

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Проект готелю 3* на 212 місць у м. Львів

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

підпис студента

Паренюк Ірини Вікторівни

Науковий керівник
к.е.н., ст.викл.

підпис керівника

Ткачук Тетяна Михайлівна

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., проф.

підпис консультанта

Шаповал Світлана Леонідівна

Ресторани. Бари
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Кочерга Валентина Іванівна

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н., проф.

підпис керівника

**Босовська
Мирослава Великсівна**

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	32
1.4. Сервіс	35
1.5. Ресторани. Бари	41
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	58
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	58
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	60
2.3. Характеристика будівлі	62
2.4. Інженерні системи	63
2.5. Дизайн	68
2.6. Кошторис	70
2.7. Охорона навколишнього середовища	72
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	72
2.9. Охорона праці	72
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	75
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	78
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	81
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	81
3.2. Капітал	86
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	87
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	91
3.5. Ефективність інвестицій	105
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	108
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	112
ДОДАТКИ	114

ВСТУП

Актуальність теми. Готельний бізнес на даному етапі розвитку суспільства є основою туристичної індустрії. Готель – це, свого роду, тимчасова домівка для подорожуючих, тому основною метою учасників готельного бізнесу є забезпечення максимального комфорту для проживання туристів.

Готельне господарство об'єднує в собі сукупність різних галузей та напрямків сфери послуг, тому що готель є не лише місцем для ночівлі. Це цілий комплекс послуг – від елементарних зручностей до проведення складних розважальних та оздоровчих програм. На даний час підприємства готельного господарства України

розвиваються нестабільно із значним ступенем ризику для свого функціонування. Це відбувається тому, що туристичний попит є сезонним, ціни на послуги з кожним роком ростуть, а самі послуги змінюються і вдосконалюються, що вимагає швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та залучення додаткових коштів [1].

До основних недоліків готельної індустрії на даний час можна віднести багато економічних і законодавчих чинників. По-перше, в нашій державі кількісно не вистачає готелів високого рівня обслуговування. Здавалося б, основна рекреаційна база є і вкладати кошти для інвесторів було б вигідно та через несприятливу державну політику та складність виходу на ринок будівництво нових готельних комплексів перетворюється на довгу та нудну процедуру, яка включає проблематичну можливість отримання земельної ділянки під будівництво через необхідність отримання великої кількості дозволів та повноважень.

Проблема якості надання готельних послуг є дуже актуальною для готелів в умовах ринкової економіки, оскільки ті готелі, що не приділяють уваги забезпеченню якості, приречені на банкрутство. Будь-які інвестиції в модернізацію готелів доцільні лише в тому випадку, якщо готель надаватиме якісні послуги, що користуватимуться попитом у споживачів.

Успіх будь-якої справи залежить від вдалого поєднання натхненної праці з не менш натхненим відпочинком. Життя кожної людини складається не лише з роботи, а й з відпустки. Вона буває зрідка, однак, її позитивний вплив на здоров'я, працездатність та регенерацію потоку нових творчих задумів поза сумнівом. Тому туристична діяльність, готельне та ресторанне господарство – одні з найбільших галузей світового господарства, що приносять постійні прибутки. За прогнозами деяких спеціалістів у цій галузі, у найближчі 2-3 роки туризм, готельна та ресторанна справи можуть зробити значний крок у своєму розвитку.

Готельний бізнес в Україні перспективний, як мінімум, за чотирма причинами. По-перше, у країні спостерігається підвищення ділової активності, що, як правило, неминуче викликає збільшення обсягів "ділового туризму", причому не лише внутрішнього, але й в'їзного. По-друге, підвищення доходів населення України призводить до збільшення кількості людей, які подорожують, що викликає

необхідність збільшити засоби розміщення та надавати якісні готельні послуги. По-третє, Україна, що заявила про свою інтеграцію до європейського простору, поступово стає привабливою для європейців. По-четверте, скасування готельного збору призвело до зниження податкових обов'язків для готелів.

Все це зумовлює актуальність теми даного випускного кваліфікаційного проекту, його теоретичне та практичне значення, які, в свою чергу, зумовили вибір теми дослідження, його мету та зміст.

Мета даного випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог, а також метою проекту є:

- оцінка рівня використання набутих у процесі навчання знань загальнотеоретичних, економічних, професійних та спеціальних дисциплін для вирішення стратегічних завдань розвитку готельно-ресторанної справи;
- діагностування рівня підготовки до практичної професійної та науково-дослідної діяльності;
- оцінка вмінь та компетентностей самостійно вирішувати наукові та практичні проблеми;
- логічно, послідовно, аргументовано викладати матеріал і робити аргументовані висновки.

Завдання випускного кваліфікаційного проекту полягає у вирішенні питань щодо обґрунтування доцільності проектування, розроблення концепції та розв'язання технічних, технологічних, економічних та управлінських завдань діяльності підприємства готельного господарства.

Об'єктом дослідження виступає процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу.

Методи дослідження в роботі під час написання проекту було використано такі економічні методи дослідження:

- системного аналізу для визначення концепції проектного закладу, стратегії розвитку підприємства;
- економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проектного закладу.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування конгрес-готелів.

Публікації. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Архітектурні концепції у готельному бізнесі» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018 (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 145 с.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Готельний бізнес на даному етапі розвитку суспільства є основою туристичної індустрії. Готель – це підприємство будь-якої організаційно-правової форми власності, що складається з номерів і пропонує комплекс готельних послуг, не обмежених застелянням ліжок, прибиранням кімнат і санвузлів, тому основною метою учасників готельної сфери є забезпечення максимального комфорту для проживання туристів.

Готельне господарство об'єднує в собі сукупність різних галузей та напрямків сфери послуг, тому що готель є не лише місцем для ночівлі. Це цілий комплекс послуг – від елементарних зручностей до проведення складних розважальних та оздоровчих програм. На даний час підприємства готельного господарства України розвиваються нестабільно із значним ступенем ризику для свого функціонування. Це відбувається тому, що туристичний попит є сезонним, ціни на послуги з кожним роком ростуть, а самі послуги змінюються і вдосконалюються, що вимагає швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та залучення додаткових коштів [1].

Туристичний бренд міста Львова продовжує формуватися протягом останніх років та привертає увагу великої кількості іноземних та внутрішніх туристів. Головним завданням є повернути туристичний імідж Львова саме для туристів з України, тому що іноземних туристів цього року чекати не варто. З іншого боку, анексія Криму відкриває нові можливості для Львова та Карпат. Водночас, на офіційному рівні міська рада займається просуванням Львова у бізнес- та конференц-туризмі на міжнародному рівні [2].

Львів вважається столицею Галичини та центром Західної України. Це місто обласного значення в Україні, адміністративний центр Львівської області, національно-культурний та освітньо-науковий осередок країни, великий промисловий центр і транспортний вузол. За кількістю населення – сьоме місто країни (станом на 1 січня 2017 року у Львові проживали 728 350 осіб). Центр Львівської агломерації з населенням понад 1 млн. осіб [2].

Загалом Львів – це місто, яке стрімко розвивається у сфері туризму та готельно-ресторанних послуг. За останні кілька років тут з'явилася велика кількість нових ресторанів, кафе, потужних торговельних комплексів, а також кілька готелів. Місто має понад 20 парків і зелених зон, 2 ботанічні сади і 16 пам'яток природи. Два парки є пам'ятками садово-паркового мистецтва національного значення, один – місцевого. В міських межах знаходиться регіональний ландшафтний парк «Знесіння» – природоохоронна територія площею понад 300 га, яка має максимально наближену до природних умов екосистему [3].

Сучасний Львів є важливим залізничним вузлом, через який відбувається сполучення західних областей України (Чернівецької, Івано-Франківської та Закарпатської) з іншою частиною держави. В напрямках старих середньовічних шляхів від Львова розходились залізниці, побудовані перед Першою світовою війною. Через Львів також проходить значна частина залізничних шляхів, що з'єднують Україну з Європою. Міжнародний аеропорт «Львів» імені Данила Галицького, розташований всього за 6 км від центру міста, сполучає Львів з найбільшими містами України, Росії, Польщі, Італії, Ізраїлю, Німеччини, Іспанії, Туреччини та ін. У Львові є 4 види громадського транспорту: трамвай, тролейбус, автобус, маршрутне таксі. З 1 липня 2015 року у місті діють нічні автобуси.

Статистика свідчить, що кількість туристів, які відвідують Львів, щорічно зростає на 15-20%. У 2012 році Львів відвідали 1,5 мільйона мандрівників. Разом з тим, у 2015 році їх кількість збільшилась до двох мільйонів (рис.1.1).

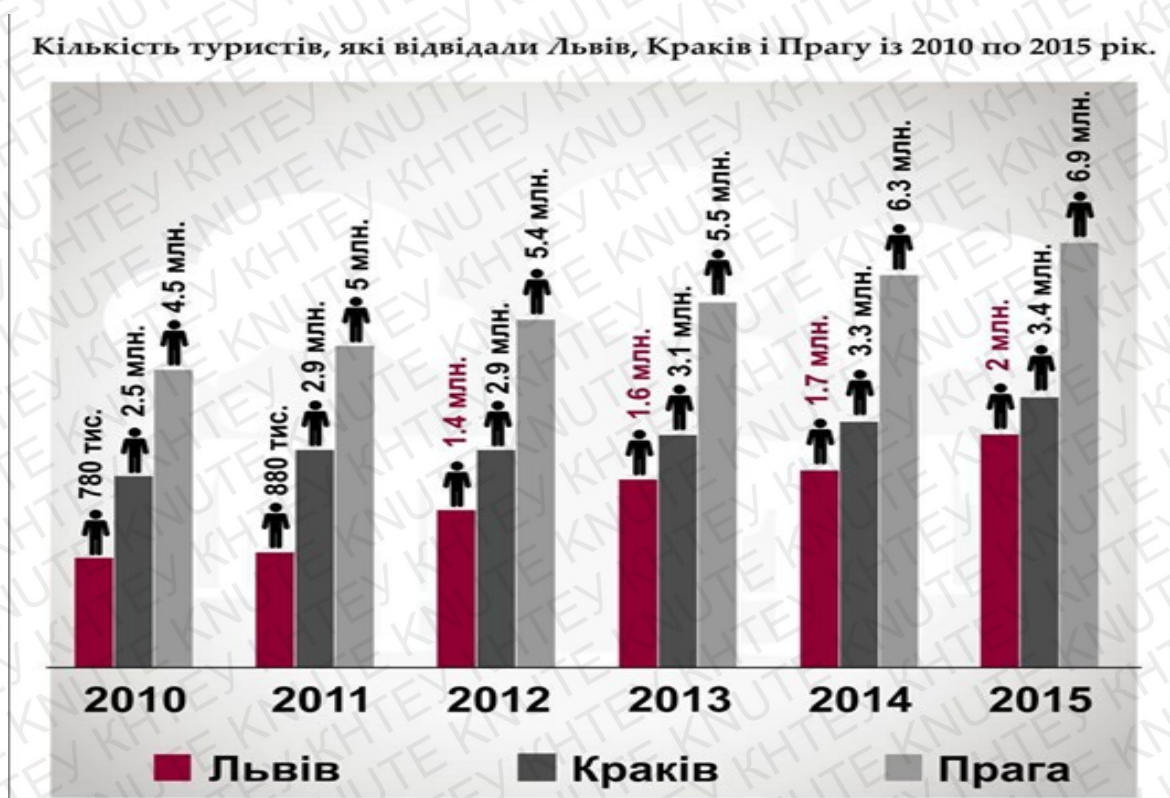


Рис. 1.1 Кількість туристів, які відвідали Львів у 2010-2015 рр.

Такі показники демонструють позитивну динаміку у розвитку Львова. Разом з тим, зростання популярності міста супроводжується зростанням кількості та

зацікавленості внутрішніх туристів. Різниця ж у відвідуваннях Львова, Кракова та Праги забезпечена саме кількістю іноземних туристів, які приїждять до цих міст щороку.

Згідно з проведеними дослідженнями, найбільше іноземців приїжджає до Львова з Німеччини, Польщі, США та Росії. До міста гості прибувають залізницею, власним авто та автобусами. Лише шість відсотків мандрівників вдаються до послуг авіаперевізників (рис.1.2).

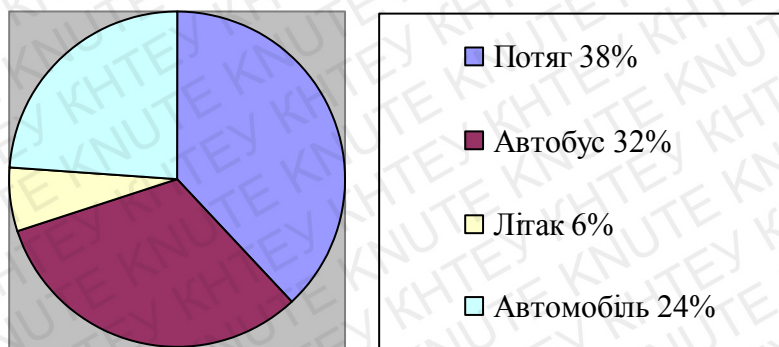


Рис. 1.2 Користування транспортом до Львова українськими туристами

Результати дослідження причин зацікавленості туристів у відвідуванні міста Львова представлено на рисунку 1.3.

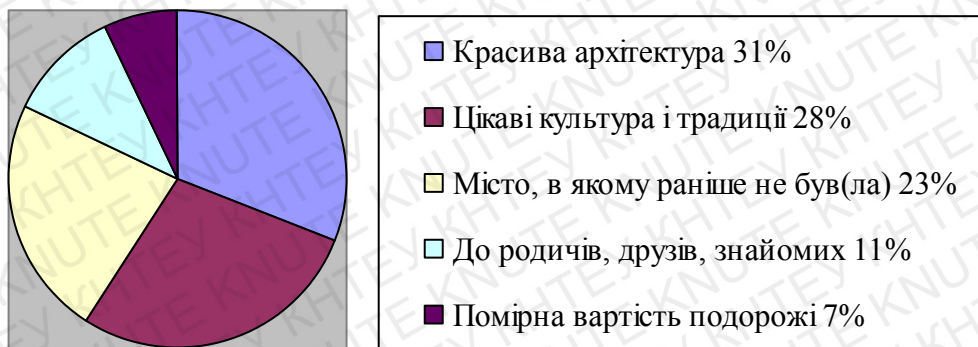


Рис. 1.3 Причини зацікавленості туристів містом Львів

Таким чином, проєктований готель «Пастель» 3* на 212 місць являтиме собою багатофункціональний комплекс з різноманітними розвагами, якісним відпочинком, можливістю проведення конференцій, співбесід та нарад. Готель «Пастель» також являтиме собою складну унікальну споруду, яка органічно вписуватиметься в архітектуру міста, а місце розташування готель – у Франківському районі на території, що прилягає до центру міста Львова. Цей вибір зумовлений нижчою вартістю земельної ділянки порівняно з ділянками у центрі міста, а також шумове

забруднення відносно невелике, комфортність середовища вища, більше придатних до будівництва територій у порівнянні з центром. Проте погіршується транспортна досяжність, але економічні показники ефективності будівництва набагато вищі. У додатку Д (рис. 1.12 – 1.15) представлено варіативність транспортного забезпечення споживачів послуг проектового готелю: до центру міста (приблизно 35 хв.), до аеропорту (приблизно 38 хв.), автовокзалу (приблизно 15 хв.) та залізничного вокзалу (приблизно 45 хв.).

Виходячи з наведених даних, було обрано ділянку у Львові, зокрема у Франківському районі, де є невелика кількість засобів розміщення. Тому доцільним є проектування готелю категорії 3* у місті Львові за адресою вулиця Академіка Підстригача, місткістю 119 номерів та 212 місць. Назва закладу – «Пастель», що пов'язана з дизайном готелю. У закладі буде ресторан з українсько-європейською кухнею на 160 місць, бар, тренажерний зал, масажний кабінет, кінотеатр, диско-клуб, бізнес-центр, магазин одягу і взуття, каси продажу квитків, книжковий та сувенірний кіоски. У зв'язку з вищезазначеним, потенційними споживачами готелю будуть мешканці Львова, а також туристи, бізнесмени та всі бажаючі скористатися готельними послугами.

Прилегла територія, обрана для закладу розміщення, досить насичена забудовами та зеленими зонами. Територію можна охарактеризувати, як культурний та діловий центр міста, оскільки поруч розміщені парк, відділення банків, автосалон, бізнес-центр, торговий центр, ювелірний завод, храм, церква. Ситуаційний план території розміщення майбутнього закладу представлений у додатку Б.

У Львові є понад 60 готелів різних класів та на будь-який смак. Великий вибір готелів є як в центрі Львова, так і в районах міста і на околицях. Для визначення типу та перспектив розвитку проектового засобу розміщення доцільно з'ясувати існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження. Отримані результати досліджень представлені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства у м. Львів

№ з /п	Назва готелю, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1.	Бутік-готель «Леополіс» *****, вул. Театральна, 16	43	72	SPA центр, тренажерний зал, лоббі-бар, лаунж зона, ресторан «Леополіс», тераса на даху, літня тераса, бібліотека, 3 конференц- зали
2.	Готель «Nobilis» *****, вул. О.Фредра, 5	49	91	SPA-центр - (тайський масаж, стоун-терапія, шведський масаж, манікюр, догляд за шкірою, послуги цирюльника); фітнес-центр, піано-бар, лобі-бар «Нобіліс» (камінний зал), щовечірня підготовка номера до сну, зберігання багажу, конференц-зал.
3.	Конференц-готель «Супутник» **** вул. Княгині Ольги, 116	202	392	Банкетний і VIP-зал, Wi-Fi, супутникове телебачення, сауна, фітнес-центр, автостоянка, послуги бізнес-центру, оренда конференц-залів.
4.	Готель «Atlas Deluxe» ****, Проспект Шевченка, 27	42	86	Лоббі-бар, ресторан, бізнес-центр, конференц-зал, перукарня, салон-краси, автостоянка, фітнес-зал, сауна.
5.	Бутік-готель «Швейцарський» ****, вул. Князя Романа, 20	35	85	Звуконепроникні номери, камера схову; ресторан, снєк-бар, сімейні номери, Wi-Fi, ігрова кімната, V.I.P. послуги, банкомат на території готелю, доставка їжі та напоїв у номери, доставка продуктів, конференц-зал, банкетний зал, люкс для молодят, послуги по догляду за дітьми, пункт обміну валют, перукарня, салон краси, пачечна, прокат автомобілів, трансфер (за додаткову плату), послуги консьєржа, послуги по прасуванню одягу, послуги з продажу квитків, хімчистка, екскурсійне бюро, приватна парковка на місці надається за додаткову плату.
6.	Готельно-учбовий комплекс «Гетьман»***, вул. В. Великого, 50	94	171	Кафе, бар, ресторан, конференц-зал, Інтернет Wi-Fi, автостоянка, перукарня, солярій, стоматологічний кабінет.
7.	Готель «Соната» ***, вул. Морозна, 14	122	250	Ресторан, бар, 2 конференц-зали – великий (до 200 чоловік) і малий (до 40 осіб). Для ділових зустрічей є можливість скористатися кімнатою переговорів (до 20 осіб). На території готелю працює цілодобова стоянка з місцями для автомобілів і туристичних автобусів.
8.	Апарт-готель «Art Avenue» **, вул. Хуторівка, 40а	25	48	Ресторан, лоббі-бар, конференц-зал, автостоянка
9.	Економ-готель	28	55	Безкоштовний Wi-Fi, спільна кухня та

	«Екотель» **, вул. Академіка А. Сахарова, 42			цілодобова стійка реєстрації заїзду з туристичним бюро та послугами квиткової каси, лаунж-зона з телевізором та більярдним столом
10.	Готель «Патріарший» *, вул. Хуторівка, 35	25	60	Ресторан, бар, безкоштовний Wi-Fi, конференц-зал на 100 місць

На сьогоднішній день, готельний ринок міста Львів становить близько 2800 номерів, тобто більше ніж 6000 місць. Інвестори зацікавлені реконструювати існуючі та будувати нові готелі, реально оцінюючи можливості ринку.

Згідно з дослідженням готельної сфери Львова, яке проводилось Лозаннською школою готельного бізнесу, наповненість існуючих готелів та стрімке зростання кількості туристів спричинило готельний бум у Львові. За 2000-2015 роки Львівщина перемістилася з дев'ятого місця на перше за кількістю діючих підприємств готельного господарства України. У 2016 році близько 10% від усіх приїжджих, що зупинялись у готельних закладах України, проживали на Львівщині. І на сьогоднішній день цей показник стрімко зростає [10].

Згідно з дослідженнями головного управління статистики Львівської області у 2016 році готельними послугами Львівської області скористалися 750 тис. осіб, з яких 50% гостей розмістилися у готелях Львова, 18% – у Бориславі, 9% – у Трускавці та 23% – в інших районах Львівської області (рис. 1.4) [11].

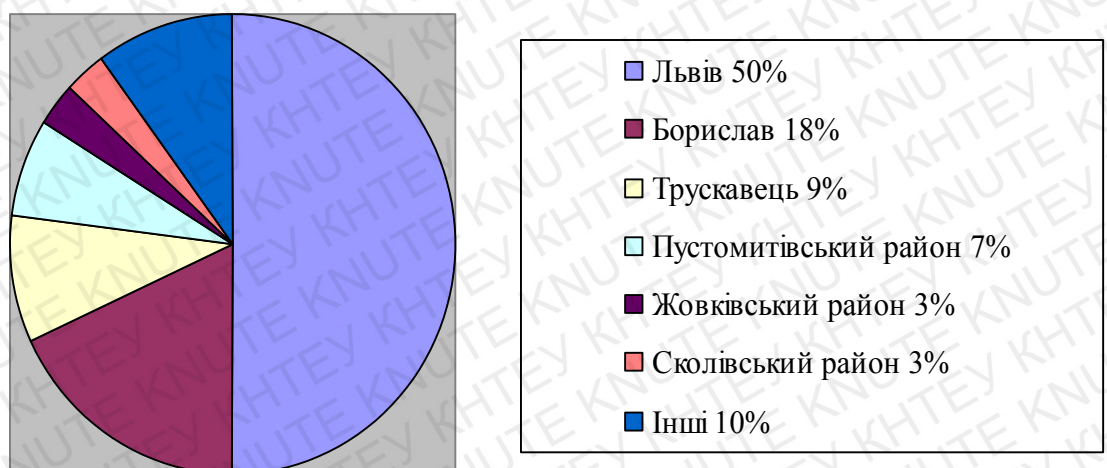


Рис. 1.4 Розподіл споживачів у готельних закладах Львівської області у 2016 році

В умовах конкурентного ринку послуг гостинності підприємства готельного бізнесу при обслуговуванні туристів та інших категорій громадян повинні

забезпечити не лише високий рівень комфорту проживання, але й постійно підвищувати рівень обслуговування гостей, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх послуг, в тому числі інформаційні, побутові, посередницькі, послуги бізнес-центру, організації дозвілля та інше.

Результати аналізу виробничо-збутових можливостей підприємства дають змогу оцінити відповідність його можливостей запитам ринку, на основі чого розробляються програми розвитку та його поведінки на ринку, приймаються рішення з вибору цільових ринків. Необхідними складовими такого аналізу мають бути оцінка фінансового стану підприємства, його організаційної структури управління, виробничих потужностей і матеріально-технічної бази, науково-технічного й кадрового потенціалу, товарного асортименту і конкурентоспроможності виробленої продукції, витрат виробництва, системи збуту і просування товару на ринок, існуючих стратегій, інформаційної інфраструктури тощо [12].

Недоліком готелю «Супутник», який розташований найближче до майбутнього закладу розміщення, є те, що це конференц-готель, розрахований здебільшого для ділових візитів та бізнес-візитів згідно з інфраструктурною характеристикою об'єкта (табл. 1.1). У готелі «Супутник» не має послуг для сімейного відпочинку, екскурсій, тому доцільно проектувати готель для сімейного відпочинку, додати до послуг екскурсії, каси продажу квитків, перукарню, тренажерний зал, кімнати відпочинку для дітей та послуги по догляду за дітьми.

Необхідно зазначити, що в Україні, особливо у великих містах, у тому числі й у Львові, необхідно розвивати сегмент недорогих готелів з доступними цінами для людей із середнім рівнем достатку. З урахуванням підвищення внутрішньої ділової активності, у регіонах тризіркові готелі можуть бути привабливими й іноземному інвесторові [15].

Проаналізувавши ринок готельних послуг у м. Львів, можна зробити висновок, що центр Львова достатньо забезпечений готельними номерами та послугами для туристів. Тому доцільно буде побудувати готель в такому місці, де їх замало, а саме у Франківському районі, оскільки тут є лише заклади розміщення

категорії 4* та 2*, тому побудова готелю категорії 3* з різноманітними послугами буде доцільною, оскільки привабливим для інвесторів стає сегмент саме трьохзіркових готелів. Такі засоби розміщення стають оптимальними з точки зору ціни та якості послуг, орієнтуються на обслуговування масових туристів, які подорожують з пізнавальною та комерційною метою. У зв'язку із високою вартістю послуг для українських та європейських туристів у категорії 4-5*, поява нових 3* готелів зумовить переорієнтацію гостей саме до цієї категорії готелів.

У таблиці 1.2 представлені результати експертної оцінки конкурентів проектного готелю.

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Супутник	Art Avenue	Патріарший
Місце розташування	4	3	3
Вартість проживання, програми лояльності	3	4	3
Комфорт	4	5	2
Якість обслуговування	5	5	3
Асортимент додаткових послуг	4	3	3
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	4
Транспортна розв'язка	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	3	4	2
Система бронювання	4	4	3
Рівень безпеки туристів	5	5	5
Середній бал	4,1	4,1	3,2

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що наведені конкуренти мають як сильні, так і слабкі сторони, які варто врахувати при проектуванні власного готелю.

Для успішного просування готельних послуг потрібно визначити потенційних споживачів за результатами їх сегментації за наступними ознаками:

- ✓ демографічна (вік, освіта, дохід);
- ✓ поведінкова (ставлення до послуг, рекреація на послуги);

- ✓ психографічна (стиль життя, особисті якості, соціальний стан);
- ✓ географічна (країна, регіон).

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використовуємо дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Супутник», а саме споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мети поїздки їх перебування, зайнятості, рівня доходів, тривалості перебування, соціальної та статусної належності. На підставі даних служби прийому та розміщення готелю «Супутник» здійснено сегментацію потенційних споживачів проектного готелю «Пастель» за наступними ознаками:

- ✓ стать (чоловіки, жінки);
- ✓ вік (молодь, середній вік, похилий вік);
- ✓ мета подорожі (відпустка, відрядження, подорож);
- ✓ рівень доходу (заможні, середній клас);
- ✓ тривалість перебування (1 доба, 3-5 діб, 7-10 діб, понад 10 діб);
- ✓ зайнятість (політики, спортсмени, пенсіонери, підприємці).

Результати дослідження потенційних споживачів наведено на рис. 1.5-1.10.

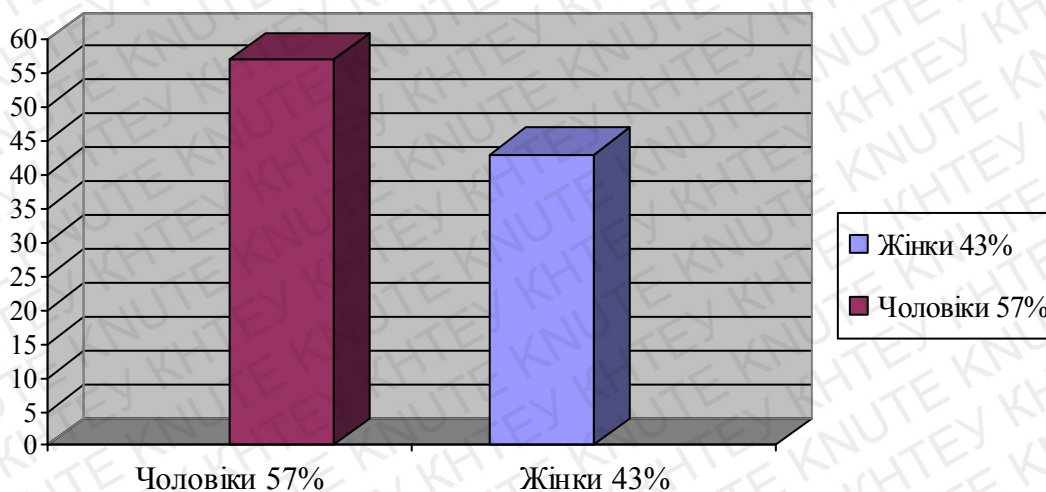


Рис. 1.5. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за гендерною ознакою

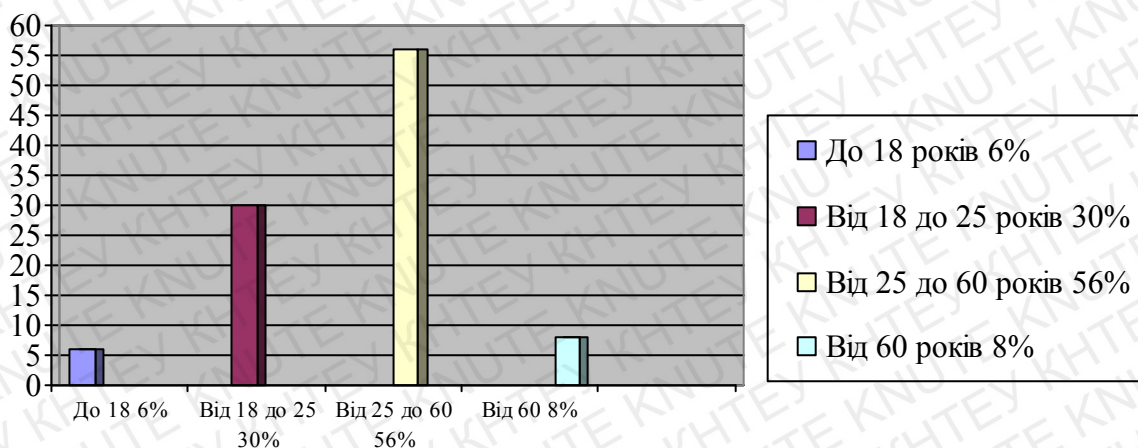


Рис. 1.6. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за віком

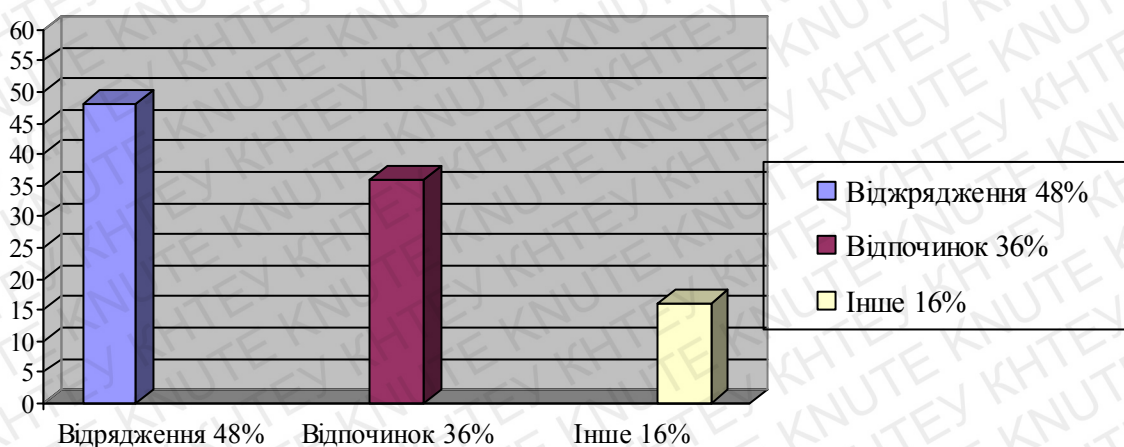


Рис. 1.7. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за метою перебування

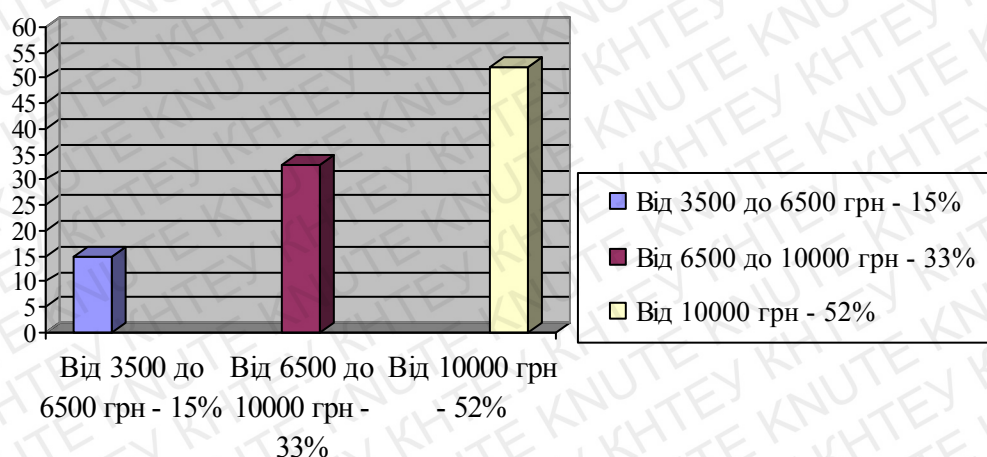


Рис. 1.8. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за рівнем доходів

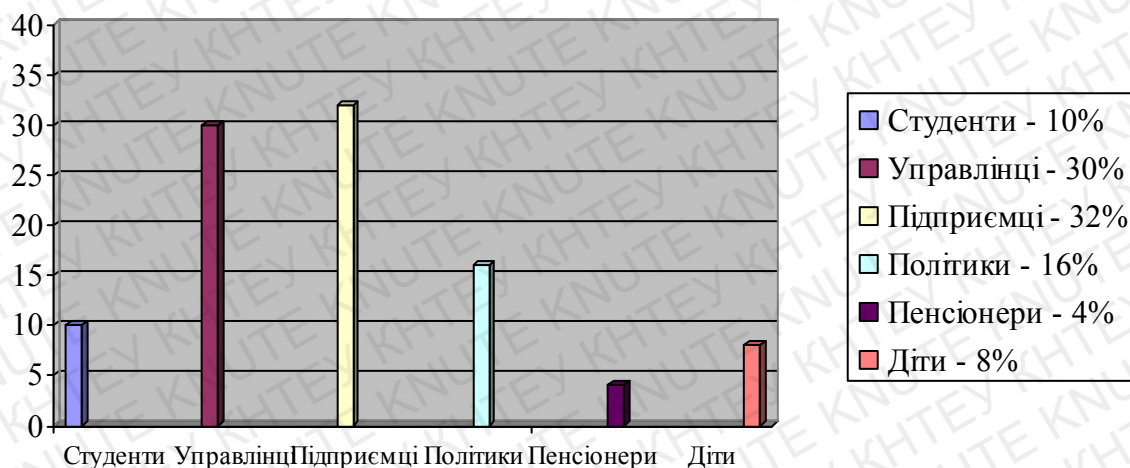


Рис. 1.9. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за видом зайнятості

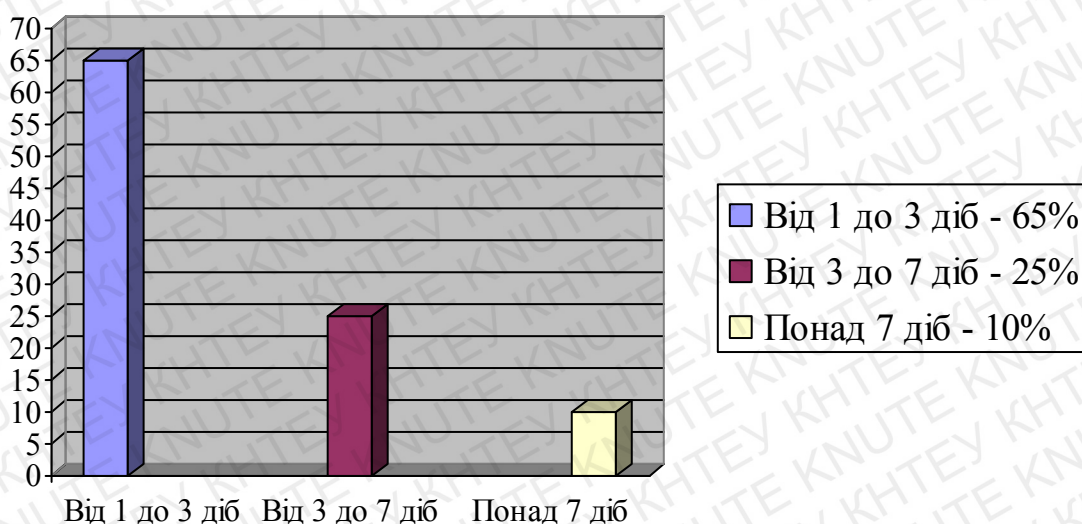


Рис. 1.10. Розподіл потенційних споживачів готелю «Пастель» за тривалістю перебування

Результати сегментації потенційних споживачів готелю «Пастель» дали змогу підтвердити, що цільовий сегмент готелю – керівники та підприємці віком від 25 до 60 років, а також туристи, які подорожують. Оскільки потенційний конкурент – готель «Супутник» – позиціонує себе як конференц-готель, тож доцільно буде спроектувати готель для туристів з різноманітними видами послуг.

Готель «Пастель» належить до типу «готель сімейного типу». Згідно з національними та міжнародними стандартами ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003, стандарту HOTELcert International, Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів, рекомендацій Асоціації ділового туризму, окрім надання послуг

проживання харчування та додаткових послуг, повинні бути визначенні кількості і площі необхідних приміщень для споживачів [13, 14]. У готелі «Пастель» планується: тренажерний зал, масажний кабінет, кінотеатр, бар, ресторан, диско-клуб, універсальна кімната переговорів, магазин одягу та взуття, перукарня, кіоски продажу сувенірів та книжок, каса квитків, дитяча кімната, а також медпункт.

Місія готелю – сервіс та затишна атмосфера споживачам, для чого необхідно створити систему надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Мета господарської діяльності готелю являє собою надання комплексу послуг українським та іноземним туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів. Створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Цілі господарської діяльності проєктованого готелю:

- ✓ організація проживання;
- ✓ організація харчування;
- ✓ організація бізнес-обслуговування;
- ✓ організація спектру додаткових послуг;
- ✓ організація відпочинку та дозвілля;
- ✓ діяльність із гарантування безпеки туристів;
- ✓ сприяння розвитку готельно-ресторанної та туристичної сфери в Україні.

Грунтуючись на результати дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю «Пастель» 3* (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю «Пастель» 3*, м. Львів

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Львів
Адміністративний район території	Франківський район
Адреса розташування готелю	вул. Академіка Підстригача
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, використання

				додаткових послуг		
Тип підприємства				Готель		
Категорія				3*		
Кадровий склад				1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал		
Система управління				Лінійно-функціональна		
Стиль управління				Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів				Підприємці та туристи		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень				Централізований		
Розміщення						
Вид				Готельне підприємство		
Рівень комфорту				Готель 3*		
Місткість				119 номерів (212 місць)		
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс одномісний	Люкс двомісний	Апарта-мент	Номер для інвалідів
Кількість номерів	24	86	2	2	1	4
Дизайнерський стиль	Прованс	Прованс	Прованс	Прованс	Прованс	Прованс
Харчування						
Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар		Бар при диско-клубі	Магазин кулінарії
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір		Вільний вибір	Вільний вибір
Кількість місць	160		12		50	-
Режим роботи	8:00 – 23:00		07:00 – 24:00		16:00 – 03:00	11:00 – 19:00
Форма обслуговування	Часткове обслуговування		Часткове обслуговування		Часткове обслуговування	Самообслуговування
Дизайнерський стиль	Прованс		Прованс		Хай-тек	Прованс
Бізнес-послуги						
Тип закладу	Універсальна кімната переговорів					
Режим роботи	10:00 – 20:00					
Дизайнерський стиль	Хай-тек					
Побутове обслуговування						
Тип закладів	Перукарня		Медпункт		Пральня, хімчистка	
Режим роботи	10:00 – 21:00		10:00 – 18:00		10:00 – 18:00	
Дизайнерський стиль	Хай-тек		Мінімалізм		Мінімалізм	
Культурно-дозвілєві послуги						
Тип закладів	Кінотеатр			Диско-клуб		
Режим роботи	12:00 – 23:00			18:00 – 03:00		
Дизайнерський стиль	Хай-тек			Хай-тек		
Рекреаційні послуги						

Тип закладів	Тренажерний зал	Масажний кабінет	
Режим роботи	8:00 – 21:00	8:00 – 21:00	
Дизайнерський стиль	Мінімалізм	Мінімалізм	
Послуги торгівлі			
Тип закладів	Магазин одягу та взуття	Комплексний приймальний пункт	Кіоски та каса продажу квитків
Режим роботи	10:00 – 18:00	10:00 – 18:00	10:00 – 18:00
Призначення	Продаж одягу та взуття	Надання послуг хімчистки, прання	Реалізація сувенірів, книг, квитків на заходи
Дизайнерський стиль	Прованс	Мінімалізм	Мінімалізм

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Пастель» у м. Львів було обрано централізовану систему забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі, що дозволяє більш чітко організувати вільну від забудови територію, зберегти природний ландшафт, збільшити зону зелених насаджень та відпочинку, а також зменшити капітальні вкладення за рахунок скорочення протяжності інженерних мереж та раціональній організації під'їзних шляхів для транспорту.

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N, \quad (1.1)$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$;

N – місткість готелю, місць.

$$S_d = n_z \cdot N = 30 \cdot 119 = 3570 \text{ м}^2 - 25\% = 2700 \text{ м}^2$$

Розрахунковий час заїзду у готель – 12:00, що є зручним для подальшого надання готельних послуг.

До складу проектного готелю «Пастель» буде входити житлова частина, яка представлена готелем 3* на 119 номерів та 212 місць.

Дизайнерський стиль готелю та його приміщень для обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг – прованс, що характеризується пастельними кольорами, світлою підлогою, рослинністю, квітами, візерунками та декоративними дрібничками. Даний стиль асоціюється з легкістю, ніжністю, французьким колоритом, теплим сонячним інтер'єром та підходить для будівництва

закладу в українському місті Львів. Готель у стилі прованс буде елегантним, затишним і природним.

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Фронт-офіс – це група операційних підрозділів або процесів готелю, які відповідають за безпосередню роботу зі споживачами, розвиток і управління цими відносинами. У фронт-офісі відбувається спілкування зі споживачами, забезпечується аналіз, оброблення і збереження інформації профайла споживача, здійснюється первинна верифікація наданих клієнтами даних та забезпечується взаємодія з іншими підрозділами готелю для оперативного надання гостю високоякісного та комплексного обслуговування [8, с.16].

До функцій фронт-офісу відносяться: реєстрація, розміщення, виселення споживачів, бронювання послуг, надання сервісу, здійснення розрахунків за надані послуги. У проектуваному готелі «Пастель» 3* передбачимо такі групи приміщень для забезпечення роботи фронт-офісу: приймально-вестибюльна та безпеки, житлова, торговельна, побутова, спортивно-оздоровча та дозвілєво-анімаційна.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень приймально-вестибюльної групи належать: вестибюль, гардероб, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, торгові приміщення, приміщення охорони та персоналу тощо.

Вестибюль поєднує вхід до готелю із входами до інших приміщень та вертикальних комунікацій (ліфтів та сходів). Основні зони вестибюля:

- ✓ зона інтенсивного пішохідного руху – маршрут руху до ліфтів та сходів, коридорів;
- ✓ зона екстенсивного пішохідного руху – проходи до торгових приміщень;
- ✓ зона очікування та відпочинку.

Розташування функціональних зон проектують за такими принципами:

- ✓ фронтальне планування – функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу, але видовжене розташування приміщень

вестибюльної групи погіршує орієнтацію гостей, хоча й скорочує ймовірність перехрещування людських потоків;

- ✓ поздовжнє планування – характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон відносно головного входу та значною віддаленістю вертикальних комунікацій, має незначне перехрещування людських потоків, а також забезпечується достатня візуальна орієнтація гостей;
- ✓ концентричне планування – пов'язане із тристороннім розташуванням функціональних зон відносно головного входу [8, с.17-19].

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

3* представлено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю

«Пастель» 3* на 212 місць у м. Львів

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	75	
Бюро прийому і реєстрації	12	при вестибюлі
Бюро бронювання	9	при вестибюлі
Пункт зв'язку	6	
Камера схову	12	
Кімната чергового адміністратора	8	
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната
Комора прибирального інвентарю	6	
Бюро обслуговування	18	пункт обміну валют, кімната перекладів, каси
Сейфова	8	при кімнаті чергового адміністратора
Багажний вестибюль	20	
Приміщення носіїв багажу та швейцарська	6	поряд із входом
Санвузол жіночий	13	
Санвузол чоловічий	13	
Гардероб	8	поряд із входом
Приміщення охорони (8 х 2)	16	
Дитяча кімната	12	
Медпункт	14	
Службовий санітарно-технічний блок	8	не прохідний
Лобі-бар	20	при вестибюлі
Площа приймально-вестибюльної групи	292	

1.2.2. Житлова

Група житлових приміщень є головною як за значенням, так і за розмірами в готелі незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не повинно допускатись.

До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, службові та допоміжні приміщення для обслуговування на поверсі.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Номер – це окреме приміщення з однієї або декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання. Готельний номер містить головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група частіше за все займає не більше як 70%, передпокій – 12–15%, санітарний вузол – 13–22%. Мінімальна площа номеру передбачається не менш як 9 м². Номери мають відповідати таким основним вимогам:

- ✓ денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- ✓ природна і штучна вентиляція;
- ✓ температура повітря у приміщеннях номеру – в межах від 18°C до 22°C;
- ✓ вологість – 65–70% [16, с.79].

Номер «апартамент» складається з декількох житлових кімнат: одна вітальня, в якій передбачено міні-бар і міні-сейф, декілька спальних кімнат з автономними повними санвузлами, до складу яких входить біде, один або два робочих кабінети, невелика кухня, хол або передпокій, що має один або два санвузли. Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі. У санвузлах встановлено сантехнічне приладдя високого гатунку. Оскільки такі номери є вишуканими, порівняно з іншими мають занадто високу ціну та мало користуються попитом, тому апартаментів у даному готелі категорії 3* буде лише 1.

Номер «люкс» має декілька кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокій і повний санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, у санвузлах встановлено доброякісне сантехнічне приладдя. Номерів «люкс» у майбутньому засобі розміщення буде 4.

Стандарт складається з однієї житлової кімнати, передпокою та санітарного вузла. Однокімнатні номери на одного і двох мешканців набули найбільшого розповсюдження у світовій практиці. Тому майбутній проєктований готель «Пастель» категорії 3* буде мати 90 % стандартів, з яких 24 номерів буде одномісних та 86 – двомісних. Також обов'язковим для готелю є наявність номерів для маломобільних груп населення, у яких площа номеру збільшена на 20% порівняно зі звичайним двомісним стандартом. Таких номерів планується спроектувати 4 на першому поверсі готелю.

Для всіх типів номерів порядок розміщення меблів залежить від розмірів і конфігурації номеру, його жилої площі, розміщення віконних і дверних отворів. Найбільш складним для розміщення меблів вважається однокімнатний номер, оскільки потребує сумісництва зон для сну, роботи, відпочинку і збереження речей. Розміщуючи меблі, треба враховувати норми розривів і проходів між меблями: так, мінімальний прохід для однієї людини – 60 см, для двох – 110 см, мінімальна відстань від стіни до пристінних меблів – 5 см, максимальна – 55 см.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких меблів і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації мешканців. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менш як 1,3 м, не більш як 2,4 м) [4]. У проєктованому готелі категорійності 3* коридор становитиме 2 м, тому що готель буде мати ускладнену форму з номерами з одного боку коридору, а двері відкриватимуться назовні.

Службові та допоміжні приміщення обслуговування на поверсі знаходяться окремо від інших приміщень. До складу таких приміщень у даному готелі будуть

входити: хол, кімната побутового обслуговування, комора прибирального інвентарю, приміщення для зберігання візків, санвузол для персоналу, кімната для чергового персоналу, комора брудної білизни, площадка для розбирання брудної білизни.

Відповідно до проекту готелю «Пастель» категорії 3*, місткості майбутнього засобу розміщення на 119 номерів і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [6], було визначено склад приміщень житлової групи. Площа будь-якого приміщення житлової групи визначається в залежності від переліку обладнання, яке підібране та наведене у додатку Б (табл.1.5).

Залежно від площі номерів визначається перелік обладнання та меблів, які необхідно підібрати. Корисна площа номера, $S_{кор.}$, розраховується як сума площ, яку займає встановлене в певному приміщенні обладнання за формулою 1.2.

$$S_{кор.} = \sum p \cdot S, \quad (1.2)$$

де p – кількість одиниць обладнання певного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Виходячи з даних у таблиці 1.5 розраховуємо орієнтовну загальну площу приміщення, $S_{заг.}$, m^2 за формулою 1.3:

$$S_{заг.} = S_{кор.} / k \quad (1.3)$$

де, k – коефіцієнт використання площі приміщення (0,3-0,4)

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Апартамент | $S_{заг.} = 19,5 / 0,36 = 54 m^2$ |
| 2. Люкс одномісний | $S_{заг.} = 12,2 / 0,34 = 36 m^2$ |
| 3. Люкс двомісний | $S_{заг.} = 14,0 / 0,34 = 42 m^2$ |
| 4. Стандарт одномісний | $S_{заг.} = 7,0 / 0,35 = 21 m^2$ |
| 5. Стандарт двомісний | $S_{заг.} = 9,0 / 0,35 = 24 m^2$ |
| 6. Номер для інвалідів | $S_{заг.} = 24 m^2$ збільшуємо на 20 % = 30 m^2 |

Склад і площа приміщень житлової групи готелю «Пастель» 3* наведені у таблиці 1.6 та 1.7.

Таблиця 1.6

Склад і площа приміщень житлової групи готелю «Пастель» 3*

Категорія	Характеристика номеру	Кількість	Кількість	Загальна
-----------	-----------------------	-----------	-----------	----------

номеру	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів,	Загальна площа номера	номерів даної категорії, шт.	місць у готелі, шт.	площа номерів, м ²
Апартамент	3	2	42	12	54	1	2	54
Люкс	2	2	33	9	42	2	4	84
Люкс	2	1	30	6	36	2	2	72
Стандарт	1	2	18	6	24	86	172	2064
Стандарт	1	1	15	6	21	24	24	504
Номери для маломобільних груп населення	1	2	21	9	30	4	8	120
Разом						119	212	2898

Таблиця 1.7

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі у готелі «Пастель» 3*

Приміщення	Площа м ²
Холи (вітальні)	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Сервізна з вантажним ліфтом	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	4
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник)	6
Усього, м²	76

Обґрунтування складу та площ приміщень житлової групи готелю «Пастель» було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів, що забезпечить надання готельних послуг високої якості відповідно до типу, категорії, розміру та концепції проектного готелю.

1.2.3. Побутова, торгівельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Група побутового обслуговування і торгівлі забезпечує клієнтів підприємств гостинності товарами і послугами, що задовольняють біологічно необхідні, культурно-естетичні потреби гостей і відвідувачів, урізноманітнюють їх відпочинок. Наявність таких приміщень залежить від категорії готелю та його місткості. Ці приміщення проектує згідно ДБН В.2.2.-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування» [6] та ДБН В.2.2.-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі» [7].

У проектованому готелі «Пастель» 3* група побутового обслуговування і торгівлі буде представлена такими приміщеннями: перукарня, комплексний приймальний пункт, магазин одягу та взуття «LAUFAM», сувенірний та книжковий кіоски, каса продажу квитків. Ці приміщення розташуємо на першому поверсі готелю поряд з групою приміщень вестибюля.

До складу приміщень перукарні будуть входити зал очікування, чоловічий та жіночий зали, підсобні приміщення. У жіночій залі буде виділене місце для майстера манікюру. Комплексний приймальний пункт буде представлений пральною, хімчисткою, майстернею з дрібного ремонту одягу та взуття, у якій передбачимо зони для очікування, примірювання одягу, розрахунку, приймання і видачі замовлення.

Магазин одягу та взуття «LAUFAM» матиме два входи: один – внутрішній з вестибюльної групи, інший – зовнішній, а також примірочні та підсобні приміщення. Кіоски та каса продажу квитків теж матимуть підсобні приміщення із розрахунку 3 м² на один кіоск.

Склад і площа приміщень групи побутового обслуговування і торгівлі готелю «Пастель» 3* подано у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень групи побутового обслуговування і торгівлі готелю «Пастель» 3*

Приміщення	Площа м ²
Магазин одягу та взуття	8
Перукарня	50
Сувенірний кіоск	4
Книжковий кіоск	4
Комплексний приймальний пункт	12
Каса квитків	8
Усього, м²	86

У готелі «Пастель» 3* група культурно-дозвілєвого призначення буде представлена кінотеатром, диско-клубом, баром при диско-клубі з допоміжними приміщеннями та універсальною кімнатою переговорів. Кінотеатр на 40 місць буде розміщений на другому поверсі готелю. На 1 місце в залі виділимо 1,2 м². Для

роботи кінотеатру передбачимо кінопроекційну з двома отворами: проекційним та оглядовим.

Універсальна кімната переговорів призначена для проведення культурних заходів, конгресів, конференцій, презентацій, виставок-ярмарків, в якій можна одночасно розмістити 45 відвідувачів. Кімната буде розміщена на першому поверсі та оснащена збірно-розбірними меблями для зручної трансформації, поруч виділимо приміщення для тимчасового їх зберігання.

Склад і площі приміщень групи культурно-дозвілєвого призначення готелю «Пастель» 3* наведені у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад і площі приміщень групи культурно-дозвілєвого призначення
готелю «Пастель» 3***

Приміщення	Площа м²
Кінотеатр	48
Диско-клуб	60
Бар з допоміжними приміщеннями	48
Універсальна кімната переговорів	54
Усього, м²	210

Група фізкультурно-оздоровчого призначення у готелі «Пастель» 3* буде представлена масажним кабінетом та тренажерним залом, в якому передбачено приміщення зберігання і ремонту тренажерів, кімнату інструктора, господарську комору та роздягальні. Ця група буде розміщена на першому поверсі готелю. Склад і площі приміщень групи фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «Пастель» 3* подано у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Склад і площі приміщень групи фізкультурно-оздоровчого призначення
готелю «Пастель» 3***

Приміщення	Площа м²
Масажний кабінет	18
Тренажерний зал	56
Приміщення зберігання і ремонту тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Господарська комора	4
Роздягальня чоловіча	18

Роздягальня жіноча	18
Усього, м²	132

1.3. Групи приміщень. Бек-офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

У проєктованому готелі «Пастель» 3* усі адміністративні приміщення згідно з функціями у процесі управління забезпечать управлінський процес і будуть представлені кабінетом директора, приймальнями, бухгалтерією, планово-виробничим відділом, відділом матеріально-технічного постачання, робочими кімнатами. Адміністративні приміщення проєктуємо згідно нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Група адміністративних приміщень у готелі «Пастель» 3* будуть розміщені на першому поверсі поблизу службового входу, забезпечуючи приміщення природним освітленням. Кабінет директора призначений для роботи, експозицій, проведення нарад, відпочинку і неофіційних прийомів та матиме робочу зону, зони відпочинку, проведення нарад та експозиції. Бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, окремий кабінет головного бухгалтера, який межує дверима з касою. Планово-виробничий відділ має робочі зони для працівників та кабінет начальника відділу [8, с.55-57].

Склад і площа адміністративної групи приміщень готелю «Пастель» 3* подано у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі адміністративної групи приміщень готелю «Пастель» 3*

Приміщення	Площа м ²
Кабінет директора	14
Кабінет заступників директора	14
Приймальня	10
Відділ кадрів	12
Кімната головного інженера	10
Кімната завідуючого господарством	12
Архів	14
Бухгалтерія, у тому числі:	30
- Кабінет головного бухгалтера;	8
- Робочі приміщення;	16

- Каса	6
Планово-виробничий відділ, у тому числі:	20
- Кабінет начальника;	8
- Робочі приміщення	12
Відділ матеріально-технічного постачання	8
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Усього, м²	156

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарсько-виробничих приміщень згідно ДБН В.2.2-20:2008 «будинки і споруди. Готелі» належать побутові приміщення персоналу, а саме гардероби, санвузли, душові. Ці приміщення є відокремленими від приміщень фронт-офісу.

Приміщення господарського і складського призначення в закладі матимуть окремий вхід та обладнаний господарчий двір. Склад і площа господарсько-виробничої групи приміщень готелю «Пастель» 3* представлено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі господарсько-виробничої групи приміщень готелю «Пастель» 3*

Приміщення	Площа м ²
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	23
Пожежний пост;	15
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Вузол зв'язку, у тому числі:	62
Радіовузол;	8
Телестудія;	30
Ремонтна майстерня;	10
Склад техніки;	6
Кімната персоналу	8
Центральна білизняна, у тому числі:	42
Відділення чистої білизни;	18
Відділення брудної білизни;	10
Приміщення розбирання брудної білизни;	8
Майстерня лагодження білизни	6
Двірницька, у тому числі:	22
Побутові приміщення;	8
Склад прибирального інвентаря;	4
Склад видаткових засобів;	6
Склад садового інвентаря й прибиральної техніки	4
Майстерні, у тому числі:	68
Електротехнічна;	10
Сантехнічна;	10
Слюсарна;	10
Столярна;	20
Малярна;	14

КВП і А;	10
Торгівельного і технологічного обладнання	12
Складські приміщення, у тому числі:	150
Матеріально-технічні склади;	40
Склад меблів;	40
Склад драпірування;	8
Резервний склад білизни;	10
Склад видаткових матеріалів;	18
Склад пиломатеріалів;	22
Склади технічних служб	12
Побутові приміщення виробничого персоналу:	36
Санвузли;	16
Душові	20
Пральня	22
Господарські приміщення	15
Усього, м²	440

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

У готелі «Пастель» 3* бронювання номерів та додаткових послуг буде здійснюватись через систему централізованого бронювання, на сайті готелю, а також через туроператора чи зателефонувавши безпосередньо в службу бронювання готелю.

Система централізованого бронювання готелю дає змогу робити запит про наявність номерів у готелі і отримувати запит системи, підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номера, робити зміни в бронюванні, якщо необхідно, а також уникнути витрат на занадто коштовні телефонні переговори і пересилання факсів між клієнтом і готелем.

Готель «Пастель» буде підключено до глобальної системи бронювання Global Distribution System (GDS), яка оснащена для роботи з готелями та тур операторами у всьому світі. Споживачі готельних послуг можуть керувати процесом бронювання зі своїх мобільних пристроїв за допомогою мобільного додатка MyStayManager.

Оскільки готель «Пастель» середньої потужності (212 місць), то передбачаємо відділ бронювання, який розмістимо при вестибюлі поруч з бюро прийому та розміщення.

Процес реалізації та контролю дистрибуції здійснюватиме автоматизована система, сформована за принципом модульної:

1. Модуль адміністративної служби – за допомогою системи Fidelio служба контролює стан номерного фонду, а саме:

- відслідковує рух статусів номерів та інших додаткових послуг;
- процес резервування і реєстрації гостей;
- веде облік їхньої історії для визначення постійних клієнтів.

2. Модуль відділу резервування:

- контролює відповідність інформації про стан номерного фонду та наявність додаткових послуг в інтернеті;
- проводить перевірку кредитоспроможності клієнта перед продажем номера;
- резервує готельні номери та додаткові послуги;
- запобігає виникненню ситуації перевищення попиту над кількістю вільних номерів.

3. Модуль роботи покоївок:

- присвоює статус номерам: «чистку не проведено», «чисто» і « готово для продажу»;
- надає повну інформацію про стан номерного фонду, наповненість готелю.

4. Модуль маркетингу і продажу:

- збирає, систематизує та аналізує інформацію про ринок;
- формує бази даних клієнтів для подальших маркетингових заходів;
- диференціює ціни на послуги;
- проводить пошук шляхів завоювання нових сегментів ринку.

Проектування дистрибуції в готелі «Пастель» спрямоване на формування контингенту постійних клієнтів та сталого сегменту ринку. Крім традиційних заходів просування та для підвищення рівня продажів, у готелі будуть використані інтернет-дистрибуція – інструмент управління та оптимізації бронювання і доходів готелю, одержуваних за допомогою онлайн-каналів бронювання, до яких належать: веб-сайти готелю, call-центри, GDS-системи та інтернет-агенції [8, с.103].

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

Для організації розміщення гостей в готелі «Пастель» спроектовано службу прийому та розміщення (Reception).

Reception буде укомплектована стійкою висотою 110 см, технічним обладнанням, шафою для ключів, рекламно-інформаційною продукцією та касовим апаратом.

Реєстрацію та розміщення гостей здійснюватиме черговий адміністратор, який буде:

- перевіряти данні клієнтів;
- чи був заброньований номер;
- інформувати гостей про можливості їх поселення;
- допомагати вибрати номер;
- оформлювати кредитний рахунок гостя;
- вводити данні клієнтів в автоматизовану систему Fidelio;
- видавати ключі гостям та повідомляти номер кімнати посильному.

Посильний буде заносити речі гостя у номер та ознайомлювати з правилами проживання у готелі. За потреби клієнта до номера може супроводжувати старший адміністратор готелю.

Виселення гостей відбуватиметься о 12:00. Після виходу гостя з номеру покоївка буде перевіряти стан номеру та повідомляти у службу прийому та розміщення. Черговий адміністратор перевірятиме стан кредитного рахунку гостя та готувати розрахунковий документ – рахунок-фактура. Гість біля стійки Reception розраховується за отримані послуги. Швейцар буде організовувати подачу автомобіля клієнту до центрального входу готелю. Посильний допомагатиме винести його речі з готелю та покласти в авто. Швейцар багатиме гостю щасливої дороги та запрошуватиме до готелю наступного разу [8, с.104].

Послуги, які зможе отримати гість під час проживання у готелі «Пастель», подані у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Асортимент послуг у готелі «Пастель» 3*

Безкоштовні послуги	Платні послуги
цілодобове приймання відвідувачів; щоденне прибирання номерів; заміна постільної білизни та рушників; сніданок в ресторані; Room Service – організація харчування в номері; зберігання цінностей та багажу; розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер; доставка в номер кореспонденції; пробудження з 6:00 до 11:00; виклик таксі; надання окропу, голок, ниток, додаткового комплекту посуду та столових приборів; користування медичною аптечкою; медична допомога; заняття в тренажерному залі; туристична інформація.	Ресторанні послуги: ресторан (8:00 – 23:00) лобі-бар (7:00 – 24:00) бар при диско-клубі (16:00 – 03:00) магазин кулінарії (11:00 – 19:00) Послуги побутового обслуговування: перукарня; манікюрні послуги; ремонт і чищення взуття; ремонт і прасування одягу; послуги хімчистки і пральні; зберігання речей та цінностей. Транспортні послуги: бронювання квитків на всі види транспорту; прокат автомобілів; замовлення транспорту за заявками гостей. Бізнес-послуги: оренда кімнати переговорів; послуга гіда-перекладача; організація конференцій, ділових зустрічей; надсилання листів та телеграм. Культурно-дозвілєві послуги кінотеатр; диско-клуб; купівля і доставка квітів; екскурсійне обслуговування. Рекреаційні послуги: послуги фітнес-тренера; послуги масажиста; послуги няні. Послуги сфери торгівлі: продаж сувенірів; продаж книг; продаж одягу та взуття; продаж квитків на кіноконцертні та театральні заходи.

У межах маркетингових заходів деякі послуги можуть надаватись безкоштовно. Так для формування сталого сегменту ринку гостям, які зупинились у готелі більш як на 5 ночей, організація екскурсії по місту – безкоштовно, а для гостей, які поселяються в готель кожен третій раз, відвідування кінотеатру – безкоштовно.

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

У готелі «Пастель» 3* передбачено посаду Guest Relation – працівника, який перебуває у постійному контакті з гостями. Він буде виконувати такі функції:

- ведення інформаційної бази клієнтів та їх побажань;
- формування бази постійних клієнтів;
- надання споживачам повної інформації про готель, послуги, ціни тощо;
- проведення екскурсії по готелю;
- робота зі спеціальними пропозиціями та скаргами гостей;
- комунікації з корпоративними клієнтами, туристичними операторами тощо;
- контроль за дотриманням стандартів обслуговування у готелі;
- перевірка номерів перед заїздом.

У готелі «Пастель» передбачено обслуговування у номерах готелю, для чого підготовлені офіціанти мають необхідні знання та навички для обслуговування в номерах [8, с.105].

1.4.5. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Служба хаускіпінгу, яка передбачена у готелі «Пастель», виконуватиме функції підтримання порядку й чистоти. Для ефективної роботи служби передбачено такі посади: покоївки (12 осіб), прибиральниці (6 осіб), двірник (2 особи).

Покоївки несуть відповідальність за порядок і чистоту в номерах та на житлових поверхах. Щодня покоївка виконує поточне та проміжне прибирання номерів, а генеральне прибирання буде здійснюватися один раз на 10 днів у звільненому після від'їзду гостя номері.

Прибиральниці здійснюють клінінгові операції у вестибюлі, холах, коридорах, сходах, ліфтах, господарських приміщеннях. Під час прибиральних робіт покоївки та прибиральниці використовуватимуть притиральне обладнання та механізми, миючі засоби та прибиральний інвентар. Для прибирання підлоги будуть використовуватись миючі пилососи Karcher, які мають велику всмоктувальну силу і знижену гучність. Миття вікон буде здійснюватись за допомогою продуктивної

мийної системи Water-Fed Pole. Передбачено використання професійних мийючих засобів марки Ecolab, які вважаються економічними та екологічними засобами з високим рівнем досягнення чистоти поверхні [16, с.105-106].

Обране обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу представлені у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу у готелі «Пастель» 3*

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	12
2.	Машина VIPER FANG 18C	Для вологого прибирання підлоги	6
3.	Magic System 710 S Safety	Возик для покоївки	18
4.	Water-Fed Pole	Система для миття вікон	2
Інвентар			
1.	Vikan	Набір для миття вікон	18
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	24
3.	H2O Mop X5	Швабра	24
Мийні засоби			
1.	Ecolab Assert classic	Засіб для водостійких покриттів	3 (10 л)
2.	Ecolab PRO shine special	Засіб для полірування меблів	8 (0,5 л)
3.	Ecolab Assur plus	Засіб для чищення столових приборів	2 (12 л)
4.	Ecolab SIRAFAN Perfect	Засіб для дезінфекції поверхонь	2 (10 л)
5.	Haco MARBLE	Засіб для миття підлоги	12 (1 кг)
6.	Brosser ITR-KL	Засіб для миття скла та дзеркал	18 (250 мл)
7.	Суперактив pH 0,5-2,5	Засіб для чищення всіх видів сантехнічних поверхонь	8 (5 л)

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

Для організації Велнес, СПА та Фітнес у готелі «Пастель» буде організовано спеціальні приміщення, об'єднані у блок, що забезпечить зручність для клієнтів та технічного обслуговування. Необхідне обладнання для організації даного спектра послуг подано у таблиці 1.15 [8, с.106].

Таблиця 1.15

Перелік обладнання для організації надання велнес (Wellness), СПА (SPA) та фітнес (Fitness) послуг у готелі «Пастель» 3*

№ з/п	Комплекс послуг	Обладнання	Кількість, од.
-------	-----------------	------------	----------------

п			
Велнес (Wellness)			
1.	Еко-послуги	- Лежак з дерева; - Альтанки біля озера.	6 4
СПА (SPA)			
2.	Послуги масажиста	Стіл масажний LEO Comfort	4
Фітнес (Fitness)			
3.	Послуги кардіотренування	- Бігова доріжка Discover SE серії Elevation - Велотренажер Lifecycle Discover SE	4 2
4.	Послуги силового фітнесу	- Багатофункціональний тренажер Life Fitness Home G2 - Комплекс для силового тренування Signature Cable Motion	2 2

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

Запроектований комплекс івент-послуг у готелі «Пастель» ґрунтується на типології основних категорій івентів. Перелік івент-заходів у готелі, необхідні приміщення та обладнання наведенні у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання у готелі

№ з/п	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1.	1	Весілля, день народження, корпоратив, різдвяні свята тощо	Столи обідні 4-х місні, стільці, квіткові композиції, арка підвінцева
2.	2	Конференція (45 осіб)	Кімната переговорів, вестибюль
3.	3	Ранковий анімаційний захід «Бадьорий ранок»	Тренажерна зала
4.	4	Екскурсія по місту	Вестибюль готелю
			-

Організацією надання запроєктованих послуг займатимуться спеціалісти, що мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи [8, с.108].

1.5. Ресторани. Бари

При готелі «Пастель» 3* передбачається проектування ресторану першого класу на 160 місць, який буде розташовано на першому поверсі готелю. Ресторан

відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості міста.

У ресторані при готелі «Пастель» у ранкові години буде запропоновано обслуговування по типу «шведський стіл». Цей метод є найпопулярнішим в готелях, оскільки має ряд переваг: прискорює процес обслуговування, потребує меншої кількості кваліфікованого персоналу, збільшує пропускну здатність обідньої зали ресторану, а також дозволяє гостям обрати страви та напої за вподобанням та за кількістю, яка задовольнить апетит [9].

Приміщення будуть відповідати загальним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до громадських приміщень, надані безпечні та комфортні умови по таких параметрах як температура і вологість.

Площі торгового залу та приміщень для споживачів також відповідатимуть нормативним даним – 2,23 м² на одного споживача (за СНіП).

Ресторан при готелі «Пастель» характеризується високим рівнем комфортності за рахунок устаткування і зручності меблів, високою якістю обслуговування відвідувачів та різноманітністю кулінарних, кондитерських виробів, страв і напоїв.

За асортиментом харчування туристів ресторанні послуги при готелі «Пастель» поділяються на харчування за вибором (меню вільного вибору страв), харчування за попереднім замовленням, в т.ч. по обслуговуванню урочистостей, прийомів, ювілеїв, банкетів та ін. Метод обслуговування в даному закладі – офіціантами з попереднім або наступним розрахунком.

Режим роботи ресторану 8.00 – 23.00. З 8.00 до 11.00 ресторан працює для відвідувачів готелю, а з 12.00 до 23.00 як загальнодоступний – для відвідувачів готелю та мешканців і гостей міста.

За характером організації виробництва ресторан відноситься до підприємств з повним технологічним процесом, тобто обробку продуктів починають з прийому та зберігання сировини і закінчують реалізацією готової продукції.

Склад і площа приміщень ресторану при готелі наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Склад і площі приміщень ресторану при готелі «Пастель» 3*

Приміщення	Площа м²
Вестибюль	48
Аванзал	14
Гардероб	30
Жіноча туалетна кімната	8
Кімната для куріння	24
Обідня зала	314
Магазин кулінарії	10
Дитяча кімната	8
Вбиральня для інвалідів	4
Вбиральня чоловіча	14
Вбиральня жіноча	10
Зона музичної апаратури	8
Підсобне приміщення для зберігання устаткування шведської лінії	8
Усього, м²	500

Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють споживачі та де починається їх обслуговування. у вестибюлі розмістимо аванзал, гардероб для відвідувачів, вхід до торгової зали ресторану, туалетні кімнати. Площу вестибюля з урахуванням гардероба та туалетних кімнат розраховуємо згідно з нормативом 0,45 м² на одне місце в залі.

Туалетні кімнати розташовуємо поряд з гардеробом та забезпечуємо наступними вимогами: бездоганною чистотою, гарною вентиляцією, яскравим освітленням, а також гарячою та холодною водою, туалетним милом та папером, електрорушниками і дзеркалами.

Аванзал – приміщення для збору та очікування гостей, обладнане м'якими кріслами, журнальними столиками тощо. Площу аванзалу розраховуємо згідно з нормативом 0,15 м² на одне місце в залі.

Торгівельна зала – основне приміщення для обслуговування споживачів. Площу зали визначаємо за нормативами на одне місце в залі згідно ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Для розробки виробничої програми ресторану при готелі необхідно скласти меню для гостей. Меню складено з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях. Ресторан при даному засобі розміщення розрахований на прийом як гостей готелю, так і відвідувачів, які не проживають у ньому. Ресторан, як загальнодоступний, починає свою роботу з 12.00 і закривається о 23.00. З 8.00 до 11.00 діє меню-сніданків для проживаючих у готелі.

Меню в закладі ресторанного господарства при готелі «Пастель» 3* буде сучасне європейське. Страви авторські та гастрономічні, створені за принципом цікавих і складних поєднань інгредієнтів. Креативна подача – родзинка ресторану.

Меню та карта напоїв ресторану при готелі «Пастель» 3* представлені в таблицях 1.18-1.20.

Таблиця 1.18

Меню сніданку ресторану при готелі «Пастель» 3*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
4	Бутерброд з телятиною (відварна телятина, хліб пшеничний)	40/30
8	Бутерброд з бужениною (буженина, хліб житній)	40/30
3	Бутерброд із сиром (сир Голландський, масло, хліб пшеничний)	25/10/30
	Йогурт персиковий	200
	Масло вершкове	20
Гарячі страви та закуски		
Згідно ТК	Сосиски відварені	80
Згідно ТК	Вівсяна каша з фруктами та горіхами	160/30/10
444/797	Омлет фарширований овочами (зелений горошок, білі свіжі гриби, сметана, масло вершкове)	100
466	Сирники по-київськи	120
Солодкі страви		
	Фруктове асорті (яблуко, апельсин, банан)	50/50/50
	Джем полуничний	20
	Мед	20

Напої		
Згідно ТК	Чай зелений листовий «Хейліс»	170
Згідно ТК	Чай чорний листовий «Хейліс»	170
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120
	Молоко	50
	Вершки	20
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,5 л
	Вода мінеральна газована «Моршинська»	0,5 л
	Сік «Sundora» яблучний	0,2 л
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
Згідно ТК	Булочка з яблуками та корицею	55
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	100
Згідно ТК	Тістечко бісквітне фруктове	150

Таблиця 1.19

Меню з вільним вибором страв ресторану при готелі «Пастель» 3*

№ за збірником рецептур	Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви		
Згідно ТК	Салат «Пастель» (картопля, морква, яйця, крабові палички, сир Моцарелла, огірки свіжі, яблуко, зелена цибуля, кріп, часник, соус майонез)	150
Згідно ТК	Телятина запечена з яблуками та ягідним соусом	200/20
Згідно ТК	Філе куряче в томатно-базиліковому соусі	250
Згідно ТК	Банаш по-закарпатськи (кукурудзяна каша з сиром, грибами та почеревиною)	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Канapé с сьомгою, маслом вершковим та зеленню	40/30/10/5
128	Оселедець слабосолений з картоплею та маслом вершковим	50/100/20
96	Салат рибний «Делікатесний» (осетер, картопля, морква, помідори, огірки, спаржа та цвітна капуста свіжі, горошок консервований, заправка з оливкової олії, оцту та цукру)	150
Згідно ТК	Салат «Цезар» (куряче філе, бекон, салат «Айсберг», сир «Пармезан», сухарики, фірмова заправка)	150

Згідно ТК	Салат «Селянський» (курочка печінка, огірок малосольний, гриби смажені, картопля, яйце, заправка з оливкової олії, оцту та цукру)	150
82	Салат «Вітамінний» (яблука свіжі, помідори, огірки свіжі, морква, корінь селери, горошок зелений консервований, вишня свіжа, лимон, сметана, цукор)	150
Згідно ТК	М'ясне асорті (відварна телятина, ковбаса домашня, буженина, почеревина, соус хрін, салат «Айсберг»)	50/50/50/50/50/20
Згідно ТК	Тартар з телятини (з грінками та перепелиним яйцем)	120/80/20
157/743/824	Курка галантин з гарніром із огірків та помідорів свіжих з соусом майонез із хрином	75/50/25
Згідно ТК	Яйця фаршировані грибами смаженими з майонезом	100/50/5
Згідно ТК	Сирне асорті (Моцарелла, Дор-Блю, Пармезан, Голландський, виноград, грецькі горіхи)	50/50/50/50/30/20
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Млинчики з сьомгою	120
Згідно ТК	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	100/100
Згідно ТК	Деруни з грибами та сметаною	140/30
Згідно ТК	Гриби білі запечені у сметані під сиром	100
444/797	Омлет фарширований овочами (зелений горошок, білі свіжі гриби, сметана, масло вершкове)	195
Перші страви		
Згідно ТК	Юшка із судака з грибами та зеленню	300/10
Згідно ТК	Бульйон курячий з яйцем пашот	250/40
183/184	Борщ український з пампушками та часниковим соусом	300/100/30
227	Солянка збірна м'ясна зі сметаною (телятина, яловичина, окорок варений, сосиски, нирки яловичі, огірки солені, каперси, маслини, лимон)	300/20
242	Суп-пюре овочевий (капуста свіжа, картопля, ріпа, морква, цибуля ріпчаста, цибуля-порей, горошок консервований, зелень)	300/15
Другі страви		
Згідно ТК	Філе сьомги на пару на шпинатній подушці	170/120
Згідно ТК	Осетрина під грибним соусом	150/50
511/692	Шніцель із судака з відварною картоплею та маслом вершковим	125/150/10
Згідно ТК	Стейк з телятини у винному соусі	170/30
Згідно ТК	Медальйони з овочевим соте (яловича вирізка, баклажан, кабачок, болгарський перець, кунжут)	160/100/50
569/696/1067	Ескалоп зі свинини зі смаженою картоплею та грінками	100/150/30
Згідно ТК	Телятина запечена з овочами на пару та вершковим-сирним соусом	160/100/50
659/697	Котлети по-київськи з картоплею фрі та маслом вершковим	135/150/10
Згідно ТК	Кролик з овочами (тушкований в білому вині та вершках зі спаржею, селерою та морквою)	250/50
Згідно ТК	Овочі запечені (томати, перець болгарський, гриби білі, цибуля порей)	200/10
Згідно ТК	«Пательня козацька» (картопля смажена, сосиски, смажене яйце, квашена капуста)	200/50/40/30
Згідно ТК	Картопля смажена з почеревиною та солоними огірками	150/20/50

Згідно ТК	Запіканка сирна з кропом	150
Солодкі страви		
915	Суфле шоколадне з молоком та цукровою пудрою	145/150/5
1040/1098	Вареники з вишнею зі сметаною	200/25
Згідно ТК	Грушевий тарт-татен з морозивом	180/50
Згідно ТК	Чізкейк з малиновим соусом	180
Згідно ТК	Бананове морозиво	180
Згідно ТК	Фруктове асорті (яблука, банани, апельсини, ківі, виноград)	50/50/50 /50/50
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	40
	Хліб житній	40
1052/1085	Пиріжок з картоплею та грибами	100
1072	Профітролі (2 шт. на порцію)	100
Згідно ТК	Еклер із заварним кремом	80
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	100
Гарячі напої		
Згідно ТК	Чай зелений листовий «Хейліс»	400
Згідно ТК	Чай чорний листовий «Хейліс»	400
Згідно ТК	Чай малиново-апельсиновий	400
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Американо	120
Згідно ТК	Капучіно (з корицею або тертим шоколадом)	150
959	Какао	180
963	Гарячий шоколад	200
Згідно ТК	Глінтвейн класичний	200
Холодні напої		
Згідно ТК	Коктейль молочний (молоко, морозиво, вершки, шоколад)	220
Згідно ТК	Яблучно-виноградний смузі	300
Згідно ТК	Лимонад	200
Згідно ТК	Апельсиновий фреш	200

Таблиця 1.20

Карта напоїв ресторану при готелі «Пастель» 3*

Назва напоїв	Ємність пляшки / об'єм порції, л
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Фінляндія журавлина»	0,75 / 0,05
Горілка «Абсолют»	0,5 / 0,05
Хріновуха	0,75 / 0,05
Бехерівка	0,7 / 0,05
Віскі ірландський «Джеммісон»	0,7 / 0,05
Коньяки	
Коньяк «Хенесі ХО»	0,5 / 0,05
Коньяк «Мартель VS»	0,5 / 0,05
Бренді «Арагат»	0,5 / 0,05
Лікери	
Лікер «Бейліз»	0,75 / 0,05
Лікер «Лімончелло»	0,75 / 0,05

Вина	
Вино біле сухе «Совінйон» Україна	0,75 / 0,1
Вино біле сухе «Цинандалі» Грузія	0,75 / 0,1
Вино біле напівсолодке «Піно Блан» Україна	0,75 / 0,1
Вино рожеве напівсолодке «Розе д'Анжу» Франція	0,75 / 0,1
Вино червоне сухе «Каберне» Україна	0,75 / 0,1
Вино червоне напівсолодке «Піно Нуар» Україна	0,75 / 0,1
Вино червоне напівсолодке «Кіндзмараулі» Грузія	0,75 / 0,1
Ігристі вина	
Вино ігристе брют «Артемівське»	0,75 / 0,1
Вино ігристе напівсолодке «Артемівське»	0,75 / 0,1
Вино ігристе біле солодке «Мартіні Асті»	0,75 / 0,1
Слабоалкогольні напої	
Пиво бочкове «Стелла Артуа»	0,5 / 0,33
Пиво бочкове «Львівське»	0,5 / 0,33
Пиво пляшкове безалкогольне світле «Стелла Артуа»	0,5
Пиво «Львівське 1715» світле	0,5
Пиво «Львівське Дункель» темне	0,5
Безалкогольні напої	
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	0,5
Вода мінеральна газована «Моршинська»	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Боржомі»	0,5
Кока-кола	0,5
Фанта	0,5
Спрайт	0,5
Тонік «Швепс»	0,5
Квас хлібний «Львівський»	0,2
Сік «Sundora» вишневий	0,2
Сік «Sundora» яблучний	0,2
Сік «Sundora» персиковий	0,2

*Меню складене згідно нормативів [8]

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховуємо режим роботи залу, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця) та приблизну завантаженість в різні години роботи закладу чи коефіцієнт заповнення залу, %.

Погодинна кількість споживачів в обідній залі ресторану, n , осіб, визначається за формулою 1.4:

$$n = N \cdot \eta \cdot k / 100, \quad (1.4)$$

де N – кількість місць в обідній залі ресторану, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки прогнозованої погодинної кількості споживачів ресторану на 160 місць подані в таблиці 1.21

Таблиця 1.21

**Прогнозована динаміка завантаженості обідньої зали ресторану
на 160 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8.00–11.00	Сніданок для мешканців готелю		212
11.00–12.00	Перерва		
12.00–13.00	1,5	50	120
13.00–14.00	1,5	70	168
14.00–15.00	1,5	60	144
15.00–16.00	1,5	50	120
16.00–17.00	1,5	30	72
17.00–18.00	1,5	44	106
18.00–19.00	0,6	70	68
19.00–20.00	0,6	90	86
20.00–21.00	0,6	80	77
21.00–22.00	0,6	70	68
22.00–23.00	0,6	60	58
Всього відвідувачів за день			1087
Оборотність місця за день			6,8

У результаті проведення розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 1087 осіб, а оборотність місця в залі за день – 6,8.

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для ресторану є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, *шт.*, визначається за формулою 1.5:

$$N_{стр} = n_{снід.} \cdot k_{снід.} + n_{заг.} \cdot k, \quad (1.5)$$

де $n_{снід.}$ – кількість відвідувачів ресторану при готелі за сніданком, осіб;

$n_{заг.}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб;

k – коефіцієнт споживання страв.

$$N_{стр} = 212 \cdot 8 + 1087 \cdot 3,5 = \mathbf{5500} \text{ – загальна кількість страв}$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Асортиментний склад продукції ресторану при готелі «Пастель», реалізованої під час сніданку, наведений у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Кількість страв за групами ресторанної продукції, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		508
- м'ясні		50	254
- з сиру		30	152
- кисломолочні продукти та масло		20	102
Гарячі страви та закуски:	50		848
- м'ясні		25	212
- круп'яні		25	212
- яєчні		25	212
- сирні		25	212
Кондитерські вироби	20		340
Всього	100		1696

Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день, наведений у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Кількість страв за групами ресторанної продукції, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	

Холодні страви та закуски:	25		951
- рибні		20	190
- салати		35	333
- м'ясні		30	285
- з яєць		10	95
- з сиру		5	48
Гарячі закуски	5		190
Перші страви:	25		951
- прозори		35	333
- заправні		50	475
- супи-пюре		15	143
Другі гарячі страви:	30		1141
- рибні		15	171
- м'ясні		60	685
- овочеві		10	114
- круп'яні		10	114
- сирні		5	57
Солодкі страви та кондитерські вироби	15		571
Всього	100		3804

У складі продукції ресторану, яка реалізується протягом дня, необхідно збільшити співвідношення солодких страв, тому що туристи та мешканці Львова зазвичай замовляють каву наприкінці трапези та часто разом з нею куштують десерти.

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для ресторану ми визначаємо на підставі приблизних норм споживання на одну особу. Результати розрахунків наведені у таблиці 1.24 (для закупівельної продукції ресторану, реалізованої під час сніданку) та 1.25 (для закупівельної продукції ресторану, реалізованої за день).

Таблиця 1.24

**Розрахунок закупівельної продукції для ресторану при готелі «Пастель»,
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 212 відвідувачів
----------------	----------------	-----------------------------------	--

Гарячі напої	л	0,30	64
Холодні напої:	л	0,30	64
- мінеральна вода		0,10	21
- сік		0,08	17
- молоко, вершки		0,12	26
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,10	21
- житній		0,047	10
- пшеничний		0,053	11
Джем, мед	шт.	0,10	21
Фрукти	кг	0,20	42

Таблиця 1.25

**Розрахунок закупівельної продукції для ресторану при готелі «Пастель»,
реалізованої за день**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1087 відвідувачів
Гарячі напої	л	0,20	217
- чай		0,06	65
- кава		0,08	86
- какао		0,02	22
- гарячий шоколад		0,02	22
- глінтвейн		0,02	22
Холодні напої:	л	0,20	217
- коктейлі, смузі, фреш		0,05	55
- фруктові води		0,05	54
- мінеральні води		0,05	54
- соки		0,05	54
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,06	66
- житній		0,03	33
- пшеничний		0,03	33
Фрукти	кг	0,24	261
Вино-горілчані вироби	л	0,2	216
- Слабоалкогольні напої	л	0,1	110

На підставі розробленого меню та даних таблиць 1.21 – 1.25 складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) ресторану при готелі «Пастель» - додаток В (табл. 1.26 – 1.28).

Розрахувавши виробничу програму ресторану, проводимо розрахунки добової кількості сировини та напівфабрикатів, що дасть можливість забезпечити безперебійну роботу закладу. Добова потреба в сировині може визначатися декількома шляхами: за меню розрахункового дня (виробничою програмою), за фізіологічними нормами харчування та за збільшеними показниками. У закладах

ресторанного господарства при готелях доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню розрахункового дня шляхом складання продуктової відомості. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду, Q , кг, передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства, за формулою 1.6:

$$Q = g_p * n / 1000, \quad (1.6)$$

де g_p – норма витрат сировини на одну страву (брутто), г;

n – кількість страв (виробів) даного виду, що реалізовано за день, шт.

Розрахунок продуктової відомості ресторану наведений у додатку Ж та виконаний для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірнику рецептур (техніко-технологічних картах).

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами – додаток Г (табл. 1.29).

На підставі проведених розрахунків здійснюємо опис організаційних заходів щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їхнього зберігання і відпускання у підрозділи. Приймання сировини та товарів відбуватиметься у завантажувальній, після чого сировина і товари направлятимуться в складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника, де будуть зберігатися необхідні документи.

Складські приміщення ресторану складатимуться із завантажувальної, приміщення комірника, шести неохолоджувальних комор (комора овочів та коренеплодів, комора бакалійних товарів, комора вино-горілчаних виробів, комора напоїв, комора хлібу, комора тари та інвентарю) та трьох охолоджувальних камер (м'ясо-рибна, камера молочно-жирових продуктів та гастрономії, камера фруктів, зелені, овочів та напоїв). У готелі «Пастель» 3* дотримано основні принципи організації матеріальних потоків, забезпечення товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів, а також враховуючи вид технологічного процесу

виробництва на сировині розробимо структуру та площу складських приміщень ресторану при готелі (табл. 1.30).

Таблиця 1.30

Структура і площі складських приміщень ресторану при готелі «Пастель» 3*

№ п/п	Приміщення я	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажува льна	Стіл виробничий	2	1600	500	1,6
		Ваги товарні	1	1100	400	0,44
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4
		Візок вантажний	3	1000	400	1,2
		Ваги настільні	1	390	330	-
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,64
Площа завантажувальної, м ²					15,0	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					6,0
3	Комора вино- горілчаних виробів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори вино-горілчаних виробів, м ²					6,0
4	Комора овочів та коренеплоді в	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори овочів та коренеплодів, м ²					6,0
5	Комора бакалійних товарів	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори бакалійних товарів, м ²					6,0
6	Комора хлібу	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,4
	Площа комори хлібу, м ²					6,0
7	Комора тари та інвентарю	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори тари та інвентарю, м ²					6,0
8	Приміщення комірника	Робочий стіл	1	1200	600	0,72
		Стілець	2	400	400	0,32
		Шафа	1	1000	600	0,6

	Площа, яку займає устаткування, м ²		1,64
	Площа приміщення комірника, м ²		6,0
9	Охолоджувальні камери		
9.1	Молочно-жирова та гастрономії	Площа молочно-жирової камери та гастрономії, м ²	6,0
9.2	М'ясо-рибна	Площа м'ясо-рибної камери, м ²	6,0
9.3	Фруктів, зелені, овочів та напоїв	Площа камери фруктів, зелені, овочів та напоїв, м ²	6,0

Виробництво напівфабрикатів та готової продукції відбуватиметься в заготівельних та доготівельних цехах. Із заготівельних цехів на даному підприємстві буде м'ясо-рибний та овочевий цехи, в яких проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. З доготівельних цехів у ресторані при готелі «Пастель» будуть холодний, гарячий і кондитерський цехи. У холодному цеху готуватимуться салати, різноманітні холодні закуски, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів і напоїв. У гарячому цеху проводитиметься приготування гарячих закусок, перших, других страв та соусів до них, гарячих напоїв. У кондитерському цеху буде відбуватись обробка яєць для необхідних страв і виробів та будуть виготовлятися борошняні кондитерські і булочні вироби та солодкі страви.

Також в наявності будуть допоміжні приміщення виробничого призначення, а саме приміщення для нарізання хліба, буфет, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду, сервізна, приміщення шеф-кухаря. Варто відмітити, що в ресторані при готелі «Пастель» будуть наявні утилізатори-подрібнювачі для переробки харчових відходів, які будуть встановлені в мийній столового та кухонного посуду.

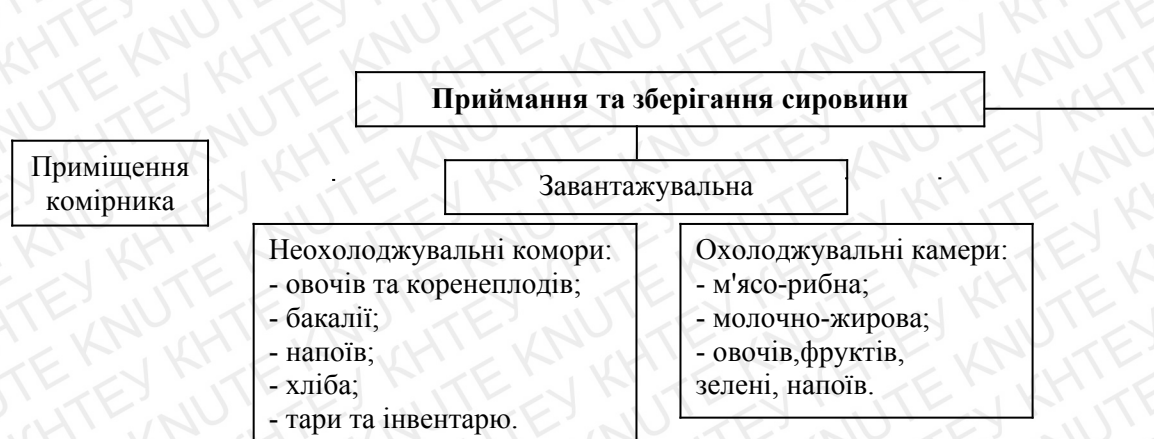
Не менш важливими є службово-побутові та технічні приміщення. До службово-побутових приміщень в закладі ресторанного господарства при готелі будуть відноситись кабінет директора, бухгалтерія, кабінет шеф-кухаря, приміщення офіціантів і барменів, приміщення персоналу, приміщення слюсаря-механіка, гардероб персоналу, санвузол для персоналу з душовими, білизняна, диспетчерські. До технічних приміщень будуть входити електрощитова, тепlopункт,

вентиляційні камери припливна і витяжна та машинне відділення для холодильних камер з фреоновим холодильним обладнанням.

Реалізація готових страв і напоїв відбуватиметься через роздавальну і надходитиме в обідню залу. Передбачається два входи до обідньої зали для обслуговуючого персоналу: один – для отримання страв з доготівельних цехів та подачі їх гостям, другий – для перенесення використаного посуду. Таким чином обслуговуючий персонал не буде заважати один одному.

Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі «Пастель» 3* показана на рисунку 1.11.

Склад та площі приміщень ресторану при готелі «Пастель» наведено у додатку Г, таблиця 1.31.



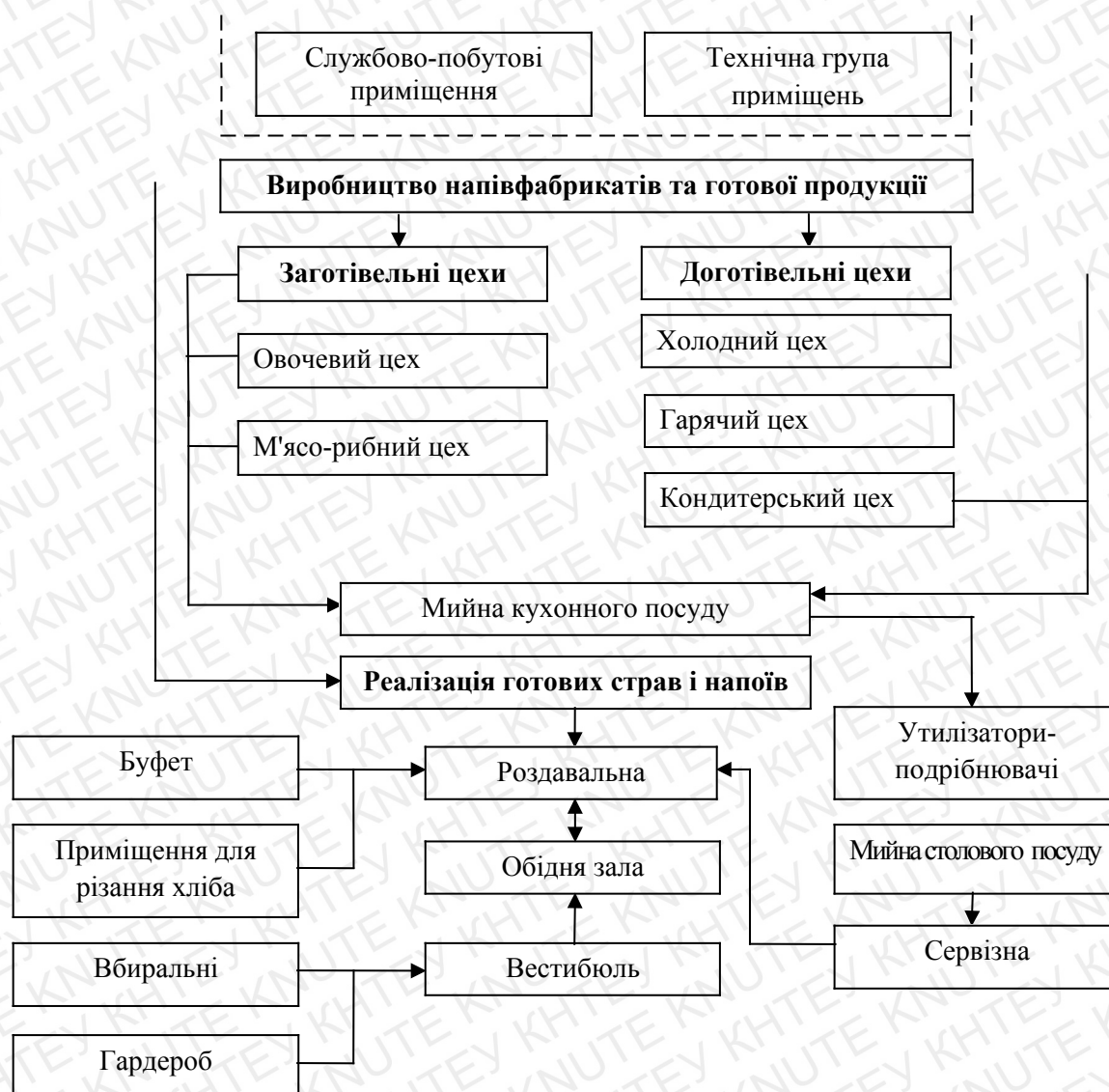


Рис. 1.11. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі «Пастель» 3*

Для забезпечення сервісно-виробничого процесу роботи готелю необхідно визначити корисну площу закладу як суму площі всіх приміщень окрім технічних.

1. Визначаємо робочу площу закладу із врахуванням площі коридорів та технічних приміщень за формулою:

$$S_p = S_k K_l, \quad (1.7)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_l = коефіцієнт збільшення площі, $K_l = 1,10 - 1,25$

$$S_p = 5500 * 1,15 = 6325 \text{ м}^2$$

2. Визначаємо загальну площу готелю із врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p K_2, \quad (1.8)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 = коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 - 1,15$

$$S_{\text{заг}} = 6325 * 1,14 = 7210 \text{ м}^2$$

3. Визначаємо поверховість будівлі за формулою:

$$S_{\text{нов}} = S_{\text{заг}} / n, \quad (1.9)$$

де n – кількість поверхів;

K_2 = коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 - 1,15$

$$S_p = 7210 / 6 = 1200 \text{ м}^2$$

4. Розраховуємо геометричні розміри будівлі за формулою:

$$S_{\text{нов}} = ab \quad (1.10)$$

де a – довжина будівлі;

b – ширина будівлі;

$$S_{\text{нов}} = 50 * 24 = 1200 \text{ м}^2$$

Отже, в даному розділі було обґрунтовано концепт готельного підприємства та закладів ресторанного господарства при ньому, їх структуру та організації, також розроблено меню, складена виробнича програма, визначені склад та площа приміщень, форма обслуговування тощо. Важливим етапом були розрахунки площі та поверховості готелю, що впливає на подальше його проектування.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Об'ємно-планувальне рішення готелю – це поєднання в одне ціле усіх груп приміщень, що входять до складу підприємства, з урахуванням їх взаємозв'язку та вимог, які пред'являють до проектування кожної з них.

Об'ємно-планувальне рішення підприємства гостинності визначається:

- функціональним призначенням закладу та конструктивним рішенням будівлі;
- архітектурно-художніми завданнями;
- технічними та економічними вимогами;
- містобудівними і природно-кліматичними факторами.

Готельне підприємство «Пастель» планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі. Висота житлового поверху = 3 м. Загальна висота будівлі від рівня чистої підлоги першого поверху = 18 м.

Група житлових приміщень готельного підприємства буде функціонально і планувально-відокремлена. Її планується розмістити на верхніх поверхах споруди (з 2 по 6). Громадська частина займатиме перший та частину другого поверху.

Житлова група приміщень є основною в готельному підприємстві, оскільки саме вона забезпечує умови для проживання гостя. Основним призначенням житлової зони є надання житла та можливості харчування в номері, обслуговування гостей в номерах, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, транспортування багажу до номеру тощо.

Планувальна структура житлового поверху прийнята у вигляді прямокутного поверху з коридором та пустим простором всередині прямокутника. З двох протилежних боків коридорів будуть розміщені службові та допоміжні приміщення. По центру будівлі на другому поверсі знаходитиметься лаунж-зона з диванами, фонтанами, декоративними рослинами та підсвіткою, де кожен гість готелю матиме змогу розслабитись та відчути справжні почуття релаксу. Така організація житлового поверху була обрана не випадково, оскільки споживачам готельних послуг відкриватиметься чудовий вид не лише на місто Львів, зокрема на мальовничий парк «Бондарівка», а й на внутрішній простір готелю.

Для забезпечення вертикальної комунікації житлових приміщень з першим поверхом передбачаємо чотири ліфти та дві сходові клітки. Для службового персоналу передбачено окремий ліфт та сходи. Евакуація з житлових поверхів передбачається через сходову клітку та ліфти, розташовані паралельно у двох кінцях

поверху. Вихід з першого поверху здійснюється через вестибюль або через вхід до приміщень торгівлі.

Загальна площа житлових приміщень становить 3243 м². На кожному з житлових поверхів будуть розташовані службові та допоміжні приміщення загальною площею 76 м².

Житлову групу приміщень планується розмістити з другого по шостий поверхи будівлі. На останньому поверсі будуть розміщені номери покращеного комфорту, тому що таким чином буде більш кращий вид з вікон. На першому поверсі засобу розміщення будуть розташовані 4 номери для маломобільних груп населення, загальною площею 120 м². Всього житлова група представляє собою 119 номерів та 212 місць. На кожному поверсі, окрім першого, будуть наявні службові та допоміжні приміщення для побутового обслуговування гостей в номерах. На першому поверсі готелю із цих приміщень буде представлена лише кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни.

До приміщень громадської частини готелю відносяться приймально-вестибюльна, фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвільна групи, підприємства ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, службові, адміністративні та технічні приміщення.

Приймально-вестибюльна група займає найбільш відповідальне місце серед громадської частини готелю, тому що є місцем прибуття та від'їзду гостей і основним розподільним вузлом між групами приміщень. Саме ця група створює перше враження щодо готелю, тому її планується розташувати на першому поверсі готелю з розміщенням безпосередньо біля головного входу.

Поруч з приймально-вестибюльною групою планується розмістити ресторан першого класу на 160 місць, який буде загальнодоступним та мати два входи для споживачів: внутрішній і зовнішній. З іншого боку від приймально-вестибюльної групи будуть розташовані приміщення побутового обслуговування і торгівлі.

Фізкультурно-оздоровчу та культурно-дозвільну групи планується розмістити на першому поверсі готелю, забезпечуючи гарною звукоізоляцією та максимально віддаляючи їх від житлових номерів та потоків гостей.

Службові, адміністративні та технічні приміщення готельного підприємства розміщуємо на першому та другому поверхах готелю, забезпечуючи службовими проходами та віддаляємо від потоків гостей.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проведено дослідження території радіусом охоплення 2000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва готелю за містобудівними та санітарними умовами. Також визначено, що на досліджуваній території існують такі заклади, які можуть вплинути на роботу проектного готелю, наприклад: торговий центр, бізнес-центр, храм, церква, готелі-конкуренти тощо.

Визначено озеленення району – ландшафтний парк «Бондарівка», зелені захисні смуги, насадження дерев, клумби, газони тощо; транспортні мережі – автомобільні дороги, пішохідні доріжки, розворотні та пішохідні майданчики тощо; орієнтацію ділянки за сторонами світу. Шляхи проїзду до готелю «Пастель» представлено у додатку Д. Містобудівну ситуацію показано на схемі проїзду до готелю, яка розроблена на основі карти-схеми міста. Радіус охоплення території на схемі – 2000 м (додаток Е).

Архітектурно-планувальні особливості забудови Франківського району у місті Львів та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам зумовлюють розташування готелю в малоповерховій будівлі.

Готель «Пастель» 3* запроектований у Франківському районі міста Львів по вулиці Академіка Підстригача. Територія є прилеглою до центра міста та являє собою композиційний центр житлового мікрорайону.

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовано в єдиному стилі – прованс. Готельне підприємство «Пастель» планується збудувати 6-ти поверховим, оскільки район переважно забудовано невисокими будівлями (5-9 поверховими). У проектованому готелі перший та частина другого поверху призначено для адміністративно-громадських та розважальних функцій, на решті чотирьох поверхах будуть знаходитись житлові номери. Готель має ускладнену конфігурацію, головний фасад оздоблено глазурованою цеглою блакитних тонів. Дизайнерський стиль

готелю – прованс, що характеризується французьким колоритом пастельних тонів, світлою підлогою, рослинністю, квітами, візерунками та декоративними дрібничками. Даний стиль асоціюється з легкістю, ніжністю, французьким колоритом, теплим сонячним інтер'єром та підходить для будівництва закладу в українському місті Львів.

Площа ділянки під будівництво готелю визначається за формулою [8, с. 207]:

$$S_{\partial} = n_z * N \quad (2.1)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/\text{місце}$

N – кількість місць у готелі.

$$S_{\partial} = 30 * 212 = 6360 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

1. Зона під забудову, площею 7210 м^2
2. Упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення, площею 45 м^2
3. Зони озеленення загальною площею 3500 м^2
4. Площа майданчика для стоянки легкових автомобілів на 44 місця визначається за формулою [8, с. 207]:

$$S_{ac} = (n_{ac} * N * p) / 100, \text{ м}^2 \quad (2.2)$$

$$25 * 212 * 20\% = 1060 \text{ м}^2$$

5. Площа майданчика для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів

$$S_{m.p.} = B * L, \text{ м}^2 \quad (2.3)$$

$$4 * 20 = 80 \text{ м}^2$$

6. Внутрішні проїзди (до головного та інших входів у готель, пожежні, наскрізні тощо), площею 70 м^2
7. Розворотний майданчик, площею 145 м^2
8. Господарські та технічні споруди, майданчики для сміттєзбірників та ін., загальною площею 220 м^2

9. Пішохідні комунікації, площею 550 м²
10. Малі архітектурні форми (альтанки біля озера, літній майданчик ресторану, майданчики для дітей, спорту та відпочинку), загальною площею 850 м²
11. План озеленення визначається за формулою [8, с. 208]:

$$S_{оз.} = S_0 * 0,55, м^2 \quad (2.4)$$

$$6360 * 0,55 = 3500 м^2$$

2.3. Характеристика будівлі

Готель «Пастель» 3* є громадською шестиповерховою будівлею міського значення, яка має довговічні та вогнестійкі властивості.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів готелю «Пастель» 3*

№ п/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
1	Фундамент	Стіни зовнішні та внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання – 1,4 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – руберойд; Колони – стаканного типу.
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла М, будівельний розчин М; Товщина 510 мм; Стіни внутрішні – самонесучі; Матеріал – цегла М, будівельний розчин М; Товщина 250 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 400 мм х 400 мм; Крок сітки колон 6 м.
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий.
5	Перекриття	Тип – збірні; Матеріал – залізобетон; Висота 300 мм.
6	Покрівля	Тип – горищна; Форма – плоска; Структура: Захисний прошарок Гідроізоляція

		Утеплювач Пароізоляція Настил
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – одномаршеві; Призначення – для переміщення відвідувачів та персоналу; Ширина сходового маршу 3300 мм; Довжина сходового маршу 4300 мм; Призначення ліфтів – пасажирський; Тип, марка, розмір кабіни ліфта – Elevator ОБ-0344, 2,5 x 2 м; Тип шахти – цегляна; Ліфтовий хол – 6,0 x 2,6 мм.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет двокамерний; Розміри: - 1500 x 1500 мм, кількість 220 шт.; - 1500 x 1000 мм, кількість 60 шт.; Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм.
9	Двері	Призначення – внутрішні та зовнішні; Тип дверного блоку – одностулкові та двостулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри: - 2100 x 2500 мм, кількість 3 шт. (зовнішні); - 2100 x 1500 мм, кількість 15 шт.; - 2100 x 1300 мм, кількість 2 шт. (поворотні); - 2100 x 1200 мм, кількість 1 шт.; - 2100 x 1000 мм, кількість 8 шт.; - 2100 x 900 мм, кількість 245 шт.; - 2100 x 700 мм, кількість 150 шт.

2.4. Інженерні системи

У зв'язку з тим, що проєктований заклад готельно-ресторанного господарства «Пастель» розташований в структурі міста, де існують прокладені системи електропостачання, водопостачання та каналізації, то готель буде підключено до централізованих мереж, що забезпечить йому нормальне функціонування, відповідно до вимог існуючих стандартів роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Готельний комплекс проєктується у вигідному, з точки зору комунікаційних мереж, районі. Є можливість підключити проєктований заклад до центральної мережі водопостачання, газопостачання та електропостачання.

Для запобігання збою в роботі готелю через тимчасову відсутність світла використовуються височастотні запобіжники, які захищають силові трансформатори, повітряні та кабельні мережі.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва):

- Мережі енергозабезпечення в районі – від ПС 110/10/6 кВ «Львів-8» по вул. Стрийській;
- Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 600 мм проходить по вул. Науковій на відстані 70 м від межі території забудови;
- Мережі каналізації – госпобутові стоки в каналізаційний колектор діаметр 700 мм проходить по вул. Трускавецькій на відстані 100 м від межі території забудови, а дощові стоки в дощовий колектор по вул. Трускавецькій на відстані 80 м від ділянки будівництва;
- Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 127 діаметр 800 мм проходить між вул. Трускавецька та вул. Академіка Підстригача на відстані 50 м від межі території забудови;
- Мережі газопостачання – автономне від газопроводу високого тиску ДУ 500 мм по вул. Трускавецькій.

У готелі «Пастель» 3* планується встановити комбіновану систему сигналізації (пожежну й охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації будуть встановлені на вікнах, дверях та інших елементах приміщення. За умови спрацювання сигналізації сигнал поступає на центральний пост служби охорони. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі «Пастель» також буде передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення, яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному часі та запис подій для подальшого аналізу. Відеокамери передбачено встановити майже у всіх приміщеннях адміністративно-господарського призначення, ззовні готелю, у закладі ресторанного господарства, а також у фізкультурно-оздоровчих та торгово-побутових приміщеннях. Для

інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки, управління якими відбуватиметься картками з мікročіпом.

Готельні номери будуть обладнані міні-сейфами, які матимуть енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення у надзвичайній ситуації.

У проектуваному готельному комплексі передбачено влаштування таких систем: міського телефонного зв'язку у приміщеннях, внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міський, встановлення засобів супутникового зв'язку у приміщеннях реєстрації, бронювання, оперативного та факсимільного зв'язку, кабінеті директора та житлових приміщеннях, встановлення комп'ютерної мережі, роутерів Wi-Fi для підключення до інтернету.

У готелі «Пастель» 3* також буде передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем – систему диспетчеризації. Із датчиків за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у кабінеті головного інженера. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера. Система диспетчеризації готелю дасть змогу в реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж. Ця система дасть змогу звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд за станом інженерних систем готелю.

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено три ліфти, які є звичайними пасажирськими ліфтами з вантажопідйомністю 400 кг.

Інженерні характеристики закладу

1. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником $P_{жN}$ = (ДБН В.2.5-23 – 2010) [8, с. 210]:

$$P = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{рм} * S_{рм} + P_{с} * N_2 + P_{фо} * S_{фо} + P_z * N_z) * T, \quad (2.5)$$

де $P_{ж}$ – питома навантаження електроенергією житлової частини готелю, кВт/місце;
 N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

P_{pm} – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібно́ї торгівлі, кВт/місце;

S_{pm} – площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, м²;

P_6 – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт/місце;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{\phi o}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/місце;

$S_{\phi o}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_z – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

N_z – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,5 * 212 + 1,03 * 160 + 0,25 * 86 + 0,15 * 40 + 0,15 * 132 + 0,05 * 44) * 365 = (106 + 165 + 21,5 + 6 + 19,8 + 2,2) * 365 = 320,5 * 365 = 116\,982,5$$

2. Витрати тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою [8, с. 211]:

$$Q_o = q_o * V_o * T_o * \Delta t * R_l \quad (2.6)$$

де q_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³ * °C);

V_o – будівельний об'єм будівлі, м³.

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C;

R_l – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

$$Q_o = 3,3 * 10^{-7} * 35090 * 4560 * 16,5 * 1,28 = 1115,2 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, проведено за формулою [8, с. 211]:

$$Q_v = q_v * V * T_o * \Delta t \quad (2.7)$$

де q_g – питомі витрати тепла на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м^3 .

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_g = 6,7 \cdot 10^{-7} \cdot 17545 \cdot 4560 \cdot 16,5 = 884,5 \text{ Гкал}$$

4. Розрахунок витрат води проведено за формулою [8, с. 212]:

$$B_{\text{заг}} = \sum(q_u \cdot N / 1000) \cdot T + B_n \quad (2.8)$$

де q_u – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба $\cdot$ місце);

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n – витрати води на полив території.

$$B_{\text{заг}} = 49800 / 1000 \cdot 365 + 2423,5 = 20600, \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B_{\text{гар}} = \sum(q_u \cdot N / 1000) \cdot T \quad (2.9)$$

$$B_{\text{гар}} = 30200 / 1000 \cdot 365 = 11023, \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території визначається за формулою:

$$B_n = (B_k \cdot S \cdot \tau \cdot T_n) / 710 \quad (2.10)$$

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

S – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

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

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

710 – площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

$$B_n = (2,16 \cdot 900 \cdot 3 \cdot 187) / 450 = 2423,5, \text{ м}^3$$

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного готелю «Пастель» 3* за прийнятою концепцією є французький прованс – ніжний, красивий та колоритний стиль з креативною концепцією. Інтер'єр зі світлими природними кольорами і фантастичними акцентами в поєднанні з нуу-хау в галузі меблів і техніки та старомодними речами в стилі прованс з мереживними тканинами пастельних тонів.

✓ **Зовнішня архітектурна композиція**

Дальній рекламний засіб прямокутної форми – білборд – розташований на вулиці Науковій.

Ближній рекламний засіб знаходиться безпосередньо на перетині вулиць Наукової та Академіка Підстригача неподалік із заїздом до готелю. Має вигляд повітряної кулі пудрового кольору, на якій блакитними літерами написана назва готелю. В середині кулі макет щасливої родини, яка нібито розміщена в готельному номері.

Рекламний засіб на фасаді будівлі представлений назвою закладу та логотипом, що являє собою ліжко в стилі прованс пастельних тонів з плавними тонкими візерунками та мереживними тканинами, на якому написана назва закладу, кількість зірок та номер телефону.

Благоустрій засобу розміщення представлений у таких елементах:

- огороження території у вигляді комбінації зелених насаджень, дерева та природного каміння;
- асфальтне вимощення під'їздів та тротуарів з комбінацією тротуарних плит біля окремих доріжок для прогулянки поруч з будівлею;
- озеленення передбачено шляхом висадження декоративних та фруктових дерев, кущів, а також квітів у вигляді клумб та бордюрних насаджень, а саме троянди та піони, лаванда й папороть, магнолії та азалії, ялівці та туї; на озері буде квітнути латаття різного виду;
- штучне освітлення території забезпечують ліхтарі розсіяного освітлення зі сферичними плафонами; у вечірній час від 18:00 до 00:00 години передбачено демонстрацію водно-світлового лазерного шоу;

- поруч з будівлею готелю також передбачено влаштування зони відпочинку, у якій розташовані дитячий і спортивний майданчики, альтанки біля озера, прогулянкова зона, засаджена квітами та засіяна газонною травою. Зона відпочинку обладнана лавками, фонтанами, декоративними скульптурами з каміння, квітів та дерева, возиком з квітучими рослинами, а також датчиками, які реагують на присутність людини й автоматично вмикаються у вечірній час.

✓ **Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів**

Інтер'єр готелю «Пастель» створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях, так і в житлових.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у ніжних пастельних пудрових тонах із великою кількістю зелених рослин та акваріуму посередині вестибюлю поруч з диванчиками. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна у поєднанні із штучним розсіяним освітленням.

Зона приймання та реєстрації оздоблена у тому ж стилі, проте на півтоні темніше із застосуванням стійки рецепції із світлого мармуру.

Ліфтові холи вирішено у теплих пастельних тонах із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі.

У готелі «Пастель» запроектовано номери апартамент, люкс та першого класу, а також номери для маломобільних груп населення. Інтер'єр житлових кімнат готельного комплексу передбачає створення спокійної затишної атмосфери шляхом використання природних оздоблювальних матеріалів пастельних тонів. Санвузли оздоблені керамічною плиткою білого кольору. Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю. Широко застосовано рослинні мотиви, плавні лінії та природна фактура.

В оздобленні громадських приміщень застосовано природні оздоблювальні матеріали такі, як дерево, каміння, мармур, скло тощо пастельних відтінків – молочних, пудрових, лавандових, блакитних та м'ятних.

Основні показники проекту зведено у таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

№ п/п	Назва показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	м ²	6 360
2.	Площа під забудову	м ²	7 210
3.	Коефіцієнт забудови		1,13
4.	Площа озеленення	м ²	3 500
5.	Коефіцієнт озеленення		0,55
6.	Загальна площа готелю	м ²	6 325
7.	Корисна площа готелю	м ²	5 500
8.	Будівельний об'єм готелю	м ³	35 090
9.	Капітальні витрати за проектом	грн	1 003 217 200
Питомі показники капітальних витрат			
10.	Вартість 1 місяця	грн	4 732 100
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	грн	163 500
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	грн	28 600

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для будівництва готельного комплексу «Пастель» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою 2.5.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.11)$$

де $B_{ЗБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт;

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі готелю, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт = 1500 на м², у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт = 0,94;

I_K – офіційний валютний курс гривні, грн/дол. США.

$$7210 * 1500 * 0,94 * 28 = 284\,650\,800 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, млн. тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготування території будівництва	1-2% вартості будівництва за підрозділом 2	4 900 000 – 9 800 000
2.	Основні об'єкти будівництва, у	100%	490 777 200

	тому числі: - загальнобудівельні роботи - електротехнічні - сантехнічні - зв'язок і сигналізація - устаткування, меблі, інвентар	58% 7% 5% 2% 28%	284 650 800 34 354 400 24 538 860 9 815 540 137 417 600
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, глава 2	до 24 500 000
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, глава 2	до 5 000 000
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5%, глава 2	1 000 000 – 2 500 000
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12%, глава 2	9 800 000 – 58 900 000
7.	Благоустрій та озеленення території	1-5%, глава 2	4 900 000 – 24 500 000
Разом за підрозділами 1-7			578 427 200
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5%, сума за главами 1-7	2 892 100 – 8 676 400
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9%, сума за главами 1-7	21 402 000 – 52 058 500
Разом за підрозділами 1-9			620 941 700
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується	2%, сума за главами 1-7	11 568 500
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7%, сума за главами 1-9	1 241 800 – 4 346 600
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8%, сума за главами 1-7	14 460 600 – 46 275 000
Усього за розділом А: Базисна вартість будівництва			665 672 200
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60%, сума за главами 1-9	235 958 000 – 372 565 000
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8% суми базисної вартості	13 313 500 – 53 254 000
Усього за розділом Б			337 545 000
Капітальні витрати за проектом		B_{A+B}	1 003 217 200

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання ОВНС та підготовку її матеріалів здійснюють організації, які мають відповідну ліцензію на основі Заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Заяву складають замовник і виконавець ОВНС [8, с. 231].

У складі випускного кваліфікаційного проекту складено «Заяву про наміри», яку представлено у додатку Є.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Пастель» є товариством з обмеженою відповідальністю. Здача в експлуатацію даного комплексу відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власник на підприємстві незалежно від форми власності та виду діяльності створює систему управління охороною праці (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Система управління охороною праці у готелі

Чисельність працівників	Система управління охороною праці
50 і більше осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю міститиме такі документи (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Перелік організаційної документації системи управління охороною праці готелю «Пастель» 3*

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ керівника про створення служби охорони праці
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника
Організація навчання	Положення про порядок проведення навчання і

працівників підприємства з питань охорони праці	перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника
Організація громадського нагляду за охороною праці	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника
Регулювання виробничих, трудових, соціально-економічних відносин та узгодження інтересів працівників і роботодавців	Колективний договір між адміністрацією та уповноваженим представником трудового колективу
	Трудовий договір, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах закладу	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом керівника
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом керівника
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

У готелі постійно опрацьовуватимуть нормативні документи з питань охорони праці, копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

План заходів з охорони праці наведено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

План заходів з охорони праці

Назва заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
Створення системи управління охороною праці на підприємстві, системи навчання працівників, запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	Створення служби охорони праці. Розроблення інструкцій. Створення системи навчання з охорони праці в готелі. Розробка графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Посада роботодавця, керівник служби охорони праці	2019
Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб.	Посада роботодавця, керівник кадрової служби	2019
Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	Аналіз сервісно-виробничого процесу та конструкційних особливостей обладнання.	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	2019
Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація тріступеневого контролю за станом охорони	Посада роботодавця,	Постійно

	праці. Використання комп'ютерних технологій для підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами.	керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях	
Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. Складання графіка відпусток та плану оздоровлення персоналу. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв.	Посада роботодавця, керівник профспілки	Щорічно
Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Введення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Керівник профспілки	Постійно
Упровадження в готелі новітніх технологій, забезпечення безпечних і здорових умов праці	Впровадження засобів механізації та автоматизації процесів, автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю, засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням. Контроль за проходженням періодичних медоглядів.	Керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно
Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно законодавства	Керівник служби охорони праці. Керівник профспілки	Постійно

Територію готелю «Пастель» 3* прибиратимуть 3 рази на день: у теплу пору поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а в холодну пору року заплановано очищати сніг та льодове покриття і посипати дороги сіллю для боротьби з ожеледдю. У північно-західній частині ділянки облаштовано майданчик із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру бордюром із зеленими декоративно-листяними насадженнями. Майданчик забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку й занять спортом відвідувачів становить 50м.

Протипожежні розриви між будівлею готелю та прилеглими до нього будинками становлять 25м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку готелю у південній частині ділянки, оскільки довжина будівлі готелю 60м. Проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі, а також проїзди до основних евакуаційних виходів з будинку.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розташовані на першому поверсі готелю «Пастель». Приміщення для організації дозвілля, побутового та торгівельного обслуговування, а також рекреаційні й фізкультурно-оздоровчі приміщення розміщені на першому поверсі та максимально просторово ізольовані від житлових. Адміністративні приміщення в основному знаходяться на другому поверсі та є ізольованими від житлових приміщень, що відмежує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі подалі від інших груп приміщень готелю, що забезпечує розмежування потоків персоналу і гостей.

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

Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики огорожувальних конструкцій будуть такими, які не допустять зволоження (шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових і талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів будинку готелю та створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів та запахів із виробничих цехів. Під час проектування житлових номерів використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінення, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела, а саме сонце, дощ, сніг, кухонне, технічне, механічне обладнання.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення із металевими дверима, які захищені автоматичним механізмом, капітальними стінами та загартованим вікном приймання-видачі цінностей [8, с. 238].

Для харчування персоналу передбачено їдальню та буфет з розрахунку одночасної мінімальної посадки 25% найбільшої зміни в їдальнях і 10% у буфетах.

Площа приміщень на одного працівника згідно із санітарними нормами становить не менш як 4,5 м², об'єм – 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом, повинна становити не менш як 6,0 м², об'єм – 20 м³ (кабінети директора, завідувач виробництва, бухгалтерія тощо). Площа та обсяг виробничих, адміністративних та службово-побутових приміщень на одне робоче місце наведені у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Чисельність працівників у змін	На одного працівника	
		Площа, м ²	Об'єм, м ³
Кімната чергового адміністратора	1	8	24
Кімната інструктора	1	8	24
Кабінет директора	1	14	42
Кабінет заступників директора	2	14	42
Приймальня	1	10	30
Відділ кадрів	1	12	36
Кімната головного інженера	1	10	30
Кімната завідуючого господарством	1	12	36
Кабінет головного бухгалтера при готелі	1	8	24
Каса	1	6	18
Кабінет начальника планово-виробничого відділу	1	8	24
Кімната чергового персоналу на житлових поверхах	2	12	36
Бухгалтерія при ресторані	3	18	54
Приміщення слюсаря-механіка	1	6	18
Кабінет директора	1	14	42
Кабінет шеф-кухаря	1	10	30
Приміщення комірника	1	6	18
Диспетчерська, радіовузол	1	6	18

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиметься правил особистої гігієни, що буде передбачено трудовим

договором. Також планується проведення гігієнічного навчання персоналу до початку роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на місяць. Особи, які не пройшли навчання, до роботи будуть недопущені.

Медичні працівники та обслуговуючий персонал, зайнятий прийманням, видачею, сортуванням чистої білизни, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами у кількості 20 комплектів і проходитимуть обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У приміщеннях чергового персоналу, адміністратора, шеф-кухаря та інструктора, а також у медпункті будуть знаходитись аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуть угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів та забезпечуватиметься проведення цих робіт з періодичністю 1 раз на місяць.

Для належного мікроклімату в приміщеннях готелю у таблиці 2.8 визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.8

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
	19-21	60-40	0,2	21-23	60-40	0,3

Житлові та адміністративно-побутові приміщення у готелі «Пастель» 3* будуть оснащені природною вентиляцією. Приміщення закладів ресторанного господарства та пральні облаштовані системою загальнообмінної припливно-втяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у пральні та гарячому цеху оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі житлові й адміністративні приміщення готелю, а також загальні холи й коридори мають природне освітлення. Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничих та

адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

У виробничих приміщеннях передбачається встановлення аварійного та евакуаційного видів освітлення. Для охоронного освітлення майданчиків готелю застосовується освітленість 75 лк, для робочого – 100 лк.

Допустимий рівень шуму, створений системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням у житлових номерах, становитиме 60 дБ. Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей становитиме не більше 50 дБ.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення готелю належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- Особливо небезпечні (електрощитова, теплопункт, вентиляційні камери припливна і витяжна, машинне відділення);
- З підвищеною небезпекою (гарячий цех, кондитерський цех);
- Без підвищеної небезпеки (інші приміщення готелю).

Проектом передбачено такі заходи і засоби захисту електробезпеки в цих приміщеннях:

- Захисні сітчасті огорожі
- Запобіжні пристосування
- Блокувальні пристрої
- Засоби сигналізації та індикації
- Засоби автоматизації та механізації.

Розетки, встановлені у санвузлах та ванних кімнатах, вмикатимуть через пристрій захисного відімкнення 10 мА.

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, засобів пожежного зв'язку та ручного пожежного сповіщувача. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю через три евакуаційні виходи: центральний вихід з готелю, боковий вихід з ресторану та вихід

із торгівельної зони. Житлові номери у готелі «Пастель» будуть обладнані системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, також буде передбачена люмінесцентна реклама та система світлових покажчиків.

У готелі «Пастель» 3* за типовою структурою створюється система цивільного захисту згідно Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні». Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує його силами і засобами, а також проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт. Керівництво готелю забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій та забезпечує їх готовність до практичних дій. У таблиці 2.9 наведений план заходів з цивільного захисту готелю «Пастель» 3*.

Таблиця 2.9

План заходів з цивільного захисту готелю

№ п/п	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2019
2	Призначення керівників начальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2019
3	Проведення навчань з цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2019
4	Розробка і підтвердження заходів з техногенного і протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2019
5	Підготовка керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та на міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2019
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2019
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	4 рази на рік

9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2019
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту		

Отже, у даному розділі були обґрунтовані об'ємно-планувальні рішення готелю, обстежена наявна інженерна інфраструктура в місці локації готелю, була виявлена можливість підключення засобу розміщення до наявних мереж, розроблено дизайн проекту, а також визначено під'їзні шляхи, благоустрій території, рекреаційні ресурси, ландшафт та озеленення тощо. На основі визначених даних складено кошторис витрат на загально-будівельні роботи.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готель «Пастель» у м. Львів на 212 місць буде належати до суб'єкта господарювання середнього підприємництва, оскільки матиме кількість працівників близько 150 осіб.

Організаційно-правова форма готелю – товариство з обмеженою відповідальністю, тобто господарське підприємство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе

відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили внески, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних внесків [8, с. 274].

Формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечить ефективну організацію його роботи. Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та ресторану, складені відповідно до чинної нормативної бази:

- внутрішні документи (статут, штатний розпис, організаційна структура, колективний договір, накази, розпорядження, службові записки, положення про підрозділ, положення про оплату праці, посадові інструкції, рішення та вказівки директора);
- зовнішні документи (законодавчі акти України, нормативні документи у сфері готельного-ресторанного господарства, національний класифікатор професій, довідник кваліфікаційних професій працівників, ДСТУ 4269-2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів, ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація, інструкції, правила, рекомендації, методичні вказівки).

Організаційна структура готелю «Пастель» – лінійно-функціональна, яка характерна для великих підприємств. Вона характерна тим, що всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив, а розробляти певні питання і готувати конкретні рішення, плани, програми йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів. Функціональні структури підрозділу підпорядковуються головному лінійному керівнику.

У проєктованому готелі «Пастель» на 212 місць вищий рівень управління представлений власником – приватною особою, який приймає загальні рішення стратегічного характеру. Стратегічне управління підприємством здійснює генеральний директор, якому підпорядковуються всі служби готелю. Він скеровує, координує та контролює їхню діяльність для отримання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Однією з основних функцій керівника закладу є контроль за роботою персоналу всіх рівнів [18].

Управлінська структура готелю має 8 служб:

- служба прийому та розміщення,
- служба обслуговування,
- служба експлуатації номерного фонду,
- служба ресторанного господарства,
- рекреаційна служба,
- адміністративно-управлінська служба,
- служба безпеки,
- інженерно-технічна служба.

Кожна служба має посаду директора, які підпорядковуються генеральному директору. Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики засобу розміщення, яку розробило вище керівництво, відповідають за доведення і виконання стратегічних та операційних завдань до підрозділів і відділів.

Директору служби прийому та розміщення підпорядковуються адміністратори, спеціалісти з бронювання, касири та портьє. До функцій даної служби входить бронювання, зустріч, реєстрація, розподіл номерів, розміщення у номерах, надання гостям різних інформаційних послуг. Стягування плати за проживання та додаткові послуги, виселення з номерів, ведення необхідної документації. Також до даної служби належить ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.

Директору служби експлуатації номерного фонду підпорядковуються завідувач пральні, завідувач білизняної та менеджер служби, які мають керівництво над персоналом пральні, кастеляншою, швачкою, покоївками та прибиральницями. До функцій цієї служби входить обслуговування гостей у номерах, сервіс у готелі, організація сервісу на території готелю.

Служба ресторанного господарства є невід'ємною складовою забезпечення повноцінного обслуговування проживаючих у готелі. Усі об'єкти, що входять до складу служби, повинні в повному обсязі надавати послуги з харчування протягом доби, вирішувати питання організації та обслуговування бенкетів, прийомів тощо. Очолює службу ресторанного господарства директор з ресторанного сервісу, якому

підпорядковуються шеф-кухар, адміністратори, касири. Шеф-кухарю підпорядковуються кухарі, помічники та комірник. Адміністраторам підпорядковуються хостес, офіціанти, бармени та посудомийниці.

Завдання служби безпеки та інженерно-технічної служби в готелі «Пастель» – забезпечення роботи інформаційних систем та впровадження інформаційних технологій в готелі; своєчасне продовольче і матеріально-технічне забезпечення закладу; організація складського і тарного господарства; охорона підприємства та гарантування безпеки перебування у готелі; організація транспортування матеріально-технічних засобів та надання транспортних послуг гостям; забезпечення роботи котелень, бойлерних, диспетчерських служб, електропідстанцій, телефонних мереж та вузлів, газорегулюючих, вентиляційних, каналізаційних систем, опалення, зв'язку, систем холодного і гарячого водопостачання; налагодження роботи мережі кондиціонування, пожежної та охоронної сигналізації; налагодження роботи ліфтового господарства; здійснення ремонтних робіт обладнання та меблів, а також у приміщеннях, спорудах, будівлях. Очолює дану службу головний інженер, якому підпорядковуються майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання, електромонтер, ліфтер, слюсар-механік, програміст, ландшафтний архітектор.

На рис. 3.1, 3.2 представлено організаційну структуру управління готелем «Пастель» на 212 місць лінійно-функціонального типу.

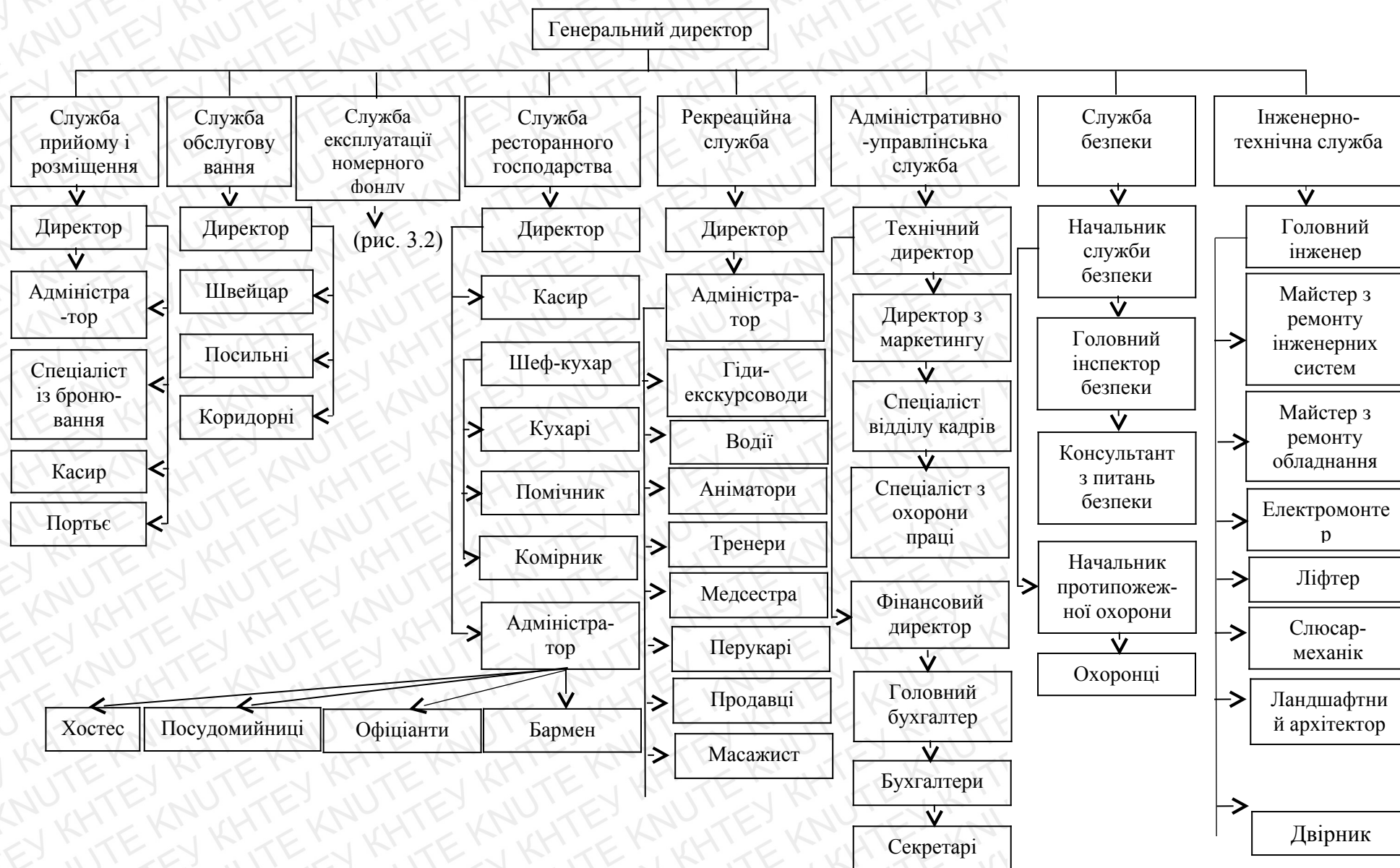


Рис. 3.1. Лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем «Пастель» на 212 місць



Рис. 3.2. Організаційно-функціональна структура служби експлуатації номерного фонду у проєктованому готелі на 212 місць

3.2. Капітал

Відповідно до організаційно-правової форми господарювання готелю «Пастель» 3* – товариство з обмеженою відповідальністю – буде діяти пайовий капітал з внутрішніми та зовнішніми джерелами формування капіталу. Основу внутрішніх джерел формування капіталу становитимуть чистий прибуток підприємства, внутрішня кредиторська заборгованість та амортизаційні відрахування, які не забезпечують приросту обсягу капіталу, а лише трансформацію його з матеріальної форми у грошову, що відбувається у процесі кругообігу складових майна компанії засобом амортизації. Зовнішні джерела формування капіталу визначаються внесками власників, розміщенням акцій, отриманням фінансової допомоги, банківських послуг та послуг кредитного характеру, формуванням кредитних ресурсів засобом випуску боргових цінних паперів.

Для залучення зовнішніх джерел формування капіталу при проєктуванні готелю розраховано необхідний обсяг капіталу, який залучається, і його відповідність в потребі в активах (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Пастель» на 2022 рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, грн			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі	30 000 000	15 000 000	5 000 000	50 000 000
2. Споруди	60 000	20 000	20 000	1 000 000
3. Передавальні пристрої	100 000	60 000	40 000	200 000
4. Машини та обладнання, у тому числі:	100 000	400 000	100 000	600 000
4.1. Холодильне обладнання	30 000	100 000	30 000	160 000
4.2. Механічне обладнання	50 000	100 000	50 000	200 000
4.3. Теплове обладнання	20 000	200 000	20 000	240 000
5. Транспортні засоби	100 000	50 000	50 000	200 000
6. Інструменти, прилади, інвентар	200 000	100 000	100 000	400 000
7. Меблі	10 000 000	7 000 000	3 000 000	20 000 000
8. Інші	100 000	50 000	50 000	200 000

Також для залучення зовнішніх джерел формування капіталу при проектуванні готелю «Пастель» 3* у Львові підготовлено пакет документів для залучення інвестиційних коштів, а саме:

1. Заява.
2. Фінансові звітні документи на останню звітну дату:
 - баланс;
 - звіт про фінансові результати.
3. Витяг з Державного реєстру обтяжень рухомого майна на момент оформлення овердрафту.
4. Статут підприємства.
5. Паспорт представника юридичної особи, уповноваженого підписувати кредитні договори та договори страхування .
6. Довіреність юридичної особи про передачу повноважень на підписання кредитного договору представнику – фізичній особі.

7. Протоколи та рішення, які підтверджують рішення засновників отримати кредит, а також повноважень на підписання відповідних договорів представнику юридичної особи.
8. Відомості про розмір кредитної заборгованості в інших банках (за їх наявності) на дату заповнення заяви на надання кредиту.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для визначення майбутніх центрів доходів, які впливають на обсяги діяльності готелю «Пастель» насамперед необхідно обґрунтувати планові обсяги реалізації послуг з тимчасового проживання. Доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення передусім залежать від двох основних факторів: обсягів реалізації послуг та цін на дані послуги.

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового проживання передбачає визначення кількості місць для гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді, а заплановані обсяги діяльності готелю визначимо у виробничо-експлуатаційній програмі засобу розміщення, яка обґрунтовує кількість номерів та місць у них, які надаємо для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання.

Для обґрунтування експлуатаційної програми готелю визначаємо наступні показники [8, с. 306]:

- планову кількість номерів певного типу та категорії;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Завантаженість номерного фонду готелю

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період здійснимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускнує спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів готелю «Пастель» та планового коефіцієнта їх завантаженості (0,6-0,8) у різні сезони за формулою [8, с. 307]:

$$ПС = \sum H_i * M_i * Д = 212 * 365 = 77\ 380 \quad (3.1)$$

де H_i – кількість номерів i -го типу i -ї категорії у плановому році;

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

D – кількість днів роботи готелю у плановому році = 365 днів/рік.

Розрахунок пропускної спроможності наведений у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок пропускної спроможності готелю «Пастель» у плановому році

Категорія номеру	Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць у готелі, шт.	Пропускна спроможність
Апартамент 2-місний	1	2	730
Люкс 2-місний	2	4	1 460
Люкс 1-місний	2	2	730
Стандарт 2-місний	86	172	62 780
Стандарт 1-місний	24	24	8 760
Номери для маломобільних груп населення	4	8	2 920
Разом	119	212	77 380

При 100% завантаженості готелю пропускна спроможність його становить 77 380 осіб за рік, що є максимальним показником. Проте, так як коефіцієнт завантаженості готелю «Пастель» в середньому становить 0,7, звідси і буде пропускна спроможність становити приблизно 54 200 осіб на рік.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового проживання з урахуванням сезонних коливань платоспроможного попиту наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового проживання у готелі «Пастель» 3* на плановий рік (людино-днів)

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості і номерного фонду за сезонами			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512

Люкс	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Люкс	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Стандарт	86	172	120	125	120	0,6	0,8	0,7	12384	17200	14448	44032
Стандарт	24	24	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1728	2400	2016	6144
Номери для маломобільних груп населення	4	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Усього	119	212	120	125	120	0,6	0,8	0,7	15264	21200	17808	54272

Планова пропускна спроможність готелю «Пастель» буде більшою у весняно-літній період та припадатиме на кінець тижня, оскільки готель буде більш привабливим для туристів, ніж для бізнесменів, тому що знаходиться у туристичному місті Львів.

Цінову еластичність попиту оцінюватиме та враховуватиме менеджер готелю, оскільки він пов'язаний з формуванням доходу готелю (TR), який розраховується за формулою 3.2 [8, с. 309]. Розрахунок доходу готелю від реалізації номерного фонду наведений у таблиці 3.4. Ціна за житлові номери сформована згідно з аналоговим методом, за яким визначено ціни як аналог цін прямих конкурентів.

$$TR = P * q \quad (3.2)$$

де P – ціна за номер;

q – обсяг продажу номерів;

Таблиця 3.4

Розрахунок доходу готелю «Пастель» 3* від продажу номерів за плановий рік

Категорія номеру	Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць у готелі, шт.	Ціна за номер, P , грн.	Обсяг продажу номерів за рік, q	Дохід готелю, TR , грн.
Апартамент 2-місний	1	2	2 700	256	691 200
Люкс 2-місний	2	4	2 150	512	1 100 800
Люкс 1-місний	2	2	2 000	512	1 024 000
Стандарт 2-місний	86	172	1 250	22016	27 520 000
Стандарт 1-місний	24	24	1 000	6144	6 144 000
Номери для маломобільних груп населення	4	8	1 500	1024	1 536 000
Разом	119	212		30464	38 016 000

Окрім доходів від реалізації номерного фонду, необхідно визначити можливість отримання доходів від надання додаткових послуг: заклади ресторанного господарства (ресторан, лобі-бар, диско-бар, кулінарний магазин), тренажерний зал, масажний кабінет, кінотеатр, перукарня, хімчистка.

Обсяг реалізації продукції та послуг харчування в закладі ресторанного господарства при готелі «Пастель» 3* зумовлений плановою пропускною спроможністю ресторану та готелю, а також плановою оборотністю місця в торгівельному залі ресторану залежно від платоспроможного попиту місцевого населення міста Львів [8, с. 310].

Результати розрахунків планового обсягу реалізації послуг готелю подано у таблиці 3.5, інформаційним забезпеченням якої є результати попередніх розрахунків.

Таблиця 3.5

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів, грн.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг з розміщення	15 832 800	30 350 000	22 596 000	68 778 600
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	7 084 000	10 756 000	8 830 400	26 670 400
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	7 000	10 000	8 550	25 550
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	8 500	11 200	9 500	29 200
Обсяг реалізації послуг інших підрозділів готелю	4 000	5 600	5 000	14 600

У даному підрозділі розраховано завантаженість номерного фонду на рік, обсяг реалізації послуг з проживання у готелі, також визначена планова пропускна спроможність та цінова еластичність попиту, який є еластичним і готель в подальшому може знизити ціни та збільшити обсяги доходів, оскільки втрачені доходи від нижчої ціни компенсуються більшою кількістю проданих номерів.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основну частину доходів засобу розміщення забезпечують доходи від основної діяльності готелю, які поділяються на такі основні групи за джерелами походження:

- Дохід від продажу номерів/місць ($D_{\text{нф}}$);
- Дохід закладів ресторанного господарства і торгівлі ($D_{\text{зрг}}$);
- Доходи інших господарських підрозділів спеціального призначення залежно від типу готелю ($D_{\text{ігп}}$);
- Інші операційні доходи ($D_{\text{ін}}$) [8, с. 311].

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [8, с. 311]:

$$D(B)_{\text{од}} = D_{\text{нф}} + D_{\text{зрг}} + D_{\text{ігп}} + D_{\text{ін}} \quad (3.3)$$

$$D(B)_{\text{од}} = 68\,778\,800 + 26\,670\,400 + 4\,037\,600 + 3\,597\,400 = 103\,084\,200 \text{ грн.}$$

Ціни на послуги з тимчасового проживання визначено за результатами досліджень цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії за сезонами року. Проведені дослідження представлені у вигляді таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Орієнтовні ціни номерного фонду готелю «Пастель» 3* на плановий рік

Категорії та місткість номерів	Ціна за номер (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент 2-місний	2 550	2 950	2 700
Люкс 2-місний	2 000	2 300	2 150
Люкс 1-місний	1 800	2 200	2 000
Стандарт 2-місний	1 000	1 400	1 250
Стандарт 1-місний	850	1 250	1 000
Номери для маломобільних груп населення	1 350	1 650	1 500

Ціни на послуги закладу ресторанного господарства визначено із застосуванням витратного методу, за яким ціни визначено шляхом планування повної собівартості, планового рівня рентабельності та рівня націнки ресторанного господарства. Націнка ЗРГ та її рівень визначено відповідно до вимог Закону

України «Про ціни та ціноутворення» від 03.12.1990 № 507-XII та складає 130-150 % з урахуванням ПДВ.

Середню роздрібну ціну реалізації продукції та послуг сніданку в ресторані при готелі наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Середня роздрібна ціна реалізації продукції та послуг сніданку у закладі ресторанного господарства при готелі «Пастель»

№ п/п	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн	27 375
2	Річна кількість страв на сніданок	620 000
3	Середньоденна собівартість продуктового набору на сніданок, грн	75
4	Середній рівень націнки ЗРГ, %	140
5	Середня націнка, грн	105
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ під час сніданку	180

Визначена планова середня роздрібна ціна на продукцію та послуги сніданку в ресторані при готелі може змінюватися за сезонами року та у зв'язку зі змінами попиту на послуги готелю, зміною вартості продуктового набору або зміною розміру націнки закладу ресторанного господарства.

Основним джерелом отримання доходів готелю «Пастель» 3* є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховуються за формулою [8, с. 315]:

$$D_{\text{нф}} = \sum H_i * M_i * D * K_{zi} * C_i \quad (3.4)$$

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

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

D – кількість днів роботи готелю у плановому році;

K_{zi} – коефіцієнт завантаженості номерів i -ї категорії;

C_i – ціна за номер (місце) i -ї категорії за добу, грн.

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового проживання наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового проживання

у готелі «Пастель» 3*

Категорія номеру	Обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино-днів				Ціна за номер за добу, грн			Дохід від реалізації послуг з проживання, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Апартамент	144	200	168	512	2 550	2 950	2 700	367 200	590 000	453 600	1 410 800
Люкс 2-м	288	400	336	1024	2 000	2 300	2 150	576 000	920 000	722 400	2 218 400
Люкс 1-м	144	200	168	512	1 800	2 200	2 000	259 200	440 000	336 000	1 035 200
Стандарт 2-м	12 384	17 200	14 448	44 032	1 000	1 400	1 250	1238 4000	2408 0000	1806 0000	54 524 000
Стандарт 1-м	172 8	2400	2016	6144	850	1 250	1 000	1468 800	3000 000	2016 000	6 484 800
Номери для маломобільних груп населення	576	800	672	2048	1 350	1 650	1 500	777 600	1 320 000	1 008 000	3 105 600
Усього	15 264	21 200	17 808	54 272				1583 2800	3035 0000	2259 6000	68 778 800

Наступним етапом розрахунку операційних доходів від реалізації послуг готелю «Пастель» буде визначення доходу від реалізації продукції, закупнних товарів та послуг ресторанного господарства.

Планування доходів від реалізації ресторанних послуг у розрахунку на рік здійснено, виходячи з планової кількості послуг харчування та планової ціни за послуги сніданку та за вільним вибором залежно від рівня завантаженості номерного фонду в різні сезони року. Розрахунки представлені у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування доходів від реалізації продукції та закладу ресторанного господарства при готелі
«Пастель» 3* на плановий рік

№ п/п	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, од: - Сніданок - 3 вільним вибором	19 600 6 200 13 400	24 400 7 400 17 000	22 000 6 780 15 220	66 000 20 380 45 620
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн: - Сніданок - 3 вільним вибором	170 450	190 550	180 500	
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн: - Сніданок - 3 вільним вибором	1 054 000 6 030 000	1 406 000 9 350 000	1 220 400 7 610 000	3 680 400 22 990 000
Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування в ресторані, тис. грн		7 084 000	10 756 000	8 830 400	26 670 400

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг в структурних підрозділах готелю становить 8% від частки операційної діяльності готелю, що дорівнює 7 635 000 грн за рік.

Для готелю «Пастель» розроблено матрицю «послуга/вигода», яка демонструє відношення між ними та допомагає визначити ключовий продукт, його ключові параметри і досягти максимальних результатів у його реалізації (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Матриця «послуга/вигода» готельного продукту

Послуги, які надає готель	Вигоди (для споживача)				
	Якість	Програма лояльності	Можливість бронювання / резервування	Безпека	Цінова політика
Апартамент	++	+	+	+	--
Люкс 2-місний	+	+	+	+	-
Люкс 1-місний	+	+	+	+	-
Стандарт 2-місний	+	+	+	+	+
Стандарт 1-місний	+	+	+	+	+
Номери для інвалідів	+	+	+	+	+

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір гостей готелю та їх задоволення від перебування. Для вироблення правильної

цінової політики проведено аналіз і відстежено послуги, що пропонують конкуренти (табл. 3.11)

Таблиця 3.11

Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни на послуги готелю

«Пастель» 3*

Назва готелю-конкурента	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Пастель» 3*	↑	↑	↑↑	↑	↓
«Супутник» 4*	↑↑	↑↑	↑↑	↑	↑↑
«Art Avenue» 2*	↓↓	↓	↓	=	↓
«Патріарший» 1*	↓↓	↓	↓	↓	↓

↑↑ - значно вище, ніж у конкурентів

↑ - вище, ніж у конкурентів

= - аналогічно, як у конкурентів

↓ - нижче, ніж у конкурентів

↓↓ - значно нижче, ніж у конкурентів

Визначивши найближчого конкурента, порівняємо прогностні показники його діяльності (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Показники діяльності готелів

Готелі	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн	Відношення валового прибутку готелів
«Супутник» 4*	2200	1,24	517 000	30	361 900	1,94
«Пастель» 3*	1770		265 500	30	186 000	

Виходячи з даної таблиці, валовий прибуток готелю «Пастель» 3* на 212 місць значно менший в порівнянні з готелем «Супутник» 4*, оскільки готель-конкурент «Супутник» має вищу зірковість, значно вищі ціни на номери та більшу пропускну спроможність, а саме 392 місця, тому відношення валового прибутку готелів становить 1,94.

Орієнтовне співвідношення основних груп операційних доходів наведено у таблиці 3.13

Таблиця 3.13

Орієнтовна структура основних груп операційних доходів

готелю «Пастель» 3* за категоріями, %

Види операційних доходів	Готель «Пастель» 3*
Доходи від реалізації послуг з розміщення	66 %
Доходи від реалізації продукції та послуг ЗРГ	26 %
Операційні доходи від інших господарських підрозділів	8 %
Разом	100 %

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю «Пастель» є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів за всіма напрямками діяльності (табл. 3.14)

Таблиця 3.14

Планування обсягу операційних доходів готелю «Пастель» 3* на рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	15 832 800	30 350 000	22 596 000	68 778 800
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	7 084 000	10 756 000	8 830 400	26 670 400
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	22 916 800	41 106 000	31 426 400	95 449 200
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн	2 299 400	2 835 000	2 500 600	7 635 000
Разом: операційні доходи готелю, млн. тис. грн	25 216 200	43 941 000	33 927 000	103 084 200

На основі узагальнених планових показників обсягу, складу, структури та первісної вартості основних засобів та інших необоротних активів (табл. 3.1) проведено розрахунок суми їх амортизації за прямолінійним методом, яка нараховується на наявні необоротні активи у перший рік створення готелю.

За прямолінійним методом річна сума амортизації (А) визначається діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховується як первісна (ОЗ_{пв}) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ_{лв}) (табл. 3.15) [8, с. 322]:

$$A = (OZ_{ПВ} - OZ_{ЛВ}) / T \quad (3.5)$$

Таблиця 3.15

**Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших
необоротних матеріальних активів готелю «Пастель» на 2022 рік**

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних активів, грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, грн
1. Будівлі	50 000 000	25	2 000 000
2. Споруди	1 000 000	20	50 000
3. Передавальні пристрої	200 000	15	13 300
4. Машини та обладнання, у тому числі:	600 000	8	75 000
4.1. Холодильне обладнання	160 000	8	20 000
4.2. Механічне обладнання	200 000	5	40 000
4.3. Теплове обладнання	240 000	8	30 000
5. Транспортні засоби	200 000	8	25 000
6. Інструменти, прилади, інвентар	400 000	5	80 000
7. Меблі	20 000 000	8	2 500 000
8. Інші	200 000	12	16 700
Усього			4 850 000

Наступним кроком економічного обґрунтування створення готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

Розрахунок чисельності персоналу проведено нормативним методом, який передбачає використання рекомендованих норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності та часу обслуговування, норм обслуговування [8, с. 323].

Середньооблікова чисельність персоналу, яка визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), розраховується за формулою [8, с. 326]:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.6)$$

де Q_p – об’ємні параметри об’єкта обслуговування;

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

За допомогою коефіцієнта заміщення ($K_{зам} = 1,1$) здійснюється коригування явочної чисельності працівників з урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин.

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у готелі «Пастель» 3* наведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок

готелю «Пастель» 3* на плановий рік

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			У першу зміну	У другу та третю зміни	На добу	
А	1	2	3	4	5	6
Апартамент 2-місний	2	4,5	0,44	0,4	0,84	0,92
Люкс 2-місний	4	4,5	0,89	0,4	1,29	1,42
Люкс 1-місний	2	4,5	0,44	0,4	0,84	0,92
Стандарт 2-місний	172	6,5	26,5	3,0	29,5	32,45
Стандарт 1-місний	24	7	3,4	2,9	6,3	6,93
Номери для інвалідів	8	6,5	1,2	2,9	4,1	4,51
Разом	212		32,87	10,0	42,87	47,0

У проектованому готелі «Пастель» 3* середньооблікова чисельність покоївок складає 47 осіб.

Штатний розпис готелю «Пастель» 3* на 212 місць:

- ✓ загального керівництва планується 3 особи (директор, заступник директора та головний інженер);
- ✓ працівників бухгалтерії – 8 осіб (головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер – 2 особи, касир – 2 особи, секретар – 2 особи);
- ✓ працівників фінансово-економічної діяльності – 2 особи (начальник , економіст);
- ✓ працівники відділу кадрів – 2 особи (начальник відділу, інспектор з кадрів);
- ✓ працівники матеріально-технічного постачання та господарського обслуговування – 5 осіб (начальник відділу, завідувач господарством – 2 особи, завідувач складу – 2 особи);

- ✓ робітники ремонтного та енергетичного обслуговування – 18 осіб;
- ✓ працівники рекреаційної служби – 14 осіб (директор, тренер, масажист, медсестра, гід-екскурсовод, водії, аніматори, перукарі, майстри манікюру, продавці)
- ✓ працівники служби прийому та розміщення – 8 осіб, а також служби обслуговування – 20 осіб (швейцар, посильні, коридорні);
- ✓ гардеробники при готелі та ресторані – 4 особи;
- ✓ комірники камери схову та сейфової – 2 особи;
- ✓ працівники білизняної та пральні – 10 осіб (завідувач білизняною, завідувач пральнею, персонал пральні – 4 особи, кастелянша – 2 особи, швачка – 2 особи);
- ✓ працівники закладу ресторанного господарства – 57 осіб, з них:
 - управлінський відділ – 3 особи (директор, касир, шеф-кухар)
 - адміністратори – 4 особи;
 - кухарі – 18 осіб;
 - бармени – 8 осіб;
 - офіціанти – 14 осіб;
 - посудомийниці – 6 осіб;
 - хостес – 2 особи;
 - комірник складу – 2 особи;

Разом готельний комплекс «Пастель» 3* на 212 місць складає 200 працівників.

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат та прибутку [8, с. 330]. Розрахунок планового фонду оплати праці наведено у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Фонд оплати праці готелю «Пастель» 3* на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
-----------	---------------------------------

Місячний фонд основної заробітної плати	1 210 000
Місячний фонд додаткової заробітної плати	40 000
Разом місячний фонд заробітної плати	1 250 000
Річний фонд основної заробітної плати	14 520 000
Річний фонд додаткової заробітної плати	480 000
Разом річний фонд оплати праці	15 000 000

Кінцевим етапом даного підрозділу є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, які заплановані для готелю. Результати розрахунків плану з праці узагальнені у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

План з праці готелю «Пастель» 3* на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього осіб, у тому числі:	200
- адміністративно-управлінський персонал, осіб	25
- основний операційний персонал, осіб	115
- допоміжний персонал, осіб	60
Фонд основної заробітної плати, грн, у тому числі:	14 520 000
- адміністративно-управлінський персонал, осіб	3 000 000
- основний операційний персонал, осіб	8 280 000
- допоміжний персонал, осіб	3 240 000
Фонд додаткової заробітної плати, грн, у тому числі:	480 000
- адміністративно-управлінський персонал, осіб	60 000
- основний операційний персонал, осіб	240 000
- допоміжний персонал, осіб	180 000
Фонд оплати праці, усього, грн, у тому числі:	15 000 000
- адміністративно-управлінський персонал, осіб	3 060 000
- основний операційний персонал, осіб	8 520 000
- допоміжний персонал, осіб	3 420 000
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	96
- додаткова заробітна плата, %	4

Наступним етапом економічного обґрунтування створення готельного підприємства є розробка планових показників поточних витрат діяльності готелю на плановий рік. Узагальнені планові показники поточних витрат готелю «Пастель» наведені у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Планування поточних витрат готелю «Пастель» 3* на плановий рік

№ п/п	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ при готелі	8 000 000	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	15 000 000	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи	118 800	ЗВ
4.	Амортизація	4 850 000	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів	2 674 214	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів	4 000 000	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів та інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори та інша обов'язкові платежі, передбачені законодавством	35 800	ПВ
9.	Витрати на транспортування	302 400	ЗВ
10.	Витрати на охорону	61 850	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	53 000	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	200 000	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	895 000	ПВ
14.	Разом поточні витрати, у тому числі:	36 191 064	
	- умовно-змінні	26 348 414	
	- умовно-постійні	9 842 650	

У витратах на утримання основних засобів розміщення, інших необоротних активів передбачається розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію та інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію готелю здійснено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію готелю

«Пастель» 3* на 2022 рік

Витрати	Витрати у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис. грн
Електроенергія	116 982,5	1,68	196 530,6
Опалення	1 115,2	1337	1 491 022,4
Вода холодна	9 577	16,7	159 936
Вода гаряча	11 023	75	826 725
Усього			2 674 214

Посуд, прибори, інвентар, столова та постільна білизна, рушники, канцелярські прилади, господарський і спортивний інвентар та інші предмети також відносяться до малоцінних швидкозношуваних предметів, на які керівництво готельного підприємства «Пастель» буде виділяти 3 000 000 грн на рік для закупівлі необхідних речей.

Згідно з чинним законодавством України, на готелі та заклади ресторанного господарства покладено обов'язки забезпечення працівників санітарним та спеціальним одягом, який видається для адміністративно-управлінського персоналу – один комплект, а для оперативно-виробничого персоналу – два комплекти у розрахунку на рік [8, с. 335].

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу у готельному підприємстві «Пастель» на рік здійснено у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

**Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу
в готелі «Пастель» 3* на 2022 рік**

Група працівників	Чисельність за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного одягу	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн
Адміністративно-управлінський персонал	25	1	5000	125 000
Оперативно-виробничий персонал	175	2	2500	875 000
Разом				1 000 000

Ключовим елементом аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, який характеризується різницею між доходами готельного підприємства та сумою змінних витрат. Для проведення аналізу беззбитковості діяльності проєктованого готелю «Пастель» необхідною умовою є поділ витрат на умовно-змінні та умовно-постійні [8, с. 337]. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю узагальнено у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Планування маржинального прибутку готелю «Пастель» 3* на 2022 рік

№ п/п	Показники	На плановий рік, грн
1	Доходи від операційної діяльності готелю, у тому числі:	103 084 200
1.1	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	68 778 800
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	26 670 400
1.3	Операційні доходи від інших господарських підрозділів	7 635 000
2	Податок на додану вартість	7 238 200
3	Чистий дохід	95 846 000
4	Умовно-змінні витрати, у тому числі:	26 348 414
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	8 000 000
4.2	Інші змінні витрати	18 348 414
5	Маржинальний прибуток	69 497 586
6	Постійні витрати	9 842 650
7	Прибуток	59 654 936

Цільовий прибуток готелю «Пастель» 3* характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Розрахунок цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік наведено у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік

№ п/п	Показники	На 2022 рік
1	Доходи від операційної діяльності готелю, у тому числі:	103 084 200
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15
3	Цільовий прибуток, грн	15 462 630

Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на плановий рік наведено у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності готелю на плановий рік, грн

№ п/п	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності готелю	103 084 200
2	Умовно-змінні витрати	26 348 414
3	Умовно-постійні витрати	9 842 650
4	Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування	59 654 936
5	Податок на прибуток	10 737 888
6	Чистий прибуток – можливий	48 917 048
7	Рентабельність операційної діяльності, %	47,5
8	Чистий прибуток – цільовий	15 462 630

9	Чистий прибуток – плановий	48 917 048
---	----------------------------	------------

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Діагностика передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом. Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства на рік, а також оцінити достатність обсягів доходів та прибутків [8, с. 340]. Розрахунок основних показників рентабельності готелю представлено у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Розрахунок основних показників рентабельності готелю «Пастель» 3*

Показники	% рентабельності
Рентабельність операційної діяльності ($P_{\text{РП}}$, %)	$48\,917\,048 / 103\,084\,200 * 100 = 47,5$
Рентабельність поточних витрат ($P_{\text{ПВ}}$, %)	$48\,917\,048 / 36\,191\,064 * 100 = 135,2$
Рентабельність операційних витрат ($P_{\text{ОВ}}$, %)	$48\,917\,048 / 1\,003\,217\,200 * 100 = 4,9$

3.5. Ефективність інвестицій

Планові показники діяльності готельного підприємства «Пастель» 3* на перші тринадцять років після введення в експлуатацію узагальнено у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Планування основних результатів діяльності готелю на перші 13 років після введення в експлуатацію

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, грн	Фінансовий результат до оподаткування, грн	Чистий прибуток, грн
	грн	Середньорічні темпи зростання, %	грн	Рівень змінних			
1	95 846 000	7	28 753 800	30	9 850 000	57 242 200	46 938 604
2	102 555 220	7	30 766 566	30	9 850 000	61 938 654	50 789 696
3	109 734 085	7	32 920 225	30	9 850 000	66 963 860	54 910 365
4	117 415 471	7	35 224 641	30	9 850 000	72 340 830	59 319 480
5	125 634 554	7	37 690 366	30	9 850 000	78 094 188	64 037 234
6	134 428 973	7	40 328 692	30	9 850 000	84 250 281	69 085 230

7	143 839 001	7	43 151 700	30	9 850 000	90 837 301	74 486 587
8	153 907 731	7	46 172 319	30	9 850 000	97 885 412	80 266 038
9	164 681 272	7	49 404 381	30	9 850 000	105 426 891	86 450 050
10	176 208 961	7	52 862 688	30	9 850 000	113 496 273	93 066 943
11	188 543 588	7	56 563 076	30	9 850 000	122 130 512	100 147 020
12	201 741 639	7	60 522 491	30	9 850 000	131 369 148	107 722 701
13	215 863 554	7	64 759 066	30	9 850 000	141 254 488	115 828 680
Разом	1 930 400 000		648 342 925		128 050 000		1 003 048 500

Чистий приведений дохід дає змогу отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі. Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом здійснено у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Розрахунок чистого приведенного доходу готелю за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні витрати за проектом, грн	Чистий прибуток за проектом та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом, грн	Дисконтований грошовий потік за проектом, грн	Чистий приведений дохід, грн
1	1 003 217 200	51 788 604	51 788 604		
2		55 639 696	107 428 300		
3		59 760 365	167 188 665		
4		64 169 480	231 358 145		
5		68 887 234	300 245 379		
6		73 935 230	374 180 609		
7		79 336 587	453 517 196		
8		85 116 038	538 633 234		
9		91 300 050	629 933 284		
10		97 916 943	727 850 227		
11		104 997 020	832 847 247		
12		112 572 701	945 419 948		
13		120 678 680	1 066 098 600		
Разом	1 003 217 200	1 066 098 600		1 015 332 000	12 114 800

Кумулятивний грошовий потік упродовж десяти років експлуатації проекту становить 727 850 227 грн, що складається з прибутку та суми амортизації, які накопичені за десять років експлуатації готелю. Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 1 003 217 200 грн, що більше за кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за 10 років капітальні витрати не можуть окупитись, тому кумулятивний грошовий потік розраховано на тринадцять років та становить

1 066 098 600 грн. Грошовий потік, що приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування, дорівнює 1 015 332 000 грн, звідси чистий приведений дохід становить 12 114 800 грн за умови, що дисконтна ставка на рік становить 105 %.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення готелю можуть бути окуплені за 13 років експлуатації та готель отримає чистий приведений дохід обсягом 12 114 800 грн.

Коефіцієнт дохідності дає змогу зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом [8, с. 344]. Коефіцієнт дохідності дорівнює 1,012 (1 015 332 000 / 1 003 217 200), що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 1,2 %.

Отже, інвестиційний проект готелю на 212 місць у м. Львів можна реалізувати, оскільки він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Коефіцієнт рентабельності інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль та не надає можливості повною мірою оцінити весь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й з суми амортизації. Даний показник розраховують за формулою [8, с. 345]:

$$IP = ЧП / IB \quad (3.7)$$

де IP – коефіцієнт (індекс) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації проекту, грн;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

$$ЧП = 1\,003\,048\,500 / 13 = 77\,157\,600 \text{ грн}$$

$$IP = 77\,157\,600 / 1\,003\,217\,200 * 100 = 7,7 \%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 7,7 %

Період окупності є одним з найрозповсюдженіших показників оцінки ефективності інвестиційного проекту готелю. Це час, який необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати. Розрахунок даного показника проведено дисконтованим показником періоду окупності проекту за формулою [8, с. 345]:

$$ПО = IV / ДГП \quad (3.7)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ДГП – дисконтована середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, грн;

IV – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

$$ДГП = 1\,015\,332\,000 / 13 = 78\,102\,460 \text{ грн}$$

$$ПО = 1\,003\,217\,200 / 78\,102\,460 = 12,8, \text{ або } 13 \text{ років}$$

Таким чином, період окупності інвестиційного проекту становить 13 років, це означає, що у розробленому проекті готельного підприємства закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Проте, сьогодні можна констатувати про відсутність висококонкурентних

позицій у цьому секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не завжди відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельного господарства низька частка закладів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

Модернізацію сучасних рекреаційних центрів, відкриття нових курортів необхідно провести, опираючись на створення малих форм у сфері гостинності – сімейних готелів, пансіонатів, спеціалізованих закладів розміщення. Саме тому проектування 3-зіркового готельного підприємства в місті Львів є раціональним і рентабельним [19].

Проектований заклад «Пастель» належить до типу «готель сімейного типу». Об'ємно-планувальні рішення будинку готелю «Пастель» категорії 3* є зручними як для відвідувачів, так і для обслуговуючого персоналу. У готелі «Пастель» планується спроектувати: тренажерний зал, масажний кабінет, кінотеатр, бар, ресторан, диско-клуб, універсальну кімнату переговорів, магазин одягу та взуття, перукарню, кіоски продажу сувенірів та книжок, касу квитків, дитячу кімнату, а також медпункт.

Готельне підприємство «Пастель» планується побудувати за централізованою системою забудови. Висота житлового поверху дорівнює 3 м. Загальна висота будівлі від рівня чистої підлоги першого поверху становить 18 м.

Планувальна структура житлового поверху прийнята у вигляді прямокутного поверху з коридором та пустим простором всередині прямокутника. З двох протилежних боків коридорів будуть розміщені службові та допоміжні приміщення. По центру будівлі на другому поверсі знаходитиметься лаунж-зона з диванами, фонтанами, декоративними рослинами та підсвіткою, де кожен гість готелю матиме змогу розслабитись та відчути справжні почуття релаксу. Така організація житлового поверху була обрана не випадково, оскільки споживачам готельних

послуг відкриватиметься чудовий вид не лише на місто Львів, зокрема на мальовничий парк «Бондарівка», а й на внутрішній простір готелю.

Для забезпечення вертикальної комунікації житлових приміщень з першим поверхом передбачаємо чотири ліфти та дві сходові клітки. Для службового персоналу передбачено окремий ліфт та сходи. Евакуація з житлових поверхів передбачається через сходову клітку та ліфти, розташовані паралельно у двох кінцях поверху. Вихід з першого поверху здійснюється через вестибюль або через вхід до приміщень торгівлі.

Житлова група приміщень буде розміщена з другого по шостий поверхи будівлі. На останньому поверсі будуть розташовані номери покращеного комфорту, для поліпшення виду з вікон. На першому поверсі засобу розміщення будуть розташовані 4 номери для маломобільних груп населення, загальною площею 120 м². Всього житлова група представляє собою 119 номерів та 212 місць.

На кожному поверсі, окрім першого, будуть наявні службові та допоміжні приміщення для побутового обслуговування гостей в номерах. На першому поверсі готелю із цих приміщень буде представлена лише кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни. Непомітне розміщення кімнат обслуговування номерів даватиме змогу якісного та швидкого здійснення своїх функцій. Достатня кількість номерів дає змогу розмістити більше двох сотень проживаючих, а також осіб на інвалідних колясках. Тому об'ємно-планувальне рішення готелю є функціонально-раціональним.

Готель буде орієнтуватися на досить різні категорії туристів, а саме на тих, що подорожують з метою відпочинку, які відпочивають сім'ями та на людей, чия гостинність пов'язана з відрядженням, діловими переговорами, робочими процесами тощо. Виходячи з цього, необхідно передбачити такий спектр послуг, який би зміг задовольнити вимоги кожного гостя.

З додаткових послуг у готелі планується відкриття на першому поверсі бюро подорожей та екскурсій, що буде пропонувати організацію індивідуальних та групових екскурсій по місту, користуючись послугами туристичних бюро. Тобто туристу слід лише забронювати номер у готелі, а вже приїхавши сюди, замовити

найбільш цікаву для нього екскурсію та просто насолоджуватись відпочинком. Екскурсійний супровід буде українською, російською, польською, англійською мовами.

Також на першому поверсі готелю планується проектування перукарні, магазину одягу та взуття, комплексного приймального пункту, який включає хімчистку, дрібний ремонт одягу та взуття, прання і прасування, а також передбачається проектування кіосків для продажу сувенірів і газет та ігрова кімната для дітей.

Поруч з приймально-вестибюльною групою планується розмістити ресторан європейської кухні першого класу на 160 місць, який буде загальнодоступним та мати два входи для споживачів: внутрішній і зовнішній. З іншого боку від приймально-вестибюльної групи будуть розташовані приміщення побутового обслуговування і торгівлі.

Не можна не згадати, що в безпосередній близькості до підприємства готельного господарства «Пастель», що проектується, знаходитиметься озеро, біля якого гості готелю зможуть насолодитися відпочинком в затишних альтанках, або під приємними сонячними промінцями.

Всі послуги, які передбачено для готелів категорії 3*, надаватимуться згідно вимог ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

Додаткові послуги часто є важливим елементом надходження прибутку для готелю. Головним нюансом є забезпечення можливості користування ними не тільки гостей готелю, а й звичайних людей. Тому всіма додатковими послугами будуть мати можливість користуватися не лише гості готелю, а й жителі та гості міста.

Для гостей, що прибули на власних автомобілях, буде передбачено автостоянку, що знаходитиметься під цілодобовим наглядом.

В інтер'єрі готелю відтворені елементи європейського Провансу – французькі нотки затишку. Саме стиль Прованс надає можливість зануритися в легку обстановку і відчувати свіжий смак сільського колориту, наповнює романтичною та вкрай приємною атмосферою. Стіни будуть оформлені декоративною штукатуркою, підлога покрита паркетною дошкою та в деяких місцях – ковrolіном. Широким

буде використання меблів з натурального дерева і виробів ручної роботи: вишиті скатертини, плетені килимки тощо. Кольорову палітру провансу складуть ніжні пастельні кольори, які принесуть в інтер'єр свіжість і наповнять його світлом, але також будуть використані аксесуари яскравих контрастних кольорів. Неможливо уявити сільський шик без зелені та квітів, тому їх буде розставлено мало не на кожному кроці. Саме прованс, на мою думку, дасть змогу повністю відчувати справжню українську атмосферу міста Львова, оскільки це простий, романтичний і близький до природи стиль без надмірної розкоші.

Для розвитку даного готельно-ресторанного комплексу можливо передбачити ефективну рекламну кампанію, запровадження системи знижок для постійних клієнтів, пропонування комплексних обідів для мешканців готелю та жителів міста за вигідною ціною, спеціальні пропозиції для гостей, які відмічатимуть свята у закладі.

Важливим фактором розвитку закладу ресторанного господарства є постійне оновлення меню, покращення рівня обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції.

Завданням для керівництва готельно-ресторанного комплексу стає створення сприятливих умов для персоналу, проведення спеціальних тренінгів та курсів підвищення кваліфікації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Організація готельного обслуговування: Підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. — К. : Знання, 2011. — 366 с.
2. Офіційний туристичний сайт міста Львів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://lviv.travel/>
3. Туристичний сайт міста Львів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.visitlviv.net/>
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
5. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. — [Чинний від 2009-04-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 53 с. — (Державні будівельні норми України).
6. ДБН В.2.2.-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування».
7. ДБН В.2.2.-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
8. НоReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — 2-ге вид., виправл. і доповн. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 412 с.
9. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Основні положення : ДБН В.2.2.-25:2010. — [Чинний від 2010-10-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2010. — 83 с. — (Державні будівельні норми України).
10. Готельне господарство та туризм у Львівській області статистичний збірник. — Львів 2010, — 111с.
11. Головне управління статистики у Львівській області (дата звернення 11.05.2018) http://www.lv.ukrstat.gov.ua/ukr/themes/21/theme_21.php?code=21
12. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму: навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. — Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. — 179 с.
13. ДСТУ 4268: 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
14. ДСТУ 4269: 2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів
15. Жульковська Д.Ю. Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми і перспективи економічної динаміки» Умань:

- ВПЦ «Візаві», 2017. – 364 с. – С.334-336. [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://tourlib.net/statti_ukr/zhulkovska.htm (дата звернення 10.05.2018).
16. Байлик С.І. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І.М. Писаревський; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 329 с.
17. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
18. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг: підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – Київ: Центр навч. літ., 2007. – 263 с.
19. Мостова Л.М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготовки «Професійна освіта» / Л.М. Мостова, К.В. Свідло, Т.А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун-т, Харк. торг.-екоп. ун.-т КНТЕУ. – Х.: УПА, 2012. – 351 с.