду готелю

Категорії номерів	Всього	Номер економ	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість місць в номері	—	1	1	2	2	2
Рекомендована кількість, %	—	Не менше 45		Не менше 50	Не більше 5	
Кількість номерів	70	14	17	35	2	2
Кількість гостей	109	14	17	70	4	4
Кількість кімнат в номері		1	1	1	2	3

Розрахуємо інвестиційні витрати у реалізацію концепції за формулою:

$$I = I_B + I_P + I_{O3} + I_{OA} + I_M, \quad (2.9)$$

де I_B - інвестиційні кошти у будівництво; I_P - інвестиційні кошти у реконструкцію; I_{O3} - інвестиційні кошти у основні засоби; I_{OA} - інвестиційні кошти у обігові активи; I_M - інвестиційні кошти у маркетинг та рекламу.

Оскільки в проекті передбачається будівництво готелю при придорожньому сервісному комплексі, розрахуємо суму інвестицій у будівництво:

$$I_B = B * P, \quad (2.10)$$

де B - вартість 1 м^2 на будівництво підприємства, грн.; P - площа об'єкта будівництва, м^2 .

Ціна будівництва готелів під ключ від компанії «АРТМЕТАЛ УКРАЇНА» починається від 550 дол. за м^2 (за курсом НБУ 37,1), зі збільшенням на 40 % за кожен поверх [https://artmetall.ua/uk/mini-goteli-pid-klyuch.html].

Для відкриття готелю необхідно побудувати його будівлю загальною площею $35,32 \times 20,2 + 56,4 \times 18,3 = 1745,62$ кв.м.

Сума інвестицій у будівництво готелю, що має 4 поверхи

$$I_B = (1745,62 \times 550 \times 37,1) / 1000 + (3 \times 1745,62 \times (40/100) \times 550 \times 37,1) / 1000 = 78362,6 \text{ тис. грн}$$

Розрахуємо суму інвестиційних коштів у додаткові основні засоби:

$$I_{O3} = B_Y + B_M + B_T, \quad (2.11)$$

B_Y - покупна вартість устаткування, меблів, грн.;

B_M - вартість монтажу устаткування (2-5 % від вартості устаткування), грн.;

V_T – вартість транспортних витрат по устаткуванню, грн.

В нашому проекті здійснено вибір меблів, обладнання номерного фонду, як основного в закладі. Його перелік та вартість для закупки наведено в табл. А.1 Додатку. Отже, одночасні витрати на будівництво й облаштування готелю складаються з: витрат на будівництво будинку, витрат на облаштування номерів, службових, дозвіллевих приміщень та подвір'я, витрат на реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності (СПД) (табл. 2.11).

Таблиця 2.11 – Єдиночасні витрати на будівництво й облаштування, тис. грн.

Показник	Норма	Сума
1. Витрати на будівництво будинку, в т.ч.;	18550 грн на 1 кв.м	78362,6
фундаментальні та підготовчі роботи		
витрати на інженерні роботи		
витрати на оздоблювальні роботи		
2. Витрати на облаштування номерів		22079,0
Апартамент (2 номери)	683 тис. грн на номер	1366,0
Люкс (2 номери)	455 тис. грн на номер	910,0
Номер І категорії 2-місний (35 номерів)	342 тис. грн на номер	11970,0
Номер І категорії 1-місний (17 номерів)	273 тис. грн на номер	4641,0
Номер економ (14 номерів)	228 тис. грн на номер	3192,0
3. Витрати на облаштування ресторану на 70 місць (вартість комплексу обладнання)	1002000 грн	1002,0
4. Витрати на облаштування інших модулів готелю	20...30 % від витрат на облаштування номерів	6623,7
5. Витрати на облаштування подвір'я в т. ч.		3542,2
6. Витрати на створення й реєстрацію суб'єкта підприємницької діяльності		12,8
7. Витрати на монтаж та облаштування	2-5 % від витрат на облаштування номерів	662,4
8. Витрати на маркетинг і рекламу		8,0
Всього		111630

Вартість монтажу обладнання (санвузли), розташування меблів складає 2-5 % від вартості обладнання, тобто:

$$V_M = 0,03 \times 22079 = 662,4 \text{ тис. грн.}$$

$$I_{O3} = 22079 + 1002 + 6623,7 + 662,4 = 30367,1 \text{ тис. грн.}$$

Розрахуємо інвестиційні кошти у додаткові обігові активи:

$$I_{OA} = VP_{\text{безПДВ}} \times 0,1, \quad (2.12)$$

де $VP_{\text{безПДВ}}$ – виручка від реалізації без ПДВ;

0,1 – запланований коефіцієнт 10 %

Виручка від реалізації без ПДВ ($ВР_{\text{безПДВ}}$) розраховується за формулою:

$$ВР_{\text{безПДВ}} = K \times B, \quad (2.13)$$

де K – кількість виробленої продукції (послуги), од.; B – вартість однієї одиниці продукції (послуги), грн.

Інвестиційні кошти у додаткові обігові активи

$$I_{OA} = 105375,5 \times 0,1 = 10537,6 \text{ тис. грн.}$$

2.4. Технологія і організація обслуговування готельному підприємстві

2.4.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою бронювання

Служба бронювання (резервування) виконує функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання позначається на рентабельності готелю. Процес бронювання – це налагодження співпраці між уповноваженими працівниками готелю й гостями, розгляд замовлення місць і номерів у готелі – саме з нього розпочинають обслуговування гостей. Для здійснення цього процесу існують різні технічні засоби – телефон, Інтернет, пошта, факс тощо, але власне від ефективної його організації залежить враження клієнта про готель. Відділ бронювання номерів (місць) у готелях діє як окрема структурна ланка управління, але найчастіше – у структурі служби прийому та розміщення. Очолює відділ менеджер. Цей відділ найчастіше працює у період найвищої активності клієнтів – з 8 до 18 год. Кількість службовців залежить від розмірів готелю і в нашому готелі становить 3 особи. Їх основне завдання полягає в реалізації найбільшої кількості номерів готелю за максимально високу ціну. Окрім цього, відділ досліджує ринок – вивчає динаміку попиту на готельні послуги, аналізує заповнення номерів, програму заходів, які відбуватимуться в регіоні (спортивні змагання, фестивалі, конференції та ін.), і разом зі службою маркетингу прогнозує діяльність готелю [33,35].

Поряд із службою бронювання, персонал служби прийому і розміщення є першим з яким контактує клієнт, тому від професіоналізму його роботи залежить перше враження про готель в цілому. У цьому зв'язку до служби ставляться такі вимоги:

- служба прийому і розміщення (рецепція) повинна розташовуватись у безпосередній близькості до входу у готель. У випадку значних розмірів вестибюля, його планування та інтер'єр повинні зорієнтувати гостей у напрямку стійки рецепції;

- рецепція повинна мати оригінальне естетично привабливе оформлення з

елементами світлового, необхідне технічне (телефон, факс, комп'ютер) та інформаційне забезпечення (рекламні буклети, прайси, візитки та ін.);

- стійка рецепції повинна бути чистою, технічна документація упорядкованою, без зайвих предметів;

- обслуговуючий персонал повинен мати бездоганний зовнішній вигляд та поведінку, оперативно забезпечувати процес прийому і поселення гостей.

Служба прийому і розміщення повинна забезпечувати максимальне завантаження готелю, запобігаючи простоям. При реєстрації й оформленні виїзду працівники служби здійснюють розрахунок за проживання в готелі і додаткові послуги. При виписці перевіряють рахунок гостя, уточнюють усі його витрати за час проживання і приймають оплату. Велику важливість має контроль за виїздом, щоб не допустити від'їзду гостей, що не сплатили за рахунком.

2.4.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду

Служба обслуговування номерів разом зі службою прийому та розміщення, бронювання, обслуговування гостей у приміщеннях вестибюльної групи належить до найголовніших підрозділів. Чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта, – основна ознака комфорту готельних підприємств. Важлива функція служби стосується надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтові зони та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю. За кількістю працівників у готелі служба обслуговування номерів найчисельніша – близько 50 % усього обслуговуючого персоналу.

Персонал служби обслуговування номерів належить до основних у формуванні доходів готелю. Щоб ефективно виконувати виробничі обов'язки, персонал має бути відповідальним, комунікабельним, пунктуальним, у відносинах із клієнтами виявляти ввічливість, виконувати згідно з професійними обов'язками їхні побажання (це доцільно робити за відсутності клієнта в номері).

Очолює службу обслуговування номерів менеджер, у готелях значних розмірів, до яких і відноситься наш транзитний готель – заступник директора готелю з обслуговування. Очільники служби підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизною, покоївки, кастелянша, супервайзер, стюард, швачка, прибиральниці (рис. 2.1):

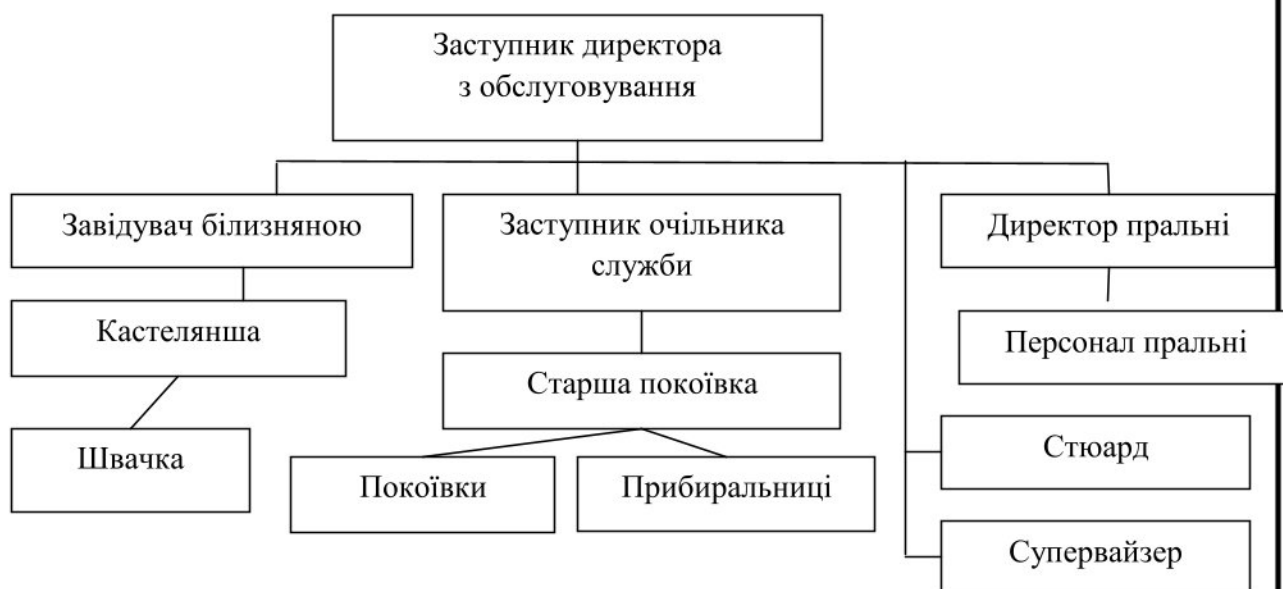


Рис. 2.1 – Організаційно-функціональна структура служби номерного фонду Менеджер служби номерного фонду.

Функціональні обов'язки керівника служби пов'язані з:

- контролем якості обслуговування, станом обладнання та комфорту в номерах, приміщеннях громадського й службового призначення;
- необхідними заходами, спрямованими на максимальне збільшення доходів від сплати за проживання у готелі, підвищення зайнятості готельних номерів;
- здійсненням моніторингу системи тарифів на послуги у номерах, визначенням у співпраці з економічним відділом та комерційною службою оптимального тарифу;
- ефективним використанням підпорядкованого персоналу та контролем з метою своєчасного виконання обов'язків;
- організацією контролю й управління роботою систем безпеки у готелі для гарантування безпеки гостей і персоналу, їхнього майна;
- підбором персоналу, здатного результативно виконувати функціональні обов'язки на службі;
- підготовкою й аналізом звітів про перевірку та прогнозування використання номерного фонду впродовж 3 днів, 10 днів, 3 місяців і 12 місяців, які охоплюють дослідження бронювання, неприбуття, блоки номерів, "люкси", спеціальні пропозиції з метою постійного контролю за номерами, що забезпечує найвищу частку їхньої зайнятості за найвищої середньої вартості номера;
- ретельним контролем за витратними матеріалами (миючі засоби, постільна

білизна, посуд та ін.), моніторингом ринку витратних матеріалів, укладанням угод щодо їхніх поставок;

- контролем і управлінням роботою готельної пральні, щоби забезпечити ефективну підготовку чистої білизни, необхідної для утримування на високому рівні номерів і ресторану;

- координацією роботи з іншими службами (службою прийому та розміщення, бронювання, інженерно-експлуатаційною, комерційною);

- забезпеченням підвищення фахово-кваліфікаційного рівня підлеглих;

- регулярним проведенням інвентаризації;

- підтримуванням у колективі принципів високої культури та моралі.

Старша покоївка делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, контролює стан приміщень. До обов'язків старшої покоївки входить:

- розподіл виробничих завдань згідно з професійними вимогами;

- організація прибирання номерів, приміщень загального користування та службових приміщень, утримання їх у чистоті та порядку;

- прийом номерів під час від'їзду клієнта;

- контроль за неушкодженістю майна й інвентарю у номерах та приміщеннях загального користування, закріплених за нею; за зберіганням білизни, її станом, технічним станом обладнання у номерах і службових приміщеннях;

- співпраця з черговим персоналом інженерно-технічної служби для усунення технічних несправностей;

- чіткий контроль за станом заповнення номерів, оперативне інформування служби прийому та розміщення, бронювання;

- прийом замовлень на додаткові платні послуги;

- регулярна інвентаризація майна й інвентарю (не менше ніж двічі на рік) у закріплених приміщеннях;

- ведення технічної документації щодо контролю й оцінювання роботи підпорядкованого персоналу та обліку матеріально-технічних ресурсів у закріплених приміщеннях.

Покоївка. Колектив покоївок найчисельніший у структурі готелів. Покоївка прибирає, провітрює номери, санвузли, змінює постільну білизну, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки та ін. Основне завдання покоївок стосується прибирання

номерів незалежно від їхнього статусу – зайняті вони чи вільні.

Фахово-кваліфікаційні обов'язки покоївки:

- досконало знати технологію прибирання з дотриманням інструкцій і встановлений порядок заміни білизни;
- вміти користуватись технічними засобами прибирання, знати хімічні засоби та порядок їхнього використання для миття і чищення;
- бути толерантною, люб'язною, чесною у відносинах з клієнтами, комунікабельною й акуратною, не завдавати шкоди обладнанню номерів і технічним засобам, які використовують у роботі;
- виконувати доручення керівника служби, чергового на поверсі, гостей відповідно до переліку послуг, що надаються;
- знати одну іноземну мову міжнародного спілкування;
- контролювати матеріально-технічне забезпечення у номерах, терміново повідомляти старшу покоївку або керівника служби про конфліктні ситуації з гостями (крадіжки, нанесення шкоди обладнанню, неадекватна поведінка гостей у номері та ін.);
- повідомляти старшу покоївку або керівника служби про технічні несправності в номері, що можуть загрожувати життю, здоров'ю, майну гостей;
- контролювати використання платних послуг у номері, реєструвати їх і повідомляти старшу покоївку або рецепцію для оформлення рахунка;
- перевіряти заповнення номерів і терміново повідомляти службу прийому та розміщення про зміни в статусі номера.

У структурі управління службою покоївка підпорядкована безпосередньо старшій покоївці, загалом менеджеру служби.

Норми обслуговування встановлюють з урахуванням витрат часу на виконання покоївками основних і додаткових функцій. До основних функцій відносять всі роботи з прибирання номерів. До додаткових функцій віднесені: доставка засобів прибирання і пристосувань на початку зміни до місця роботи і в кінці зміни у встановлене для їх зберігання місце; прийом номерів від мешканців при їх виїзді з готелю; прийом замовлень мешканців на додаткові послуги і забезпечення їх своєчасного виконання.

Початкові дані: 1) готель має категорію «3 зірки» і наступну кількість номерів: 2) максимальна місткість номерного фонду - 109 місця в 70 номерах.

З них: стандартних номерів 1-но містних – 31; стандартних номерів 2-х містних – 35; номерів "люкс" – 2; номерів "апартамент" – 2. Номери розміщені на 2-

му, 3-му і 4-му поверхах в чотирьох поверховій будівлі готелю.

Орієнтовна кількість ліжок-діб, що надається протягом року (з очікуваним впровадженням запропонованих інновацій) – 36624.

Норми обслуговування для покоївок, працюючих в одну зміну для готелів категорії «3 зірки»: для вищої категорії - 4,5 при часі обслуговування 1,79; першої категорії одномісні – відповідно 7,3 при 1,09; двомісні – 6,5 при 1,23.

Норми обслуговування (H_o) розраховуються за формулою:

$$H_o = \frac{T_{зм}}{T_{но}}, \quad (2.14)$$

де $T_{зм}$ - змінний фонд робочого часу; $T_{но}$ - норма часу на обслуговування одного номеру

Норма часу обслуговування ($T_{но}$) визначається за формулою:

$$T_{но} = (T_{н1} + T_{н2} + \dots T_{ни}) \times K, \quad (2.15)$$

де $T_{н1}, T_{н1}, \dots T_{ни}$ – час, витрачений на виконання окремих робіт в номері, що визначається за формулою: $T_{н1} = t \cdot v \cdot q$, (2.16)

де t – норматив оперативного часу на одиницю об'єму роботи по прибиранню одного об'єкту; v – кількість об'єктів прибирання одного призначення в номері; q – середня повторюваність прибирання в зміну даного об'єкту прибирання; K - коефіцієнт, що враховує витрати часу на виконання додаткових функцій, відпочинок і особисті потреби.

Коефіцієнт визначається за формулою:

$$K = \frac{1 + (a_1 + a_2)}{100}, \quad (2.17)$$

де a_1 – час на додаткові функції у відсотках до часу основних функцій; a_2 - час на відпочинок і особисті потреби у відсотках до часу основних функцій.

У тих випадках, коли одна покоївка обслуговує різні номери, їх підбирають з таким розрахунком, щоб дотримувалася наступна умова:

$$\sum T_{но} = T_{зм}, \quad (2.18)$$

Де $\sum T_{но}$ – сума норм часу обслуговування; $T_{зм}$ – змінний фонд робочого часу.

Явочна чисельність покоївок (що працюють в першу зміну), необхідна для обслуговування всіх номерів в готелі, визначається по нижченаведених залежнос-

тях.

$$C_{\text{я}} = \frac{(T_{\text{но1}} \cdot N_1 + T_{\text{но2}} \cdot N_2 + \dots + T_{\text{ноi}} \cdot N_i)}{T_{\text{зм}}} \quad (2.19)$$

Визначимо явочну чисельність покоївок першої зміни:

$$C_{\text{я}} = \frac{4 \cdot 1,79 + 35 \cdot 1,23 + 31 \cdot 1,09}{8} = 10,5. \text{ Прийmemo 11 покоївок}$$

Знаходимо норматив явочної чисельності покоївок другої і третьої змін, який для даного готелю дорівнює 6 осіб.

Облікова чисельність покоївок ($C_{\text{об}}$) може бути визначена по наступній формулі:

$$C_{\text{об}} = C_{\text{я}} \cdot K_{\text{н}}, \quad (2.20)$$

де $K_{\text{н}}$ - коефіцієнт, що враховує заплановані для покоївок невиходи під час відпустки, хвороби.

Розраховуємо загальну облікову чисельність покоївок першої, другої і третьої змін:

$$C_{\text{об}} = (11 + 6) \cdot 1,3 = 22 \text{ осіб}$$

Прибиральниця забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування – вестибюль, хол, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення території, прилеглої до готелю. До обов'язків прибиральниць також належить миття стін, вікон, дверей, чищення та дезінфекція обладнання санітарних вузлів загального користування.

Прибиральниці підпорядковані старшій покоївці та черговому на поверсі.

Завідувач білизняною відповідає за збереження білизни, форменого одягу й інших виробів з тканин, що використовують у готелі, обмінює білизну – видає чисту білизну покоївкам і приймає використану, перевіряє стан білизни, забезпечує її ремонт, поновлення, здає білизну в пральню та приймає її після прання.

Швачка ремонтує, штопає і маркує білизну. В структурі управління вона підпорядкована старшій білизняній, за необхідності допомагає кастелянші у підготовці білизни до прання, сортуванні й видачі покоївкам.

Пральня та хімчистка. Готелі середніх і великих розмірів у функціональній структурі обов'язково мають сучасні пральні хімчистки з використанням комп'ютеризованих машин для прання, хімчистки, сушіння та прасування білизни й одягу. Управляє цією ланкою директор пральні, який найчастіше

підпорядковується менеджеру служби обслуговування номерів.

2.4.3. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю

Фінансово-комерційна служба забезпечує облік, контроль обігу фінансових ресурсів, несе відповідальність за забезпечення готелю матеріально-технічними та виробничими ресурсами. У структурі служба складається з бухгалтерії і планово-комерційного відділу, в окремих готелях ці структурні ланки можуть функціонувати окремо. Очолює службу головний бухгалтер, який підпорядковується директору готелю.

Бухгалтерія у готелі здійснює аналіз фінансово-господарської діяльності, організовує складання бухгалтерських звітів згідно нормативних документів, несе відповідальність за дотримання фінансової і договірної дисципліни, організовує складання бізнес-планів, фінансово-господарських планів та кошториси згідно встановленої форми, несе відповідальність за своєчасне складання звітів, балансів і рахунків, прибутків і збитків, виконує роботу з обліку, введення в експлуатацію і списання матеріальних цінностей і обліку коштів у встановленому порядку, несе відповідальність за дотримання ціноутворення і визначення тарифів, здійснює облік надходження і вибуття виробничих запасів відповідно до стандартів бухгалтерського обліку, організовує роботу з отримання ліцензій та ін.

Фінансова служба у готелі функціонує згідно установчих документів, умов і методів формування капіталу, форми управління, що визначає фінансові відносини з державою, акціонерами, пайовиками, управляючою компанією, асоціацією та ін. Структура і розміри фінансової служби у готелях також визначаються місткістю, категорією, участю іноземного капіталу у роботі закладу.

Організаційно-функціональна схема управління фінансовою службою у малих готелях спрощена. Вона складається з двох відділів - відділу поточної діяльності і відділу інвестицій, роботу яких контролює менеджер, якому підпорядковується 1-2 бухгалтери і касир.

Інженерно-експлуатаційна служба у готелях забезпечує необхідні умови для функціонування будівлі і обладнання згідно із встановлених стандартів. З метою ефективної реалізації своїх функцій персонал служби повинен здійснювати регулярне, згідно затверджених інструкцій, проведення обстеження санітарного і технічного стану готелю і території, що прилягає до нього, об'єктів комунального призначення і благоустрою території, що обслуговується цією службою, оцінку якості виконання проведених службою робіт і надання послуг, складання і переві-

рку за результатами обстеження активів.

У функції служби входить розробка та впровадження ресурсозберігаючих технологій, обладнання, що дозволяє значно зменшити загальний обсяг споживання ресурсів, насамперед енергоресурсів, води та ін. Сучасні готельні підприємства управляють інженерно-технічними системами шляхом використання автоматизованих систем управління, які забезпечують взаємопов'язану роботу всіх служб та систем готелю.

У структурі управління очолює інженерно-експлуатаційну службу головний інженер, йому підпорядковується заступник, інженер-програміст, майстер. У функціональній структурі служби виділяються два відділи - чергова технічна служба і ремонтна служба. У системі зв'язків з управлінням, головний інженер підпорядковується генеральному директору, у великих готелях заступнику генерального директора, технічному директору.

Електрик забезпечує:

- безперебійну роботу згідно технічної інструкції енергетичного і сантехнічного обладнання, електричних і теплових мереж, повітропроводів, водопроводу і каналізації;

- нагляд за технічним обслуговуванням електроустаткування і електричних мереж;

- відповідальність за дотримання протипожежних норм безпеки.

Слюсар-сантехнік контролює справність санітарно-технічного обладнання, систем водозабезпечення і подачі гарячої води, системи опалення, каналізації, побутових приладів, здійснює профілактичний ремонт санітарно-технічного обладнання.

Столяр забезпечує справність столярного обладнання - дверей, вікон, дерев'яного покриття підлоги, ремонтує і замінює дверні замки та ін.

2.5. Показники експлуатаційної програми готелю

Характеристика показників експлуатаційної програми готельного підприємства та алгоритм їх розрахунків:

1. Одноразова місткість

Характеризує кількість інвентарних місць готелю

$$O_M = K_{\text{ном}} \times \text{Ч}_{i.M} \quad (2.21)$$

$O_M = 109$ місць

де O_M – одноразова місткість;

$K_{\text{ном}}$ – кількість номерів кожної категорії;

$\text{Ч}_{i.m}$ – число постійних (інвентарних) місць у кожному номері.

2. Можлива пропускна спроможність

Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням кількості інвентарних місць за певний період у відсутності простоїв

$$\text{ПС}_m = O_m \times \text{Ч}_{d.p.} \quad (2.22)$$

$$\text{ПС}_m = 109 \times 365 = 39785$$

де ПС_m – можлива пропускна спроможність;

O_m – одноразова місткість;

$\text{Ч}_{d.p.}$ – кількість календарних днів роботи готелю.

3. Пропускна спроможність

Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням простоїв, пов'язаних із капремонтom і реконструкцією готелю

$$\text{ПС} = \text{ПС}_m - K_{k.p.} \quad (2.23)$$

$$\text{ПС} = 39785 - (35 \times 109) = 35970$$

де ПС – пропускна спроможність;

ПС_m – можлива пропускна спроможність;

$K_{k.p.}$ – кількість людино – діб перебування номерного фонду в капітальному ремонті та реконструкції.

4. Планова пропускна спроможність

Характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням планових простоїв з об'єктивних причин (обсяг надання послуг за планом)

$$\text{ПС}_{пл.} = \text{ПС} - K_{п.р.} - K_{с.с.} - K_{ін} \quad (2.24)$$

$$\text{ПС}_{пл.} = 35970 - (30 + 5 + 10) \times 109 = 31065$$

де $\text{ПС}_{пл.}$ – планова пропускна спроможність;

ПС – пропускна спроможність;

$K_{п.р.}$ – кількість людино – діб перебування номерів у простої під плановим ремонтom;

$K_{с.с.}$ – кількість людино – діб перебування номерів у простої з причин санітарної обробки номерів та підготовки їх до заселення;

$K_{ін}$ – кількість людино – діб перебування номерів у простої під плановим ремонтom з інших об'єктних причин.

номерів у простої під плановим ремонтom з інших об'єктних причин.

Плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду (місць)

за певний період (коефіцієнт використання пропускної спроможності).

Характеризує ступінь використання номерного фонду готелю за планом

$$K_{з(пл.)} = \frac{ПС_{пл.}}{ПС} \quad (2.25)$$

$$K_{з(пл.)} = \frac{31065}{39570} = 0,79$$

Де $K_{з(пл.)}$ – плановий коефіцієнт завантаження

Звітний коефіцієнт завантаження номерного фонду (місць) за певний період (коефіцієнт використання пропускної спроможності).

Характеризує ступінь використання номерного фонду готелю за певний період

$$K_{з(зв)} = \frac{\Phi_{л} / \partial}{ПС} \quad (2.26)$$

Де $K_{з(зв)}$ – звітний коефіцієнт завантаження; $\Phi_{л}/\partial$ – фактично надана кількість місць – днів/ людино – діб (загальний час перебування приїзжих);

$$P_3 = \Phi_{л}/\partial : ПС \times 100 \quad (2.27)$$

де P_3 – рівень завантаження номерного фонду, %.

РОЗДІЛ 3.ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управ-ління готельного підприємства

Важливою проблемою формування структури управління готелем є створення не лише структури в цілому, але і її органів управління:

- керівництво;
- функціональної структури;
- допоміжної структури.

При обранні організаційної структури підприємства завдання менеджерів полягає у тому, щоб обрана структура найкраще відповідала цілям та завданням організації, а також внутрішнім та зовнішнім факторам впливу. Оптимальною є структура, що дозволяє підприємству ефективно взаємодіяти з зовнішнім середовищем, продуктивно та доцільно розподіляти та спрямовувати зусилля працівників, а відтак задовольняти попит споживачів послуг та продукції та досягати визначених цілей з високою ефективністю.

На проектованому підприємстві буде обрана лінійна структура управління.

В організаційній структурі готелів виокремлюють основні служби, типові для більшості готелів, допоміжні й додаткові.

До основних служб в організаційній структурі готелю належать:

- служби прийому та розміщення;
- служби бронювання;
- служби обслуговування номерів;
- підприємства громадського харчування;
- фінансова служба;
- комерційна служба;
- інженерно-експлуатаційна служба.

Допоміжні служби забезпечують діяльність основних служб, урізноманітнюють готельні послуги. Серед допоміжних – це пральня, хімчистка, майстерня з ремонту взуття, одягу та ін.

Додаткові служби – це бізнес-центр, спортивно-оздоровчий центр, торгові кіоски, відділення зв'язку, сауна, масажний кабінет і т.д.) надають платні послуги.

Розроблена структура та рівні управління готельно-ресторанним комплексом при багатoproфільному придорожньому сервісному центрі наведена в Додатку Ж.

3.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства та розрахунок оплати праці

Структуру готелю, склад служб, визначають виходячи з потужності готельного комплексу, його особливостей, місця розташування, фактору сезонності та інших аргументів. Планування персоналу - одне із завдань кадрової служби. Суть планування персоналу полягає в тому, щоб готельне підприємство в потрібний час мало в розпорядженні необхідну робочу силу відповідно до потреб якості і кількості.

Для визначення чисельності працівників:

- встановлюють необхідну і раціональну кількість робітників в готелі, яка залежить від кількості корпусів, окремих секторів з ізольованими входами і т.п.;
- встановлюють необхідну і раціональну кількість місць в приміщенні, що залежить від потоку відвідувачів;
- за встановленою кількістю місць в приміщенні, визначають норматив явочної чисельності робітників в зміну на один зал;
- встановлюють кількість змін роботи працівників і визначають явочну чисельність персоналу для закладу у всі зміни їх роботи.

Розрахована кількість персоналу становить:

Адміністративно-управлінський персонал:

- Директор готелю - 1
- Заступник директора -1
- Головний бухгалтер -1
- Бухгалтер -1

Допоміжний персонал:

- Черговий на поверсі-3
- Охорона -4
- Покоївки -22

У зв'язку з тим, що підприємство належить до сфери обслуговування, проектується режим роботи для адміністративно-управлінського персоналу з 9.00. до 18.00. Для обслуговуючого персоналу - позмінно.

Таблиця 3.1 - Штатний розпис працівників готелю

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Графік роботи	Кількість посадових одиниць	Зарплата, грн в місяць	Фонд оплати праці, грн / місяць
	Адміністрація				
1	Генеральний директор готелю	5/2	1	60 000	60000
2	HR - директор	5/2	1	30 000	30000

3	Маркетинговий директор	5/2	1	30 000	30000
4	Керівник готельної служби	5/2	1	30 000	30000
5	Керівник ресторанної служби	5/2	1	30 000	30000
6	Керівник служби безпеки	5/2	1	25 000	25000
	Всього		6		0
	Бухгалтерія				0
1	Бухгалтер	5/2	2	25 000	50000
	Всього		2		0
	Служба номерного фонду				0
1	Старша покоївка	5/2	1	21 000	21000
2	Покоївка	5/2	22	15 000	330000
3	Чергові на поверсі	5/2	3	15 000	45000
4	Клінінгова служба (прибиральниця)	2/2	7	10 000	70000
5	Прачка	2/2	2	10 000	20000
	Всього		35		0
	Служба СПіР та бронювання				0
1	Адміністратор рецепції	5/2	3	15 000	45000
	Всього		6		0
	Служба безпеки		10	15 000	150000
	Ресторанний сервіс		20	15 000	300000
	Служба з організації дозвілля				0
1	Адміністратор	5/2	2	24 000	48000
2	Масажист	5/2	2	20 000	40000
3	Тренер	5/2	2	20 000	40000
4	Няня	5/2	2	15 000	30000
5	Аніматор	5/2	2	15 000	30000
	Всього		18		0
	Медичний центр		2	25 000	50000
	Інженерно – технічний служба				0
1	Завідувач господарством	5/2	1	20 000	20000
2	Помічник	5/2	1	15 000	15000
3	Електрик	5/2	2	15 000	30000
4	Сантехнік	5/2	1	15 000	15000
	Всього		4		
	Служба безпеки		10	10 000	100000
	Разом				1654000

Отже, місячний фонд оплати праці складає 1 654 000 грн в місяць або 55 133,33 грн в день

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Для визначення переліку послуг, що будуть надаватися в готелі, потрібно враховувати результати досліджень, проведених в розділі 1, врахувати специфіку гостей - водії вантажівок, водії та пасажери екскурсійних автобусів, пасажери легкових автомобілів.

Таблиця 3.2 - Характеристика послуг в транзитному готелі

Ознаки концепції	Характеристика ознак				
Номери	Апартамент	Люкс	Стандарт 2-місний	Стандарт одномісний	Економ
Площа, м ²	72	52	21,5	18,5	14,5
Сніданок включено	Так	Так	Так	Так	Ні
Кількість дорослих					Двоє
Діти до 7 років	Проживають безкоштовно без надання додаткового місця				
Кількість додаткових місць для осіб старших 7 років	Не передбачено				
Заміна постелі	Щоденно	Щоденно	Щоденно	Щоденно	Кожні три дні
Щоденне прибирання	Так	Так	Так	Так	Так
Паркінг (охорона цілодобово)	Безкоштовно				
Холодильник Телевізор Телефон	Так				
Туалет Душ Рукомийник Фен	Так				
Басейн	Користування, лежачи, рушники - безкоштовно!				
Більярд (американка)	Безкоштовно				
Тренажерна зала	Безкоштовно				
Сауна (до 8 осіб)	1 година – 350 грн/год; 2 години та більше – 300 грн/год; кожна наступна особа – 50 грн/год				
Масаж	150 грн				
Дитячий майданчик	Безкоштовно				
Поселення	Цілодобово				
Пральня, сушарка, чистка одягу, взуття	Цілодобово за додаткову оплату				
Душові, санвузли	Цілодобово безкоштовно				
Приміщення з усім необхідним для самостійного приготування та споживання їжі	Цілодобово безкоштовно				
Перукарня (загальна)	з 08.00 до 20.00				

Гості безкоштовно (ціна включена до ціни проживання) можуть користуватись такими послугами:

- 1.Приймання та розміщення – цілодобово;
- 2.Відділ бронювання
- 3.Користування багажною кімнатою
- 4.Послуга „Доброго ранку” (побудка у визначений час) за замовленням;
- 5.Послуга піднесення багажу;
- 6.Номер для гостей з обмеженими фізичними можливостями;
- 7.Надання в номер предметів гостинності одноразового використання (мило та шампунь);
- 8.Телефонний зв'язок;
9. Кабельне телебачення;
10. Виклик невідкладної швидкої допомоги;
11. Виклик таксі;
12. Надання в номери дитячого ліжка;
13. Міні-холодильник;
14. Кондиціонери;
15. Щоденне прибирання номера та ліжка; заміна постільної білизни один раз на три дні;
16. Щоденна заміна рушників;
17. Цілодобове надання інформаційних послуг;
18. Цілодобова система охорони і безпеки у готелі;
19. Закодовані електронні ключі-картки.

3.4. Організація охорони праці, протипожежної безпеки, цивільної оборони

Сучасний готель оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в готелях приділяється велика увага.

У готелях повинні проводитись заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

На основі положень, правил і типових інструкцій у кожному готелі розробляється своє положення про організацію роботи з охорони праці і виробничої санітарії. Крім того, для кожної категорії працівників розробляються інструкції. Працівник готелю зобов'язаний дотримуватися норм, правил, інструкцій з охоро-

ни праці, вміти правильно застосовувати колективні й індивідуальні засоби захисту, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові про будь-який нещасний випадок, а також про ситуації, що створюють загрозу життю і здоров'ю людей.

Працівники готелю допускаються до роботи лише після проходження інструктажу з техніки безпеки. Видами інструктажу є вступний, первинний, повторний, позаплановий, поточний.

Профілактика виробничого травматизму. Причини травматизму можуть бути організаційними і технічними.

До організаційних відносяться: недостатній нагляд за дотриманням правил техніки безпеки, відсутність необхідної технічної кваліфікації в персоналу, робота без запобіжних засобів, неправильне розташування людей на робочому місці, недостатній інструктаж, погане освітлення, низька або висока температура, слабка вентиляція тощо.

До технічних причин травматизму відносяться: несправність або недосконалість технологічного обладнання, інструментів, пристроїв і засобів техніки безпеки, незручність або захаращеність робочого місця.

Причиною травми може стати також хворобливий стан працюючого, невідповідність до даної роботи і неухвалене відношення до неї, стомлення і стан сп'яніння.

Розслідування й облік нещасних випадків відбувається відповідно до «Положення про порядок розслідування й обліку нещасних випадків на виробництві». Це положення встановлює єдиний порядок розслідування й обліку нещасних випадків на виробництві, обов'язковий для готелів будь-яких форм власності. За результатами розслідування складається висновок, що є обов'язковим для роботодавця і може бути оскаржений в органах державної інспекції праці або в суді.

Виробнича санітарія і гігієна. Гігієна праці розглядає питання, пов'язані з умовами роботи і їхнім впливом на людський організм; розробляє гігієнічні і лікувально-профілактичні заходи, спрямовані на поліпшення і збереження здоров'я працівників, підвищення працездатності і продуктивності праці. Існують декілька гігієнічних критеріїв оцінки умов праці:

- забруднення повітря;
- температура, вологість і швидкість руху повітря;
- рівень шуму;
- освітленість;
- санітарний стан;
- особиста гігієна співробітників.

Забруднення повітря. Усі приміщення готелю, де працює персонал, повинні бути просторими, мати досить високі стелі, бути оснащеними природною або примусовою вентиляцією, що забезпечує нормальну циркуляцію повітря і виключає проникнення сторонніх 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. Рівень шуму. У готелях повинні дотримуватися протишумні правила, до яких належать такі. Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Освітленість. При поганій освітленості з'являються зорова втома, загальна млявість, погіршення зору, знижується продуктивність праці. У приміщеннях повинне бути природне (не менш одного вікна) 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. Кожне робоче місце повинне бути досить освітлене, але освітлення при цьому не повинне справляти сліпучої дії. Штучне освітлення може бути загальним, місцевим і комбінованим. Застосування лише місцевого освітлення на робочих місцях не допускається. Існує також аварійне освітлення на випадок евакуації.

Санітарний стан. У готелі повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни. Усе газове, водопровідне і каналізаційне обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися відповідно до «Правил технічної експлуатації готелів та їхнього обладнання». У приміщеннях необхідно щодня робити вологе прибирання, видаляти пил і павутину, пилососити килими і килимові покриття, протирати вікна, двері. По закінченні роботи приміщення потрібно ретельно прибирати і залишати в повному порядку. Періодично необхідно прибирати приміщення з використанням мильно-лужного розчину, хлорного вапна, проводити генеральні прибирання, дезінфекції й дезинсекції (заходи боротьби з комахами). Особлива увага має приділятися ро-

боті покоївок. Транспортування білизни, прибиральних матеріалів й інвентарю здійснюється покоївками на візках.

Усі працівники готелю не рідше одного разу в рік мають проходити медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються. У випадку, якщо занедужає проживаючий, адміністрація готелю має викликати лікаря. У випадку інфекційного захворювання працівники СЕС проводять у номері дезінфекцію. Прибирання номерів, у яких знаходяться хворі, має проводитися із застосуванням розчину хлорного вапна.

На кожному поверсі готелю повинні бути пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів.

Електробезпека в готелях. Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки. У результаті дії електричного струму вражаються внутрішні органи людини, що часто приводить до смертельного результату. При дії електричної дуги виникає ураження зовнішніх органів (опіки).

Електротравми за ступенем важкості класифікуються так:

I ступінь - судомні скорочення м'язів без втрати свідомості;

II ступінь - судомні скорочення м'язів і втрата свідомості;

III ступінь - втрата свідомості і порушення функцій серцевої діяльності і дихання;

IV ступінь - клінічна смерть.

До технічних способів і засобів захисту від ураження струмом відносяться: ізоляція струмопровідних частин; захисне заземлення, занулення; захисне відключення; огорожувальний пристрій; попереджувальна сигналізація, знаки безпеки, засоби захисту та ін.

До роботи з електроустановками допускаються особи, не молодші 18 років, які пройшли інструктаж і навчання безпечним прийомом праці, які підтвердили знання правил безпеки стосовно виконуваної роботи й пройшли інструктаж щодо займаної посади.

Слід також зазначити, що у кожному готелі наказом директора з числа спеціально підготовленого електромеханічного персоналу призначається особа, відповідальна за загальний стан електрогосподарства готелю.

Протипожежна підготовка складається з протипожежного інструктажу (вступного, первинного і повторного) і занять за програмою пожежно-технічного мінімуму.

Вступний і первинний інструктажі з пожежної безпеки проводяться при прийомі на роботу.

Первинний і повторний інструктажі проводить на робочому місці особа, відповідальна за пожежну безпеку в цьому підрозділі.

Заняття з пожежно-технічного мінімуму проводяться за спеціально затвердженою директором готелю програмою з працівниками інженерно-технічної служби і з матеріально-відповідальними особами. Після закінчення навчання проводиться залік, результати якого заносяться у відомість.

Для забезпечення суворого протипожежного режиму в готелях розробляються спеціальні пам'ятки, у яких викладають і основні рекомендації з заходів пожежної безпеки і правила поведінки при пожежі. Ці пам'ятки знаходяться в кожному номері в папці з рекламними матеріалами. Не завжди гість заглядає в цю папку, тому в деяких готелях високого класу для ознайомлення з правилами використовують готельний відеоканал.

Проведення протипожежної профілактики. Протипожежна профілактика - це комплекс організаційних і технічних заходів з попередження, локалізації та ліквідації пожеж, а також із забезпечення безпечної евакуації людей і матеріальних цінностей на випадок пожежі.

Протипожежна профілактика полягає у профілактиці пожеж на етапі проектування і будівництва, застосуванні системи автоматичної пожежної сигналізації, використанні засобів і систем пожежогасіння, застосуванні системи оповіщення про пожежу, відпрацьовуванні системи дій у випадку пожежі й евакуації людей.

Засоби і системи пожежогасіння.

1. Установка автоматичного газового пожежогасіння. Пристрої газового пожежогасіння встановлюються в приміщеннях трансформаторної підстанції й головного розподільного щита, а також у приміщенні зберігання дизельного палива. Пристрої спрацьовують від димових і теплових датчиків, розташованих у цих приміщеннях. При цьому сигнал про пожежу надходить на пульт ЦДП.

2. Установка автоматичного водяного пожежогасіння. Установка автоматичного водяного пожежогасіння - це ціла мережа труб, заповнених водою під тиском, розташованих у всіх коридорах і приміщеннях готелю. На трубах знаходяться спринклерні голівки-розпилювачі. Основним робочим елементом є легкоплав-

кий замок у цій голівці, що при температурі 50 °С плавиться, і вода через розподільник покриває певну площу палаючого приміщення.

3. Внутрішній протипожежний водопровід. На вертикальних трубопроводах по всіх поверхах повинні бути змонтовані внутрішні пожежні крани (патрубок з вентилем), до яких приєднані пожежні рукави з патрубками. Пожежний рукав повинний бути змотаний, покладений з патрубком до чохла, що розташований у спеціальній ніші, і закритий дверцятами з умовним зображенням. Довжина кожного рукава - 20 м. Місця їхнього розташування в готелі повинні бути зазначені на поетажних планах евакуації.

4. Водяні завіси. Для захисту від поширення полум'я при розвиненій пожежі на всіх поверхах готелю можуть бути передбачені водяні завіси. Пуск води здійснюється вручну.

Система оповіщення про пожежу і управління евакуацією. Система оповіщення гостей про пожежу і управління евакуацією є складовою частиною системи протипожежного захисту готелю.

Основним документом, що регулює питання захисних споруд цивільного захисту є Кодекс цивільного захисту.

Відповідно до Кодексу цивільного захисту України захисні споруди цивільного захисту - інженерні споруди, призначені для захисту населення від впливу небезпечних факторів, що виникають внаслідок надзвичайних ситуацій, воєнних дій або терористичних актів.

Предбачено в нашому багатoproфiльному сервісному комплексі роботу захисної споруди. Законодавством Укаїни встановлено, що керівники підприємств незалежно від форм власності та господарювання, на балансі яких є захисні споруди, повинні забезпечувати за власні кошти належний технічний стан сховища і готовність до укриття населення.

3.5. Організація охорони навколишнього середовища

Закони України про охорону навколишнього природного середовища та про охорону атмосферного повітря підкреслюють особливу важливість і актуальність вирішення питань запобігання забруднення атмосферного повітря промисловими викидами.

Можливими джерелами виділення викидів забруднюючих речовин в атмосферу в готельно-ресторанному підприємстві можуть бути технологічне обладнання наступних цехів і дільниць: виробничі цехи, пральня, дизельна. Перелік речовин, що викидаються в атмосферу, представлений в таблиці 3.3.

Нормативи забруднюючих речовин встановлені на рівні, при якому цих речовин від конкретного і всіх інших джерел в районі розташування підприємства з

урахуванням перспективи його розвитку не приведуть до перевищення гранично допустимих концентрацій в атмосферному повітрі населених місць.

Таблиця 3.3 - Перелік забруднюючих речовин, що можуть викидатись в атмосферу

Найменування речовини	Код	ПДК _{н.р.} мг/м ³	ПДК _{сут.} мг/м ³	ОБУВ мг/м ³	Клас небез- пеки	Викиди, т/год
1. Марганець і його сполуки	0143	0,01	0,001	-	2	0,0007
2. Вуглецю оксид	0337	5,0	3,0	-	4	36,02877
3. Оцтова кислота	1555	0,2	0,06	-	3	8,60
4. Фурфурол	2425	0,05	0,05	-	3	1,720
5. Мийні засоби						

Проведені фізико-хімічні дослідження складу промислових стоків дозволили виявити їх основні забруднювачі. Середньостатистичні показники складу показують, що основними забруднювачами, що перевищують норми ГДК, є зважені речовини, БПК, ХПК, жири, нафтопродукти, водневий показник рН.

Забруднені води в основному скидаються від технологічного обладнання та споживачів: мийних; миття технологічного обладнання; душові; пральні.

Для локалізації забруднених в технологічному циклі стічних вод перед скиданням їх у систему міської каналізації розроблено заходи щодо доведення складу стоків до необхідних нормативів.

При цьому локальної очистки підлягає весь обсяг стічних вод, так як частина з них відповідають діючим "Правилам приймання стічних вод".

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

Для правильної організації роботи підприємства складемо перелік необхідної інформації (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 - Перелік необхідної інформації для організації роботи закладу

Тип інформації	Обраний тип	Примітки
Організаційно-правовий статус закладу	Суб'єкт підприємницької діяльності (юридична особа) в складі комплексного готельно-ресторанного закладу при придорожньому багатопрофільному комплексі	
Основна форма утворення закладу	Заснування нового закладу з будівництвом	
Тип закладу	Готель транзитний	
Місія закладу	Забезпечення відвідувачам комфортними умовами для проживання, відпочинку	
Місце розташування	Місто Татарбунари, траса М15	
Характеристика готелю	4*, Місткість 48 номерів на 89 відвідувачів	

Характеристика ресторану	Ресторан загальнодоступний на 80 місць	
Перелік додаткових послуг	Послуги басейнів, сауни, хамаму, грязелікування, тренажерних залів, масаж, косметологічні послуги, салону краси, фітобар	

Для розробки фінансового плану проєктованого підприємства розрахуємо товарообіг закладу та його операційні витрати.

Таблиця 3.5 - Розрахунок планового доходу від продажів номерів

Тип номеру	Кількість номерів за день, шт.	Ціна номеру за добу (24 год), грн в сезон	Ціна номеру за добу (24 год), грн. міжсезоння	Доход в місяць (30,5 робочих днів), грн сезон	Доход в місяць (30,5 робочих днів), грн міжсезоння	Доход в рік (365 - 14 днів у зв'язку з генеральним прибиранням), грн
Апартамент	3	5600	4000	512400	366000	77628600
Люкс				0	0	0
Стандарт 1-ї категорії (дво-місний)	10	3300	2700	1006500	823500	161268750
Стандарт 1-ї категорії (од-номісний)	6	2200	1700	402600	311100	62970300
Номер II категорії (двомісний)	28	2000	1400	1708000	1195600	256712400
Стандарт для інвалідів	1	3200	2100	97600	64050	14310600
Всього				3727100	2760250	572890650

Таблиця 3.6 - Плановий обсяг операційних доходів готелю, грн / рік

Види доходів	%	Обсяг, грн
Дохід від реалізації послуг з розміщення	50	572890650
Дохід від реалізації послуг харчування	30	286445325
Дохід від реалізації додаткових послуг	20	95481775
Всього	100	954817750

Наступним етапом у створенні фінансового плану є розрахунок операційних витрат та точки беззбитковості, сюди входять - зарплата персоналу, податки до пенсійного фонду, військовий збір, єдиний податок ФОП, оренда приміщення тощо.

Точка беззбитковості - це сума операційних витрат на день або місяць. У табл. 3.7 наведено розрахунок операційних витрат на місяць для СПА-готелю

Таблиця 3.7 - Операційні витрати СПА-готелю за місяць

№	Види витрат	Сума, грн	Розрахунок
1	Зарплата персоналу	1 749 000	
2	Податок по заробітній платі	341055	ПДФО - 18%, Військовий збір - 1,5 %
3	Єдиний податок ФОП III групи	3978407,292	5 % від товарообігу

Продовження табл. 3.5

№	Види витрат	Сума, грн	Розрахунок
4	Пенсійний фонд	3520	22 % від мінімальної з/п* (якщо товарообіг більший ніж 21,72 тис. грн в день по- даток розраховується для 2-х ФОПів)
5	Комунальні витрати	1591362,917	2 % від товарообігу
6	Господарські товари білизна, ...	397840,7292	0,5 % від товарообігу
7	Поточний ремонт обладнання	6763292,396	8,5 % від товарообігу
8	Поточний ремонт	795681,4583	1 % від товарообігу
9	Різне	795681,4583	1 % від товарообігу
11	Реклама	1591362,917	2 % від товарообігу
12	Комісія за бронювання (Booking.com та інші сервіси)	15913629,17	20 % від товарообігу
	Всього	33 920 833	

*Примітка: мінімальна зарплата по Україні на 2025 р. становить 8000 грн.

Загальні організаційні витрати для готелю становлять 33 920 833 грн.

Останнім етапом у розрахунках фінансових показників є зведення усіх даних у загальну табл. 3.8.

Термін окупності розраховують за формулою:

$$Ток = I_z / (Чп \times 12), \quad (3.1)$$

де I_z - загальні інвестиції для реалізації концепції СПА готелю, грн; $Чп$ - чистий прибуток, грн

Таблиця 3.6 - Фінансові показники

№	Показники	День	Місяць	Рік
1	Товарообіг номерів з урахуванням середнього навантаження без ПДВ, грн	1565275	47740887,5	572890650
3	Виручка готелю в цілому	2608791,67	79568145,83	954817750
4	Точка беззбитковості (сума операційних витрат)	1112158,46	33 920 833	
5	Чистий прибуток	453116,541	13 820 055	
6	Термін окупності			2,257663552

Загальна сума інвестиційних витрат для відкриття закладу становить 374 412 400 грн., тобто 374 млн. 412 тис. 400 грн.

Термін окупності становить $Ток = 374\,412\,400 / (13\,820\,055 \times 12) = 2,26$ року

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Таким чином, в кваліфікаційній роботі запропоновано і розроблено концепцію будівництва придорожнього багатопрофільного комплексу сервісу на автошляху міжнародного значення М 15 в м. Татарбунари, який буде мати в своєму складі транзитний готель 3* на 70 номерів з рестораном та розширеним спектром послуг для водіїв вантажівок, водіїв та пасажирів туристичних автобусів, автомобілів тощо.

В 1-му розділі обґрунтовано вибір теми, її актуальність шляхом проведення наукових досліджень, спрямованих на вивчення основних проблем і задач розвитку регіону в цілому та готельно-ресторанного господарства зокрема. Визначено, що за оцінками світових експертів Україна має високий транзитний рейтинг, але ступінь його використання дуже низький. Перешкоджає розвитку України, використанню транзитного потенціалу низький інфраструктурний індекс, який базується, насамперед, на показниках розвитку інфраструктури та якості сервісу. Як об'єкт досліджень обрано автошлях міжнародного значення М 15 Одеса - Рені, який з початком воєнних дій набув стратегічного значення і характеризується високою інтенсивністю руху транспорту. При проведенні аналізу транспортної інфраструктури на автошляху М 15 виявлено, що за такими показниками як концентрація точок розміщення, харчування, інших місць відпочинку він не відповідає світовим стандартам. У висновках до першого розділу обґрунтовано актуальність розробки проекту багатопрофільного сервісного комплексу, до складу якого буде входити готель 3* для розміщення водіїв вантажівок, пасажирів екскурсійних автобусів та легкових автомобілів.

В 2-му розділі проведено моделювання інфраструктури готелю, проектування житлової, приймально-вестибюльної групи приміщень. Розроблено проект плану поверху готелю та номерів типу "економ", "стандарт", "сімейний" та "люкс", "апартамент" для розміщення різних гостей, надані пропозиції по дизайну. Описано особливості організації роботи ресторану при проектуваному готелі. Дана характеристика адміністративно-побутових приміщень та приміщень культурно-дозвільного і спортивно-рекреаційного призначення. Описано роботу служб готелю.

В 3-му розділі представлено структуру управління в готелі, розраховано чисельність необхідного персоналу та розроблено графік його роботи. Описано основні та додаткові послуги, що будуть надаватися, підкреслено необхідність широкого спектру послуг, особливих для придорожніх закладів сервісу. Наведено прийняті принципи охорони праці на підприємстві та заходи по зменшенню негативного впливу на навколишнє середовище. Розроблено фінансову модель закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Береговий Д. Рейтинг ТОП-10 країн по якості автомобільних доріг. 21.12.2021. URL: <https://discover.in.ua/rejting-krayin-po-jakosti-avtomobilnih-dorig> (дата звернення 12.02.2026)
2. Найкращі дороги світу: рейтинг країн для комфортних подорожей. 11.10.2025. URL: <https://carexpert.com.ua/avtonovini/najkrashhi-dorogi-svitu-rejting-krayin-dlya-komfortnih-podorozhej/> (дата звернення 12.02.2026)
3. Фердман Г.П. Україна - зручний транспортний хаб для міжнародного транзиту: державно-управлінський аспект. *Збірник наукових праць ЛОГОΣ*. URL: <https://doi.org/10.36074/logos-29.10.2021.v1.15> (дата звернення 12.02.2026)
4. Кушнір Л.В., Гречанюк Р.Ю., Сербул-Великий І.С. Перспективи використання та розвитку міжнародних транспортних коридорів як елемент підвищення логістичної привабливості України. *Економіка та суспільство*. 2022, вип. №45. URL: <http://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1991/1918> (дата звернення 12.02.2026)
5. Автошлях М 15. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%88%D0%BB%D1%8F%D1%85_%D0%9C_15 (дата звернення 12.02.2026)
6. Сорокун Ю.С. (2021) Потенціал та перспективи розвитку транспортної галузі України. *Національна економіка, Інтелект XXI*, №2, с. 71-73. URL: https://intellect21.nuft.org.ua/journal/2021/2021_2/15.pdf (дата звернення 15.02.2026)
7. Накалюжна А.О., Устіловська А.С. (2025) Транспортна галузь України: виклики, трансформації та перспективи розвитку в умовах війни та цифрової ери, №90, с. 180-189. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/337363-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-782471-2-10-20250813-1.pdf> (дата звернення 15.02.2026)
8. Про схвалення Національної транспортної стратегії України на період до 2030 р. Розпорядження КМУ від 30 травня 2018 р. №430-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/430-2018-%D1%80#Text> (дата звернення 15.02.2026)
9. Функціональні типи територій як об'єкт державної регіональної політики: методичні підходи до ідентифікації: науково-аналітична доповідь / І.З. Сторонянська. Львів, ІРД НАНУ. 2020. 150 с.
10. Концепція створення та функціонування національної мережі міжнародних транспортних коридорів в Україні. Постанова КМУ від 4 серпня 1997 р. №821. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/821-97-%D0%BF#Text> (дата звернення 15.02.2026)
11. Фердман Г.П. Деякі проблеми використання міжнародних транспортних коридорів як транзитного потенціалу України: державно-управлінський аспект. *Публічне управління і адміністрування в Україні*. 2021. Вип. 21. С. 116-121
12. Гоблик В.В. (2016). Транзитний потенціал прикордонного регіону: проблеми та перспективи. *Економіка і суспільство*, 2016, №2, с. 386-391. URL https://economyandsociety.in.ua/journals/2_ukr/69.pdf (дата звернення 15.02.2026)
13. Притула Х.М., Калат Я.Я., Кирик І.М. Оцінювання впливу міжнародних транспортних коридорів на прилеглі території: теоретичні та прикладні аспекти. *Ефективна економіка*.

2021. №11. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2021/18.pdf (дата звернення 15.02.2026)
14. Вейтас, М.В., Никончук В.М. (2025). Трансформація міжнародних транспортних коридорів України: сучасний стан та перспективи розвитку. *UNIVERSUM*, №26, С. 445-450. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/Universum+20.11.2025-445-450.pdf> (дата звернення 15.02.2026)
 15. Григор'єва Є., Сушко І. Межа війни: що вже змінилося та чого чекати у роботі кордону між Україною та ЄС. *Європейська правда*. 2022. URL: <https://www.eurointegration.com.ua/articles/2022/08/8/7144611/> (дата звернення 15.02.2026)
 16. MartinezA. The Transport and Tourism Committee approved two separate EU road agreements with Ukraine and Moldova. *TruckMobilityInfo*. 2022. URL: <https://truckmobility-info.com/the-transport-and-tourism-committee-approved-two-separate-eu-road-agreements-with-ukraine-and-moldova/> (дата звернення 15.02.2026)
 17. Мироненко О. Особливості руху за режимом праці та відпочинку водія в Європі та Україні: порівняльна характеристика. *Cargofy*. 2022. URL: <https://cargofy.ua/uk/blog/osoblivosti-ruhu-za-rezhimom-praci-ta-vidpochinku-vodiya-v-yevropi-ta-ukrayini-porivnyal%D1%8Cna-harakteristika> (дата звернення 21.02.2026)
 18. Regulation (EC) No 561/2006 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2006 on the harmonisation of certain social legislation relating to road transport. URL: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/561/2020-08-20> (дата звернення 21.02.2026)
 19. Шейко Ю. Як у ЄС хочуть змінити правила для далекобійників. *DW Made for Minds*. 2020. URL: <https://www.dw.com/uk/оплата-праці-водіїв-далекобійників-які-правила-хочуть-запровадити-в-сс/a-48276679> (дата звернення 21.02.2026)
 20. Режим роботи далекобійника по тахографу в Україні та Європі в 2023 році. *UTS транспортна компанія*. 2023. URL: <https://uts.ua/uk/rezhim-roboti-dalekobijnika-po-tahografu-v-ukraini-ta-ievropi-v-2021-roci/> (дата звернення 21.02.2026)
 21. Шейко Ю. Нові правила для далекобійників у ЄС: що зміниться. *DW Made for Minds*. 2020. URL: <https://www.dw.com/uk/нові-правила-для-далекобійників-у-сс-що-зміниться/a-54103251> (дата звернення 21.02.2026)
 22. ЄС вводить нові правила для далекобійників, щодо оплати праці, відпочинку, тахографів. *Це моя Україна*. 2020. URL: <https://myukraine.in.ua/2020/07/10/yes-vvodyt-novi-pravy-la-dlya-dalekobijnykiv-shhodo-oplaty-pratsi-vidpochynku-tahografiv/> (дата звернення 21.02.2026)
 23. Ожго В. Як виглядає міні-готель для дальнобійників у Німеччині. 15.07.2025. URL: https://24tv.ua/auto/yak_vyhliadaie_mini_hotel_dlja_dalnobiinykiv_rozmishchenyi_u_kontein_eri_n64524 (дата звернення 21.02.2026)
 24. Ожго В. Як виглядає готель в Данії для водіїв вантажівок. 24.06.2024. URL: https://24tv.ua/auto/yak_vyhliadaie_hotel_v_danii_dlja_vodiiv_vantazhivok_n54679 (дата звернення 21.02.2026)
 25. Kulikowska-WielgusA. Чергова країна знижує мінімальний вік для отримання прав на вантажний автомобіль. *Trans.info*. 2022. URL: <https://trans.info/pl/zapisy-pakietu-mobilnosci-utrudniaja-zycie-przewoznikom-318517>

26. EU Directive 2008/96 on road infrastructure safety management, available at: URL:https://minjust.gov.ua/m/str_45893
27. ГБН В.2.3-37641918-549:2018. Майданчики для стоянки транспортних засобів і відпочинку учасників дорожнього руху : [Чинний від 2018-06-01]. К. : Міністерство інфраструктури України, 2018. 17 с.
28. Міжнародну трасу "Одеса - Рені" очікують розширення та ремонт. 01.05.2023 р. URL: <https://bessarabiainform.com/2023/05/mizhnarodnu-trasu-odesa-reni-ochikuyut-rozshirennya-ta-remont/>
29. Трасу Одеса - Рені на деяких ділянках планують розширити. 27.03.2023. URL: <https://yug.today/trasu-odesa-reni-na-deiakykh-diliankakh-planuiut-rozshyryty/>
30. На трасі Одеса-Рені облаштують майданчики для відстою транспорту, а також розширять окремі ділянки. Бессарабія inform. 27.03.23. URL: <https://bessarabiainform.com/2023/03/na-trasi-odesa-reni-oblashtuyut-maydanchiki-dlya-vidstoyu-transportu-a-takozh-rozshiryat-okremi-dilyanki-dorogi/>
31. Новікова А.М., Ященко Т.М. Стратегія розбудови сервісної інфраструктури на мережі автомобільних доріг згідно міжнародних зобов'язань України. *Ефективна економіка*. 2021. №1. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/1_2021/16.pdf
32. Hegelmann будує перший сервісний центр для водіїв вантажівок у Польщі. URL: <https://www.hegelmann.com/uk/hegelmann-baut-erstes-service-hub-fur-lkw-fahrer -in-polen/>
33. Проектування готелів : навч. посібник для ВНЗ / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ. 2012. 340 с.
34. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для студентів СВО "Бакалавр" зі спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форм навчання / Укл. Л.А. Тітомир, Г.М. Ряшко. Одеса: ОНАХТ, 2021. 99 с.
35. Готельна справа / Арпуль О.В. , Абрамова А.Г. , Мирошник Ю.А., Кондор. 2021. 300 с.
36. Організація готельно-ресторанного господарства / Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г., Ліра-К. 2021. 564
37. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. 1 st ed. Hoboken, NJ : Wiley 2021. 432 p.
38. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі. Одеса. Вид-во "Чорномор'я". 2017. 299 с.
39. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Чинний від 2009-04-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с.
40. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення [Чинний від 2010-10-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 68 с.
41. ДБН В.2.2-17:2006. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : [Чинний від 2007-05-01]. К. : Держбуд України, 2007. 21 с.
42. ДБН В.2.2-16:2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади [Чинний від 2006-04-01]. К. : Держбуд України, 2005. 65 с.
43. ДБН В.2.2-11:2002. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення [Чинний від 2002-05-01]. К. : Держбуд України, 2002. 42 с.

44. ДБН В.2.2-23:2009 Будинки і споруди. Підприємства торгівлі [Чинний від 2009-07-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2009. 75 с.
45. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
46. ДБН В.2.2-13:2003. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди [Чинний від 2004-03-01]. К. : Держбуд України, 2004. 102 с.
47. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). К.: Мінрегіонбуд України. 2010. 85 с.
48. Ковешніков В. С., Ковешнікова О. В Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів : Навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 288с. URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12440.pdf>
49. https://zabytki.in.ua/service/timetable/bus_station/392?lang=uk
50. https://mosentseva.blogspot.com/2020/03/blog-post_25.html
51. Астахова О.М. Маркетинг: Навч. посіб./О.М. Астахова. Харківський національний економічний ун-т. – Х.: Вид. ХНЕУ, 2006. – 208 с.
52. Про охорону праці: Закон України. К. 1992. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

Додаток А. Додатки до технологічного розділу

Таблиця А.1 – Загальна таблиця кількості нових меблів та інвентарю

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри (ширина×глибина ×висота), м	
Апартамент (3 житлові кімнати: спальня, вітальня, їдальня) – 2 номер				
Спальня				
Комплект меблі "Afrodyta" люкс класу (фабрика Mebin, Польща)				
Ліжко двоспальне	Afrodyta 180	1	1,91×2,10×0,95	4,01
Тумбочка біля спального місця	Afrodyta	2	0,62×0,40×0,59	0,5
Шафа	Afrodyta 3D	1	1,35×0,65×2,10	0,88
Комод	Afrodyta 2D4SZ	1	1,23×0,53×0,89	0,65
Тумба під TV	Afrodyta 2D1SZ	1	1,41×0,50×0,63	0,71
Пуф	Afrodyta V-P/D	1	1,2×0,47×0,42	0,56
Дзеркало маленьке	Afrodyta	1	1,09×0,9	
Телевізор плазмовий	Sony	1	–	
Телефонний апарат		1	–	
Приліжковий світильник	Фотон	2	–	
Верхній світильник	Фотон	1	–	
Килимове покриття		1	–	
Комплект постільної білизни (матрац з намотрацником, 2 подушки, 2 ковдри, покривало, простирадло, підодіяльник, 2 наволочки з натуральних тканин				
Жалюзі та занавіски				
Всього				7,31
Вітальня				
Комплект м'яких меблів "Мельбурн" (Фірма "Ресторація-Мебель")				
Диван	Мельбурн	1	2,07×0,7×0,98	1,45
Крісло	Мельбурн	2	0,88×0,7×0,98	1,23
Журнальний столик	Afrodyta 120	1	1,2×0,7×0,61	0,84
Стіл письмовий	Ампір	1	1,85×0,65×0,73	1,2
Стілець	Afrodyta	2	0,435×0,41×0,91	0,18
Вітрина для книг, сувенірів	Afrodyta 3DS2D1SZ	1	1,35×0,56×2,06	0,76
Міні-сейф		1	–	
Настільна лампа	Фотон	1	–	
Верхній світильник	Фотон	1	–	
Письмовий набір		1	–	
Корзина для паперового сміття		1	–	
Килим		1	–	
Комплект постільної білизни (подушка, 2 ковдри, покривало, простирадло, підодіяльник, 1 наволочка з натуральних тканин				
Жалюзі та занавіски				
Всього				5,67
Їдальня				
Вітрина-буфет	4DS2D1SZ	1	1,80×0,56×2,06	1,01

Стіл обідній	Венеція 2	1	1,036×1,036×0,75	1,08
Стілець	Afrodyta	3	0,435×0,41×0,91	0,54
Міні-бар	Atlantic 40	1	0,545×0,435×0,415	0,24
Набір для міні-бару		1		
Набір посуду		1	—	
Всього				2,87
Санітарний вузол				
Паровий бокс з гідромасажною ванною	EAGO DA-327-F3	1	1,7×1,0×2,22	1,7
Меблі для ванної:	IDO Seven D (Фінляндія)			
- шафа підвісна		1	—	
- унітаз		1	0,36×0,525×0,525	0,89
- біде		1	0,36×0,525×0,525	1,9
- шафа з вбудованим подвійним умивальником		1	1,20×0,56×0,76	0,67
- дзеркальна шафа підвісна		1	—	
- туалетний столик		1	1,24×0,30×0,76	0,37
Килимок махровий		2	—	
Світильник над умивальником			—	
Фен для сушіння волосся			—	
Тримач для полотенець			—	
Крючки для одягу			—	
Полотенця, у т.ч. банне		8	—	
Халат банний		2	—	
Шапочка банна		2	—	
Тапочки банні		2 пари	—	
Туалетні приналежності у фірмовому пакуванні: мило, зубні щітка й паста, шампунь, гель	ALLERGINI, люкс-клас, Італія	2	—	
Туалетний папір		2	—	
Тримач для туалетного паперу		2	—	
Корзина для сміття		1	—	
Всього				5,53
Передпокій				
Шафа	Alevil SZF 2D	1	1,03×0,595×2,015	1,63
Підставка під багаж	Brow	1	0,9×0,44×0,73	0,4
Вішалка	Vis567	1	1,995×0,54×0,37	1,08
Дзеркало велике	Afrodyta	1	1,72×0,97	
Всього				3,11
Апартаменти всього				24,49

Люкс (2 кімнати: спальня; вітальня) – 2 номери

Спальня

Комплект меблі "August" модульної системи (фабрикаBlackRedWhite, Польща)

Ліжко двоспальне	August LOZ/160	1	1,76×2,13×37,5-78,5	3,75
Тумбочка біля спального місця	August KOM 1S	2	0,58×0,375×0,355	0,44
Світильник приліжковий	Фотон	2	–	
Апарат телефонний		1	–	
Пуф при ліжковий	August LOZ/m	1	0,545×1,755×0,525	0,96
Підставка під багаж	Brand	1	0,900×0,44×0,73	0,4
Шафа	August SZF5D2S	1	1,610×0,585×2,085	1,22
Тумба під TV	August RTV2S	1	1,485×0,375×0,545	0,56
Телевізор плазмовий	Sony	1	–	
Світильник верхній	Фотон		–	
Килимове покриття			–	

Комплект постільної білизни (2 подушки, 2 ковдри, покривало, простирадло, підодіяльник, 2 наволочки з натуральних тканин)

Жалюзі та занавіски

Всього 7,33

Вітальня

М'які меблі студії "Дар" (фабрикат "Роміра", Україна, Дніпропетровськ)

Диван	Орфей	1	2,09×0,96×0,86	2,01
Крісло	Орфей	2	1,17×0,96×0,86	1,12
Журнальний столик	Omega	1	1,2×0,7×0,41	0,84
Комод	August Kom3S	1	1,0×0,455×0,785	0,46
Набір письмовий		1	–	
Лампа настільна	Фотон	1	–	
Килим		1	–	
Стілець	Afrodyta	2	0,435×0,41×0,91	0,36
Міні-бар	Atlantic 40	1	0,545×0,435×0,415	0,24
Набір для міні-бару		1		

Комплект постільної білизни (подушка, 2 ковдри, покривало, простирадло, підодіяльник, 1 наволочка з натуральних тканин)

Жалюзі та занавіски

Всього 5,03

Санітарний вузол

Гідромасажний паровий бокс	EAGO DA-328- F3-L (Китай)	1	1,5×1,0×2,22	1,5
Меблі для ванної CERSANIT (Польща):				
- унітаз	Nano Soft Close	2	0,37×0,57×0,825	0,42
- тумба з подвійним умивальником	Colour	1	1,2×0,45×0,76	0,54
- верхня шафа	Artesco	1	0,35×0,3×0,7	
Дзеркало з підсвічуванням та пеналом	Глорія, Аква Родос, Україна	1	1,05×0,95	
Килимок махровий		2	–	
Фен для сушіння волосся		1	–	

Тримач для полотенець		1	—	
Крючки для одягу		4	—	
Полотенця, у т.ч. банне		8	—	
Халат банний		2	—	
Шапочка банна		2	—	
Тапочки банні		2 пари	—	
Туалетні приналежності у фірмовому пакуванні: мило, зубні щітка й паста, шампунь, гель	ALLERGINI, люкс-клас, Італія	2	—	
Туалетний папір		2	—	
Тримач для туалетного паперу		2	—	
Корзина для сміття		1	—	
Всього				2,46
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	0,9×0,555×1,985	0,5
Підставка під багаж	Brow	1	0,9×0,44×0,73	0,4
Вішалка з модулем для взуття	Лавенда Вішак	1	0,54×0,37×1,995	0,2
Дзеркало велике	Afrodyta	1	1,72×0,97	
Всього				1,1
Люкс всього				15,92
Номер І категорії ("Стандарт") 2-хмісний (одна кімната) – 35 номерів				
номер double – 20 номерів				
Житлова кімната				
Комплект меблі "Voltera" бізнес класу (фабрика Helvetia, Польща)				
Ліжко двоспальне	Voltera 31/160	1	1,72×2,1×0,85	3,61
Тумбочка біля спального місця	Voltera 22	2	0,53×0,35×0,41	0,37
Світильники приліжкові		2	—	
Шафа	Voltera 20	1	1,93×0,6×2,17	1,16
Комод	Voltera 26	1	1,37×0,41×0,92	0,56
Телевізор плазмовий	LG	1	—	
Стіл письмовий	Kaspian 2D2S/160 Gerbor Group BRW Україна	1	1,6×0,65×0,77	1,04
Письмовий набір		1	—	
Стілець	MN - SC Польща	1	0,45×0,42×0,47-0,96	0,19
Крісло	Афіна Шик Галичина	2	1,1×0,9×1,0	1,98
Журнальний столик	Глорія, Україна	1	1,0×0,6×0,53	0,6
Міні-бар	Atlantic 40	1	0,545×0,435×0,415	0,24
Набір для міні-бару		1		

Графин, стакани				
Комплект постільної білизни (2 подушки, 2 ковдри, покривало, простирадло, підодіяльник, 2 наволочки з натуральних тканин)				
Жалюзі та занавіски				
Всього				9,75
номер twin – 15 номерів				
Житлова кімната				
Комплект меблі "Коеп" бізнес класу (фабрика Гербор Україна)				
Ліжко односпальне	KoenLOZ 90	2	0,95×2,055×0,425-0,755	3,9
Тумбочка біля спального місця	KoenKOM 1S	2	0,585×0,4×0,445	0,47
Світильники приліжкові		2	–	
Шафа	KoenSZF 4D2S	1	2,14×0,565×2,08	1,21
Комод	KoenKOM 2D4S	1	1,5×0,4×0,935	0,6
Стілець	KoenPKRS	1	0,44×0,49×0,5-0,93	0,22
Письмовий набір		1	–	
Тумба під TV	Koen RTV 1S	1	1,035×0,565×0,445	0,59
Телевізор плазмовий	LG	1	–	
Крісло	Афіна Шик Галичина	2	1,1×0,9×1,0	1,98
Журнальний столик	KoenLAW 110	1	1,1×0,7×0,55	0,77
Міні-бар	Atlantic 40	1	0,545×0,435×0,415	0,24
Набір для міні-бару		1		
Графин, стакани				
2 комплекти постільної білизни (2 подушки, 2 ковдри, 2 покривала, 2 простирадла, підодіяльника, 2 наволочка з натуральних тканин)				
Жалюзі та занавіски				
Всього				9,98
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ENJOY J-110	1	1,0×1,0×1,93	1,0
Унітаз	Cersanit President 010 (Польща)	1	0,35×0,67×0,75	0,24
Меблі для ванної CERSANIT (Польща):				
- тумба з подвійним умивальником	Colour	1	1,2×0,45×0,76	0,54
- верхня шафа	Artesco	1	0,35×0,3×0,7	0,11
Дзеркало з підсвічуванням та пеналом	Глорія, Аква Родос, Україна	1	1,05×0,95	
Килимок махровий		1	–	
Фен для сушіння волосся		1	–	
Тримач для полотенець		1	–	
Крючки для одягу		4	–	
Полотенця, у т.ч. банне		8	–	
Халат банний		2	–	
Шапочка банна		2	–	
Тапочки банні		2 пари	–	

Туалетні принадлежності у фірмовому пакуванні: мило, зубні щітка й паста, шампунь, гель	НОТЕК, бізнес-клас, Голландія	2	—	
Туалетний папір		2	—	
Тримач для туалетного паперу		2	—	
Корзина для сміття		1	—	
Всього				1,89
Передпокій				
Шафа	Koen SZF 2D2S	1	1,035×0,4×2,0	0,414
Вішалка	Koen WIE 70	1	0,7×1,6	
Підставка під багаж	Brand	1	0,9×0,44×0,73	0,4
Дзеркало	KoenLUS 58		0,585×1,1	
Всього				0,82
Стандарт всього				12,46 (12,69)
Номер І категорії ("Стандарт") одномісний (одна кімната) – 17 номерів				
Житлова кімната				
Комплект меблі "Коеп" бізнес класу (фабрика Гербор Україна)				
Ліжко односпальне	KoenLOZ 90	1	0,95×2,055×0,425-0,755	1,95
Тумбочка біля спального місця	KoenKOM 1S	1	0,585×0,4×0,445	0,23
Світильники приліжкові		1	—	
Шафа	KoenSZF 4D2S	1	1,65×0,565×2,08	0,93
Комод	KoenKOM 2D4S	1	1,5×0,4×0,935	0,6
Стілець	KoenPKRS	1	0,44×0,49×0,5-0,93	0,22
Письмовий набір		1	—	
Тумба під TV	Koen RTV 1S	1	1,035×0,565×0,445	0,58
Телевізор плазмовий	LG	1	—	
Крісло	Афіна Шик Галичина	1	1,1×0,9×1,0	0,99
Журнальний столик	KoenLAW 110	1	1,1×0,7×0,55	0,77
Міні-бар	Atlantic 40	1	0,545×0,435×0,415	
Набір для міні-бару		1		
Графин, стакани				
2 комплекти постільної білизни (1 подушка, 2 ковдри, 1 покривало, 1 простирадло, підодіяльник, 1 навулочка з натуральних тканин)				
Жалюзі та завіски				
Всього				6,27
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ENJOY J-110	1	1,0×1,0×1,93	1,0
Унітаз	Cersanit President 010 (Польща)	1	0,35×0,67×0,75	0,24
Меблі для ванної CERSANIT (Польща):				
- тумба з подвійним умивальником	Colour	1	1,2×0,45×0,76	0,54
- верхня шафа	Arteco	1	0,35×0,3×0,7	

Дзеркало з підсвічуванням та пеналом	Глорія, Аква Родос, Україна	1	1,05×0,95	
Килимок махровий		1	—	
Фен для сушіння волосся		1	—	
Тримач для полотенець		1	—	
Крючки для одягу		4	—	
Полотенця, у т.ч. банне		4	—	
Халат банний		1	—	
Шапочка банна		1	—	
Тапочки банні		1 пара	—	
Туалетні приналежності у фірмовому пакуванні: мило, зубні щітка й паста, шампунь, гель	НОТЕК, бізнес-клас, Голландія	1	—	
Туалетний папір		1	—	
Тримач для туалетного паперу		1	—	
Корзина для сміття		1	—	
Всього				1,78
Передпокій				
Шафа	Koen SZF 2D2S	1	1,035×0,4×2,0	0,41
Вішалка	Koen WIE 70	1	0,7×1,6	
Підставка під багаж	Brand	1	0,9×0,44×0,73	0,4
Дзеркало	KoenLUS 58		0,585×1,1	
Всього				0,81
Стандарт всього				8,86
Номер 1-місний економ (одна кімната) – 14 номерів				
Житлова кімната				
Комплект меблі "Селіна" економ класу (фабрика Світ Меблів, Україна)				
Ліжко односпальне	Селіна 1-СП	1	0,975×2,11×0,77	2,05
Тумбочка біля спального місця	Селіна	1	0,565×0,355×0,53	0,2
Світильники приліжкові		1	—	
Шафа	Селіна 2Д	1	1,05×0,655×2,09	0,69
Комод	Селіна 150	1	1,48×0,5×1,06	0,74
Стіл	Селіна	1	1,285×0,53×0,77	0,68
Письмовий набір		1	—	
Стілець	Селіна	2	0,41×0,41×0,395	0,34
Графин, стакани				
Дзеркало		1	0,62×0,86	
2 комплекти постільної білизни (2 подушки, 2 ковдри, 2 покривала, 2 простирадла, підодіяльника, 2 наволочка з натуральних тканин)				
Жалюзі та занавіски				
Всього				4,7
Санітарний вузол				
Унітаз	Cersanit President	1	0,35×0,67×0,75	0,24

	010 (Польща)			
Меблі для ванної Буль-буль (Україна):				
- тумба з раковиною	Буль-буль Comfort ШН-612	1	0,612×0,32×0,72	0,2
- полка для туалетних засобів	Буль-буль ПН-1	1		
Дзеркало з підсвічуванням та пеналом	Глорія, Аква Родос, Україна	1	1,05×0,95	
Килимок махровий		1	—	
Тримач для полотенець		1	—	
Крючки для одягу		4	—	
Полотенця, у т.ч. банне		4	—	
Туалетні приналежності у пакуванні: мило	НОТЕК, бізнес-клас, Голландія	1	—	
Туалетний папір		1	—	
Тримач для туалетного паперу		1	—	
Корзина для сміття		1	—	
Всього				0,44
Передпокій				
Шафа	Шафа Селіна 2Д	1	1,1×0,655×2,09	0,72
Вішалка	Koen WIE 70	1	0,7×1,6	
Підставка під багаж	Brand	1	0,9×0,44×0,73	0,4
Дзеркало	Селіна		0,585×1,1	
Всього				1,12
Стандарт всього				6,26
Стандарт для інвалідів – 1 номер				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне	Invacare	1	2,14×1,03×0,9	2,2
Тумбочка біля спального місця	August KOMIS	2	0,51×0,34×0,405	0,35
Комод	August KOM2D4S	1	1,435×0,92×0,405	1,32
Стіл	August KOM2D4S/160	1	0,77×0,65×0,60	0,5
Стілець	MN-SCCO	1	0,96×0,45×0,52	0,43
Підставка під багаж	Brand	1	0,9×0,73×0,44	0,66
Крісло	State Indiana 400-98s	2	1,02×1,0×0,9	2,04
Журнальний столик	FNEZJA B	1	0,8×0,8×0,45	0,84
Всього				8,34
Санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT President 010	1	0,356×0,35×0,525	0,12
Меблі з вбудованим умивальником	SeresiOnda Modern Ambiente 31	1	1,93×0,9×0,5	1,74

Душова кабіна зі зручностями	Apollo-9013	1	0,85×0,75×1,7	0,64
Всього				2,5
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	1,0×0,585×1,995	0,585
Вішалка	Vis-à-vis KP/20/5	1	0,54×0,37×1,995	0,2
Всього				0,785
Стандарт для інвалідів всього				11,53

Таблиця А.2 - Меню сніданку за типом "шведського" столу

Найменування страв	Вихід, г
Сухі сніданки	
Мюслі, пластівці гречані, вівсяні (органічна продукція ТМ "Жменька")	70
Вялені абрикоси, сливи місцеві	100
Грецький горіх	50
Овочі	
Нарізка з місцевих свіжих овочів та зелені - з екологічно чистих полів (огірки, помідори, перець болгарський)	300
Тарілка з домашніх різносолів овочів (корнішони, помідори, часник маринований)	120
Зелень петрушки, кропу, руккола	70
М'ясна нарізка	
Язик яловичий відварний	50
Ковбаса домашня зі свинини та курятини копчена	50
Ковбаса варена	50
Окіст відварний	50
Бринза коров'яча, козина, овеча	50
Сирні кульки з овечої бринзи	50
Сир твердий Російський, Едем тощо (Старокозацький сирзавод)	50
Сирна тарілка	
Кисломолочний стіл	
Молоко (Молочно-товарна ферма Шабо)	200
Кефір	200
Масло вершкове (Старокозацький сирз-д)	20
Сметана (Старокозацький сирз-д)	50
Творог (Старокозацький сирз-д)	150
Йогурт	125
Гарячі страви	
Філе куряче відварне	180/30
Домашня ковбаска з печі	150/30
Картопля смажена по-домашньому	180
Омлет з беконом	150
Каша гречана	150
Каша рисова	150

Млинці з сиром / домашнім варенням	120/40
Сирники з сметаною або варенням	
Власна випічка	
Плацинди з сиром і зеленю	125
Вертута с бринзой	125
Пиріжки прості і здобні печені з різними начинками	60
Круасани з фруктовою, ягідною, шоколадною начинками	40
Маковий завиток	80
Солодкий стіл	
Пиріг з пісочного тіста з вишнею, сливами, яблуками (з сезонними фруктами)	40
Кекс горіховий	70
Вівсяне печиво	
Джем, мед	40
Фруктовий стіл	
Яблука, виноград, полуниця, кавун, диня та інші сезонні місцеві фрукти та ягоди із екологічно чистих садів	150
Хлібна корзина	
Хліб житній, пшеничний та зернові булочки власної випічки	150
Охолоджені напої	
Узвар	250
Компот з ягід	250
Напій шипшиновий	200
Соки ФРЕШ в асортименті	200
Вино біле сухе Шардоне, Шабо	150
Вино ігристе Shabo Classic Brut біле	150
Гарячі напої:	
Вода мінеральна "Кароліно"	200
Кава натуральна Еспресо (в індивідуальних кавниках)	100
Кава по Віденські (зі збити вершками)	130
Кава "Медовий Раф" (з медом та вершками)	150
Чай чорний	200
Чай чорний з чабрецем	200
Чай зелений	200
Чай зелений з м'ятою	200
Чай м'ятний	200
Чай з глоду та меліси	200

Таблиця А.3 – Меню ресторану з 11.00 по 24.00 з вільним вибором страв

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г
	I. Фірмові закуски, страви і напої	
	Бички з лиману смажені з лимоном, зеленю та часниковим соусом	180/30
	Бараняча ніжка, запечена з шавлією та естрагоном	340
	Крученики по-Бессарабські з кислим огірком	210
	Домашня ковбаска з печі з відварною картоплею та зеленю	150/150/ 10
	Гуска в горщику з печі з овочами на грилі (перець, кабачки, гриби)	240/100
	Дари моря чорноморські з лимоном та зеленю (креветки, мідії, раки) на двох	550
	II. Холодні страви і закуски	
31	Канapé з соленою чорноморською кількою і яйцем	80
35	Корзиночка з чорноморськими креветками (4 шт.)	100
ТК УкрК	Закуска з дунайського оселедцю	170
ТК УкрК	М'ясна тарілка домашня (шинка, ковбаса копчена, рулет український) на двох	350
ТК УкрК	Тости з житнього борошна з домашнім смальцем та частичком	80
ТК УкрК	Холодець зі свиної ніжки та півня	328
ТК	Салат з свіжих овочів "Овочі на грядці" (листя салату, помідори, бринза, укроп)	150
ТК	Салат "Врожайний" (яблука, виноград, морква, селера, ізюм)	150
ТК БК	Салат з квасолі по-болгарські (відварна квасоля, болгарський перець)	150
ТК БК	Салат по-шопські (запечений болгарський перець, помідори, огірки, маслини, бринза)	150
ТК БК	Салат м'ясний болгарський (шинка, картопля, маслини, сухе вино)	150
ТК	Салат «Бессарабський» (курина грудинка, морква з грецькими горіхами, часником, ананас, яйця, сир)	150
115	Яйця з ікрою і вершковим маслом	32
ТК	Сирне асорті (овечий, козиний сири, бринза) з соусом	300
ТК ГК	Туршу по-гагаузькі (квашені помідори з нашиненим капустою перцем)	180
ТК БК	Овочеве асорті (перець, баклажани, помідори на грилі з часниковим соусом)	300
	III. Гарячі закуски	
ТК	Гніздо ластівки (котлетки з телятини з відварним яйцем	120

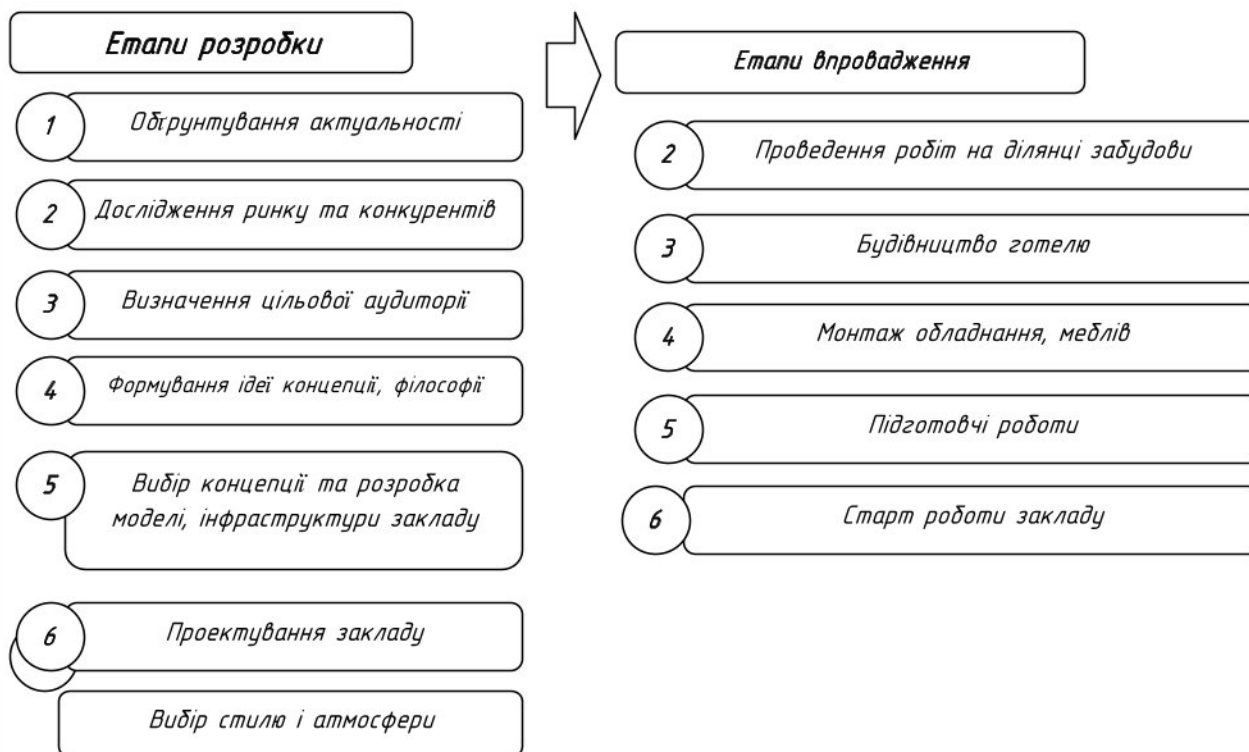
БК	запечені)	
686	Нирки з окороком, язиком і грибами в соусі, запечені	100
ТК УкрК	Закуска "Кораблик" (картопля, запечена з салом)	100
	IV. Супи	
ТК ГК	Зама (бульйон з курки з домашньою лапшею)	300
ТК	Юшка південна по-Вилковські	300/100
189	Борщ український з пампушками	300/100/30
ТК	Чорба болгарська	300
	V. Другі страви	
ТК	Короп по-бессарабські, запечений з картоплею, зеленню та сметаною	395
ТК	Камбала, смажена у паніруванні з барбарисом	250
ТК	Раки відварні на компанію з зеленню	10 шт.
568/744/844	Телятина відварна з кашою та винним соусом	100/150/75
585/785	Біфштекс з хрін-соусом зі смаженими кабачками по-українськи	100/30/150
ТК	Буженина по-одеськи запечена з овочами на грилі	150/150
ТК УкрК	Печеня по-домашньому в горщечках, закритих дріжджовим тістом	280
661/799/860	Котлети домашні на пару зі складним гарніром та сметанним соусом	100/150/50
ТК ГК	Бараняча ніжка на двох, запечена на вуглях з зеленню петрушки та м'яти	600
ТК УкрК	Качка фарширована яблуками (айвою) подається цілою	850
ТК	Шашлик телячий з овочами на грилі	150/150/ 50
ТК	Шашлик із свинини з овочами на грилі	150/150/ 50
ТК БК	Сарми (голубці у виноградному листі)	
ТК/МК	Вертута з бринзою	200
ТК/МК	Плацинди з сиром і зеленню	150
1079	Вареники з квашеною капустою та смаженою цибулею	225
ТК/УкрК	Вареники з бринзою	210
ТК УкрК	Вареники з вишнею	240
ТК/БК	Баніца з кабаком	200
	Гарніри	
744	Каша гречана	150
757	Картопля відварна з зеленню	150
785	Кабачки смажені	150
799	Гарнір складний (овочі припущені/ горошок зелений/ картопляне пюре)	150 50/50/50
ТК	Овочі на грилі	150

808	Гарнір зі свіжих овочів (помідори, огірки, салат)	75
	Соуси	
824	Соус червоний основний	100
844	Соус винно-смородиновий	100
867	Соус сметанный з хріном	50
ТК	Соус з агрусу, імбирю та часнику	75
863	Соус сметанный	75
	VI. Солодкі страви та десерти	
	Фрукти, ягоди свіжі за сезоном (персики, виноград, абрикоси, черешні, кавун, диня порціями)	150
920	Яблука, груші зі збитими вершками і горіхами	180
962	Желе з молока	150
971	Крем шоколадний	150
974	Крем ягідний	150
999	Морозиво з вином	150
ТК	Горіхи з ізюмом, пшеницею та кужутом	150
ТК	Шербет м'ятний	125
	VII. Гарячі напої	
1010	Чай з лимоном	200/15/7
	Чай з пелюстками троянди	200
1013	Чай зелений (одним чайником) на двох	400
	Чай м'ятний	200
	Чай з меліси	200
	Чай з ромашки	200
	Чай з глоду та меліси	200
1014	Кава чорна Експрес	100
1015	Кава чорна з лимоном, коньяком	100/7/25
1022	Кава чорна зі збитими вершками по-віденські	130
	Кава "Медовий Раф" (з медом та вершками)	150
	Ірландська кава	140
	Італійська кава	140
	Французька кава	140
1029	Шоколад	200
	Глінтвейн винний	200
	Глінтвейн безалкогольний	200
	VIII. Холодні напої	
1040	Вершки з лікером	150
1042	Напій журавлиний	200
926	Компот з яблук і аличі (слив)	200
ТК	Узвар	200
	Сік виноградний свіжо вичавлений	200
	Сік персиковий свіжо вичавлений	200
	IX. Хлібна корзина	

	Хліб пшеничний власної випічки	40 / 850
	Хліб житній власної випічки	40 / 800
	Хліб цибулевий	40 / 300
	Зернові булочки	80
879	Зелене масло	20
883	Паста з бринзи	20
	ІХ. Борошняні кондитерські вироби та інші	
	Пиріжки здобні з вишнею	75
	Маковий завиток	
	Круасани без начинки	40
	Круасани з начинками в асортименті	60
	Тістечка "Корзиночка любительська"	100
	Тістечка "Таврія"	45
	Тістечка "Буше"	45
	Шоколад "Корона", плитка 100 г, шт.	плитка
	Шоколад "Світоч", плитка 100 г, шт.	плитка
	Цукерки "Асорті" (в коробках 450 г), шт.	коробка
	Цукерки "Вечірній Київ" (в коробках 250 г), шт.	коробка
	Цукерки "Вишня в шоколаді" (в коробках 250 г), шт.	коробка

Примітка: УкрК - українська кухня; БК - болгарська кухня; ГК - гагаузьська кухня; МК - молдовська кухня

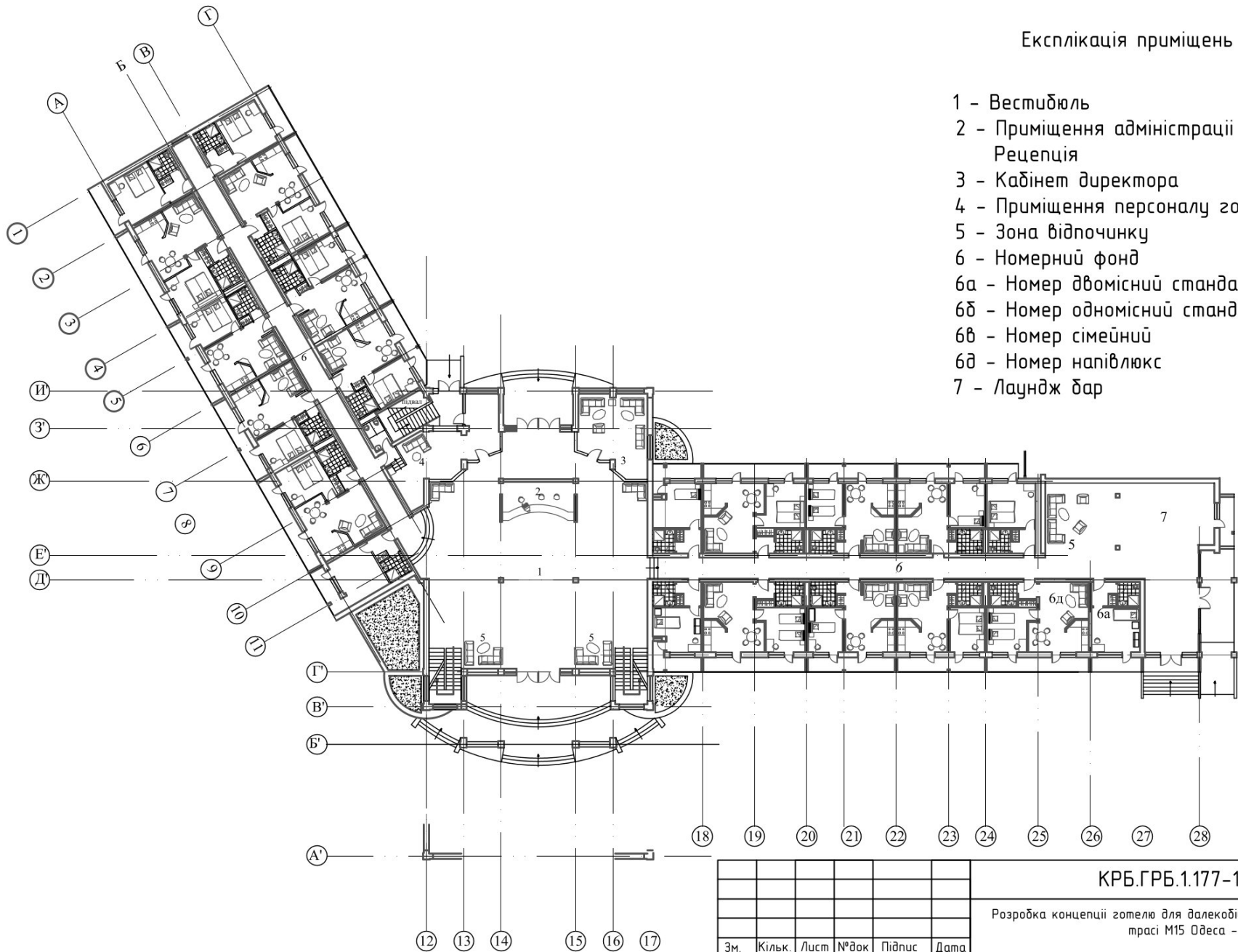
Розділ	Характеристика
Тип закладу	Транзитний готель
Категорія і тематика	Транзитний готель при багатопрофільному придорожньому сервісному центрі
Місце розташування	м. Татарбунари, вул. Степова, на трасі М15 – на краю міста, поруч з автовокзалом
Основні групи споживачів	- водії вантажівок - водії транзитних автобусів - пасажери транзитних автобусів міжміського та дальнього слідування - водії та пасажери легкових автомобілів - водії, туристи автобусами - туристи автомобілями
Відмінні особливості бізнес-ідеї	- надання послуг автосервісу; - підвищена безпека автостоянки; - надання послуг харчування; - надання санітарно-гігієнічних та побутових послуг; - організація відпочинку та дозвілля; - високий рівень обслуговування
Основні послуги	Розміщення в номерах стандарт одномісних, двомісних, сімейних, люкс, напівлюкс
Додаткові послуги	- послуги технічного автосервісу; - послуги паркування, в т.ч. вантажівок - послуги харчування; - спортивно-оздоровчі послуги; - дитячий майданчик; - послуги торгівлі
Програма просування і виходу на ринок	- використання зовнішньої реклами (на транспорті, біг-борди); - реклама у соціальних мережах та на власному сайті; - партнерство з туристичними фірмами регіону.



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.20				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Тараканов А.				Додаток А Концепція транзитного готелю при багатопрофільному сервісному центрі	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.							98	103	
Керівник	Лебеденко Т. Е.					ОНТУ-2026			
Н. контр.	Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ			
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.					Група ГРС 401			

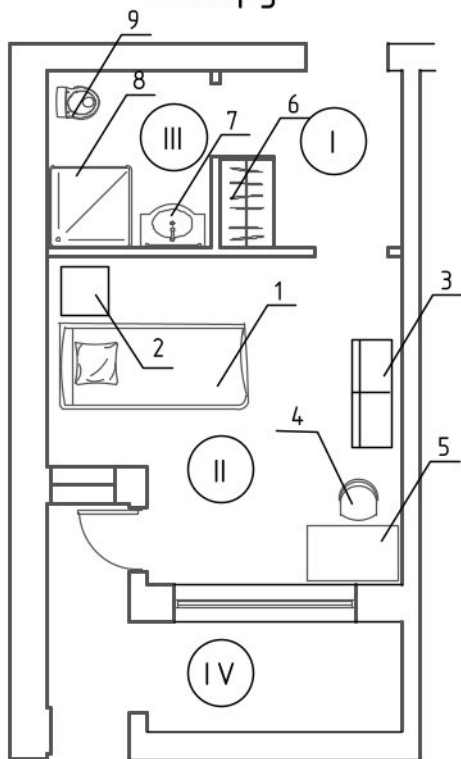
Експлікація приміщень

- 1 - Вестибюль
- 2 - Приміщення адміністрації
Рецепція
- 3 - Кабінет директора
- 4 - Приміщення персоналу готелю
- 5 - Зона відпочинку
- 6 - Номерний фонд
- 6а - Номер двомісний стандарт
- 6б - Номер одномісний стандарт
- 6в - Номер сімейний
- 6д - Номер напівлюкс
- 7 - Лаундж бар

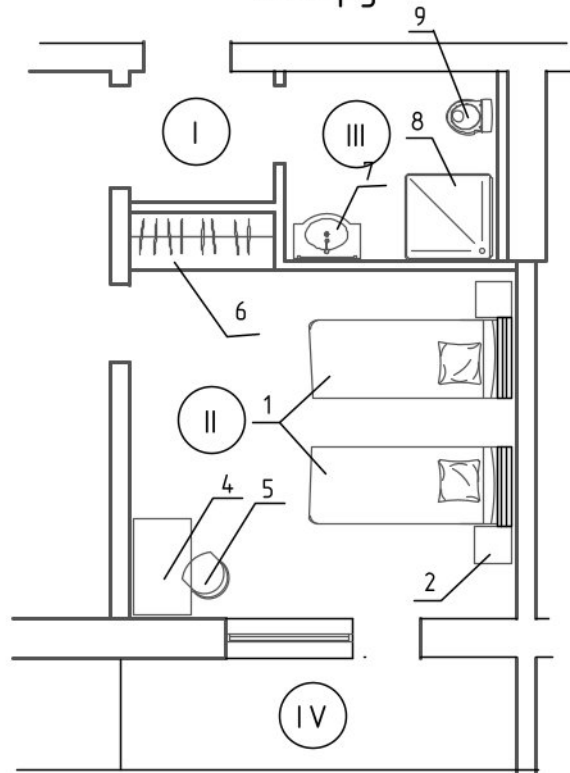


						КРБ.ГРБ.1.177-1.20						
						Розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари на трасі М15 Одеса – Рені						
Зм.	Кільк.	Лист	№ док	Підпис	Дата	План першого поверху готелю		Стадія	Лист	Листів		
Здобувач		Тараканов						КР	99	103		
Консультант		Лебеденко										
Н. контрол		Коваленко										
Керівник		Лебеденко				Технологічний розділ		ОНТУ – 2026 Кафедра ГРБ Група ГРС 712-41				
Завідувач												
кафедри		Лебеденко										

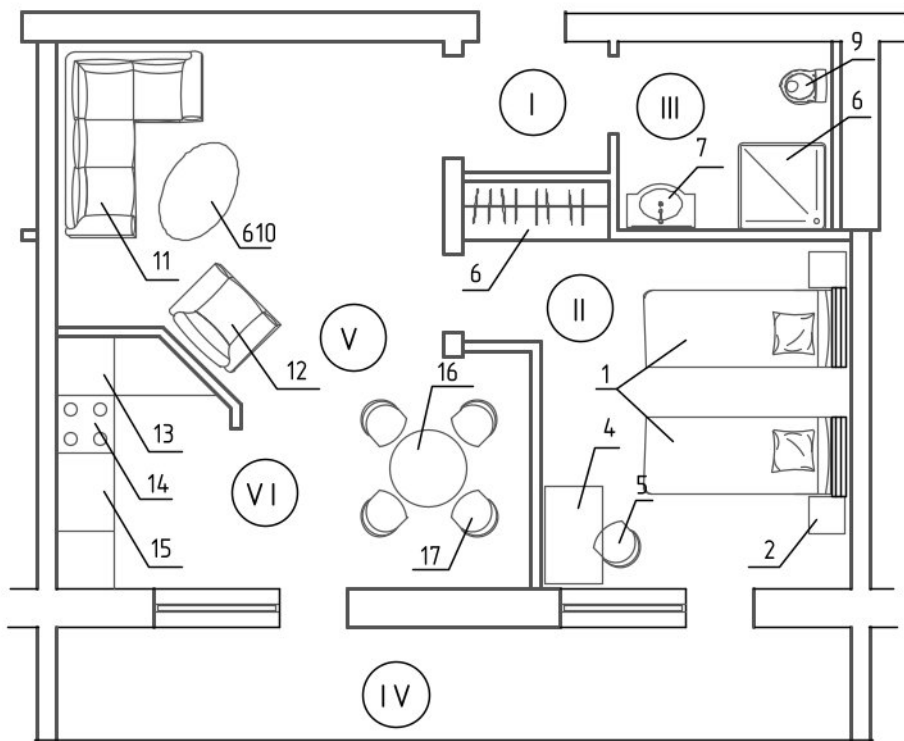
План одномісного
номеру



План двомісного
номеру



План номеру "напівлюкс"



КРБ.ГРБ.1.177-1.20

Розробка концепції готелю для далекобійників в м. Татарбунари на
трасі М15 Одеса - Рені

Зм.	Кільк.	Лист	№ док	Підпис	Дата
Здобувач	Тараканов				
Консультант	Лебеденко				
Н.контроль	Коваленко				
Керівник	Лебеденко				
Завідувач					
кафедри	Лебеденко				

План номерів для
далекобійників

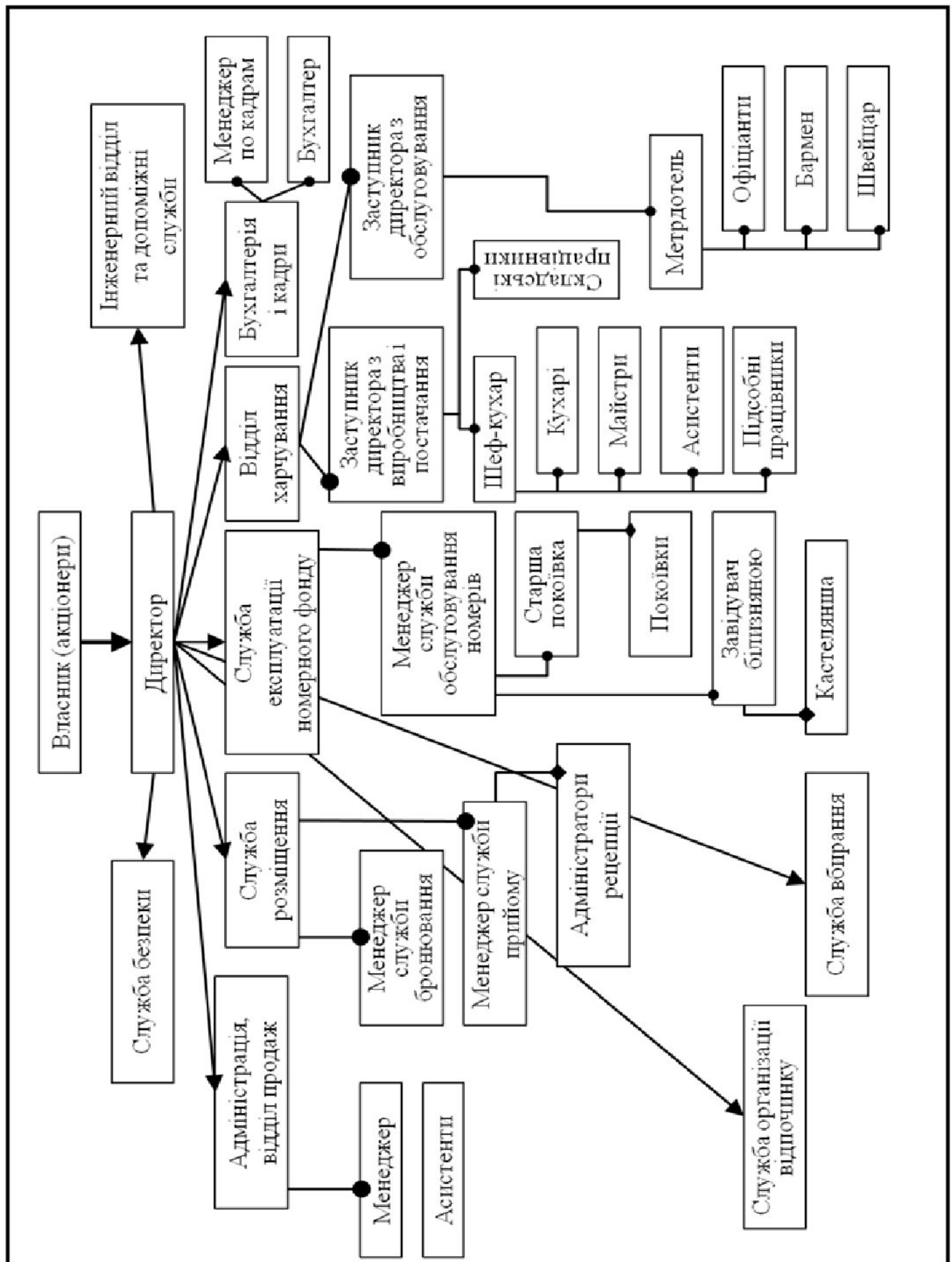
Технологічний розділ

Стадія	Лист	Листів
КР	100	103

ОНТУ - 2026
Кафедра ГРБ
Група ГРС 712-41

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл- кість	Примітка
		I		Передпокій		
		II		Спальня		
		III		Санвузол з душовою		
		IV		Тераса		
		V		Вітальня		
		VI		Кухня		
		1		Ліжко односпальне		
		2		Тумбочка приліжкова		
		3		Шафа для одягу		
		4		Стіл робочий		
		5		Стілець м'який		
		6		Шафа для верхнього одягу та багажу		
		7		Раковина для миття рук		
		8		Душова кабіна		
		9		Унітаз		
		10		Стіл журнальний		
		11		Диван м'який		
		12		Крісло		
		13		Бар-холодильник		
		14		Плита електрична		
		15		Кухонний стіл		
		16		Обідній стіл		
		17		Стілець		

						КРБ.ГРБ.1.177-1.20			
Зм.	Кіль.	Арк.	№ док	Підпис	Дата		Стадія	Аркуш	Аркушів
Студент		Тараканов				Експлікація приміщень та специфікація обладнання		101	103
Консульт		Лебеденко							
Н. контр.		Коваленко							
Керівник		Лебеденко							
Зав.кафед		Лебеденко							
							ОНТУ - 2026 Кафедра ГРБ Група ГРС 301		



					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.20		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.	Тараканов А.						
Консульт.							
Керівник	Лебеденко Т. Е.						
Н. контр.	Коваленко Н.О.						
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.						
					Додаток Е		
					Структура управління		
					транзитного готелю при		
					сервісному центрі		
					Літ.	Аркуш	Аркушів
						102	103
					ОНТУ-2026		
					Каф. ГРБ		
					Група ГРС 401		

Ознаки концепції		Характеристика ознак				
Номери		Апартамент	Люкс	Стандарт 2-місний	Стандарт одномісний	Економ
Площа, м ²		72	52	21,5	18,5	14,5
Сніданок включено		Так	Так	Так	Так	Ні
Кількість дорослих						Двоє
Діти до 7 років		Проживають безкоштовно без надання додаткового місця				
Кількість додаткових місць для осіб старших 7 років		Не передбачено				
Заміна постелі		Щоденно	Щоденно	Щоденно	Щоденно	Кожні три дні
Щоденне прибирання		Так	Так	Так	Так	Так
Паркінг (охорона цілодобово)		Безкоштовно				
Холодильник II Телевізор II Телефон		Так				
Туалет II Душ II Рукомийник II Фен		Так				
Басейн		Користування, лежачи, рушники – безкоштовно!				
Більярд (американка)		Безкоштовно				
Тренажерна зала		Безкоштовно				
Сауна (до 8 осіб)		1 година – 350 грн/год; 2 години та більше – 300 грн/год; кожна наступна особа – 50 грн/год				
Масаж		150 грн				
Дитячий майданчик		Безкоштовно				
Поселення		Цілодобово				
Пральня, сушарка, чистка одягу, взуття		Цілодобово за додаткову оплату				
Душові, санвузли		Цілодобово безкоштовно				
Приміщення з усім необхідним для самостійного приготування та споживання їжі		Цілодобово безкоштовно				
Перукарня (загальна)		з 08.00 до 20.00				
					КРБ.ГРБ.1.177-03.1.20	
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		
Студент.		Тараканов А.				
Консульт.					Додаток Ж Послуги транзитного готелю при багатопрофільному сервісному центрі	
Керівник		Лебеденко Т. Е.				
Н. контр.		Коваленко Н.О.				
Зав. каф.		Лебеденко Т. Е.				
					Літ.	Аркуш
						Аркушів
					103	103
					ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 401	