

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Розробка плану роботи бізнес-готелю у м. Трускавець»

Виконала: студентка 4 курсу, групи УГРз-41
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Базюра Аліна Андріївна

Керівник: канд. техн. наук, проф.
Гревцева Наталія В'ячеславівна

Рецензент:

Підсумкова оцінка:

за шкалою ЗВО: _____

кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків–2023

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Базюра Аліна Андріївна

Курсу IV групи УГРЗ-41

Тема дипломної роботи «Розробка плану роботи бізнес-готелю у м. Трускавець»

затверджена наказом від “24” 03 2023 №4002-5/592

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Дослідження розвідку готельного господарства в м. Трускавець та перспективи створення бізнес-готелю	1.04.2023	
Формування організаційних рішень для роботи бізнес-готелю у м. Трускавець	1.05.2023	
Оцінка економічної ефективності проєкту	1.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ
ГРЕВЦЕВА

професор Наталія

Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

Завдання прийняте до виконання _____ Аліною БАЗЮРОЮ

Завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи _____ к.е.н., доцент Наталя
ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Базюра Аліна Андріївна. Розробка плану роботи бізнес-готелю у м. Трускавець

Представлені результати аналітичних досліджень стану розвідку закладів розміщення в м. Трускавець. Визначені переліки основних та додаткових послуг для бізнес-готелю. Запропоновані алгоритми щодо організації роботи нового закладу – бізнес-готелю. Визначені особливості роботи закладу харчування на прикладі ресторану, проведені організаційно-технологічні розрахунки. Сформовані вимоги до персоналу та відзначено систему управління закладом. Проведено оцінку економічної привабливості відповідного інвестиційного проєкту.

ANNOTATION

Baziura Alina Development of a business hotel plan in Truskavets

The results of analytical studies of the state of development of accommodation facilities in the city of Truskavets are presented. Defined lists of basic and additional services for a business hotel. Algorithms are proposed for organizing the work of a new establishment - a business hotel. The peculiarities of the work of the catering establishment were determined using the example of a restaurant, organizational and technological calculations were carried out. The requirements for personnel were formed and the management system of the institution was noted. An assessment of the economic attractiveness of the relevant investment project was carried out.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИДКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В М. ТРУСКАВЕЦЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ.....	6
1.1 Характеристика туристичної привабливості м. Трускавець Львівської області.....	6
1.2 Аналіз закладів розміщення в м. Трускавець.....	9
1.3. Особливості формування основних та додаткових послуг бізнес-готелями світу.....	13
РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ РІШЕНЬ ДЛЯ РОБОТИ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ У М. ТРУСКАВЕЦЬ.....	17
2.1 Загальна характеристика готелю, що проектується.....	17
2.2 Технолагічні розрахунки для організації роботи бізнес- готелю «FORWARD».....	18
2.3. Формування переліку основних та додаткових послуг бізнес-готелю «FORWARD».....	27
2.4. Особливості організації роботи ресторану в бізнес-готелі «FORWARD».....	31
2.5. Проєктні рішення.....	42
2.6. Характеристика системи управління закладом.....	47
2.7 Вимоги до персоналу.....	50
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ.....	52
ВИСНОВКИ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	57

ВСТУП

Тенденції розвидку готельної галузі в Україні охоплюють кілька важливих аспектів. Ось кілька ключових тенденцій:

- зростання туристичного потоку;
- збільшення кількості готелів і гостьових будинків;
- розширення готельних мережей;
- розвидок концепційних готелів;
- впровадження технолагій;
- звернення до сталого туризму;
- розвидок готелів класу «люкс»

Україна стає все більш популярною туристичною дестинацією. Потік туристів збільшується, що стимулює розвидок готельної галузі. Міста, які приваблюють туристів, такі як Київ, Львів, Одеса та інші, бачать зростання попиту на готельні послуги.

За останні кілька років в Україні спостерігається активне будівництво нових готелів і гостьових будинків. Це свідчить про зростання інвестиційного інтересу до готельної галузі в країні.

Багато вітчизняних і міжнародних готельних мережей розширюють свою присутність в Україні. Це допомагає підвищити стандарти обслуговування та якість готельних послуг в країні.

З'являються концепційні готелі, які пропонують унікальний дизайн, обрану тематику та особливу атмосферу. Це відповідає попиту на індивідуальні та незабутні готельні досвіди.

Готельна галузь активно впроваджує сучасні технолагії, такі як онлайн-бронювання, мобільні додатки для гостей, автоматизація процесів управління готелями тощо. Це сприяє покращенню ефективності та зручності для гостей.

Україна все більше приділяє увагу сталому розвитку туризму. Багато готелів впроваджують екологічно чисті практики, використовують енергоефективні технології та займаються відновленням природних ресурсів.

З'являються готелі класу «люкс», які спеціалізуються на вищих стандартах обслуговування та розкішних умовах перебування. Це відповідає попиту на преміум-сегмент ринку.

Ці тенденції свідчать про зростання і розвідок готельної галузі в Україні, яка надає широкий вибір готельних послуг для туристів та бізнесменів.

Таким чином, виконання робіт з визначення плану з організації роботи бізнес-готелю в м. Трускавець Львівської області на 55 місць є завданням актуальним, визначення якого може призвести до подальших позитивних змін в економіці країни.

Проблеми розвитку роботи сучасних закладів розміщення та харчування піднімалися багатьма вітчизняним вченими, серед яких багато представників Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, зокрема – Наталя Данько, Анатолій Парфіненко, Дмитро Горелков, Поліна Подлепіна тощо.

Об'єктом кваліфікаційної роботи було визначено індустрію гостинності.

Предметом роботи є формування організаційних кроків для започаткування роботи бізнес-готелю.

Мета даної кваліфікаційної роботи на підтвердження рівня бакалавра полягає в реалізації знань щодо визначення практичних кроків для організації процесу роботи сучасного закладу розміщення – бізнес-готелю.

Для досягнення поставленої мети в роботі було сформульовано та вирішено автором наступних перелік завдань:

- провести аналіз туристичної привабливості м. Трускавця Львівської області та стану розвитку ринку з надання послуг розміщення;
- визначити перелік основних та додаткових послуг з урахуванням сучасних вимог та пропозицій, які представлені на міжнародному ринку;

- визначити характеристику бізнес-готелю, сформувати відповідну концепцію роботи;
- провести розрахунки щодо кількісного та якісного представлення типів приміщень у закладі розміщення;
- сформувати загальні вимоги щодо організаційно-планового розташування закладу розміщення;
- запропонувати шляхи забезпечення безперебійної роботи закладу харчування в бізнес-готелі, провести відповідні розрахунки;
- оцінити економічну привабливість проєкту, що пропонується.

Методи дослідження, які використовувалися під час підготовки, аналізу літератури та написання відповідних розділів кваліфікаційної роботи бакалавра такі – аналітичний, порівняльний, науково-дослідний тощо.

Практична значимість кваліфікаційної роботи визначається у формуванні переліку практичних кроків для забезпечення функціонування сучасного закладу розміщення для відпочивальників, що пересуваються з метою проведення робочих зустрічей та виконання різноманітних бізнес-процесів.

Робота складається з таких відповідних складових – вступу, 3 розділів, висновків, містить 60 сторінок основного тексту, 11 рисунків, 19 таблиць. Список джерел літератури включає 29 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ РОЗВИДКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В М. ТРУСКАВЕЦЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ

1.1 Характеристика туристичної привабливості м. Трускавець Львівської області

Трускавець – місто, розташоване в Львівській області на заході України. Воно входить до складу Дрогобицького району і знаходиться приблизно за 96 кілометрів на південь від Львова [8].



Рис. 1.1. План-схема міста Трускавець Львівської області

Кількість людей, що постійно мешкає у Трускавці складає близько 30 тис. населення. Більшість з них працює або пов'язана з надаванням лікувальних, оздоровчих, відновлювальних та послуг організації дозвілля (рис. 1.2).

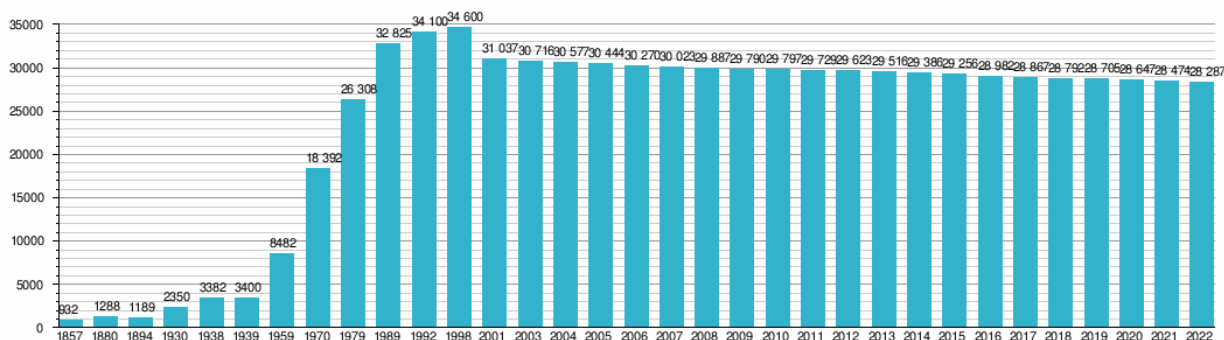


Рис. 1.2. Кількість жителів у м. Трускавець

Основні характеристики Трускавця включають його туристичний потенціал, лікувальні властивості природних джерел, а також історичну спадщину та культурні цінності [17, 21].

Туристичний потенціал Трускавця полягає в першу чергу в його курортних можливостях. Місто відоме своїми лікувальними джерелами, які мають цілющі властивості для шлунково-кишкового тракту, нирок та сечового міхура, печінки та жовчного міхура, а також для нервової системи. Тут розташовані численні санаторії, готелі і бази відпочинку, де відпочивають туристи, щоб покращити своє здоров'я і відпочити [17, 21].

Трускавець також славиться своєю історичною спадщиною. В місті збереглися цікаві архітектурні пам'ятки, зокрема, віли та палацові комплекси, які були побудовані у XIX-XX століттях. Варто відвідати палац Потоцьких, Міцкевича, Барановського, а також костел Святого Духа, який є одним з найбільш цікавих архітектурних споруд у місті.

Культурне життя Трускавця також багатогранне. У місті працюють театр, кінотеатр, бібліотеки та музеї. Тут часто проводяться різноманітні культурні заходи, фестивалі, концерти і вистави [17, 21].

Трускавець також відомий своєю красивою природою. Він оточений лісами і гірськими ландшафтами, що створює прекрасні умови для прогулянок, піших походів і активного відпочинку на природі [17, 21].

Класифікація об'єктів туристичного потенціалу м. Трускавець

Мінеральні джерела

- "Нафтуса"
- "Софія"

Парки та сади

- парк імені А. Мицькевича
- сад пам'яті "Мамина весна"
- парк "Підгір'я"

Архітектурні пам'ятки

- палац Потоцьких,
- палац Міцькевича
- палац Барановського

Театр та культурні заходи

- Театр
- Центр культури ім. Т.Г. Шевченка
- кінотеатр "Злата"

Музеї

- музей народної архітектури та побуту "Рутенія"
- музей "Історія Трускавця"
- музей Михайла Беласа

Активний відпочинок

- піші прогулянки
- велосипедні поїздки
- гірський туризм
- риболовля
- верхова їзда

Рис. 1.3. Класифікація об'єктів туристичного потенціалу м. Трускавець та його околиць

Загалом, Трускавець - це привабливе місце для відпочинку і лікування, яке привертає туристів своїми природними ресурсами, культурним спадщиною та розгалуженою туристичною інфраструктурою.

1.2 Аналіз закладів розміщення в м. Трускавець

Місто Трускавець має розгалужену мережею готелів і гостьових будинків, що задовольняють потреби різних категорій туристів. За даними наприкінці 2021 року офіційно в м. Трускавець було представлено близько 12 тис. ліжко-місць [15]. Основна концентрація готелів знаходиться в центральній частині міста та його курортній зоні. Тут можна знайти як великі готельні комплекси, так і менші сімейні готелі. Ось аналіз окремих готелів, які працюють у м. Трускавець.

Таблиця 1.1

Характеристика окремих закладів розміщення у м. Трускавець Львівської області

Назва закладу розміщення	Адреса	Категорія	Характеристика
1	2	3	4
«Mirotel Resort & Spa»	м. Трускавець, майдан Кобзаря, 1	5*	готель-курорт пропонує широкий спектр лікувальних послуг, включаючи бальнеологію, фізіотерапію та інші процедури. Він також має комфортабельні номери, ресторани і

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
			спа-центр. Готель розташований у живописному місці з видом на гори.
«Rixos-Prykarpattya Resort Hotel»	м. Трускавець, вул. Городище, 8	5*	великий курортний комплекс, розташований за кілька кілометрів від центру Трускавця. Він має розкішні номери, ресторани, басейни, спа-центр, фітнес-зал та інші розваги. Комплекс також пропонує широкий вибір лікувальних процедур.
«Oscar Hotel»	м. Трускавець, Тихий провулок, 7	4*	готель пропонує затишні номери з усіма необхідними зручностями. Він відомий своєю дружньою атмосферою та привітним персоналом. Готель

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4
			розташований у центрі міста, що дозволяє зручно дістатися до головних визначних місць і ресторанів.
«VitaPark Старый Дуб»	м. Трускавець, вул. Дрогобицька, 72	3*	готель знаходиться в історичній частині Трускавця та пропонує затишні номери з класичним дизайном. Він має ресторан, де подають страви української та європейської кухні.
«Almaz Hotel»	м. Трускавець, вул. Суховоля, 72	2*	готель пропонує комфортабельні номери за доступною ціною. Він має ресторан, бар та інші зручності для гостей. Готель розташований у тихому районі, недалеко від центру

			міста.
--	--	--	--------

Подовження табл. 1.1

1	2	3	4
«Royal Grand Hotel & SPA»	м. Трускавець, вул. Суховоля, 61	Без категорії	готель класу "люкс" пропонує розкішні номери зі зручностями класу преміум, спа-центр, ресторани та інші висококласні послуги. Готель розташований у центральній частині міста і відомий своєю елегантною архітектурою та вишуканим сервісом.
«Naftusia Hotel»	м. Трускавець, вул. Джерельна, 3	Без категорії	готель пропонує зручні номери зі зручностями, ресторан та басейн. Він має власний джереломинний комплекс і спеціалізується на лікуванні за допомогою

			мінеральних вод. Готель
--	--	--	----------------------------

Подовження табл. 1.1

1	2	3	4
			розташований недалеко від центру міста та інших курортних об'єктів.

Серед недоліків розвідку мережей закладів можна констатувати, що у наслідок пандемії COVID-19 та військових дій в Україні з 2022 року виник попит на розміщення у бізнес-подорожуючих в Україні [12]

1.3. Особливості формування основних та додаткових послуг бізнес-готелями світу

Діловий туризм є видом туризму, в якому основна мета подорожі полягає у здійсненні робочих або бізнесових активностей. Це може включати участь у конференціях, зустрічі з партнерами, переговори, участь у виставках та інші бізнес-заходи. У зв'язку з цим, бізнес-готель – це готель, спеціально призначений для задоволення потреб бізнес-подорожуючих [3, 19].

Основна концепція бізнес-готелю полягає у наданні зручностей та послуг, що відповідають потребам бізнес-гостей. Розглянемо деякі ключові аспекти концепції бізнес-готелю детально [1,2].

Розташування. Бізнес-готелі зазвичай розташовані в бізнес-центрах або неподалік від важливих бізнес-районів, конференц-центрів та транспортних вузлів. Це забезпечує зручний доступ доробочих місць та забезпечує ефективність пересування [24].

Зручність для роботи. Бізнес-готелі зазвичай мають бізнес-центри з комп'ютерами, принтерами, ксероксами та іншими необхідними пристроями для роботи. Також вони можуть мати конференц-зали з сучасним обладнанням для проведення зустрічей та переговорів [18].

Високошвидкісний Інтернет. Одним з важливих аспектів для бізнес-подорожуючих є наявність швидкого та стабільного Інтернет-з'єднання. Бізнес-готелі зазвичай надають безкоштовний високошвидкісний Wi-Fi у всьому готелі [13].

Комфортні номери. Бізнес-готелі пропонують комфортні номери зі спеціальною робочою зоною, де можна працювати та проводити зустрічі. Номери можуть бути обладнані розетками з підключенням до електроніки та зручними робочими столами [9].

Додаткові послуги. Бізнес-готелі можуть надавати додаткові послуги, такі як фітнес-центри, ресторани зі смачною та здоровою їжею, пральні та хімчистки, обслуговування кімнат та цілодобову рецепцію [25].

Метою концепції бізнес-готелю є забезпечення зручностей та комфорту для бізнес-подорожуючих, допомога у виконанні їх робочих завдань та створення приємного та продуктивного середовища під час перебування в готелі [14].

До найбільш відомих бізнес-готелів світу можна віднести наступні (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Найбільш відомі бізнес-готелі світу

Країна	Назва бізнес-готелю
1	2
Австралія	Park Hyatt Sydney
Велика Британія	Rosewood London
	The Langham, London
Індія	The Oberoi, Mumbai

Іспанія	Mandarin Oriental, Barcelona
Італія	The Westin Excelsior, Rome
Канада	The Ritz-Carlton, Toronto
Китай	The Peninsula Hong Kong

Подовження табл. 1.2

1	2
	Grand Hyatt Hong Kong
Нідерланди	Waldorf Astoria Amsterdam
Німеччина	The Ritz-Carlton, Berlin
	Hotel Adlon Kempinski, Berlin
ОАЕ	Burj Al Arab Jumeirah, Дубай
	JW Marriott Marquis Hotel Dubai, Дубай
США	The St. Regis New York
	The Plaza, New York City
Туреччина	Swissotel The Bosphorus, Istanbul
Франція	Four Seasons Hotel George V, Paris
Японія	Shangri-La Hotel, Tokyo
	The Ritz-Carlton, Tokyo

Розглянемо декілька європейських готелів, які відомі своїм високим рівнем обслуговування та зручностями для бізнес-гостей [22]:

– «Four Seasons Hotel George V, Paris» – розташований у центрі Парижа, цей готель відомий своїм розкішним сервісом та елегантними номерами. Він має конференц-зали, бізнес-центр та високошвидкісний Інтернет, що робить його популярним серед бізнес-подорожуючих.

– «The Ritz-Carlton, Berlin» – знаходиться у центрі Берліна, цей готель пропонує широкий спектр послуг для бізнес-гостей, включаючи сучасні

конференц-зали, бізнес-центр та безкоштовний Wi-Fi. Також він відомий своїм високим рівнем комфорту та розкішними номерами.

– «Hotel Adlon Kempinski, Berlin» – цей історичний готель, розташований біля Бранденбурзької брами в Берліні, відомий своїм розкішним інтер'єром та персоналом високої якості. Він пропонує сучасні конференц-зали, бізнес-центр та розширені послуги для бізнес-подорожуючих.

– «Mandarin Oriental, Barcelona» – розташований в центрі Барселони, цей готель пропонує ексклюзивні конференц-зали, бізнес-центр та висококласний сервіс для бізнес-гостей. Він також має розкішні номери та спа-центр для відпочинку після робочого дня.

– «The Westin Excelsior, Rome» – розташований в центрі Риму, цей готель пропонує сучасні конференц-зали, бізнес-центр та послуги для бізнес-подорожуючих. Він відомий своїм елегантним дизайном та комфортними номерами.

Наведений аналіз дозволяє зробити висновок про доцільність розробки плану роботи бізнес-готелю в м. Трускавець Львівської області.

РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ РІШЕНЬ ДЛЯ РОБОТИ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ У М. ТРУСКАВЕЦЬ

2.1 Загальна характеристика готелю, що проектується

Пропонується, що новий готель розпочне свою роботу у місті Трускавець Львівської області.

Заклад, що проектується, використовує переваги щодо свого розміщення у туристичній рекреаційній зоні та дозволяє своїм споживачам запропонувати необхідний перелік послуг для вирішення як бізнеспитань, так і особистих [1,2].

Загальні базові характеристики закладу наведені в табл. 2.1

Таблиця 2.1

Базова характеристика готелю, що проектується

Назва позиції	Характеристика
Назва готелю	«FORWARD»
Поштова адреса	м. Трускавець
Форма власності	приватне підприємство
Споруда готелю	4 поверхи
Структура управління	лінійнофункціональна
Рівень комфорту	4 зірки
Місткість	55 місць
Специфіка готелю	бізнес-готель
Рівень завантаженості	80 %
Основні послуги	організація розміщення та харчування (ресторан, лоббі-бар, буфет)
Додаткові послуги	конференц-зал, тренажерний зал, сауна, басейн, інші послуги

2.2 Технологічні розрахунки для організації роботи бізнес-готелю «FORWARD»

Для визначення значень відповідних площ окремих зон закладу розміщення було запропоновано наступну характеристику номерного фонду готелю «FORWARD». Пропонується для мешканців номери класу апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Характеристика номерного фонду готелю 4 зірки на 55 місць

Тип номеру	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів
Апартамент	Номер складається з 2 житлових кімнат, кухонної студії, 1 стандартного та одного окремого санвузла для гостей. Додатково має наступні кімнати: спальня, вітальня, кабінет, санвузол	1	1
Люкс	Номер складається з 2 житлових кімнат, 1 санвузла, додаткового містить наступні складові: спальня, вітальня, повний санвузол, який містить умивальник, душ і унітаз	2	2
Стандарт (1-місний)	Номер має бути оснащений 1 односпальним ліжком та стандартним санвузлом	1	10
Стандарт (2-місний)	Номер має бути оснащений 2 односпальними ліжками та стандартним санвузлом	2	20

З метою формування привабливої пропозиції для гостей закладу було запропоновано перелік додаткових послуг, які можуть бути представлені у якості платних та безплатних. Загальний перелік додаткових послуг представлений на рис. 2.2 [10, 23].

Визначення результату показника загальної площі житлового номеру визначеної категорії готелю «FORWARD» проводимо за формулою:

$$S_{\text{житл.номер}} = S_{\text{ж.}} + S_{\text{п.}} + S_{\text{с.в.}}, \quad (2.1)$$

де $S_{\text{житл.номер}}$ – загальна площа номеру визначеної категорії в готелі «FORWARD», м²;

$S_{\text{ж.}}$ – площа житлової кімнати в номері готелю «FORWARD», м²;

$S_{\text{п.}}$ – площа передпокою в номері готелю «FORWARD», м²;

$S_{\text{с.в.}}$ – площа санітарного вузла номера готелю «FORWARD». м².

Результати розрахунків загальної площі номерів визначеної категорії наступні:

- апартаменти

$$S_{\text{житл.номер}} = 42+6+7+3=58 \text{ м}^2$$

- люкс

$$S_{\text{житл.номер}} = 33+4+5+3=45 \text{ м}^2$$

- стандарт (одномісний)

$$S_{\text{житл.номер}} = 15+3+3=20 \text{ м}^2$$

- стандарт(двомісний)

$$S_{\text{житл.номер}} = 22+3+4=28,5 \text{ м}^2$$

Загальні результати розрахунку якісного та кількісного складу житлового фонду представлені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду закладу
готельного господарства на 20 номерів.

Назва номерів	Типи номерів				Кількість номерів шт.	Типи санвузлів (за розрахунком)	
	Кількість кімнат	Кількість місць	Площа номеру, м ² , не менше			Основний (м ²)	Додатковий (м ²)
			за норм.	за розр.			
Апартаменти	2	1	40	58	1	7	3
Люкс	2	2	35	45	2	5	3
Стандарт (одномісний)	1	1	10	20,5	10	3	-
Стандарт (двомісний)	1	2	14	28,5	20	4	-
Разом		55			33		

Розрахунок загальної площі всіх житлових номерів визначеної категорії готелю «FORWARD» проводимо за формулою:

$$S_{\text{житл.номер } i} = S_{\text{житл.номер}} \cdot N_{\text{номер}}. \quad (2.2)$$

де $S_{\text{житл.номер } i}$ – загальна площа всіх житлових номерів визначеної категорії готелю «FORWARD», м^2 ;

$N_{\text{номер}}$ – кількість номерів визначеної категорії готелю «FORWARD», шт.

Результати розрахунків загальної площі всіх житлових номерів визначеної категорії готелю «FORWARD» наступні:

- Апартаменти:

$$S_{\text{житл.номер}} = 58 \times 1 = 58 \text{ м}^2$$

- ЛЮКС:

$$S_{\text{житл.номер}} = 45 \times 2 = 90 \text{ м}^2$$

- стандарт (одномісний):

$$S_{\text{житл.номер}} = 21 \times 10 = 210 \text{ м}^2$$

- стандарт (двомісний):

$$S_{\text{житл.номер}} = 29 \times 20 = 580 \text{ м}^2$$

Розрахунок значення загальної суми площі житлових номерів усіх категорій готелю «FORWARD» проводять за формулою:

$$\sum S_{\text{житл. №№}} = S_{\text{житл.номер1}} + S_{\text{житл.номер2}} + \dots + S_{\text{житл.номер } i}, \quad (2.3)$$

де, $\sum S_{\text{житл. №№}}$ – загальна сума площі житлових номерів готелю «FORWARD».

$$\sum S_{\text{ж №№}} = 58 + 90 + 210 + 580 = 928 \text{ м}^2$$

Розрахунок значення загальної площі житлавих поверхів $S_{\text{заг. житл. пов.}}$ готелю «FORWARD» проводять з урахуванням того, що площа житлавих номерів готелю «FORWARD» складатиме не менше 55% площі забудови житлавих поверхів:

$$S_{\text{заг. житл. пов.}} = S_{\text{житл. №№}} / 0,54 \dots 0,7, \quad (2.4)$$

$$S_{\text{заг. житл. пов.}} = 928 / 0,55 = 1675 \text{ м}^2$$

З урахуванням того, що будівля готелю «FORWARD» матиме 4-поверхи, проводимо наступний розрахунок площі одного житлавого поверху.

$$S_{\text{житл. пов.}} = S_{\text{заг. житл. пов.}} / n_{\text{пов.}}, \quad (2.5)$$

де $n_{\text{пов.}}$ – кількість житлавих поверхів (в нашому випадку 4).

$$S_{\text{житл. пов.}} = 1\ 675 / 4 = 420 \text{ м}^2$$

Оснащення номерів готелю «FORWARD» відбувається з урахуванням вимог ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди» та ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» [1,2]. Для прикладу, наведемо результати підбору для номеру класу «люкс» в готелі «FORWARD» (табл. 2.4).

У відповідності до державних будівельних норм на наступному етапі проводимо розрахунок значень площ приміщення поверхового

обслуговування, склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи, адміністративних приміщень, господарських і побутових приміщень готелю «Forward». Результати розрахунків наведені в табл. 2.5-2.8.

Таблиця 2.4

Приклад оснащення номеру типу «люкс» готелю 4 зірки «FORWARD»
на 33 номери меблями та інвентарем

№ з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 150x208 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: <ul style="list-style-type: none"> • матрац з на матрацником • наволока • ковдра • ковдра додаткова • подушка • подушка додаткова • покривало на ліжко 	 1 2 1 1 2 2 1
3.	Санітарний вузол: <ul style="list-style-type: none"> • раковина • ванна • туалет • біде • ванні приналежності 	 1 1 1 1 1 комплект на людину
4.	Зала : <ul style="list-style-type: none"> • ТВ • стіл • стілець • шафа • тумба біля ліжка • дзеркало 	 1 1 2 1 1 1

	• камін	1
--	---------	---

Таблиця 2.5

Приміщення поверхового обслуговування готелю «FORWARD»

Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
Вітальня поверхова	32	1	32
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для зберігання чистої білизни	12	1	12
Комора для прибирального інвентаря	4	1	4
Кімната побутового обслуговування	9	1	9
Кімната для зберігання брудної та чистої білизни	2	2	4
Разом		59	

Таблиця 2.6

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «FORWARD»

Приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки
Вестибюль готелю	25	-
Бюро прийому та реєстрації	10	-
Кімната чергового персоналу	7	1 кімната
Камера схову	8	

Продовження табл. 2.6

1	2	3
Службовий санітарний блок	6	Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
Гардероб	7	
Санвузол	9	Для жінок та чоловіків окремих
Сховище для зберігання інвентарю для хауз-кіппінга	4	Обладнані раковиною
Кімната для охорони	6	1 кімната
Разом, м ²		78

Таблиця 2.7

Склад і площі адміністративних приміщень готелю «FORWARD»

Но з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
1	Кабінет директора	14	1	12
2	Бухгалтерія	14	1	12
3	Робочі приміщення	5	2	6
4	Архів	4	1	3
Разом			33	

Таблиця 2.8

Склад і площі господарських і побутових приміщень готелю 4 зірки
«FORWARD»

№	Назва приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
3	Центральна білизняна, у тому числі:	5	1	5
	а) відділення чистої білизни;	2		
	б) відділення брудної білизни;	3		
4	Майстерні, у тому числі:	10	1	10
	а) електротехнічна;	5		
	б) слюсарна	5		
5	Складські приміщення, у тому числі:		1	20
	а) резервний склад білизни;	5		
	б) матеріально-технічні склади;	5		
	в) склад меблів;	10		
Разом		35		

Результати для інших груп приміщень готелю «FORWARD» були сформовані з урахуванням чинних норм та правил, зокрема для закладів ресторанного господарства, спортивних та оздоровчих груп приміщень тощо [7, 27].

2.3. Формування переліку основних та додаткових послуг бізнес-готелю «FORWARD»

Відповідно до вимог нормативної складової, до групи основних послуг, що можуть бути запропоновані гостям закладу розміщення, відносять послуги з розміщення та харчування. Харчування може відбуватися на території закладу ресторанного господарства – ресторану готелю «FORWARD», а також на території лобі-бару, що буде знаходитися на першому поверсі закладу чи буфету – на другому. Загальний перелік основних послуг наведено на рис. 2.1 [4, 16, 28].

КЛАСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПОСЛУГ

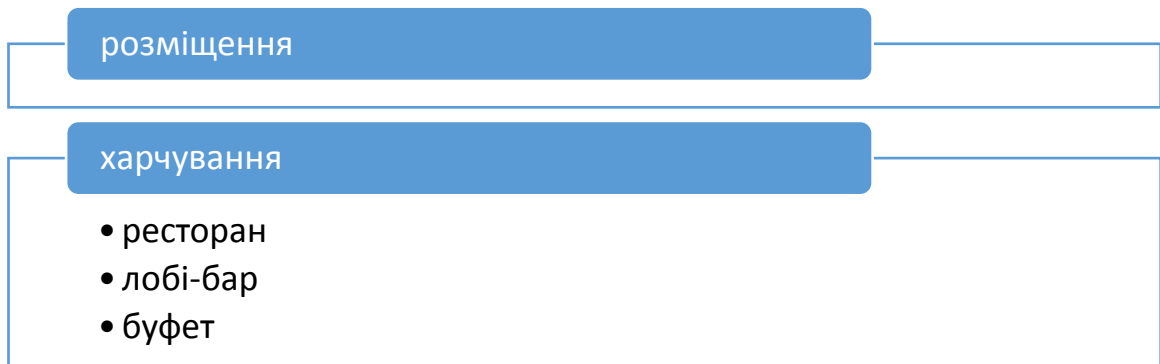


Рис. 2.1. Перелік основних послуг, що пропонуються гостям закладу розміщення

Принциповий перелік додаткових послуг наведено на рис. 2.2. Він не є сталим та може змінюватися за потребами споживачів.

КЛАСИФІКАЦІЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ

безоплатні

- трансфер (залізничний або автовокзал)
- первинна медична допомога, в тому числі виклик швидкої
- зв'язок на території закладу (Wi-fi)
- тренажерний зал
- меню подушок
- паркування
- використання альтанки з мангалом
- прибирання номерів (додаткове за вимогою)
- сейф
- бронювання квитків
- послуги будильнику

платні

- оренда конференц-зал
- послуги перекладача (англійська, французька, китайська тощо)
- фліп-чарт
- проєктор
- друк, копіювання документів
- Спа-послуги (сауна, басейн)
- послуги няні (анімація)
- екскурсійне обслуговування
- хімчистка, пральня
- перукарня з салоном краси
- міні-бар в номері
- room-service
- консьерж-сервіс
- проведення урочистих подій на території ресторану
- продаж сувенірної продукції

Рис. 2.2. Перелік додаткових послуг, що пропонуються гостям закладу розміщення на платній та безоплатній основі

Розглянемо окремі приклади з переліченого на рис. 2.2.

До безоплатних послуг, що входять до вартості розміщення в закладі належить наступний перелік [6, 11, 28]:

- трансфер (залізничний або автовокзал) – заклад може використовувати власну службу drive-сервісу для забезпечення зустрічі гостей або зручного їх потрапляння до транспортних хабів сполучення;
- первинна медична допомога, в тому числі виклик швидкої – належить до чинних вимог, гості можуть отримати допомогу від медичного працівника, якій знаходить на території готелю, а також за необхідністю будуть спрямовані технічними засабами до медичних закладів регіону;
- зв'язок на території закладу (Wi-fi) – забезпечується з використанням сучасних технологій стільникового зв'язку, в тому числі Старлінк;
- тренажерний зал – для гостей закладу дуже важливо мати спроможність підвищити фізичну активність, що досягається шляхом використання сучасних кардіотренажерів та спортивного інвентаря
- меню подушок – розташування закладу сприяє формуванню індивідуальної аромопрограми за бажанням гостя (так, мешканці готелю можуть отримати відповідну подушку з продуктами рослинного походження, що сприятимуть відпочинку та фізичному й психологічному відновленню – лаванда, чабрець, хвоя тощо)
- паркування – для бізнес спільноти наявність паркомісць є «мастхевна» складова закладу розміщення, додатковою перевагою є наявність зручної транспортної інфраструктури;
- використання альтанки з мангалом – для гостей закладу пропонується зона відпочинку, де гості можуть самостійно приготувати різноманітні страви барбекю за бажанням;
- прибирання номерів (додаткове за вимогою) – у вартість номеру входить щоденне прибирання номерів, за вимогою мешканців можна скористатися опцією додаткового прибирання;

- сейф – в кожному номері закладу розташовується сейф з відповідними елементами захисту;
- бронювання транспортних квитків – за бажанням гостя адміністратор закладу може забронювати квитки на будь-який вид транспорту (за умови його наявності)
- послуги будильнику – адміністратор організують пробудження гостей за бажанням.

Розширення асортименту послуг, що пропонуються мешканцям готелю, надає безсумнівні переваги. Окремий перелік послуг пропонується на платній основі [5, 20, 26]:

- оренда конференц-зал – одна з найголовніших послуг, що дозволяє запропонувати гостям базову бізнес складову;
- послуги перекладача (англійська, французька, китайська тощо) – під час проведення різноманітних зустрічей, в тому числі і онлайн, гостям стануть у нагоді послуги з перекладу;
- фліп-чарт, проєктор, друк, копіювання документів – за вимогою замовника конференц-зала може бути оснащена додатковим набором технічних засобів, що підвищують продуктивність та результативність зустрічей та перемовин;
- Spa-послуги – активне вирішення різноманітних бізнес питань потребуватиме організацію відновлювальних процесів, яке можна пріоритизувати за рахунок різноманітних СПА-процедур та відповідних програм;
- послуги няні (анімація) – враховуючи підвищення бізнес активності та залучення родини під час пересування, готель може запропонувати послуги няні та/або анімації, що дозволить звільнити час для батьків під час проведення робочих зустрічей чи відпочинку;
- екскурсійне обслуговування – враховуючи розташування готелю гостям можуть бути запропоновані різноманітні програми відвідування визначних місць регіону – Карпати, озеро Синьєвир, Тустань, Східниця,

Моршин, різноманітні водоспади, Карпатський трамвай (одноколіїний потяг серед гір), замки Закрапаття тощо;

- хімчїстка, пральня – мешканцям готелю можуть бути запропоновані відповідні послуги для верхнього одягу та інших предметів;
- міні-бар в номері – в номері знаходиться спеціальний холодильник, в якому знаходяться алкогольні та безалкогольні напої, снекова група тощо;
- room-service – гості можуть отримати харчування в номерах за меню ресторану за додаткову плату;
- консьерж-сервіс – вирішення робочих та особистих питань потребує швидких рішень, які можна досягти за рахунок відповідних спеціалїстів;
- проведення урочїстих подїй на території ресторану – в закладі харчування можна провести різноманїтні офіційні зустрічі, презентації, прийоми, або родинні свята;
- продаж сувенїрної продукції – мешканцям готелю може бути запропонована різноманїтна продукція, що пов'язана з місцем розташування готелю, зокрема магніти, чашки, ароматичні подушки, мед тощо.

Перелїчений перелїк є розширеним та дозволяє сформуванї переваги під час обрання споживачами безпосередньо закладу для розміщення.

2.4. Особливості організації роботи ресторану в бізнес-готелі «FORWARD»

Організацію харчування в готелі «FORWARD» проводять в ресторані, лобї-барі, буфеті. Розглянемо особливості організації харчування на прикладі роботи ресторану в готелі «FORWARD» [4, 22]

Організаційне планування роботи ресторану в готелі «FORWARD» починається з розробки меню. До асортименту страв концептуального меню включають фірмові страви, що відповідають і найбільш ефективно

відображають концепцію закладу. Важливо відзначити, що у меню ресторану готелю «FORWARD» достатній вибір алкогольних та безалкогольних напоїв, які представлені у карті напоїв. Концептуальне меню наведено в додатку А, а карту напоїв наведено в додатку Б.

На основі розробленого меню закладу були визначені потреби ресторану готелі «FORWARD» в сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами. Було розраховано середньостатистичні норми витрат сировини на холодні страви та закуски, основні страви, гарніри та десерти. Результати окремих розрахунків наведені у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Середньостатистичні норми витрат сировини на холодні страви та закуски

Сировина, що проходить етап механічної кулінарної обробки	Середньостатистичні норми витрат сировини на холодні страви та закуски, г								Разом, кг
	Закус-ки	Кіль-кість порці й	Стра-ви з овочів	Кіль-кість порці й	Стра-ви з риби	Кіль-кість порці й	Стра-ви з м'яса	Кіль-кість порці й	
	На 1 порці ю	25	На 1 порці ю	30	На 1 порці ю	20	На 1 порці ю	56	
М'ясо	12,2	305					62,2	3483,2	3,7882
Морква	0,9	22,5					5,4	302,4	0,3249
Овочі інші			34,2	1026					1,026
Огірки			4,8	144					0,144
Плоди та ягоди			3	90	4,6	92			0,182
Томати			20,9	627	4,8	96			0,723
Птиця	0,9	22,5							0,0225
Риба					32,9	658			0,658
Цибуля ріпчаста			5,4	162	6,9	138	2,4	134,4	0,4344

Розробивши меню та визначивши потребу у сировині, продуктах та закупівельних товарах можемо зробити висновок, що ресторан буде працювати на сировині та матиме цехову структуру виробництва.

Організація виробничого процесу в ресторані готелю «FORWARD» відбувається за стандартною процедурою [24].

Організація продовольчого постачання здійснюється на основі дослідження каналів постачання та рейтингів постачальників України з урахуванням локальних підприємств. Характеристика основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення, для ресторану вищого класу, наводиться в таблиці 2.10 на наступній сторінці.

Таблиця 2.10

Характеристика постачання ресторану готелю «FORWARD»

Товарна група	Постачальник	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність,	Час завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, вид розрахунку
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
М'ясо, птиця, субпродукти	Свіжина, ТМ	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3	9:30 - 10:30	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, готівковий
	Галицькі делікатеси, ТОВ								
Риба та морепродукти	Fish Trade, ТМ	Вітчизняний та імпортований	Централізований	Транзитна	Кільцевий	2	9:30 - 10:30	Контейнери з льодом, які підлягають поверненню	Оптовий, готівковий

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
М'ясна та рибна гастроно мія	ПАТ "МХП" АБО ПАТ "МИРОНІВСЬК ИЙ ХЛБОПРОДУ КТ"	Вітчи з- няний та імпор -тний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	3	9:30 - 10:3 0	Пласт- масові ящики, підля- гають повер- ненню	Опто- вий, готівк о-вий
Молоко, молочні та жирові продукти	ПРАТ «Галичина»	Вітчи з- няний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	2	9:30 - 10:3 0	Пласт- масові ящики, підля- гають повер- ненню	Опто- вий, готівк о-вий
Овочі та зелень	Фрутті, ТОВ	Вітчи з- няний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	2	9:30 - 10:3 0	Дере- в'яні та пласт- масові ящики, що підля- гають повер- ненню	Опто- вий, готівк о-вий
Фрукти та ягоди	Фрутті, ТОВ	Вітчи з- няний та імпор -тний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	2	9:30 - 10:3 0	Дере- в'яні та пласт- масові ящики, що підля- гають повер- ненню	Опто- вий, готівк о-вий
Бакалійні товари	Джміль, ТМ	Вітчи з- няний та імпор -тний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	1	9:30 - 10:3 0	Кор- тонні коробки, що підля- гають утилізації	Опто- вий, готівк о-вий
Сипучі продукти	«МЕТРО»	Вітчи з- няний	Цен- траліз о- ваний	Тра н- зитн а	Кіль - цеви й	1	9:30 - 10:3 0	Кортонні коробки, пакети паперові, пакети полімерні, що	Опто- вий, готівк о-вий

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								підлягають утилізації	
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Солодки й світ, ЗАТ	Вітчизняний	Централізований	Транзитна	Кільцевий	3	9:30 - 10:30	Дерев'яні та пластмасові ящики	Оптовий, готівковий
Напої алкогольні	«МЕТРО»	Вітчизняний та імпортований	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1	9:30 - 10:30	Пластмасові ящики	Оптовий, готівковий
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	«МЕТРО»	Вітчизняний та імпортований	Централізований	Транзитна	Кільцевий	1	9:30 - 10:30	Пластмасові ящики	Оптовий, готівковий

Зберігання продуктів відбувається в терміни та за умов зберігання сировини, продуктів в ресторані готелю «FORWARD», які наведені в табл. 2.11 [9, 16].

Таблиця 2.11

Терміни та режими зберігання сировини в ресторані готелю «FORWARD»

№	Найменування страви та н/ф	Терміни зберігання, днів	Умови зберігання	
			t, °C	Відносна вологість повітря, %
1	2	3	4	5
1	М'ясопродукти	1-3	2...4	75-85
2	Рибопродукти	1-2	0...-2	85-90
3	Гастрономічні продукти	2-6	2...4	80-85
4	Молочно-жирові продукти	2-4	2...4	80-85
5	Молоко	1-2	2...4	80-85
6	Сметана і кисломолочний сир	2	2...4	85-90
7	Яйця	3-5	2...4	75-80
8	Сухі продукти	5-8	15...18	40-60
9	Вино-горілчані	декілька місяців	6...12	40-60

Продовження табл. 2.11

1	2	3	4	5
10	Овочі	5	6...8	70
11	Фрукти, ягоди	1-4	4...6	80-85
12	Зелень	1-2	4...6	80-85
13	Фруктові і мінеральні напої	До 1 року	5...20	70-75
14	Хліб і хлібобулочні вироби	1-2	12...16	70-75
15	Кондитерські вироби	1-2	6...12	65-70

Зберігання товарів в ресторані готелю «FORWARD» – комплекс організаційно-економічних та технологічних операцій, які забезпечують збереження кількості та якості товарів, укладених на зберігання. Він представлений на рис. 2.3 [18].



Рис. 2.3. Принципова схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів в ресторані готелю «FORWARD»

В ресторані готелю «FORWARD» розроблена цехова структура, що складається з заготівельних та доготівельних цехів.

До заготівельних відносять наступні цехи:

- овочевий;
- м'ясний;
- рибний;
- м'ясо-рибний;
- птицьогольєвий;
- доготівельний (цех доробки напівфабрикатів);
- цех обробки зелені.

Денна виробнича програма овочевого та м'ясо-рибного цехів ресторана готелю «Forward» розроблена на основі добової потреби закладу у сировині [8] та представлена у вигляді додатку В.

Технологічний процес обробки овочів складається з таких операцій, як сортування, миття, очищення, доочістки після механічного очищення, промивання та нарізання. Була розроблена схема виробничого процесу для овочевого цеху ресторана готелю «FORWARD», вона наведена у табл. 2.12.

Таблиця 2.12

Виробничий процес овочевого цеху

Технологічні лінії	Технологічні операції	Необхідне устаткування
1	2	3
Лінія оброблення картоплі та коренеплодів	Сортування продуктів за якістю й розмірами	Стіл виробничий, підтоварники
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Стіл виробничий, картоплеочисні машини
	Миття	Ванна мийна
	Доочищення	Стіл виробничий, ніж
	Нарізання (коренеплодів, капусти)	Стіл виробничий, ніж, овочерізки
	Розфасування	Стіл виробничий, ваги
	Пакування	Стіл виробничий, ваги

Продовження табл. 2.12

1	2	3
Лінії оброблення зелені та капустианих овочів	Сортування, перебирання продуктів за якістю й розмірами	Стіл виробничий, підтоварники
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Стіл виробничий
	Доочищення	Стіл виробничий
	Промивання	Ванна мийна
	Нарізання	Стіл виробничий, ніж
	Розфасування	Стіл виробничий, ваги
	Пакування	Стіл виробничий, ваги
Лінія обробки цибулі та часнику	Сортування продуктів за якістю й розмірами	Стіл виробничий, підтоварники
	Відрізання шийки та донця	Стіл виробничий, ніж, витяжна шафа
	Видалення сухих лусочок	Стіл виробничий, ніж, витяжна шафа
	Промивання	Ванна мийна
	Дозування	Стіл виробничий, ваги, витяжна шафа

Була розроблена схема виробничого процесу для м'ясного та рибного цехів ресторана готелю «FORWARD», яка наведена у табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Виробничий процес м'ясного та рибного цехів

Технологічні лінії	Технологічні операції	Необхідне устаткування
1	2	3
Лінія по обробці м'яса та птиці	Приймання сировини	Ваги
	Зберігання сировини	Підтоварники, стелажи, холодильні камери
	Відтаювання	Ванна мийна
	Зачищення	Стіл виробничий
	Обмивання	Ванна мийна двосекційна
	Обсушування	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна

Продовження табл. 2.13

1	2	3
	Порціонування	Стіл виробничий з охолоджувальною камерою
	Приготування рубаних н/ф	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна
Лінії з обробки риби	Приймання сировини	Ваги
	Зберігання сировини	Підтоварники, стелажі, холодильні камери
	Відтаювання	Ванна мийна
	Очищення	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна двосекційна
	Патрошіння	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна двосекційна
	Обсушування	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна
	Порціонування	Стіл виробничий з охолоджувальною камерою
Приготування рублених н/ф	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна	

На наступному етапі було розроблено денну виробничу програму доготівельних – холодного та гарячого цехів ресторана готелю «FORWARD» [4, 26]. Її можна побачити в табл. 2.14.

Таблиця 2.14

Денна виробнича програма доготівельних цехів ресторана готелю «Forward»

Група страв	Найменування страв	Вихід, г.	Кількість страв, порцій
Фірмові страви	Карпаччо з яловичини	250	40
	Фуа-гра з ягодами	300	25
	Нью-Йорк стейк	300	80
Холодні закуски	Асорті паштетів	400	25
	Тартар із тунця	220	30
	Вітелло тоннато	200	26
	Асорті солінь	500	40
Гарячі закуски	Курячі крила BBQ	450	40
	Ростбіф	400	26
	Запечені молоді овочі	350	50
	Багет на грилі	200	20
Супи	Борщ	250	25
	Курячий суп	250	25
	Суп-гуляш	300	20
	Суп з яловичими хвостами	250	20
	Гаспаччо з зелених помідорів	250	25
Салати	Цезар з куркою	350	20
	Салат з тунцем	210	15
	Салат «Капрезе»	280	10
	Салат зі свіжих овочів	300	30
	Стейк – салат із мармуровою яловичиною	400	12
Основні гарячі страви	Каре ягняти	350	72
	Стейк Рібай	350	75
	Філе міньйон	350	75
	Мачете стейк	300	75
Солодкі страви (десерти)	Персиковий пиріг	150	70
	Медовик	130	30
	Брауні	120	25
	Лимонний тарт	150	23
	Морозиво	100	20

Так, на основі розробленої виробничої програми для холодного цеху ресторана готелю «FORWARD» була складена зведена таблиця технологічних процесів, які відбуваються в ньому (табл. 2.15) [8].

Таблиця 2.15

Організація технологічних процесів в холодному цеху
ресторана готелю «Forward»

Технологічні лінії	Технологічні операції	Необхідне устаткування
1	2	3
Підготовчі операції	Зберігання	Шафа холодильна
	Очистка варених овочів	Стіл холодильний, ванна мийна, бачок для відходів
	Нарізання м'ясних та рибних продуктів	Стіл холодильний, ніж, дошка
Приготування салатів	Нарізання сирих і варених овочів	Виробничий стіл, овочерізка, ніж, дошка
	Протирання сиру	Сиротерка
	Нарізання гастрономії	Ніж, дошка, стіл холодильний, слайсер
	Порціонування страв	Ваги, стіл холодильний, салатети
	Тимчасове зберігання сировини та напівфабрикатів	Шафа холодильна
Приготування закусок	Нарізання продуктів	Стіл холодильний або виробничий, ніж, слайсер, машина універсальна
	Охолодження	Холодильна шафа
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий
Приготування холодних солодких страв, десертів та холодних напоїв	Миття, перебирання і промивання свіжих фруктів та ягід	Ванна мийна, бачок для відходів
	Нарізання фруктів	Стіл холодильний, слайсер, ніж
	Підготовка компонентів для жельованих десертів	Ваги

Продовження табл. 2.15

1	2	3
	Приготування жельованих десертів	Посуд, ніж
	Короткочасне зберігання солодких страв	Шафа холодильна

На наступному етапі було складено проєкт графіків виходу виробничих працівників на роботу в ресторані готелю «FORWARD». В доготівельному цеху закладу працює 8 робітників [17].

2.5. Проєктні рішення

Результати розрахунків дозволили сформувавши пропозицію щодо архітектурної композиції зонального розміщення простору тавідповідного оснащення площ. Загальні результати дляпершого поверху закладу наведені на рис. 2.4, а для другого поверху – на рис. 2.5 [22].

В табл. сформована пропозиція щодо специфікації оснащення закладу.

Таблиця 2.16

Специфікація оснащення готелю «FORWARD»

№ з/п	Вид оснащення	Кількість, од.	Вартість одиниці оснащення, грн	Сума, грн
1	2	3	4	5
1.	Універсальний привод	1	12400	12400
2.	Стіл виробничий короткий	1	1700	1700
3.	Стіл для чищення овочів	1	2450	2450
4.	Овочерізка	1	16100	16100
5.	Стіл виробничий	1	2100	2100
6.	Стіл з мийною ванною	1	2850	2850
7.	Стелаж	1	1450	1450
8.	Холодильна камера	1	18000	18000

Продовження табл. 2.16

1	2	3	4	5
9.	Стіл виробничий	1	2400	2400
10.	Стіл з мийною ванної подовжений	1	2700	2700
11.	М'ясорубка	1	11800	11800
12.	Стелаж пересувний	1	4200	4200
13.	Стіл виробничий	1	2400	2400
14.	Котел стравоварильний	1	21000	21000
15.	Плита електрична	1	18000	18000
16.	Сковорода електрична	1	19700	19700
17.	Пароконвектомат	1	41580	41580
18.	Кип'ятильник	1	7820	7820
19.	ГЧ-апарат	1	8640	8640
20.	Вставка нейтральна 300	1	1400	1400
21.	Вставка нейтральна 600	1	2500	2500
22.	Мармит	1	16300	16300
23.	Фритюрниця електрична	1	13560	13560
24.	Шафа розстоювальна	1	7460	7460
25.	Шафа пекарська	1	32400	32400
26.	Стіл холодильний	1	28000	28000
27.	Стіл виробничий	2	2460	4920
28.	Шафа холодильна	1	16000	16000
29.	Камера холодильна	1	18900	18900
30.	Стіл виробничий для видачі	1	3100	3100
31.	Міксер	1	8520	8520
32.	Блендер	1	4270	4270
33.	Слайсер	1	12640	12640
34.	Машина посудомийна	2	35000	70000
35.	Мина ванна	10	1600	16000
36.	Полиця настінна	2	400	800
37.	Зонт витяжний	2	1200	2400
38.	Підтоварник	1	600	600
39.	Стіл виробничий	1	1700	1700
40.	Шафа холодильна винна	1	27000	27000
41.	Ванна мийна двосекційна	1	2400	2400
42.	Підтоварник	1	600	600
43.	Хліборізка	1	7560	7560
44.	Стелаж	1	1200	1200
45.	Шафа для зберігання скла	1	4230	4230
46.	Шафа для зберігання порцеляни	1	4230	4230
47.	Стіл виробничий	1	1650	1650
48.	Камера холодильна	1	17000	17000

Продовження табл. 2.16

1	2	3	4	5
49.	Шафа холодильна	1	23000	23000
50.	Підтоварник	1	620	620
51.	Стіл допоміжний	1	1200	1200
52.	Стіл двомісний	7	2100	14700
53.	Стіл чотиримісний	7	4200	29400
54.	Стіл восьмирічний	1	8400	8400
55.	Диван	25	6200	155000
56.	Стіл конференц залу	5	6000	30000
57.	Ліжко двомісне	23	7500	172500
58.	Тумба прикроватьна	70	1260	88200
59.	Стіл канцелярський	70	840	58800
60.	Шафа гардеробна	33	6500	214500
61.	Ліжко одномісне	10	5400	54000
62.	Барна стійка	1	24000	24000
63.	Кавоварка	1	18000	18000
64.	Крісло конференц-залу	40	350	14000
65.	Стілець залу ресторану	50	300	15000
66.	Стілець барний	5	640	3200
67.	Стілець	70	400	28000
68.	Комод	50	780	39000
69.	Тумба телевізійна	35	870	30450
70.	Телевізор	35	4200	147000
	Загалом			1693600

Приклад оформлення номеру готелю представлений на рис. 2.6. В інтер'єрі номерів пропонується використовувати відтінки бежевого та коричневого кольорів, що дозволяє візуально збільшити простір приміщень та позитивно впливати на психологічний стан людини. За рахунок додавання екоматеріалів коричневого кольору (зокрема дерева) досягається візуальна суворість, яка пом'якшується за рахунок використання окремих точкових зон світла [16].

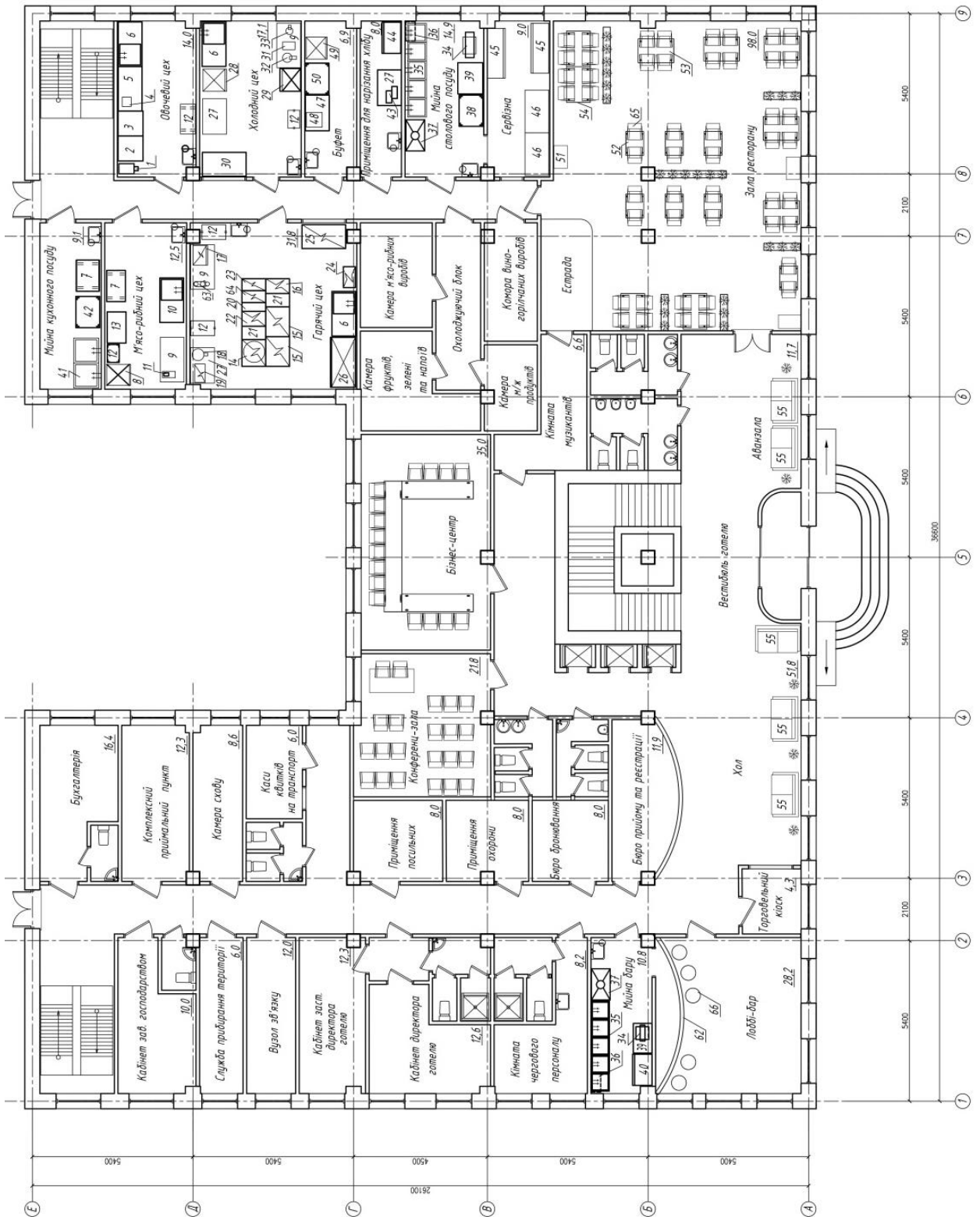


Рис. 2.4. План 1-го поверху закладу готельного господарства «FORWARD» у м. Трускавець



Рис. 2.6. Проект дизайнерського рішення оформлення готельного номеру бізнес-готелю «FORWARD» у м. Трускавець

Бежевий колір символізує певний комфорт і розслабленість, що сприятиме гостям закладу «Forward» розвантаженню нервової системи, отримати можливість абстрагуватися від негативних думок тощо [14].

Коричневий колір має стійкий зв'язок з уявленнями про комфорт. Теплі нейтральні тони коричневого кольору нагадують про неминущі цінності, вселяють впевненість, що близькі найкращі часи. Комбінація з фактурними матеріалами, зокрема природніми, дозволяє запропонувати заспокійливу чутливість [16].

2.6. Характеристика системи управління закладом

В якості системи управління закладом було обрано лінійнофункціональну систему.

Лінійнофункціональна система управління закладом готельно-ресторанного господарства є однією з організаційних структур управління, що використовується для керування та координації різних функціональних підрозділів в готельно-ресторанній сфері [14]. Ця система базується на принципі лінійного керівництва, де вищий рівень керівництва видає директиви нижчим рівням управління, а останні здійснюють виконання цих директив.

Орієнтовний вигляд системи представлений на рис. 2.7.

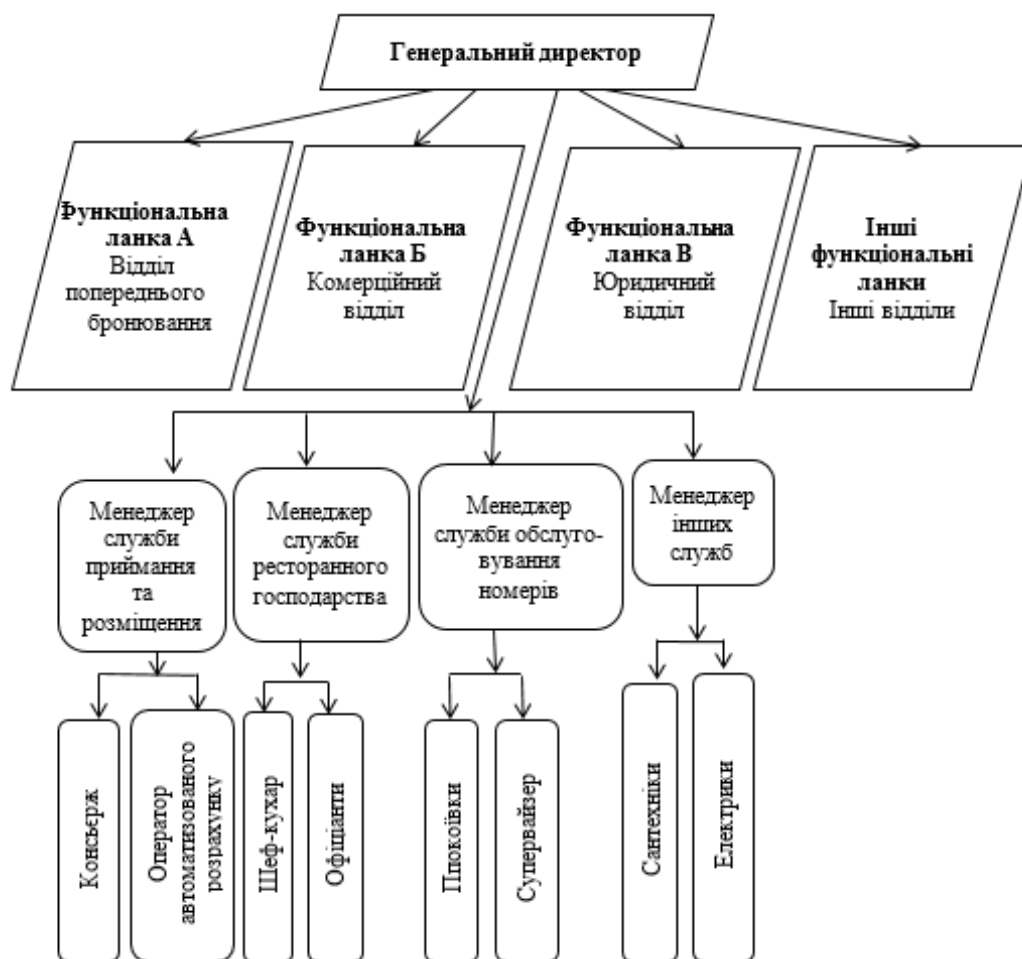


Рис. 2.7. Орієнтовний вид лінійно-функціональної системи управління готелю «FORWARD»

Основні елементи лінійно-функціональної системи управління закладом готельно-ресторанного господарства включають наступні:

- генеральний директор або керівник закладу: відповідає за загальне керівництво та стратегічне планування діяльності закладу. Він/вона встановлює мету, визначає стратегію розвідку, контролює фінансові показники та приймає стратегічні рішення.
- функціональні підрозділи: готельно-ресторанний заклад може мати різні функціональні підрозділи, такі як готельний менеджмент, ресторанний менеджмент, фінансовий відділ, маркетинговий відділ, відділ кадрів, закупівельний відділ тощо. Кожен підрозділ відповідає за свою функцію та забезпечує виконання специфічних завдань.
- ланцюжок керівництва: лінійно-функціональна система передбачає ієрархічну структуру керівництва, де керівники функціональних підрозділів звітують про свою роботу безпосередньо генеральному директору або керівнику закладу.
- комунікація та координація: важливою складовою лінійно-функціональної системи є ефективна комунікація та координація між функціональними підрозділами. Це забезпечує взаємодію та спільну роботу різних частин організації для досягнення загальних цілей.
- централізоване управління: лінійно-функціональна система ґрунтується на централізованому прийнятті рішень та керівництві. Вищий рівень керівництва вирішує основні питання та встановлює загальні політики, які впливають на роботу всіх функціональних підрозділів.
- керівництво за результатами: важливим аспектом лінійно-функціональної системи є орієнтація на результати. Кожен функціональний підрозділ має досягати встановлених цілей та представляти звіти про свої досягнення.

Лінійно-функціональна система управління дозволяє ефективно організувати та керувати діяльністю закладу готельно-ресторанного господарства, забезпечуючи розподіл обов'язків, координацію роботи та досягнення загальних цілей. Вона дозволяє вирішувати проблеми та забезпечувати ефективне функціонування готельно-ресторанного закладу.

2.7 Вимоги до персоналу

Вимоги до персоналу в готельно-ресторанній сфері можуть варіюватися в залежності від типу закладу, його розміру, рівня розкладу роботи та інших факторів (рис. 2.8) [8].



Рис. 2.8. Вимоги, що висуваються до персоналу в закладах готельно-ресторанного господарства

Розглянемо їх детально

Однак, основні вимоги до персоналу в цій галузі можуть включати наступні аспекти [4, 12, 21]:

- комунікативні навички: спілкування з гостями є важливим елементом роботи в готельно-ресторанній сфері. Працівники повинні мати добревербальні та письмові навички для взаємодії з клієнтами та іншим персоналом.
- клієнтозфокусованість: персонал повинен бути гостинним, дружелюбним і здатним надати високий рівень обслуговування гостям. Ввічливість, уважність до деталей та здатність вирішувати проблеми гостей є важливими якостями.
- знання мови: у багатьох закладах готельно-ресторанної сфери вимагається володіння мовами, особливо англійською. Це допоможе взаємодіяти з іноземними гостями та забезпечить ефективну комунікацію.
- організаційні навички: в готельно-ресторанній сфері часто потрібно працювати в динамічному середовищі з багатьма завданнями. Працівники повинні бути здатними керувати своїм часом, планувати роботу та пріоритезувати завдання.
- фізична витривалість: деякі посади, такі як офіціант, бармен або горнична, можуть вимагати фізичних зусиль, таких як підйом важких предметів або тривале стояння.
- знання продуктів і послуг: персонал повинен мати базові знання про страви, напої та інші продукти, які пропонуються в закладі. Це допоможе відповідати на запитання гостей та надати рекомендації.
- кваліфікація і досвід: для деяких посад, таких як кухар, бармен або менеджер, можуть вимагатися певні кваліфікації або досвід роботи у відповідній галузі.

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ

Оцінка привабливості інвестиційного проєкту проводилась наступним чином.

Розрахунок інвестиційних витрат проводили з урахуванням інвестиційних витрат на будівництво, основні засоби, обігові активи, витрати на маркетинг [9].

Готель «Forward» планується відкрити у м. Трускавець Львівської області. За оцінками ринку, витрати на будівництво одного квадратного метру будівлі будуть складати близько 450 \$. З урахуванням курсу НБУ, що склався у 2023 році, витрати на будівництво складатимуть 21204 тис грн. Витрати інвестицій на оснащення були розраховані у попередніх розділах. Витрати на оборотні кошти оцінені як складова частина на сировину та матеріали, паливо, інші швидковикористовувальні предмети під час роботи на території готелю. Проведення рекламних заходів заплановано з використанням соціальних мережей з фондом у 100 тис грн. Тож, за попередніми оцінками розмір інвестицій складатиме 21308 тис грн [3, 15].

Подальші результати розрахунків наведені у табл. 3.1. Під час проведення розрахунків було визначено приведений чистий дохід з урахуванням коефіцієнту дисконтування та оцінено показники привабливості.

Таблиця 3.1

Розрахунок інвестиційної привабливості проєкту

Показники	Період реалізації проєкту, рік				Всього
	Перед-інвестиційний	1	2	3	
1	2	3	4	5	6
Інвестиції у проєкт, тис. грн.	21308,31				

Валовий дохід, тис. грн.		29424	29424	29424	
--------------------------	--	-------	-------	-------	--

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6
Виручка від реалізації проекту, тис. грн.		24520	24520	24520	
Собівартість реалізованої продукції (послуг), тис. грн.		9200	9200	9200	
Оподаткований прибуток, тис. грн.		15320	15320	15320	
Чістий прибуток, тис. грн.		12562,4	12562,4	12562,4	
Амортизаційні відрахування основних засобів, тис. грн.		920	920	920	
Чістий грошовий потік, тис. грн.		13482,4	13482,4	13482,4	
Коефіцієнт дисконтування		0,7692	0,5917	0,4552	
Приведений чістий грошовий потік, тис. грн.		10371,08	7977,751	6136,732	
Сумарний приведений чістий грошовий потік, тис. грн.		10371,08	18348,83	24485,56	
Чістий приведений дохід (NPV), тис. грн.					3177,245
Індекс дохідності інвестицій (ІД)					1,149108
Строк окупності інвестицій (Ток), років					2,482258

За результатами розрахунків було визначено, що за результатами будівництва нового закладу розміщення в м. Трускавець Львівської області планується отримувати щорічну виручку від реалізації основних та додаткових послуг на рівні 24520 тис грн., собівартість продукції та послуг складатиме 9200 тис грн, оподаткований прибуток від реалізації продукції та послуг становитиме 15320 тис грн, з яких чістий прибуток матиме розмір у 12562 тис грн.

Розрахунки дали змогу підтвердити привабливість інвестиційного проєкту будівництва нового бізнес-готелю «FORWARD» у м. Трускавець. Це виходить з того, що NPV складає 3177 тис грн, що значно більше 0, індекс дохідності інвестицій більше, ніж 1 та дорівнює 1,15, а термін окупності складатиме майже 2,5 роки.

ВИСНОВКИ

Місто Трускавець має розгалужену мережею готелів і гостьових будинків, що задовольняють потреби різних категорій туристів. Основна концентрація готелів знаходиться в центральній частині міста та його курортній зоні. Тут можна знайти як великі готельні комплекси, так і менші сімейні готелі.

Серед недоліків розвідку мережею закладів можна констатувати, що у наслідок пандемії COVID-19 та військових дій в Україні з 2022 року виник попит на розміщення у бізнес-подорожуючих в Україні.

Заклад, що проєктується, використовує переваги щодо свого розміщення у туристичній рекреаційній зоні та дозволяє своїм споживачам запропонувати необхідний перелік основних та додаткових послуг для вирішення як бізнес питань, так і особистих.

Були розраховані значення відповідних площ окремих зон закладу розміщення, запропоновано наступну характеристику номерного фонду готелю «FORWARD»– номери класу апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний. Всього 33 номери на 55 місць.

Визначені окремі шляхи щодо забезпечення процесу харчування на прикладі роботи ресторану готелю «Forward»: проведені розрахунки з організації роботи складських та виробничих груп приміщень, сформовано виробничу програму, запропоновано план-меню, визначені загальні питання роботи заготівельних та доготівельних цехів, складені робочі графіки виходу на роботу персоналу.

Запропонований композиційний план закладу, який враховує функціонально-технологічні зв'язки окремих груп приміщень.

В якості системи управління закладом було обрано лінійно-функціональну систему, були сформовані загальні вимоги до персоналу.

Економічні розрахунки підтвердили привабливість інвестиційного проєкту будівництва нового бізнес-готелю «FORWARD» у м. Трускавець. Це виходить з того, що NPV складає 3177 тис грн, що значно більше 0, індекс дохідності інвестицій більше, ніж 1 та дорівнює 1,15, а термін окупності складатиме майже 2,5 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування». 2003.
2. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». 2003.
3. Арпуль, О. В. Сучасна система енергозбереження в готелях [Електронний ресурс] / О. В. Арпуль, В. В. Любачевська, Н. С. Цирульнікова // Географія та туризм. – 2015. – Вип. 34. – С. 233–241.
4. Басюк Д. І. Комплексний підхід до оцінки якості послуг готельних підприємств [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк, Д. О. Мельник, М. П. Маршаленко // Економіка та держава. – 2019. – № 3. – С. 30–33.
5. Батченко, Л. В. Особливості формування адаптивної методологічної моделі управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу / Л. В. Батченко, Л. О. Гончар // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2018. – Т. 23, вип. 7. – С. 33–38.
6. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства / П. І. Безус, А. М. Безус // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2018. – Т. 29 (68), № 5. – С. 31–33.
7. Брич В. Я. Основні фактори впливу на функціонування готельно-ресторанних комплексів та туризму в Україні [Електронний ресурс] / В. Я. Брич, В. І. Охота // Економіка та держава. – 2018. – № 8. – С. 9–12.
8. Бошота Н. В. Тенденції розвідку підприємств готельного господарства України / Н. В. Бошота // Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво. – 2018. – № 3. – С. 66–72.
9. Власенко І. Готельне господарство у соціальній інфраструктурі країни / І. Власенко // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2019. – № 3. – С. 85–97.
10. Давидова О. Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвідку підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Економічний форум. – 2018. – № 3. – С. 98–104.

11. Драницький Ю. Дизайн інтер'єрів сучасних готельних комплексів України: концептуальні підходи до проектування / Ю. Драницький // Вісник Львівської національної академії мистецтв. – 2015. – Вип. 26. – С. 180–187.
12. Іващенко А. В. Моделювання процесів управління закупівлею товарів у готельно-ресторанному бізнесі / А. В. Іващенко, В. В. Молоченко // Економіка. Фінанси. Право. – 2019. – № 7 (1). – С. 14–17.
13. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В. М. Червоний. – Харків. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. – 82 с.
14. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвідку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства / Т. Г. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 23(1). – С. 126–130.
15. Лисюк Т. В. Ефективність інноваційних проектів готельно-ресторанних підприємств / Т. В. Лисюк, О. С. Терещук, Х. І. Клітюк // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2017. – Т. 22, вип. 8. – С. 76–80.
16. Мазуркевич І. О. Теоретичні аспекти культури обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства / І. О. Мазуркевич, А. В. Лук'янець // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – Вип. 6. – С. 143–146.
17. Мандзяк О. М. Індустрія гостинності в умовах глобалізованого світу: аспектуалізація проблеми / О. М. Мандзяк // Молодий вчений. – 2017. – № 1. – С. 651–654.

18. Милько І. П. Концептуальні засади розробки стратегії розвідку готельно-ресторанного комплексу України [Електронний ресурс] / І. П. Милько // Економічний форум. – 2019. – № 4. – С. 90–98.
19. Михалевський П. С., Єрко І. В. Бізнес-готелі України // Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні: сучасний стан, проблеми та перспективи розвідку : матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф., присвяченій 80-річчю Волинського національного університету імені Лесі Українки (м. Луцьк, 28 жовтня 2020 р.) / відпов. ред. Л. В. Ільїн. – Луцьк : ПП Іванюк В. П., 2020. – С. 154-156.
20. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб./ за ред. С. І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2015. – 156 с.
21. Ніфатова О. М. Шляхи підвищення ефективності управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / О. М. Ніфатова, К. Л. Ковальова // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Економічні науки. – 2018. – № 1. – С. 45–54.
22. Паук О. Є. Інноваційні напрями розвідку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення [Електронний ресурс] / О. Є. Паук // Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. – Вип. 26.2. – С. 29–32.
23. Принципи підбору устаткування для підприємств ресторанного господарства / Г. В. Дейниченко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, В. О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 136–143.
24. Сидорченко, О. І. Система охорони праці та техніки безпеки у готельно-ресторанному комплексі / О. І. Сидорченко, Т. М. Захарченко // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвідку. – 2015. – С. 241–242.
25. Томаля, Т. С. Особливості управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Т. С. Томаля //

- Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.
– 2017. – № 2 (2). – С. 271–274.
26. Чайка Т. Ю. Можливості та сфера застосування методу аналізу ієрархій в логістиці розміщення гостей в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] / Т. Ю. Чайка // Проблеми і перспективи розвідку підприємництва. – 2017. – № 3 (1). – С. 79–87.
27. Чириченко, Ю. В. Глобальні світові тренди та інвестиційні пріоритети готельно-ресторанного бізнесу / Ю. В. Чириченко // Економічний простір. – 2018. – № 132. – С. 14–22.
28. Юдіна О. І. Методичні основи цільового управління сталим економічним розвідком підприємства готельно-ресторанного господарства / О. І. Юдіна // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 27 (2). – С. 118–123.