

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ **на тему:**

ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3* НА 260 МІСЦЬ У СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Полякова Дмитра
Андрійовича

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Расулова Алла
Миколаївна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Юдіна Тетяна
Іллівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Затверджую
 Завідувач кафедри
 готельно-ресторанного бізнесу
 проф. _____ М.Г. Бойко
 «___» _____ 2017 р.

ЗАВДАННЯ

на випускний кваліфікаційний проект студентів
ПОЛЯКОВУ ДМИТРУ АНДРІЙОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва

Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектного готелю.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва.

4. Графічний матеріал:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень.
2. План житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Юдіна Т.І.	20.10.2017 р	20.10.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	20.10.2017 р.	20.10.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: «20» жовтня 2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент

Расулова А.М.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

10. Гарант освітньої програми, д.е.н., професор

Босовська М.В.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Поляков Д.А.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

12. Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного
кваліфікаційного проекту

_____ **А.М. Расулова**
(дата, підпис) (прізвище, ініціали)

Висновок кафедри про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента **Полякова Д.А.**
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

_____ **М.В. Босовська**
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

_____ **М.Г. Бойко**
(підпис, прізвище, ініціали)

«__» _____ 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	17
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	21
1.4. Сервіс.....	23
1.5. Ресторани. Бари.....	31
Висновки до розділу 1.....	44
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	45
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	45
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	49
2.3. Характеристика будівлі.....	52
2.4. Інженерні системи.....	53
2.5. Дизайн.....	63
2.6. Кошторис.....	65
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	66
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	67
2.9. Охорона праці.....	68
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	71
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	76
Висновки до розділу 2.....	80
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	81
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	81
3.2. Капітал.....	85
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	85
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	88
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	99
Висновки до 3 розділу.....	103
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	104
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	106
ДОДАТКИ.....	111

ВСТУП

Актуальність теми. Діловий туризм є одним із основних інструментів розвитку зовнішньоекономічних зв'язків та активізації торгово-економічних відносин. Він сприяє становленню високотехнологічних виробництв, залученню іноземних інвестицій, зміцненню економічного потенціалу країни.

В організації інфраструктури ділового туризму провідну роль відіграють готелі та бізнес-центри. Ці заклади повинні бути профільними, здатними забезпечити ефективну, з усіма зручностями діяльність ділових туристів.

Сьогодні в Україні лише 18% готелів відповідають вимогам міжнародних стандартів якості за рівнем комфорту бізнес-класу. Розвиток туристичного сектору, створення підприємств гостинності є пріоритетним напрямком розвитку і вдосконалення міста Києва та України, в цілому, адже сприяє залученню інвестицій, створенню нових робочих місць та не завдає шкоди екологічній ситуації району. Актуальним на сьогодні є проектування нових готельних підприємств із діловим спрямуванням для розвитку в'їзного туризму, зміцнення економічних та політичних зв'язків країни, налагодження економіки держави.

Питання, пов'язані з функціонування, аналізом діяльності та тенденціями розвитку готельних підприємств досліджено у наукових працях таких вчених, як: О.Л. Горіна, А.М. Расулова, В.Г. Герасимчук, В.О. Василенко, А.Г.Охріменко, М.Г. Бойко, Г.О. Кравчук, Р.С. Ладиженська, Г.А. Яковлев, І.О. Бланк, О.М. Гаранін, К.П. Максимець, М.П. Мальська, П.Р. Пуцентейло.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- визначити концептуальні засади діяльності конгрес-готелю відповідно до категорії та місткості.

- розробити перелік послуг конгрес-готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до категорії готелю, забезпечення послуг харчування та додаткових послуг).
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розробити дизайн готелю.
- розробити заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, спланувати поточні витрати, оцінити ефективність капіталовкладень, окупність проекту.

Об'єкт дослідження: процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектного готелю.

Предмет дослідження: теоретичні, методичні, прикладні засади проектування конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на основі осмислення концептуальних положень сервісного управління обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування конгрес-готелю у Солом'янському районі м.Києва.

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали та звіти Держкомстату України, законодавчі та нормативно-правові акти.

Апробація результатів: основні результати та положення дослідження опубліковані у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2018 р. (дод. А).

Обсяг і структура: проект складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Основний зміст роботи викладено на 110 сторінках. Випускний кваліфікаційний проект містить 61 таблицю, 7 рисунків, 17 додатків та 2 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Київ є столицею і найбільшим містом України, а також її головним фінансовим, промисловим, науковим, освітнім, культурним і духовним центром [1]. Згідно даних UTG, загальний номерний фонд Києва станом на квітень 2018 року включає 12,8 тис. номерів: готелі категорії 5 зірок - 1,45 тис. номери (11,3%), 4 зірки - 3,3 тис. номери (21,9%), 3 зірки - 4,4 тис. номер (36,3%) і 1-2 зірки та некласифіковані - 3,7 тис. номери (30%).

У 2017 році на готельний ринок Києва вийшли «Park Inn by Radisson Київ Троїцька» (196 номерів) та готель «Mercure Kyiv Congress Hotel» (ребрендинг готелю "Космополіт", 160 номерів), в 2018 році – «Ibis Kiev Railway Station» (280 номерів) та «Aloft Киев» (310 номерів).

Для визначення доцільності проектування конгрес-готелю в м. Києві, було проаналізовано ринок готельного господарства, згідно даних [2, 3, 4] в м. Києві є 23 готелі, що надають послуги конгрес-сервісу (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика закладів готельного господарства м. Києва

Назва закладу розміщення, категорія	Адреса	Кількість номерів, шт.	Кількість місць, шт.	Кількість конференц залів	Додаткові послуги конгрес центрів
1	2	3	4	5	6
«InterContinental Kyiv» 5*	вул. Велика Житомирська, 2 А	272	470	3	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет
«Fairmont Grand Hotel» 5*	вул. Набережно-Хрещатицька, 1	258	460	4	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет.
«Hyatt Regency» 5*	вул. А. Тарасова, 5	234	240	8	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет.

Продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6
«Президент Готель» 4*	вул. Госпітальна 12	374	510	17	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет.
«Mercure Kyiv Congress Hotel» 4*	вул. В. Гетьмана 6	160	320	6	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
«Royal Congress Hotel» 4*	вул. Молодогвардійська, 32	205	440	4	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет.
«Premier Hotel Rus» 3*	вул. Госпітальна, 4	451	740	5	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, швидкісний інтернет.
«Київ» 4*	вул. Михайла Грушевського, 26/1	140	300	7	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
«Favor Park» 3*	вул. Маршала Конєва 6	133	266	7	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
Конгрес-готель «Пуща» 3*	вул. М. Юнкерова 20	168	299	9	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
«Україна» 4*	вул. Інститутська 4	368	700	4	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
Парк-готель «Голосієво» 4*	пр. Голосіївський 87	54	100	1	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, швидкісний інтернет.
«Либідь» 3*	Площа Перемоги 1	274	480	4	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, швидкісний інтернет.
«Мир» 3*	пр. Голосіївський, 70	138	206	5	Мультимедійний проектор, швидкісний інтернет.
«Хрещатик» 4*	вул. Хрещатик 14	134	224	5	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції, інтернет.
«City Holiday Resort & SPA» 5*	вул. Велика Кільцева, 5	62	120	3	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео-конференції.

Продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6
Арт-готель «Баккара» 4*	Венеціанський острів 1	200	400	2	Мультимедійний проектор, швидкісний інтернет.
Бутік-готель «Воздвиженський» 3*	вул. Воздвиженський а, 60 А/Б	28	58	7	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео- конференції, швидкісний інтернет.
«Турист» 3*	вул. Раїси Окіпної 2	332	596	6	Мультимедійний проектор, швидкісний інтернет.
«CITYHOTEL» 4*	вул. Б. Хмельницького, 56 А	87	160	4	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео- конференції, швидкісний інтернет.
«Дніпро» 4*	вул. Хрещатик, 1/2	186	287	8	Мультимедійний проектор, радіомікрофон, швидкісний інтернет.
«Royal Olympic Hotel» 4*	вул. Шпитальна, 12	65	90	1	Мультимедійний проектор, швидкісний інтернет
«Ramada Encore Kiev»	Столичное шоссе, 103	264	440	18	Синхронний переклад, мультимедійний проектор, радіомікрофон, відео- конференції, швидкісний інтернет.

Солом'янський район – один з десяти міських районів Києва, розташований на пагорбах правого берега Дніпра у південно-західній частині міста [5].

В районі розміщені найбільші транспортні об'єкти столиці України — залізничні станції Київ-Пасажирський та міжнародний аеропорт «Київ» імені Ігоря Сікорського.

Проаналізувавши територію району та ринок готельного господарства, для готелю, що проектується обрано вільну від забудови територію, яка знаходиться по вулиці Народного Ополчення 12А в Солом'янському районі м. Києва.

Одним із найважливіших етапів розроблення концептуального рішення готелю є розроблення його неймінгу. Назва розкриває характер і особливості закладу, вказує на позиціонування [6].

Для проектового конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва запропоновано назву «In Time», що в перекладі із англійської – вчасно. Розроблено фірмовий логотип конгрес-готелю «In Time»*** рис. 1.1:



*Рис. 1.1. Логотип конгрес-готелю «In Time»****

Згідно даних КМДА за перше півріччя 2018 року Київ відвідало 850 тис. іноземців, що на 24% більше, ніж за аналогічний період минулого року, найчастіше до Києва приїжджають гості з Білорусі, Ізраїлю, США, Німеччини, Туреччини, Великої Британії, Азербайджану, Італії, Франції та Грузії [7].

Цільовий сегмент споживачів є туристи, мета яких ділові подорожі та корпоративні компанії столиці, які будуть проводити в закладі різноманітні івенти. Виходячи із вище наведеного, автором було проведено анкетне опитування потенційних споживачів за допомогою засобів електронного анкетування SurveyMonkey [8], під час якого опитано 150 респондентів (дод. Б).

Згідно аналізу анкетного опитування потенційний гість конгрес-готелю «In Time»*** це туристи: вік від 28 до 45 років, ціль яких ділова поїздка або івент захід в столиці, бажають зупинитися або провести свій захід в даному закладі.

Для розроблення концепції конгрес-готелю було проаналізовано відгуки ділових туристів на порталі Booking.com, згідно аналізу сформовано перелік заходів у конгрес-готелі «In Time»:

- зустрічі в аеропорту та транспортування по місту;
- організовувати та надавати повний комплекс бізнес-послуг;
- розробити номерний фонд у відповідність з потребами бізнес-туристів;
- оренда офісного обладнання;

- організації харчування туристичних груп;
- створювати програми лояльності для заохочення постійних клієнтів;
- формувати гнучку цінову політику;
- бронювати квитки на транспорт.

В конгрес-готелі буде організовано івент-відділ для організація корпоративних та ділових заходів різного масштабу: конференції та форуми, семінари та тренінги, ділові зустрічі. При необхідності працівники виконують: підбір та супровід спікерів, в т.ч. міжнародних, організація трансферів по місту.

Грунтуючись на результатах дослідження, сформуємо концептуальне рішення конгрес-готелю «In Time»*** (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концептуальне рішення конгрес-готелю «In Time»***

Ознаки концепції		Характеристика ознак					
Характеристика місця розташування							
Країна (місце) розташування		Україна					
Адміністративний вид території		м. Київ					
Адміністративний район населеного пункту (території)		Солом'янський район					
Адреса розташування готелю		вул. Народного Ополчення 12А					
Система проживання і харчування		В&В (розміщення та сніданки)					
Тип підприємства		Конгрес-готель					
Категорія		3*					
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів				4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал	
Система управління		Лінійно-функціональна					
Стиль управління		Демократичний					
Цільовий сегмент споживачів		Туристи віком від 28 до 45 років, ділові люди					
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень		Основний корпус та відокремлені будиночки на території готелю					
Розміщення							
Вид		Готель					
Рівень комфорту		3*					
Місткість		151 номерів, 260 місць					
Категорії номерів		Номер для інвалідів двомісний		Стандарт		Люкс	
				одномісний	двомісний	одномісний	двомісний
Кількість номерів		2	37	104	5	3	
Дизайнерський стиль		Модерн					

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Кафе при конгрес-центрі	Їдальня для персоналу	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір	Комплексне меню	
Кількість місць	195	40	30	
Режим роботи	07.00-10.00 - сніданки; 11.00-24.00 - меню вільного вибору страв (без вихідних)	09.00 – 22.00 (без вихідних)	08.00 – 23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами та барменом	повне обслуговування офіціантами та барменом	Самообслуговування	
Дизайнерський стиль	Модерн			
Побутове обслуговування та торгівля				
Тип			Режим роботи	
Відділення банку «Приват»			09.00-20.00 (без вихідних)	
Сувенірна лавка				
Салон краси				
Культурно-дозвіллеві послуги				
Тип			Режим роботи	
Бізнес-центр із відкритим простором			Цілодобово	
Конгрес-зали:			08.00-22.00 (без вихідних)	
«Берлін» на 20 театральних місць				
«Лондон» на 60 театральних місць				
«Стамбул» на 120 театральних місць				
«Прага» на 160 театральних місць				
«Варшава» на 220 театральних місць				
«Талін» на 300 театральних місць			08.00-22.00 (без вихідних)	
Переговорні кімнати:				
«Львів» на 4 персони				
«Київ» на 6 персон				
«Одеса» на 6 персон				
«Харків» на 8 персон				
«Суми» на 12 персон			Фізкультурно-оздоровчі послуги	
Тип				Режим роботи
Тренажерний зал				Цілодобово

Для організації роботи всіх приміщень конгрес-готелю «In Time»*** було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп, оскільки даний спосіб є економічним при будівництві та технічній експлуатації будівлі.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у конгрес-готелю «In Time»*** – 12.00. Час заїзду до конгрес-готелю «In Time»*** – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектного конгрес-готелю «In Time»*** буде входити житлова частина, на 151 номер, із загальною місткістю – 260.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Для конгрес-готелю «In Time»*** обрано дизайнерський стиль – модерн.

Відповідно до поняттям «класичний модерн» виділяють його наступні базові елементи:

1. Це тонке поєднання звивистих ліній інтер'єру з геометричними фігурами. При цьому руху ліній повинні бути плавними.
2. Безумовне переважання темних тонів над світлими.
3. Основний прикметою поряд з лініями є динаміка.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

Приміщення вестибюльної групи конгрес-готелю «In Time»*** будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Площу приміщень розраховано згідно ДБН В.2.2-20:2008, результати розрахунку представлено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю «In Time»***

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Вестибюль	210	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	12	
Бюро бронювання	10	
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	8	
Службовий санітарно-технічний блок	8	

Продовження таблиці 1.3

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Кімната чергового адміністратора	8	
Сейфова	8	
Швейцарська і приміщення носильників	6	
Камера схову	12	
Приміщення охорони	8*2	
Відділення зв'язку	12	
Медпункт	12	
Вбиральня		
- жіноча	12	
- чоловіча	12	
Площа всього	352	

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень проектного конгрес-готелю становить – 352 м².

Житлова

До групи житлових приміщень конгрес-готелю «In Time»*** входять житлові номери всіх типів і категорій, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати), холи, приміщення поверхового обслуговування [9].

Типи номерів, їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання спроектовано згідно з нормами ДБН В. 2.2 – 2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень житлової групи конгрес-готелю «In Time»

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в готелі шт	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (мін) м ²			
1	Люкс одномісний	2	1	30	6	36	5	5	180
2	Люкс двомісний	2	2	36	6	42	3	6	126
3	Номер I категорії одномісний	1	1	14	4	18	37	37	666
4	Номер I категорії двомісний	1	2	16	4	20	104	208	2080
5	Номер I категорії для інвалідів	1	2	18	6	24	2	4	48
	Площа всього						151	260	3100

Номери будуть розміщено на семи поверхах будівлі конгрес-готелю.

Наступним етапом є підбір меблів та обладнання для приміщень житлової групи конгрес-готелю «In Time» перелік наведено у дод. В.

На житловому поверсі також будуть розміщені приміщення побутового обслуговування на поверсі, склад та площу приміщень наведено у табл.1.5.

Таблиця 1.5

**Склад та площа службових приміщень на поверсі
конгрес-готелю «In Time»**

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Хол	30	на кожному житловому поверсі
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	
Комора для брудної білизни	6	
Комора для прибирального інвентаря	4	
Площадка для розбирання брудної білизни при білізно проводі	4	
Кімната побутового обслуговування	6	
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	
Приміщення чищення взуття	7	
Санвузол персоналу	5	
Білізнопровід	8	
Площа на одному поверсі всього	90	
Площа на восьми поверхах всього	90*7=630	

Відповідно до розрахунку таблиці 1.5, загальна площа приміщень поверхового обслуговування конгрес-готелю «In Time» становитиме 630 м².

Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Відповідно до розробленої концепції конгрес-готелю «In Time» приміщення побутового обслуговування і торгівлі будуть представлені: відділенням банку, салоном краси та сувенірною лавкою табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі конгрес-готелю «In Time»

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Відділення банку «Приват»	30	1-й поверх
Сувенірна лавка	6	1-й поверх
Салон краси	24	1-й поверх
Площа всього	60	

В конгрес-готелі «In Time» буде запропоновано широкий вибір приміщень для ділових зустрічей.

Конференц центр готелю включатиме: бізнес-центр який працюватиме цілодобово, 6 конференц залів загальною місткістю 880, 5 переговорних кімнат від 4 до 12 місць, просторе фойє із pre-function зоною, кафе на 40 місць та гардероб.

Перелік приміщень цієї групи в проектованому конгрес-готелі «In Time», оформлено у вигляді табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Фойє	50	2-й поверх
Бізнес-центр із відкритим простором	30	1-й поверх
Конгрес-зали:		
«Берлін» на 20 театральних місць	50	2-й поверх
«Лондон» на 60 театральних місць	90	
«Стамбул» на 120 театральних місць	180	
«Прага» на 160 театральних місць	240	
«Варшава» на 220 театральних місць	330	
«Талін» на 300 театральних місць	450	
Переговорні кімнати:		
«Львів» на 4 персони	8	2-й поверх
«Київ» на 6 персон	12	
«Одеса» на 6 персон	12	
«Харків» на 8 персон	16	
«Суми» на 12 персон	24	
Гардероб	10	2-й поверх
Вбиральня:		2-й поверх
- жіноча	10	
- чоловіча	10	
Площа всього	1522	

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при конгрес-готелі «In Time» становить 1522 м².

Конференц-зали будуть використовуватися як багатофункціональні приміщення для проведення: учбових тренінгів, гала-вечер, корпоративних святкових подій. Конференц-зали та кімнати для проведення переговорів буде обладнано сучасною аудіо- та відео- технікою, що забезпечить виключну чіткість зображення і чистоту звуку, 46-дюймовими плазмовими HD

телевізорами, звуковими системами з динамічним підсиленням та дистанційним керуванням освітленням зали, додатково пропонують послуги оптичного та Wi-Fi підключення, синхронного перекладу та відео-конференцій з підключенням до високошвидкісного інтернету.

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в конгрес-готелі «In Time» проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДБН В.2.2-9 Громадські Будинки та Споруди, ДБН В.2.2-13 Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Приміщення	Площа, м ²	Примітка
1	Зал тренажерів	90	1-й поверх
2	Снарядна	12	
3	Кімната інструктора	8	
4	Роздягальня з душовими і санвузлами жіноча	18	
5	Роздягальня з душовими і санвузлами чоловіча	18	
6	Господарська комора	4	
	Площа всього	150	

Площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення конгрес-готелі «In Time» становить 150 м².

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі визначали завданням на проектування з урахуванням рекомендацій ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та СанПиН 42-123-5777-91. Адміністративні приміщення запроектовані, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця без нього. Склад та площа приміщень конгрес-готелю представлена у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа адміністративних приміщень

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	16	1 поверх
Приймальня	10	1 поверх
Кабінет заступників директора	14	1 поверх
Кімната головного інженера	12	1 поверх
Відділ кадрів	12	1 поверх
Архів	16	1 поверх
Бухгалтерія, в тому числі:		
- робочі приміщення	20	1 поверх
- каса	7	1 поверх
Планово-економічний відділ	22	1 поверх
Службовий санітарно технічний блок	12	1 поверх
Площа всього	141	

Відповідно до розрахунків таблиці 1.10 площа адміністративних приміщень при конгрес-готелі «In Time» - 141 м².

Господарська та виробничо-побутова

До приміщень господарського призначення конгрес-готеля «In Time» належать:

- приміщення побутового обслуговування (пункт прокату речей тощо);
- приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня);
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна).

Господарські та виробничі приміщення конгрес-готелю слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11, СНиП 2.09.02, СНиП 2.09.04. Мінімальний склад і площі господарських та виробничих приміщень конгрес-готелі «In Time» наведено в (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
1	Вузол зв'язку	14	цокольний поверх
2.	Центральна білизняна, у тому числі:		
2.1	Відділення чистої білизни	16	цокольний поверх
2.2	Відділення брудної білизни	8	
2.3	Приміщення розбирання брудної білизни	8	

Продовження таблиці 1.11

2.4	Майстерня лагодження білизни	4	
3.	Служба прибирання території, у тому числі:		
3.1	Побутові приміщення	6	цокольний поверх
3.2	Склад притирального інвентарю	4	
3.3.	Склад видаткових матеріалів	4	
3.4	Склад садового інвентарю й притиральної техніки	6	
4	Майстерні (електротехнічні, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна, СТО)	90	
5	Пральня	15	цокольний поверх
6	Господарські	9	цокольний поверх
7	Побутові приміщення персоналу:		
7.1	гардероб	10	1-й поверх
7.2	душові	5x2	
7.3	санвузол	3	
Всього		207	

Площа, господарських та виробничо-побутових приміщень конгрес-готелі «In Time» складатиме 207 м².

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Бронюванням номерів у конгрес-готелі «In Time» займається відділ служби прийому та розміщення, а саме оператор з бронювання.

У конгрес-готелі «In Time»*** плануємо встановити програмне забезпечення, у вигляді системи автоматизації «OPERA Enterprise Solution».

До її складу входитимуть такі модулі [11]:

1. Автоматизації служби прийому і розміщення гостей;
2. Централізованого бронювання;
3. Модуль бронювання через Інтернет;
4. Автоматизації відділу продажів і маркетингу;
5. Управління якістю обслуговування;
6. Оптимізації прибутку;
7. Управління заходами;
8. Централізованої інформаційної системи по клієнтам.

Гості конгрес-готелю «In Time» зможуть керувати процесом бронювання і маршрутами поїздок із своїх смартфонів за допомогою допоміжних програм OPERA: MyStayManager та Texting.

Забронювати номер у конгрес-готелі «In Time» можна за допомогою системи централізованого бронювання, на сайті засобу розміщення, через туроператора або подзвонивши на ресепшн готельного підприємства.

Бронювання номера у конгрес-готелі складається з таких етапів: заявка на бронювання, визначення вільних номерів, реєстрація замовлення та підтвердження бронювання [12].

Заявка на бронювання містити наступну інформацію:

- дату і час заїзду/від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (або назва фірми);
- вид оплати.

Після відповідного оброблення заявки оператором з бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення броні.

Анулювання броні або зміна дати заїзду у конгрес-готелі «In Time» можливе не пізніше, ніж за три доби до дати запланованого заїзду. Якщо гість запізнюється на визначену годину прибуття, бронь необхідно підтвердити, у такому випадку готель зберігає номер за замовником, але не більше ніж на добу. Якщо бронь не була вчасно підтвердженою, конгрес-готель відміняє бронювання [13].

У конгрес-готелі «In Time» використовується гарантоване бронювання, у зв'язку з цим гість має внести передоплату у розмірі 50% від загальної вартості замовлення. У разі неприбуття в заброньований номер сума гарантійної передоплати не повертається.

Для збільшення кількості бронювань конгрес-готель «In Time» буде підключено до глобальних каналів дистрибуції: Amadeus, Sabre та Worldspan.

Процес бронювання на сайтах GDS-систем або персональній електронній сторінці засобу розміщення складається з наступних етапів [14]:

- створення особистого кабінету (електронна сторінка конгрес-готелю, канали дистрибуції);
- ознайомлення з правилами бронювання;
- вибір дати заїзду/виїзду, номеру;
- при наявності вільного номеру, заповнення бланку замовлення;
- відправлення замовлення на бронювання;
- автоматичне оброблення системою готелю інформації, підтвердження або відмова на поселення, яка приходить на електронну пошту гостю, із вказаною сумою передоплати;
- після одержання передоплати, готель надсилає гостеві лист-підтвердження броні.

Основною перевагою під час бронювання за допомогою каналів дистрибуції є швидкість та велика кількість потенційних клієнтів.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Процес реєстрації, розміщення та виселення у проектованому конгрес-готелі «In Time»*** здійснюватиметься службою прийому та розміщення. До її складу входитиме менеджер з розміщення, адміністратор, порт'є та носій багажу. Удень за стійкою ресепшн працює двоє працівників служби прийому та розміщення, вночі - один. Нічна зміна складає 8 годин (із 23.00 - до 07.00).

Логістичний цикл обслуговування гостей конгрес-готелю «In Time» є взаємозалежним із роботою інших служб підприємства, наведений на рис. 1.2 [15]. Розміщення в конгрес-готелі «In Time» починається з зустрічі гостя, при необхідності замовляються послуги трансферу.

На ресепшені відбувається реєстрація, оформлення та розміщення в номери. Адміністратор вітає гостя, з'ясовує його бажання щодо категорії номера та типу сніданку, видає бланк реєстраційної картки (анкети для заповнення). Після заповнення анкети, звіряє заповнену картку з паспортом гостя. За допомогою комп'ютера проводить розрахунок, приймає оплату, видає гостю

комп'ютерну квитанцію, касовий чек і ставить на картці гостя штамп «Сплачено». Розрахунки проводяться в національній валюті України готівкою або кредитною карткою.

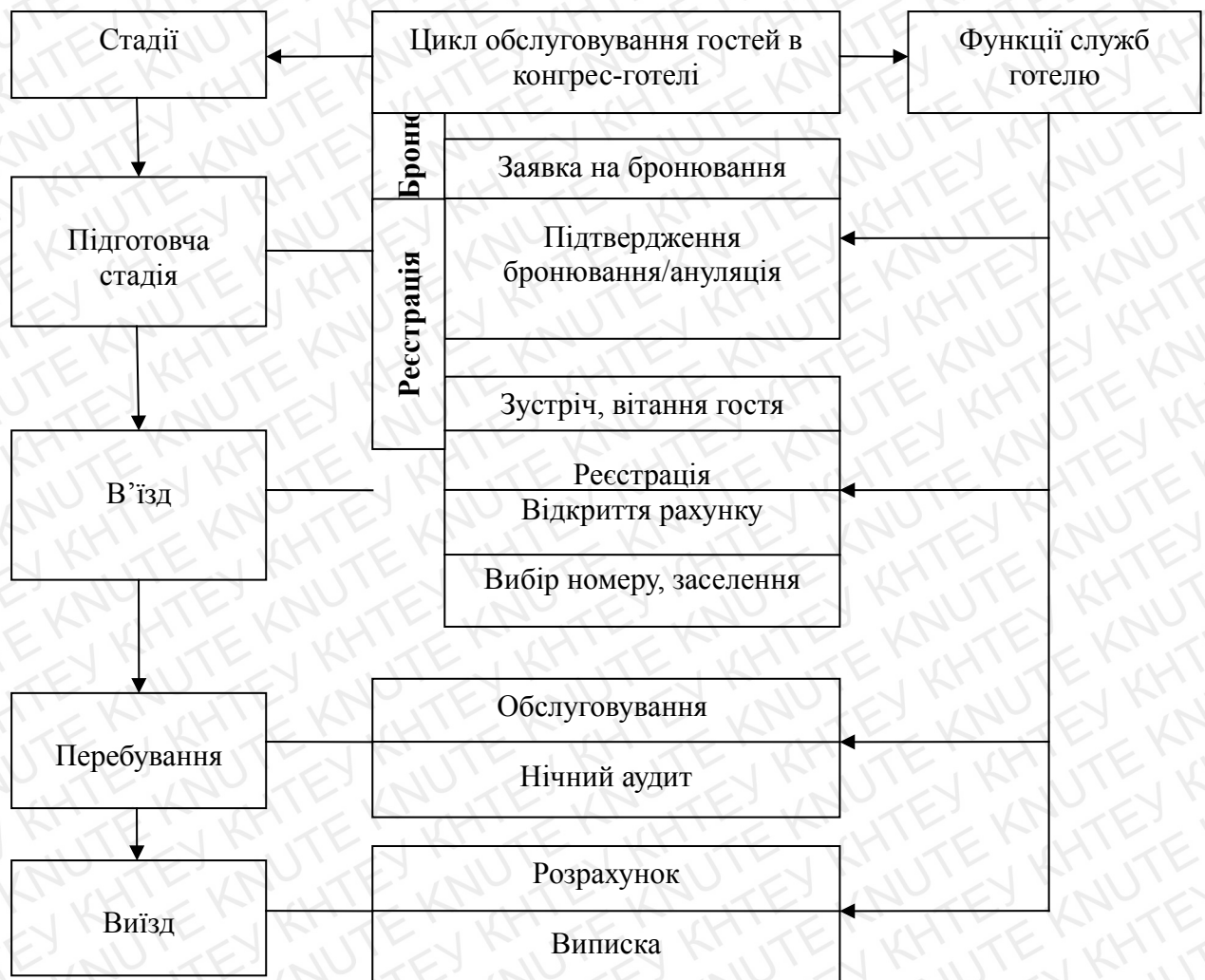


Рис. 1.2. Логістичний цикл обслуговування гостей конгрес-готелю «In Time»

В разі необхідності адміністратор також приймає оплату телефонних переговорів гостей та інших додаткових послуг. Карта гостя із штампом «Сплачено» є підставою для отримання ключа до номера.

Якщо ж гість забронював номер заздалегідь, процес реєстрації відбувається швидше, оскільки дані про клієнта уже відомі із заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку.

Подовження терміну перебування в готелі та переміщення гостя в інший

номер здійснюється таким же чином, як і первинне поселення, з єдиним виключенням: гість не заповнює реєстраційну картку повторно.

Двічі на добу адміністратор передає до ресторану інформацію про кількість сніданків на наступну добу (орієнтовна інформація передається о 16 годині, остаточна - о 6.30 ранку наступного дня) [16].

Організацію виїзду здійснює адміністратор готелю. Для цього проводить роботу по фіксації в комп'ютерній мережі номерів, що звільняються на протязі дня. В разі несвоєчасного вибуття клієнтів, порушення ними правил розрахункового часу фіксує фактичний час вивільнення номерів та стягує додаткову оплату за фактичний термін проживання понад сплачений при поселенні. Адміністратор також передивляється рахунки, які були сплачені гостем, а також підраховує суму, яка надійшла за використання гостем міні-бару. Після повної оплати всіх рахунків, гостеві пропонують допомогу підносу багажу або трансфер за необхідністю.

Рум-сервіс

У конгрес-готелі «In Time» передбачаємо обслуговування за типом рум-сервіс, яке здійснюватиметься цілодобово. Для надання послуг рум-сервіс складено окреме меню паназіатської кухні.

Гості можуть замовляти страви та напої по телефону у метрдотеля або через покоївок. При обслуговуванні рум-сервіс необхідно записати номер кімнати, в яку слід подати замовлення, кількість гостей, обрані страви та напої, час подачі [17].

Після прийняття та оформлення, замовлення передається безпосередньо на кухні та до торгового залу. Для обслуговування в готельних номерах використовується спеціальний столовий посуд і прилади.

Хаускіпінг. Клінінг

Для підтримання конгрес-готелю «In Time» в чистоті працюватиме служба хаускіпінг. Її очолює менеджер. Щодня на зміні працюють 16 покоївок. Уночі на зміні залишаються дві покоївки, режим їх роботи з 23.00 до 07.00. У їхні обов'язки входить термінове обслуговування номеру (за необхідністю) та

слідкування за порядком та чистотою вестибюльної групи приміщень у нічний час.

Служба хаускіпінг складається з менеджера, покоївок, прибиральниць, завідувача білизняною та кастелянки [18].

Покоївки в конгрес-готелі працюватимуть за індивідуальним методом, кожна прибирає й упорядковує від 16 до 20 номерів у день відповідно до стандартів. Індивідуальна організація роботи передбачає замкнутий технологічний цикл, виконання всіх операцій у номері однією покоївкою.

Щоденному прибиранню підлягають вестибюльна група, номерний фонд, коридори, поверхові холи, громадські приміщення, торгівельні зали ЗРГ, конференц-зали, адміністративні приміщення.

Прибирання номерів може бути [19]:

- прибирання заброньованих номерів;
- поточним;
- проміжне;
- після виїзду гостей;
- генеральним.

Прибирання номерного фонду здійснюється в наступній послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях.

Поточне прибирання складається з провітрювання, прибирання посуду, на тумбочках, столі, заправлення ліжка, видалення пилу, прибирання санітарного вузла. Якщо номер складається з декількох кімнат, процес прибирання починається з спальні, потім вітальні й інших приміщеннях, а завершується в санітарному вузлі [20].

Щоденне проміжне прибирання в номерах робляться в міру потреби і при наявності умов для прибирання.

При прибиранні номера після виїзду гостей в додаткові функції покоївки входить: приймання номера, зміна постільної білизни і рушників, заміна

інформації, що є в номері. А також звертає увагу на відсутність ушкодження меблів, обладнання, інвентарю з вини гостя. В разі виявлення таких негайно інформує менеджера з розміщення для прийняття відповідних заходів.

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу в 10 днів.

До засобів механізації для здійснення клінінгу відносяться: візки покоївок, пилососи, водопилососи. Прибиральний інвентар включає: щітки, віники для підмітання підлоги, совки для сміття, щітки для миття ванн, біде, йоржі для промивання унітазів, пристосування для видалення павутиння та пилу зі стелі та стін, гумові рукавички. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу у конгрес-готелю «In Time» наведені у табл. 1.12 [20].

Таблиця 1.12

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання	Numatic	Пилосос для сухого прибирання твердих поверхонь	12
	Galaxy 2000	Для волого прибирання підлоги	12
	KA402FB	Возик для покоївки	16
	STEAMWP110	Парогенератор	2
	NS1500S	Підлогомиюча машина	1
Інвентар	Luna	Швабра з mopом	20
	DUSTER SET	Комплект для підмітання	20
	Squizzo	Набір для миття вікон	12
	SLIM	Відро з віджимом для mopів	15
Миючі засоби	FUSSBODEN-GRUNDREINIGER	Засіб для миття підлоги, 10 л	4 шт.
	INOX SAFE	Миючий засіб для нержавіючої сталі, 500 мл	4 шт.
	QUARRY TILE CLEANER	Концентрований миючий засіб для ванної кімнати, 320 мл	8 шт.
	D.V. 1008/ST	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь, 10 л	4 шт.
	D.M.E.1009	Концентрат для чищення килимів, 10л	4 шт.

Велес. СПА. Фітнес

Спорт є невід'ємною частиною здорового способу життя, яка допомагає залишатись у формі, бути більш організованим та дисциплінованим. Тому,

передбачаємо у послуги

Під час ділової поїздки чи подорожі гості конгрес-готелі «In Time» можуть безкоштовно скористатися послугами тренажерного залу, який працюватиме цілодобово.

У тренажерному залі конгрес-готелю встановлене професійне високотехнологічне кардіо-обладнання та силові тренажери марки Technogym: бігові доріжки, велотренажери та еліптичні тренажери, а також килимки для вправ з розтягування та пресу [21].

Для зручності гостей, підлогу тренажерного залу виконано з 100%-го килимового покриття, на стінах встановлено дзеркала.

Необхідне обладнання для організації велес послуг подано у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Перелік обладнання для організації надання велнес послуг

Комплекс	Обладнання	Кількість, од.
Послуги ароматерапії	Ароматизатор OASIS MINI WHITE	2
Послуги тренажерного залу	Бігова доріжка Run 1000 Excite	4
	Орбітрек Synchro Excite	4
	Велотренажер Recline Excite	4
	Степпер Excite CLIMB UNITY	1
	Тренажер для спини FLEXability	1
	Тренажер FLEXability знижує м'язову напругу	2
	Мультитренажер Kinesis One	2
	Тренажер гребля SKILLROW	2

У тренажерному залі працюватиме фітнес-інструктор, який може скласти індивідуальну програму тренувань і харчування.

Івент-сервіс. Анімація

У конгрес-готелі «In Time» передбачені відповідні локації для проведення ділових зустрічей, семінарів, тренінгів, автограф-сесій та інших заходів. У конференц-залах є можливість проведення конференцій з прямою трансляцією по телебаченню або в мережі Інтернет у режимі он-лайн.

Ціна оренди конференц-залу або усього конгрес холу розраховується по двох позиціях: до 4 годин та цілий день та може включати декілька наданих послуг (харчування, використання професійного технічного обладнання,

трансфер, обслуговування персоналу).

Задля комфортного проведення ділових заходів у конгрес-готелі «In Time» передбачено івент-відділ, який передбачає широкий спектр бізнес-послуг з планування, проведення та обслуговування заходів різного рівня та масштабу, а також додаткові сервіси та заходи [22].

Кожен діловий захід супроводжує персональний менеджер. У його роботу входить: допомога при виборі потрібної локації, складання технічного плану та сценарію заходу, список гостей, підготовку номерів, організація та графік трансферу, підготовка культурної програми, забезпечення відповідною апаратурою, передбачення харчування (складання меню, підготовка відповідних документів до ресторану), організація екскурсійного обслуговування, надання послуг перекладача та бізнес-асистента.

Також івент-відділ вирішуватиме всі поточні питання, які виникають під час проведення ділових заходів або проживання в конгрес-готелі.

Івент-відділ конгрес-готелю пропонує організацію шоу-програм «під ключ», індивідуальний дизайн, флористику та прикрашання залів відповідно з вимогами замовника.

Конгрес-готель забезпечує організацію кава-брейків, обідів та вечері для учасників конференцій. У разі оренди конференц-залу організатор заходу отримує знижку 5% на розміщення в конгрес-готелі «In Time» і безкоштовний трансфер в аеропорт «Жуляни».

1.5. Ресторани. Бари

Рекомендовані нормативи розподілу загального числа місць закладів ресторанного господарства при готелях залежить від місткості та категорії комфорту засобу розміщення. Згідно з ДБН В 2.2-20-2008 в проектованому конгрес-готелі «In Time» працюватиме ресторан - 75% від загальної місткості готелю та кафе при конгрес-центрі – 15 [23]. Таким чином приймаємо до проектування при підприємстві гостинності: ресторан «TAU» на 195 посадкових місць та кафе при конгрес-центрі на 40 місць.

У ресторані «TAU» подаватимуться страви паназійської кухні, в основі якої лежить змішання кулінарних традицій ряду країн південно-східної Азії: Кореї, Японії, В'єтнаму, Китаю, Філіппін, Індії, Малайзії, Таїланду, Сінгапуру.

Меню сніданку за типом «шведського столу» ресторану наводимо у дод. Г, меню паназіатської кухні представлено у дод. Д. Кафе при конгрес-центрі пропонуватиме страви європейської та української кухні (дод. Е). Основні послуги ресторанного господарства конгрес-готелю «In Time» у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Основні послуги закладів ресторанного господарства конгрес-готелю

Послуги	Організація сніданку	A la carte	Обслуговування у конгрес-центрі	Рум-сервіс	Обслуговування бенкетів, кавабрейків, бізнесланчів
Заклади харчування	Ресторан «TAU»	Ресторан «TAU»	Кафе при конгрес-центрі	Ресторан «TAU»	Ресторан «TAU», кафе при конгрес-центрі
Контингент споживачі	Мешканці готелю	Мешканці готелю	Мешканці готелю, учасники ділових заходів	Мешканці готелю	Замовники – мешканці готелю, міста, учасники ділових заходів
Організація харчування	Шведський стіл, вільний вибір страв	Вільний вибір страв і напоїв	Вільний вибір страв і напоїв	-	Вільний вибір страв
Кулінарна концепція кухні	Європейська	Паназіатська, європейська	Європейська, українська	Паназіатська, європейська	Паназіатська, європейська
Режим роботи	7.00-10.00	11.00-24.00	9.00-22.00	Цілодобово	За домовленістю
Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами	Самообслуговування	Повне обслуговування офіціантами

Структурують сервісно-виробничий процес відповідно до схеми технологічного процесу в готелі та закладі ресторанного господарства, за допомогою чого визначають послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у проектованому об'єкті (рис. 1.3) [24].

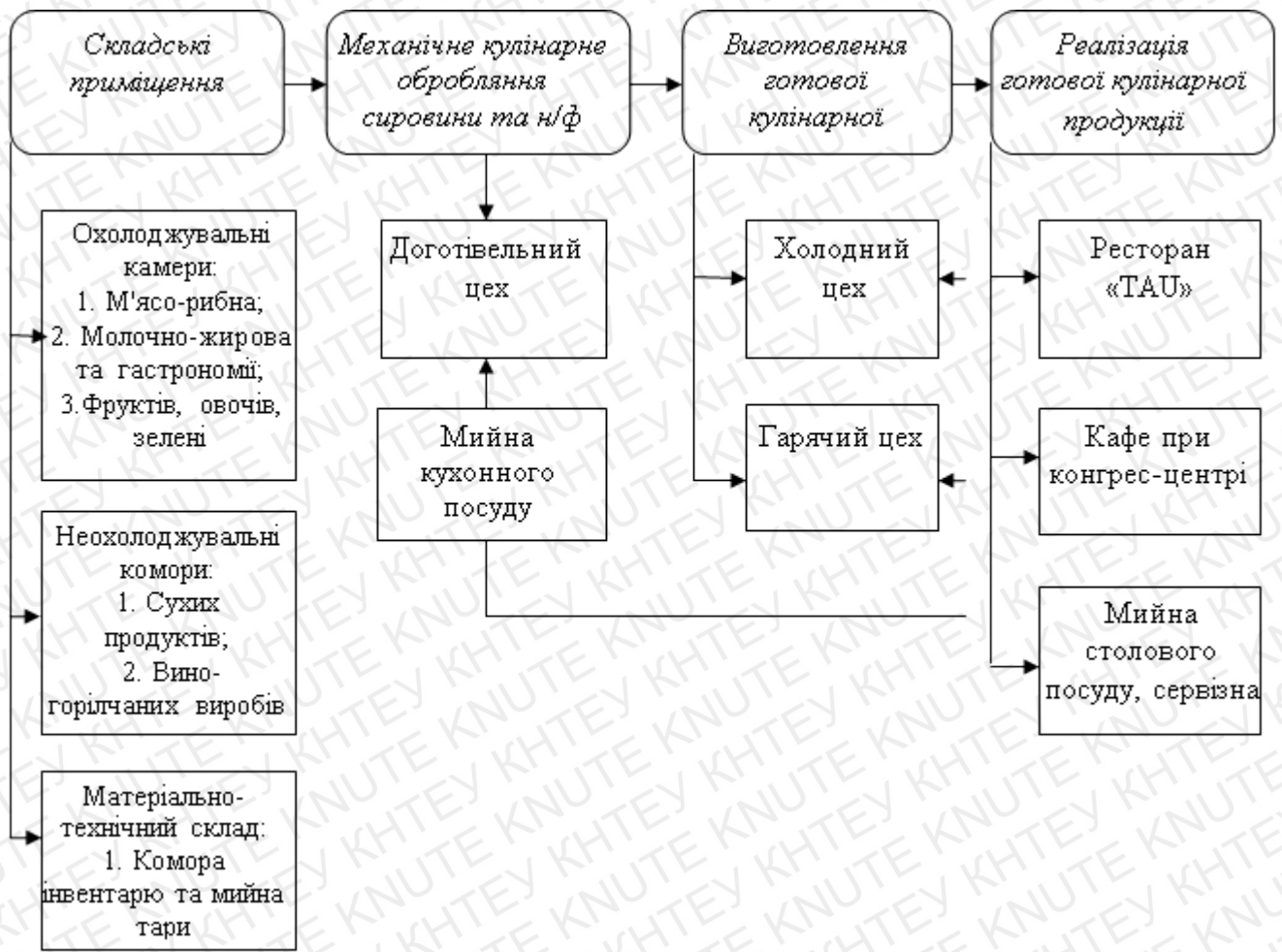


Рис. 1.3. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Приміщення для споживачів

Вестибюль це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі закладу ресторанного господарства [25]. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали та санвузли. Гардероб є місцем для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів.

Санвузли розташовані поряд з гардеробом, забезпечені гарячою та холодною водою, туалетним милом, сушильними електрорушниками і дзеркалами.

Аванзала обладнана м'якими кріслами, журнальними столиками, диванами. Торгівельну залу ресторану «ТАУ» плануємо поділити на два приміщення: обідня зала на 145 місць та зала з VIP-кабінками на 50 місць.

У таблиці 1.15 наведено склад та площі приміщень для споживачів закладу ресторанного господарства.

Таблиця 1.15

Склад та площі приміщень для споживачів

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Кафе при конгрес-центрі
Вестибюль	58	-
Санвузли для чоловіків та жінок	7x2	-
Гардероб	6	-
Аванзала	20	-
Обідня зала на 145 місць	261	60
Зала з VIP-кабінками на 50 місць	90	
Естрада	7	-
Танцювальний майданчик	10	
Приміщення для офіціантів	10	-
Разом	462	60

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі зображено на рис. 1.4 [26].

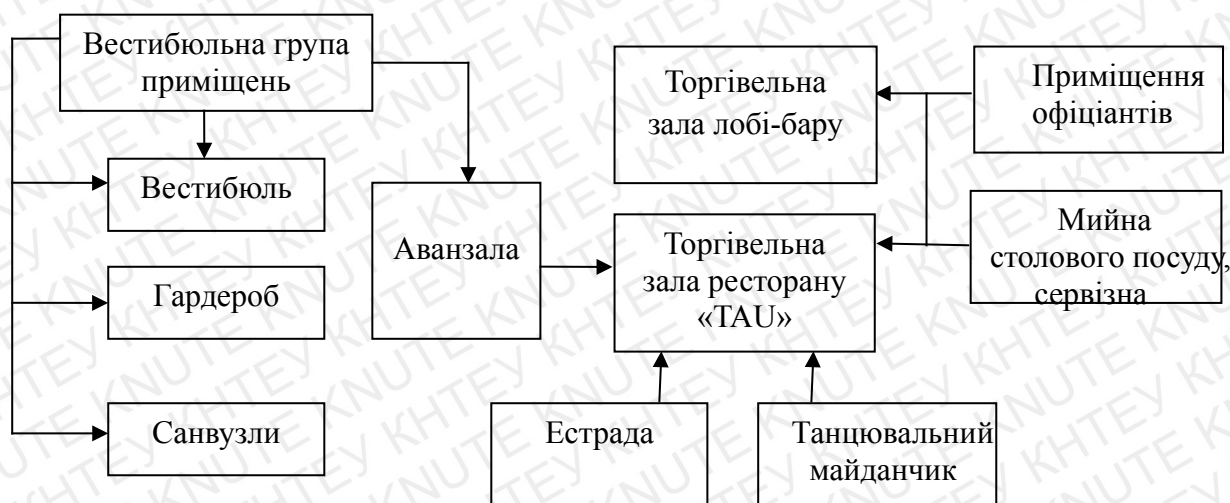


Рис. 1.4. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій (табл. 1.16), починаючи із прибуття гостей у ресторан. Послідовність дій обслуговуючого персоналу повинна враховувати всі нюанси, щоб задовольнити запити кожного відвідувача.

Таблиця 1.16

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
закладу ресторанного господарства**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг.	вестибюль; гардероб; камера схову; санвузол; аванзал.	гардеробна стійка; сейф; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.
Послуг харчування	-шведська лінія - а-ля карт: паназіатська кухня в ресторані - європейська та українська в кафе при конгрес-центрі	торговельна зала ресторану на 195 місць; торговельна зала кафе при конгрес-центрі на 40 місць	шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; столовий, набори, білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів приміщення для музичних інструментів	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	жива музика; шоу-програми; інтернет wi-fi; дисконтні картки, система знижок; надання газет, журналів.	естрада; танцювальна площадка; торговельні зали	барна стійка; музичні інструменти; торговельне устаткування; інтернет обладнання	адміністратор; музиканти; технічні працівники; гості.

Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі проектується на підстава загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день наведені в таблиці 1.17.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі закладу визначаємо за формулою 1.1:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N \quad (1.1)$$

де n - кількість споживачів у торговельному залі за 1 год, осіб;

N - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

t - середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k - коефіцієнт заповнення залу.

Беручи до уваги маркетингові дослідження, приймаємо завантаженість конгрес-готелю на рівні 60%, при цьому кількість відвідувачів під час сніданку за типом «шведський стіл» складатиме 156 осіб.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «ТАУ» на 195 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл			156
10:00-11:00	Прибирання торговельної зали			
11:00-12:00	60	1	0,1	20
12:00-13:00	60	1	0,2	39
13:00-14:00	90	0,7	0,4	55
14:00-15:00	90	0,7	0,3	41
15:00-16:00	90	0,7	0,2	27
16:00-17:00	90	0,7	0,1	14
17:00-18:00	90	0,7	0,3	41
18:00-19:00	90	0,7	0,5	68
19:00-20:00	120	0,5	0,7	68
20:00-21:00	120	0,5	0,9	88
21:00-22:00	120	0,5	0,6	59
22:00-23:00	90	0,7	0,3	41
23:00-24:00	90	0,7	0,1	14
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				573
Денна оборотність місця				2,9

Найбільша завантаженість торговельного залу ресторану «ТАУ» спостерігається в обідній час з 13:00 до 15:00 та у вечірній з 18:00 до 23:00. Вдень в ресторані транслюються спортивні матчі та музичні канали на HD-

панелях, а в вечері організуються виступи лайв-бендів на сцені закладу, а також унікальні вечірки та івенти.

Денну виробничу програму закладу визначаємо на основі коефіцієнтів споживання страв за формулою 1.2:

$$N_{cnp} = N * k \quad (1.2)$$

де N_{cnp} - кількість страв певної групи, порцій;

N - денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k - груповий коефіцієнт споживання страв.

Розрахунок денної кількості страв з урахуванням орієнтовним коефіцієнтів споживання для проектного ресторану «TAU» при конгрес-готелі визначаємо в таблиці 1.18 [10].

Таблиця 1.18

Денна кількість страв ресторану «TAU»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	57
Холодні закуски	1,2	688
Суші, сашімі, роли	0,4	229
Гарячі закуски	0,3	172
Супи	0,18	103
Основні страви	1,0	573
Гарніри	0,2	114
Солодкі страви та кондитерські вироби	0,4	229
Гарячі напої:	0,4	229
- чай	0,6	137
- кава	0,4	92
Холодні напої:	0,6	344
- напої власного виробництва	0,3	103
- свіжовижатий сік	0,3	103
- вода солодка газована, сік	0,2	69
- вода мінеральна	0,2	69
Разом		2738

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховуємо виробничу програму ресторану «TAU» та заносимо її у дод. Ж.

Для проектного ресторану «TAU» розрахунок проводимо за меню, що передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, які входять до виробничої програми підприємства, за формулою [10]:

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

де Q – загальна кількість сировини певного виду;

g_p – норма витрат сировини на одну порцію (виріб), г;

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

Розрахунок для кожного виду страви здійснюємо за відповідними розкладками, наведеними у збірниках рецептур, технологічних картах тощо. На основі цих розрахунків складаємо таблицю добової потреби ресторану «ТАУ» у сировині, продуктах, напівфабрикатах, закупівельних товарах (дод. К).

Виробничий підрозділ проектного закладу ресторанного господарства представлений доготівельним, холодним та гарячим цехами. Проведемо підбір устаткування у виробничі цехи за такими критеріями (табл. 1.19-1.21):

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації та обслуговуванні.

Площу виробничих цехів визначаємо за формулою 1.4 [27]:

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.4)$$

де $S_{уст.}$ – площа, зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Таблиця 1.19

Визначення площі доготівельного цеху закладу ресторанного господарства

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна 3-х секційна	KCS318-1818-3	2	1500	600	1,8
Стіл виробничий з бортом	WG304-2448-11/2	4	1200	600	2,88
Стіл з мийною ванною	Економ-430	1	1000	800	0,8
Ваги електронні порційні	GDR-10	2	300	250	-
Овочерізка	Vitammat	1	230	510	-
Стелаж	Проф-430	1	1300	600	0,78
Полички настінні 2-рівневі	STELLAR	1	500	250	-
М'ясорубка	ADE FL-70	1	425	290	-
Кутер	GAM PRATIC 3	1	350	240	-

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	SAGI AS140	1	1500	800	1,2
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Бачок для відходів	Forcar AV4652	1	450	370	0,17
РАЗОМ ПЛОЩА УСТАТКУВАННЯ					7,87

Звідси, площа доготівельного цеху закладу ресторанного господарства становить: $S=7,87/0,35=22 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.20

Визначення площі холодного цеху закладу ресторанного господарства

Назва устаткування	Марка устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з бортом	WG304-2448-11/2	2	1200	600	1,44
Ванна мийна двосекційна	KCS318-1818-2	1	1040	600	0,62
Стіл з мийною ванною	Економ-430	1	1000	800	0,8
Стіл виробничий для устаткування	Економ-304	1	1170	600	0,7
Стелаж	Проф-430	1	1300	600	0,78
Овочерізка	Vitamat	1	510	230	-
Блендер	Remida FR-C1 Inox	1	470	200	-
Суші-кейс	CildMaster Sushi 6 PI	1	1440	380	-
Полички настінні	STELLAR	2	500	250	-
Соковижималка	Ceado ES700	1	280	440	-
Слайсер	ADE	1	500	600	-
Ваги настільні	GDR-10	2	300	250	-
Холодильна шафа	SAGI FD70	2	750	835	1,25
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Бачок для відходів	Forcar AV4652	1	450	370	0,17
РАЗОМ ПЛОЩА УСТАТКУВАННЯ					6,0

Звідси, площа холодного цеху становить: $S=6,0/0,35=17 \text{ м}^2$.

Звідси, площа гарячого цеху становить: $S=9,09/0,3=30 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.21

Визначення площі гарячого цеху закладу ресторанного господарства

Назва устаткування	Марка устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з бортом	WG304-2448-11/2	3	1200	600	2,16
Стіл з мийною ванною	Економ-430	1	1000	800	0,8
Стіл виробничий для устаткування	Економ-304	1	1170	600	0,7
Стелаж	Проф-430	1	1300	600	0,78

Назва устаткування	Марка устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	KCS318-1818-2	1	1040	600	0,62
Плита електрична	ПЕ-4КР	2	830	680	1,12
Пароконвектомат	Convotherm FS101013	1	900	800	0,72
Теппан-гриль	TED3 / 140E Sarg	1	1400	700	0,98
Термопроцесор су-від	Softcooker Y09	1	130	260	-
Ваги настільні	GDR-10	1	300	250	-
Полички настінні	ПК2	2	700	250	-
Блендер	Remida FR-C1 Inox	1	470	200	-
Мікрохвильова піч	Fimar MF/911	1	510	415	-
Рисоварка	Bartscher A150.513	1	380	400	-
Електрокип'ятильник	Ewt Inox WB-15	1	528	326	0,2
Холодильна шафа	SAGI FD70	1	750	835	0,6
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Бачок для відходів	Forcar AV4652	1	450	370	0,17
РАЗОМ ПЛОЩА УСТАТКУВАННЯ					9,09

Визначивши окремі площі проектного закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі «In Time» розраховуємо загальну площу, дані зводимо у таблицю 1.22.

Таблиця 1.22

Площа приміщень закладу ресторанного господарства

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення для відвідувачів			
1.	Вестибюль	58	І-й поверх
2.	Санвузли для чоловіків та жінок	7х2	
3.	Гардероб	6	
4.	Аванзала	20	
5.	Обідня зала на 145 місць	261	
6.	Зала з VIP-кабінками на 50 місць	90	
7.	Естрада	7	
8.	Танцювальний майданчик	10	
9.	Приміщення для офіціантів	10	
10.	Кафе при конгрес-центрі	60	

Продовження таблиці 1.22

	Площа всього	536	
Виробничі приміщення			
11.	Доготівельний цех	22	І-й поверх
12.	Холодний цех	17	
13.	Гарячий цех	30	
14.	Мийна кухонного посуду	10	
15.	Мийна столового посуду та сервізна	18	
16.	Роздаткова	10	

	Площа всього	107	
	Складські приміщення		
17.	Охолоджувальні камери для зберігання:		
17.1	- камера м'яса та риби	6	
17.2	- камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6	
17.3	- камера фруктів, овочів та зелені	6	
18.	Комора сухих продуктів	8	
19.	Комора винно-горілчаних напоїв	10	
20.	Комора інвентрю та мийна тари	7	
21.	Приміщення комірника	6	
22.	Завантажувальна	10	
	Площа всього	59	
	Адміністративно-побутові приміщення		
23.	Кабінет директора	6	
24.	Бухгалтерія	12	
25.	Приміщення завідуючого виробництвом	6	
26.	Приміщення персоналу	12	
27.	Гардероб для персоналу з душовими	20	
28.	Гардероб для офіціантів та адміністратора	12	
29.	Санвузли	6	
30.	Білизняна	8	
	Площа всього	82	
	Разом	784	

Харчування в конгрес-готелі «In Time» здійснюється за типом ВВ (bed&breakfast), тобто до вартості проживання включено сніданок за типом «шведський стіл». Обслуговування за типом вільного виробу можна отримати у ресторані «ТАУ» та кафе при конгрес-центрі.

Організація обслуговування сніданків за типом «шведського столу». Для організації сніданку за типом «шведський стіл» в торговельному залі ресторану виділено частину залу з охолоджуючими столами та мармітами. Форма обслуговування під час сніданку – з частковим обслуговуванням офіціантами, вони прибирають використаний посуд, підносять столові прибори, обслуговують гарячими напоями.

Після завершення сніданку офіціанти прибирають столи та сервірують їх для наступних гостей.

Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору. Починаючи з 11 години, в торговельному залі ресторану «ТАУ» проводиться обслуговування за меню вільного вибору.

Обслуговування за меню вільного вибору складається з [24]:

1. Зустріч гостя - адміністратор зустрічає гостей, перевіряє бронювання столика, проводить гостя до вільного місця.
2. Приймання замовлення - офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.
3. Оформлення замовлення - офіціант оформлює заявку на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.
4. Сервіровка столу - за необхідністю офіціант досервіровує стіл.
5. Обслуговування.
6. Розрахунок - по завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.
7. Прибирання та сервірування столу - після того, як гості пішли офіціант прибирає та сервірує стіл.

Організація обслуговування ділових та святкових заходів. Організацією та проведенням ділових та святкових заходів у конгрес-готелі «In Time» займатиметься івент-відділ. При замовленні організації івенту служба бере на себе всі питання, які стосуються організації свята. Івент-відділ займатиметься організацією бенкетів, фуршетів, кафа-брейків, бізнес-ланчів та інших святкових заходів.

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування проектного закладу ресторанного господарства наведено у таблиці 1.23 [28].

Таблиця 1.23

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів	
			Ресторан	Кафе при конгрес-центрі
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	12	6
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	28	12
Стіл шестимісний	1500x800	Для споживання страв	10	
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	195	60
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	10	6

Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	4	
Стіл для офіціантів	450x750	Для зберігання посуду, страв, напоїв	6	

У закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «In Time» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.5:

$$N_{of} = \frac{P}{N_I} \quad (1.5)$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N_I – кількість місць, закріплених за одним офіціантом (15-20);

P – місткість зали, місць.

$$N_{of} = 195/20 = 10 \text{ офіціантів (для ресторану)}$$

$$N_{of} = 60/20 = 3 \text{ офіціанти (для кафе при конгрес-центрі)}$$

Склад персоналу закладу ресторанного господарства наводимо у табл.1.24.

Таблиця 1.24

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість, осіб	
		Ресторан	Кафе при конгрес-центрі
Адміністратор залу		2	
Офіціант	3-5	20	6
Бармен	4-5	2	2
Мийник столового посуду		2	
Прибиральник залу		2	
РАЗОМ		28	8

Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

Висновки до розділу 1

1. Досліджено стан номерного фонду м. Києва, згідно даних UTG, загальний номерний фонд Києва станом на квітень 2018 року включає 12,8 тис. номерів: готелі категорії 5 зірок - 1,45 тис. номери (11,3%), 4 зірки - 3,3 тис. номери

(21,9%), 3 зірки - 4,4 тис. номер (36,3%) і 1-2 зірки та некласифіковані - 3,7 тис. номери (30%). Проаналізовано існуючі готельні підприємства на ринку м. Києва, що надають послуги конгрес-сервісу, станом на 01. 10.2018 року - 23 заклади надають дані послуги.

2. Обґрунтовано необхідність проектування конгрес-готелю 3* в Солом'янському районі м. Києві. Ділянка для проектування закладу розміщена за адресою вул. Народного Ополчення 12А.

3. Розроблено фірмовий логотип та неймінг готельного підприємства, для проектованого конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва запропоновано назву «In Time».

4. Поведено опитування потенційних гостей конгрес-готелю «In Time»*** за допомогою, електронного анкетування SurveyMonkey. Потенційний гість, це туристи: вік від 28 до 45 років, ціль яких ділова поїздка або івент захід в столиці, бажають зупинитися або провести свій захід в даному закладі.

5. Розроблено концептуальне рішення конгрес-готелю «In Time»***. Житлова частина готельного підприємства складається із 151 номеру, загальною місткістю – 260.

6. Відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 розраховано площу всіх приміщень: Фронт та Бек офісів проектованого конгрес-готелю, та обґрунтовано роботу всіх служб підприємства «In Time», в закладі буде встановлена система бронювання OPERA: MyStayManager та Texting.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

В проектуваному конгрес-готелі «In Time»*** основні функціональні групи приміщень з'єднуються між собою коридорами. Завдяки раціональній планувальній структурі основні функціональні потоки (сировина, продукція, відходи, персонал, відвідувачі, посуд брудний і чистий) не перетинаються. Розміри та площі основних планувальних елементів у запроєктованому конгрес-готелі прийнято згідно з діючими нормами, що забезпечує ефективність проходження основних технологічних процесів та зведено у таблиці 2.1 [23].

Таблиця 2.1

Площі приміщень конгрес-готелю «In Time»***

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Номери		
Люкс одномісний	180	5x36 м ²
Люкс двомісний	126	3x42 м ²
Номер I категорії одномісний	666	37x18 м ²
Номер I категорії двомісний	2080	104x20 м ²
Номер I категорії для інвалідів	48	2x24 м ²
Площа всього	3100	
Службові приміщення на поверсі		
Хол	30	на кожному житловому поверсі
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	
Комора для брудної білизни	6	
Комора для прибирального інвентаря	4	
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4	
Кімната побутового обслуговування	6	
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	
Приміщення чищення взуття	7	
Санвузол персоналу	5	
Білізнопровід	8	
Площа на одному поверсі всього	90	
Площа на восьми поверхах всього	90*8=720	
Приймально-вестибюльні приміщення		
Вестибюль	210	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	12	
Бюро бронювання	10	
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	8	

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщень	Площа, м²	Примітка
Службовий санітарно-технічний блок	8	
Кімната чергового адміністратора	8	
Сейфова	8	
Швейцарська і приміщення носильників	6	
Камера схову	12	
Приміщення охорони	8*2	
Відділення зв'язку	12	
Медпункт	12	
Вбиральня		
- жіноча	12	
- чоловіча	12	
Площа всього	352	
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі		
Відділення банку «Приват»	30	1-й поверх
Сувенірна лавка	6	1-й поверх
Салон краси	24	1-й поверх
Площа всього	60	
Приміщення культурно-дозвілевого призначення		
Фойє	50	2-й поверх
Бізнес-центр із відкритим простором	30	1-й поверх
Конгрес-зали:		
«Берлін» на 20 театральних місць	50	2-й поверх
«Лондон» на 60 театральних місць	90	
«Стамбул» на 120 театральних місць	180	
«Прага» на 160 театральних місць	240	
«Варшава» на 220 театральних місць	330	
«Талін» на 300 театральних місць	450	
Переговорні кімнати:		
«Львів» на 4 персони	8	2-й поверх
«Київ» на 6 персон	12	
«Одеса» на 6 персон	12	
«Харків» на 8 персон	16	
«Суми» на 12 персон	24	
Гардероб	10	2-й поверх
Вбиральня:		
- жіноча	10	2-й поверх
- чоловіча	10	
Площа всього	1522	
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
Зал тренажерів	90	1-й поверх
Снарядна	12	
Кімната інструктора	8	
Роздягальня з душовими і санвузлами жіноча	18	
Роздягальня з душовими і санвузлами чоловіча	18	
Господарська комора	4	
Площа всього	150	

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Адміністративні приміщення		
Кабінет директора	16	1 поверх
Приймальня	10	1 поверх
Кабінет заступників директора	14	1 поверх
Кімната головного інженера	12	1 поверх
Відділ кадрів	12	1 поверх
Архів	16	1 поверх
Бухгалтерія, в тому числі:		
- робочі приміщення	20	1 поверх
- каса	7	1 поверх
Планово-економічний відділ	22	1 поверх
Службовий санітарно технічний блок	12	1 поверх
Площа всього	141	
Господарські та виробничо-побутові приміщення		
Вузол зв'язку	14	цокольний поверх
Центральна білизняна, у тому числі:		
Відділення чистої білизни	16	цокольний поверх
Відділення брудної білизни	8	
Приміщення розбирання брудної білизни	8	
Майстерня лагодження білизни	4	
Служба прибирання території, у тому числі:		
Побутові приміщення	6	цокольний поверх
Склад притирального інвентарю	4	
Склад видаткових матеріалів	4	
Склад садового інвентарю й притиральної техніки	6	
Майстерні (електротехнічні, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна, СТО)	90	
Пральня	15	цокольний поверх
Господарські	9	цокольний поверх
Побутові приміщення персоналу:		
гардероб	10	1-й поверх
душові	5x2	
санвузол	3	
Площа всього	207	
Технічні приміщення		
Вентиляційна припливна	10	цокольний поверх
Вентиляційна витяжна	10	
Теплопункт	6	
Електрощитова	8	
Площа всього	34	
Разом	6286	
Заклад ресторанного господарства		
Приміщення для відвідувачів		
Вестибюль	58	I-й поверх

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщень	Площа, м²	Примітка
Санвузли для чоловіків та жінок	7x2	I-й поверх
Гардероб	6	
Аванзала	20	
Обідня зала на 145 місць	261	
Зала з VIP-кабінками на 50 місць	90	
Естрада	7	
Танцювальний майданчик	10	
Приміщення для офіціантів	10	
Кафе при конгрес-центрі	60	
Площа всього	536	
Виробничі приміщення		
Доготівельний цех	22	I-й поверх
Холодний цех	17	
Гарячий цех	30	
Мийна кухонного посуду	10	
Мийна столового посуду та сервізна	18	
Роздаткова	10	
Площа всього	107	
Складські приміщення		
Охолоджувальні камери для зберігання:		
- камера м'яса та риби	6	I-й поверх
- камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6	
- камера фруктів, овочів та зелені	6	
Комора сухих продуктів	8	
Комора винно-горілчаних напоїв	10	
Комора інвентрю та мийна тари	7	
Приміщення комірника	6	
Завантажувальна	10	
Площа всього	59	
Адміністративно-побутові приміщення		
Кабінет директора	6	I-й поверх
Бухгалтерія	12	
Приміщення завідуючого виробництвом	6	
Приміщення персоналу	12	
Гардероб для персоналу з душовими	20	
Гардероб для офіціантів та адміністратора	12	
Санвузли	6	
Білизняна	8	
Площа всього	82	
Разом	784	
Разом площа конгрес-готелю	7070	
Корисна площа конгрес-готелю	7036	

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою [10]:

$$S_{роб} = S_k * K_l \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

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

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

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

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

$$S_{\text{роб}} = 7036 * 1,19 = 8373 \text{ м}^2.$$

$$S_{\text{заг}} = 8373 * 1,07 = 8959 \text{ м}^2.$$

На першому поверсі конгрес-готелю плануємо розмістити приймально-вестибюльні, приміщення побутового обслуговування та торгівлі, гардероб (чоловічий та жіночий) для персоналу, адміністративні, фізкультурно-оздоровчі приміщення, ресторан та номери для мало мобільних груп населення.

Другий поверх готельного підприємства буде повністю зайнятий під конференц- центр та кафе при ньому.

Номери та службові приміщення на поверсі займатимуть третій, четвертий, п'ятий, шостий, сьомий, восьмий та дев'ятий поверхи.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проаналізувавши територію Солом'янського району м. Києва та ринок готельного господарства, для проектного конгрес-готелю обрано вільну від забудови територію, яка знаходиться по вулиці Народного Ополчення 12А.

Конгрес-готель «In Time»*** знаходитиметься в 7 км від центру Києва і в 140 метрах від автобусної зупинки. Звідси можна легко дістатися до головних визначних пам'яток столиці. Гості можуть ознайомитися з кафедральним собором, оперним театром і музеєм, розташованими неподалік. До Національного комплексу Експоцентр України можна доїхати за 10 хвилин.

Проектований засіб розміщення – це ідеальне поєднання можливостей для бізнесу та відпочинку для гостей, які звикли до комфорту.

Конгрес-готель «In Time» розташований в 1,5 км від Київського аеропорту «Жуляни», в 37 км від Міжнародного аеропорту «Бориспіль» і в 7 км від залізничного вокзалу.

Дизайнерське рішення конгрес-готелю «In Time» виконано в стилі модерн. В обробці фасаду використана глянцева штукатурка, що створює великі білі поверхні [29]. Її доповнює природний камінь, а також метал, який задіяний в підтримуючих колонах. Великі панорамні вікна пов'язують внутрішній простір із зовнішнім оточенням: з будь-якої номеру готелю відкривається прекрасний панорамний вид.

Фасад конгрес-готелю виглядає монументально, адже має значний обсяг, споруджений з натуральних матеріалів, які надають йому масивності і надійності.

Будівля проектного конгрес-готелю матиме 9 поверхів. Згідно з прийнятим рішенням площа цокольного поверху становить 234 м², I-го та II-го поверхів 1755 м², з III-го по IX-ий поверх - 810 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – конгрес-готель «In Time»*** на 260 місць, розташований в окремо стоячій будівлі, планований рік здачі в експлуатацію - 2019.

Архітектурний стиль забудови району - модернізм. Район забудований багатоповерховими будинками, торговими центрами, магазинами.

Площа ділянки під будівництво конгрес-готелю «In Time», визначається за формулою [10]:

$$S_0 = n_z * N \quad (2.3)$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, м²;

N – кількість місць у готелі.

Проектується конгрес-готель на 260 місць, норматив площі земельної ділянки - 30 м². Площа ділянки під будівництво становить:

$$S_0 = 30 * 260 = 7800 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний.

Типи ґрунтів – суглинкові.

Глибина промерзання ґрунту - 0,61 м.

На ділянці під будівництво площею 7800 м² передбачено розміщення таких зон [10]:

- | | |
|---|---------------------|
| ▪ Зона під забудову (площа І-го поверху) | 1755 м ² |
| ▪ Упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення | 52 м ² |
| ▪ Зона озеленення (формула 2.4) | 4290 м ² |
| ▪ Зелена захисна смуга | ширина 4 м |
| ▪ Стоянка для автомобілів готелю, на 52 машиномісця (формула 2.5) | 1300 м ² |
| ▪ Майданчик для тимчасового паркування автомобілів для висадки та посадки пасажирів | 80 м ² |
| ▪ Розворотний майданчик | 144 м ² |
| ▪ Господарські та технічні споруди | 40 м ² |
| ▪ Відстань від автостоянки до будівлі готелю | не перевищує 150 м |
| ▪ Проїзди на територію готелю | 8 м |
| ▪ Основний підхід до закладу | ширина 7 м |
| ▪ Пішохідні доріжки | ширина 1,5 м |

Нормативний показник рівня озеленення ділянки – 55% від площі ділянки будівництва:

$$S_{oz} = S_o \cdot 0,55 \quad (2.4)$$

Майданчики для стоянки легкових автомобілів розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, %.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований конгрес-готель «In Time» - будівля, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- заїчністю – термін служби не менше 50 років (2 ступінь);
- за вогнестійкістю – 2 ступінь;
- за поверховістю – має 9 поверхів;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Характеристику конструктивних елементів конгрес-готелю «In Time» наведено в табл. 2.2 [28].

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі конгрес-готелю

Конструктивний елемент	Характеристика конструктивного елемента
Фундамент	Підземна частина
	Стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками
	Глибина закладання 1,3 м
	Матеріал - залізобетон
	Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
	Стіни внутрішні – пальовий з обв'язкою ростверками
	Глибина закладання 1,3 м
	Матеріал - залізобетон
	Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
	Колони – пальовий з обв'язкою ростверками
Стіни	Надземна частина
	Стіни зовнішні – самонесучі
	Матеріал – цегла, будівел. розчин М50, товщина 380 мм
	Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції
	Матеріал – цегла, будівельний розчин М50
Колони	Товщина 120 мм
	Матеріал – залізобетон
	Розміри перерізу – 400х400 мм
Ригелі (балки)	Крок сітки колон – 3х6 та 6х6 м
	Матеріал – залізобетон
	Форма перерізу - тавровий
	Матеріал – залізобетон, висота 280 мм

Продовження таблиці 2.2

Конструктивний елемент	Характеристика конструктивного елемента
Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні
	Матеріал – залізобетон

Покрівля	Висота 250 мм
	Тип – горищна
	Форма – двосхила
	Структура: - захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20 мм)
	- балки дерев'яні
	- дерев'яний каркас
	- утеплювач: синтетичне волокно (100 мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (100 мм)
	- плити OSB 10 мм
Сходи, ліфтові, шахти	- бітумна черепиця
	Сходи: основні одномаршеві, евакуаційна двомаршеві
	Призначення ліфту – пасажирський
	Вантажопідйомність - 400 кг
	Розміри кабіни 1800x1200x2100 мм, кількість - 2 штуки
	Призначення ліфту – вантажопідйомний
	Вантажопідйомність - 1000 кг
	Розміри кабіни 2000x3000x2200
Вікна	Кількість - 1 штука
	Тип шахти – цегляна
	Тип віконних блоків – одноствулкові поворотно-відкидні
	Матеріал віконного блоку – профіль металопластиковий 5-ти камерний
	Засклення – склопакет, двокамерний
	Розміри - 1000x1700мм
Двері	Відстань від полу до підвіконня – 800 мм
	Призначення – внутрішні
	Тип дверного блоку – одноствулкові
	Тип дверних полотен – глухі
	Матеріал дверного блоку – дерево
	Розміри – 2000x800 мм
	Призначення – зовнішні
	Тип дверного блоку – двостулкові
	Тип дверних полотен – глухі
	Матеріал дверного блоку – сталь
	Розміри 2500x2500 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП-4522 по просп. Повітрофльтський.

Мережі водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить між вул.Вінницька та вул. Народного Ополчення на відстані 60 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing 600$ мм проходить між вул. Вінницька та вул. Народного Ополчення на відстані 50 м від межі території забудови.

Мережі теплофікаційні – міський теплопровід від ТЕЦ № 1 $\varnothing 300$ мм проходить між вул. Вінницька та вул. Народного Ополчення на відстані 30 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

1. *Загальні витрати електроенергії конгрес-готелем* визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою [10]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{ф.о} * S_{ф.о} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.6)$$

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

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{р.т.}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м²;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі, м²;

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

$S_{ф.о}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів конгрес-готелю на рік.

$$P_{жN} = (0,5 * 260 + 1,03 * 235 + 0,6 * 60 + 0,15 * 916 + 0,15 * 150 + 0,05 * 52) * 365 = 208251 \text{ кВт}$$

2. *Розрахунок витрат теплоти на опалення* проводять за формулою [10]:

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (2.7)$$

де q_6 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, 3,5254*10⁻⁷ Гкал;

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначаємо за формулою:

$$V_6 = S_6 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

$$V_6 = 234 * (3,3 + 0,3) + 1755 * (2 * 3,3 + 2 * 0,3 + 1,7) + 810 * (7 * 3,3 + 7 * 0,3) = 36874 \text{ м}^3$$

де S_6 – площа поверху, м²;

n – кількість поверхів, поверхи;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м.

Значення показників для розрахунку витрат тепла для міста Київ становлять:

- значення T_0 (тривалість опалювального періоду за рік) – 4490 год;
- значення Δt (середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища) – 17,2 °С;
- значення R_l (поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища) – 1,17.

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * 36874 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 1175 \text{ Гкал.}$$

3. *Витрати тепла на вентиляцію* розраховали за формулою [10]:

$$Q_v = q_v * V * T_0 * \Delta t \quad (2.9)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, 6,4832*10⁻⁷ Гкал/(м³*°С);

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією.

Забезпечення конгрес-готелю «In Time» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок вентиляційної системи конгрес-готелю «In Time»

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = S_{np} * h_{np}$	Припливну	Витяжну

Готель					
Приймально-вестибюльні приміщення	52	3,3	171,6	686,4	343,2
Житлові приміщення	3100	3,3	10230,0	40920,0	20460,0
Культурно-дозвілеві приміщення	1522	3,3	5022,6	20090,4	10045,2
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	150	3,3	495,0	1980,0	990,0
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	60	3,3	198,0	792,0	396,0
Адміністративні приміщення	141	3,3	465,3	1861,2	2791,8
Побутові приміщення персоналу	23	3,3	75,9	-	455,4
Приміщення пральні	15	3,3	49,5	198,0	297,0
Складські приміщення	26	3,3	85,8	343,2	514,8
Заклад ресторанного господарства					
Площа приміщень для відвідувачів	536	3,3	1768,8	7075,2	3537,6
Виробничі приміщення	97	3,3	320,1	1280,4	1920,6
Складські приміщення	59	3,3	194,7	778,8	1168,2
Адміністративні приміщення	24	3,3	79,2	316,8	475,2
Душові та санвузли для персоналу	20	3,3	66,0	-	396,0
Разом			19222,5	76322,4	43791,0

$$Q_6 = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 76322,4 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 3821 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води.

Витрати гарячої води розраховують за формулою.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h \cdot U / 1000) \cdot T \quad (2.10)$$

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

$$B_{\text{гар}} = (140 \cdot 260 + 7 \cdot 11 + 35 \cdot 3 + 3 \cdot 916 + 30 \cdot 15) / 1000 \cdot 365 = 14520 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою:

$$B_n = B_k \cdot S_o \cdot \tau \cdot T_n / 710 \quad (2.11)$$

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

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, днів;

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

$$B_n = 1,08 \cdot (7800 - 1755) \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 3439 \text{ м}^3.$$

Загальні витрати води конгрес-готелем визначають за формулою.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_n \quad (2.12)$$

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

U – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів конгрес-готелю за рік, днів;

$B_{п}$ – витрати води на поливання території.

$$B_{заг} = (230 \cdot 260 + 16 \cdot 11 + 60 \cdot 3 + 10 \cdot 916 + 50 \cdot 15) / 1000 \cdot 365 + 3439 = 29013 \text{ м}^3.$$

Стічні води становлять 0,85 від загальних та розраховуються за формулою:

$$B_{стич} = p \cdot B_{заг} \quad (2.13)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,85-0,9$).

$$B_{стич} = 0,85 \cdot 29013 = 24661 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. У конгрес-готелі «In Time» передбачено влаштування системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 [30].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №1. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Zenner та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового котла Immergas Victrix Pro 120 1 I потужністю 111 кВт, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб діаметром 100 мм, системи термокранів із термостатичними головками марки HERZ встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах проектного конгрес-готелю «In Time»*** наведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелю 3*

Нормований параметр		Нормована величина
Розрахункова температура	холодний період року	20

приміщення, °С	тепліший період року	Не нормується
Повітрообмін для однієї людини, м³/год	холодніший період року	40
	тепліший період року	Не нормується

У приміщеннях: номерного фонду, зали ресторану, адміністративних приміщень передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки HOFMANN 22 з верхнім розведенням трубопроводів; у приміщеннях: гарячого цеху ресторану використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей теплового технологічного устаткування. У приміщеннях: вестибюлю готелю та ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління.

1 раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013). Видаляння повітря з житлових приміщень виконане через санітарні вузли [30]. Витяжна вентиляція житлових приміщень конгрес-готелю передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

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

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею з можливістю доступу для ремонту. Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з північно-східного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Під час проектування, для виключення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення та житлові приміщення вжито таких заходів: передбачені автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря.

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

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холах, приміщеннях для відвідувачів ресторану встановлені місцеві рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Додатково кондиціонування встановлено в адміністративних приміщеннях.

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

Система водопостачання. У конгрес-готелі «In Time» організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012. Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб $\varnothing$ 200 мм із установленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing$ 100 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing$ 120 мм з підключенням до технологічного устаткування [31, 32].

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 120 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб $\varnothing$ 100 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У конгрес-готелі «In Time» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 [33].

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм. Стояки встановлені відкрито приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 1 м над дахом будівлі.

У конгрес-готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства КП «Київкомунсервіс» з частотою 4 рази на тиждень і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

Система електропостачання конгрес-готелю «In Time» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів. У конгрес-готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор EUROPOWER EPS12000E, потужністю 11 кВт, систему стабілізації напруги. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується дистанційним. У загальних приміщеннях готелю

передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [35]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У конгрес-готелі «In Time» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну) [36]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

У конгрес-готелі передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер CoVi Security AHD-103WC-20 кольорового зображення. Відеокамери передбачається встановити на: в'їзді до автомобільної стоянки, переході від стоянки до готелю, над головним та службовими входами у готель, у головному холі і у зоні реєстрації відвідувачів, у ліфтових холах, у зоні розвантаження продуктів і майна, у зоні камери схову.

Для інтелектуального управління зонами доступу (в тому числі і до житлових приміщень) передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуються картки з мікрочіпом.

У конгрес-готелі «In Time» передбачене влаштування таких систем:

- ретрансляторів міської (внутрішньої) радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових;
- міського телефонного зв'язку у приміщеннях: кабінету директора, реєстрації бронювання;

- внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міжнародний у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих;
- внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих;
- супутникового зв'язку у приміщеннях реєстрації, бронювання, кабінеті директора;
- супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, закладів ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи;
- комп'ютерної мережі у приміщеннях номерного фонду, бухгалтерії, кабінеті директора, вестибюлі готелю та ресторану.

У холах, вестибюлі готелю та ресторану передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання. У конгрес-готелі «In Time» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків (програмованих логічних контролерів нижнього рівня), за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету головного інженера із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 200 подій. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі конгрес-готелю «In Time», забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. У готелі передбачається влаштування двох пасажирських ліфтів з розміром кабіни 1800x1200x2100 мм та одного вантажопідйомного з розмірами 2000x3000x2200 мм.

Завдання на проектування складено на підставі одержаних результатів та наведено у дод. Л.

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція [10]

Дальній рекламний засіб – біл-боард розташований на відстані 1,5 км від конгрес-готелю, прямокутної форми з підсвічуванням у нічний час з інформаційний змістом: місцезнаходження підприємства, додаткові послуги, ціни на проживання, фотографія готелю.

Ближній рекламний засіб – два сітілайти, на відстані 400 м, форма прямокутна, інформаційний зміст місцезнаходження, перелік та вартість основних проживання, підсвічування у нічний час.

На фасаді конгрес-готелю знаходиться рекламний засіб - вивіска з логотипом готелю на будівлі підприємства.

Заходи з благоустрою реалізовані в таких елементах: територія огорожена по периметру; головні та під'їзні доріжки вимощені бруківкою, з розміром 350x350x400 мм; озеленення здійснено шляхом насадженням декоративних кущів та дерев; штучне освітлення території забезпечують ліхтарі розсіяного освітлення із циліндричними плафонами.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вестибюльна група композиційно і функціонально пов'язана ліфтами і головними сходами з житловими поверхами, а також з закладами ресторанного господарства та побутовими приміщеннями готелю. На підлозі – дубова паркетна дошка, традиційна для стилю модерн [37]. Стелі декоровані ліпниною і прикрашені розписом. У вестибюлі розташовано камін - портал якого виконаний з дерева і оздоблений рослинним декором. На стінах – дубові панелі, художні розписи.

Зона ресепшн виглядає парадно завдяки дубовій стійці з різьбленням та антикварними предметами декорування.

Номери в конгрес-готелі оформлено в бежево-вершкових кольорах, обставлені меблями з червоного дерева.

Номери класу люкс та апартамент вирішені за принципом студії. Спальну зону від вітальні відокремлює перегородка з дерева з вітражем ручної роботи

[38]. Кожен номер обладнаний, кондиціонером, Інтернетом, телевізором, супутниковим телебаченням, радіо, прямим телефоном, голосовою поштою, міні-баром, сейфом. Ванна кімната оброблена плиткою бежевого кольору, яка відмінно поєднується з блакитною підлогою. У номерах стандарт встановлено душові кабінки, люксах та апартаментах - ванні та душові кабінки.

Основні показники розробленого проекту готелю «In Time» зведені у таблицю 2.5.

Таблиця 2.5

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	7800
2.	Площа готелю, $S_{пов}$	м ²	1755
3.	Коефіцієнт забудови, k_3		0,23
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	4290
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю, S_3	м ²	8959
7.	Корисна площа готелю, S_k	м ²	7036
8.	Будівельний об'єм готелю, V_6	м ³	36874
9.	Вартість будівництва, B_{A+B}	тис.грн.	723903,0
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місяця	тис.грн.	2784,2
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн.	80,8
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн.	19,6

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення конгрес-готелю «In Time» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [10]:

$$B_{збр} = N * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.14)$$

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

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

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, для готелю 3* - 1000 у.о.;

K_T - територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), 28,24 грн. до 1 дол.США.

$$B_{зБР} = (8959 \cdot 1000 \cdot 1 \cdot 28,24) / 1000 = 253002,2 \text{ тис.грн.}$$

Значення вартості проектного готелю розраховуємо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	4517,9
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	253002,2
2.2	Електротехнічні	8%	36143,2
2.3	Сантехнічні	6%	27107,4
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	9035,8
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	126501,1
	<i>Разом за главою 2.</i>		<i>451789,6</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1,5% гл.2	6776,8
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,4% гл.2	1807,2
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	903,6
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	9035,8
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	4517,9
	<i>Разом за главами 1-7.</i>		<i>479348,8</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,6% гл.1-7	2876,1
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	17735,9
	<i>Разом за главами 1-9</i>		<i>499960,8</i>

Продовження таблиці 2.6

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	9587,0
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,4% гл.1-7	1917,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	11983,7
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва.</i>		<i>523448,9</i>
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	189985,1
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості.	10469,0
	<i>Всього по розділу Б</i>		<i>200454,1</i>
	<i>Разом вартість будівництва</i>		<i>723903,0</i>

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри дод. М (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [39].

Номери конгрес-готелю «In Time» обладнано пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання застосововано озонобезпечні холодоагенти.

Предавальні антени в конгрес-готелі встановлено згідно з вимогами ДСанПіН 239.

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Порядок здачі об'єкту в експлуатацію наведений у ДБН А 3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Відповідно до вимог ДБН А 3.1-3-94 здача в експлуатацію готелю відбувається у такому порядку [40].

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації,

вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву (дод. Н). До заяви додають:

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;

- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (якщо об'єкт застрахований).

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

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків.

Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» у конгрес-готелі «In Time» функції керівника служби охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на заступника генерального директора готелю [41, 42]. Систему охорони праці при готелі обирають виходячи із чисельності працівників на підприємстві. В проектуваному конгрес-готелі працюватиме 134

особи, виходячи із цього було обрано наступну систему управління охороною праці:

- 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) [43].

Служба охорони праці підпорядковується безпосередньо роботодавцю. За своїми посадами та заробітною платою керівники та спеціалісти служби охорони праці прирівнюються до керівників та спеціалістів основних виробничо-технічних служб підприємства.

Вся документація в конгрес-готелю «In Time» буде зберігатися в службі з охорони праці підприємства в належному стані, зручному для користування. У проекті новоствореного конгрес-готелю розроблено план заходів з охорони праці (дод. П).

Документація при організації служби охорони праці конгрес-готелю

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці готелі (табл.2.7).

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці у конгрес-готелі «In Time»

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №1 від 14.10.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №2 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 3 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Мета розроблення	Регламентуючий документ
Організація громадського нагляду за охороною праці у готелі	1. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 15.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)

Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	2. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 15.10.2018
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства	3. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 16.10.2018
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 6 від 16.10.2018
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 7 від 16.10.2018
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника № 6 від 17.10.2018
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звіти і відомості	7. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) "Звіт про стан умов та безпеки праці за рік". Надсилається своїй вищестоящій організації у сфері ведення якої знаходиться готель (за її відсутності — обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за їх вказівкою). Обласним санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
Планування і облік роботи служби охорони праці	8.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

У проекті розроблено схему управління охороною праці проектного конгрес-готелю [44].

Територія готелю «In Time» прибирається 2 рази протягом дня, у літню пору року поливається водою для запобігання пилоутворенню, а у зимню пору року заплановано прибирання від снігу за допомогою сніго машин, посипання сіллю асфальту для боротьби з ожеледдю.

У південно-західній частині готелю буде облаштовано площадку (з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями). Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Протипожежні розриви між конгрес-готелем «In Time» та прилеглими будівлями становить 50 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку готелю у північній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів,

основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту конгрес-готелю «In Time», фізкультурно-оздоровчі, адміністративні приміщення, ресторан розміщені на першому поверсі.

Господарські та виробничо-побутові приміщення розміщені на цокольному поверсі та відділені за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень.

Номери готелю розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

При плануванні житлових номерів конгрес-готелю «In Time» передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м.

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

Для харчування персоналу готелю «In Time» передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни.

У табл.2.8 наведено площу та об'єм виробничих, адміністративних, приміщень по поверхового обслуговування на одне робоче місце.

Таблиця 2.8

Площа та обсяг приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м²	об'єм, м³
Виробничі приміщення готелю			
Вузол зв'язку	1	14	46,2
Центральна бібліотечна	3	12	39,6

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Майстерні	5	18	59,4
Пральня	2	7,5	24,8
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	16	52,8
Кабінет заступників директора	2	7	23,1
Кімната головного інженера	1	12	39,6
Відділ кадрів	1	12	39,6
Архів	1	16	52,8
Бухгалтерія	3	9	29,7
Планово-економічний відділ	2	11	36,3
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для білизни	1	10	33
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	2	11	36,3
Холодний цех	2	8,5	28,1
Гарячий цех	3	10	33,0
Мийна кухонного посуду	1	10	33,0
Мийна столового посуду та сервізна	2	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Бухгалтерія	2	6	19,8
Приміщення завідуючого виробництвом	1	6	19,8

Обслуговуючий персонал готелю «In Time» буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на 1 працівника.

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях готелю

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
------------------------	----------------------	----------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------	-------------------------------------

Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	м ³ 0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи
Житлові, підсобні, фізкультурно-оздоровчі, заклади РГ	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи
Житлові приміщення	Пил лляний, бавовняний, пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фібрилати фіброзні процеси	Витяжні системи

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату готелі передбачено:

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

2. Раціональне розміщення устаткування та планування приміщень.
3. Раціоналізація режимів праці й відпочинку, перерви.
4. Удосконалення технологічних процесів, впровадження нових технологій та обладнання.
6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітряно вологопроникним, матиме зручний покрій.

У відповідності до ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» надати вимоги щодо температурного режиму у жилих та адміністративно-побутових приміщеннях (табл. 2.10) [45].

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у приміщеннях конгрес-готелю

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приміщення господарсько-виробничі	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Заклад ресторанного господарства						
Приміщення відвідувачів	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Житлові та підсобні приміщення конгрес-готелю «In Time», загальні коридори і холи мають природне освітлення. У житлових, виробничих, адміністративних та інших кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон. Характеристику системи освітлення з урахуванням характеристик зорових робіт наводять згідно ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення у табл. 2.11 [46].

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення у конгрес-готелі «In Time»

Приміщення	Системи	Норми освітлення
------------	---------	------------------

	освітлення	штучного, лк	природного (коефіцієнт), %
Номери	Суміщене	300	1,5
Вестибюль	Суміщене	200	1,5
Загальні вітальні, холи, аванзал	Суміщене	200	1,5
Адміністративні приміщення, для обслуговування відвідувачів	Суміщене	400	1,5
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	Штучне	150	-
Санітарні вузли	Суміщене	150	1,5
Душові для персоналу	Суміщене	75	1
Приміщення персоналу	Суміщене	150	1,5
Складські приміщення	Штучне	75	-
Виробничі приміщення	Суміщене	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне	50	-

При проектуванні конгрес-готелю «In Time» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готелю застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ. Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації : зменшення шуму в самому джерелі, зменшення шуму на шляху його поширення та організаційно-технічні заходи [47].

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях згідно з НПАОП 40.1-1.21-98. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів» (табл. 2.12) [48].

Таблиця 2.12

Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Захисні огорожі	Для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огорожувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини при знятих огороженнях та при аварійних ситуаціях
Ізоляція струмовідних частин	З метою попередження опіків передбачається встановити теплову ізоляцію для теплового устаткування. Ізоляція створює великий опір, який перешкоджає протіканню через неї струму. Опір ізоляції кожної установки або окремої ділянки електричної мережі має бути не меншим 0,5 МОм.
Блокуючі пристрої	Для запобігання травмування від механічного обладнання на ньому передбачається встановлення блокувальної огорожі.

Застосування засобів захисту при експлуатації всіх видів технологічного устаткування:

- механічне - захисні огорожі. для захисту працівників від рухомих частин механічного обладнання використані огорожувальні засоби, що складають єдину конструкцію з машиною. також є попереджувальні пристрої, що не допускають вмикання машини при знятих огороженнях та при аварійних ситуаціях.
- теплове - запобіжні пристосування. захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення: ряд вертикальних труб, забитих у землю на 0,7 м нижче її рівня, розташованих по прямій чи замкнутій лінії та з'єднаних привареною сталлюю смугою. величина опору контуру залежить від розмірів (діаметра та довжини) та числа трубчатих стержнів, власних електричних властивостей (електропровідності) та стану (вологості) навколишнього ґрунту, а також від відстані між стержнями та взаємного розташування.
- холодильне обладнання – запобіжні пристосування. захисне заземлення представлене конструкцією штучного заземлення.
- ваговимірвальне обладнання – повна ізоляція проводів.

Розетки для фена та електробритви встановлені у санвузлах підключатимуться через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА.

Заземлені конструкції, що знаходяться у приміщеннях готеля (батареї опалення, водопровідні труби) надійно захищені.

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації.

Пожежна безпека

Конгрес-готель «In Time» планується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації, а саме: номери готелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, їх тип та кількість наведено у табл. 2.13 [49].

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників у конгрес-готелі «In Time»

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Коридори на поверхах	Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	9
Приміщення поповерхового обслуговування	Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	7
Приймально-вестибюльна група приміщень	Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	3
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	2
Заклад ресторанного господарства	Г, Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	6
Адміністративно-побутові приміщення	Д	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	2
Господарсько-виробничі приміщення	Г	Вуглекислотний вогнегасник об'ємом 5 л	3

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині №18.

Висота будівлі готелі становить 25,5 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Для конгрес-готелю «In Time» розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі (дод. Р), планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

У готелі «In Time» на випадок пожежі буде передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень:

- а) першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі за типовою структурою створено систему цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є директор конгрес-готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво конгрес-готелю незалежно від форми власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством [50].

Наказом начальника цивільного захисту конгресготелю «In Time» № 1 від 20.10.2018 року призначено заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань [51].

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створено служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів (дод. С). До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації (вузол зв'язку готелю). Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку (відомча охорона). Начальником служби охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба (відомча пожежна охорона). Розробляє протипожежні профілактичні заходи, контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба (технічний відділ). Начальник технічного відділу. Функції служби: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

5. Транспортна служба (транспортний відділ). Функції служби: розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження.

6. Служба матеріально-технічного постачання. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в

місцях розосередження. Посади керівників служб зазначені згідно з розробленим для проектового конгрес-готелю штатного розпису.

Висновки до розділу 2

1. Розраховано загальну площу проектового конгрес-готелю «In Time»***, яка склала 8959 м², заклад планується зробити 9-ти поверховим з цокольним поверхом.

2. Обрано ділянку для розміщення конгрес-готелю, яка розташована за адресою вулиця Народного Ополчення 12А Солом'янського району м. Києва. Місце має зручне розташування з усіма транспортними вузлами та зв'язок з іншими районами Києва.

3. Визначено основні характеристики будівлі проектового конгрес-готелю, підібрано мережі підключення до зовнішніх інженерних мереж. Розраховано кількість інженерних витрат засобу розміщення, а саме: електроенергії - 208251 кВт, тепла - 1175 Гкал, води – 29013 м³.

4. Визначено загальну вартість будівельних робіт для проектового конгрес-готелю на 260 місць, яка склала 723903,0 тис. грн.

5. Розроблено заходи з охорони, санітарної гігієни, електро та пожежної безпеки, визначено евакуаційні шляхи та заходи з цивільного захисту проектового конгрес-готелю «In Time».

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для проектного підприємства готельного господарства – конгрес-готель «In Time»*** на 260 місць обрано організаційно-правову форму приватного акціонерного товариства (ПрАТ) [52].

Приватне акціонерне товариство – це господарське товариство, яке має поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості статутний капітал і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості належних їм акцій.

Характеристика форми власності проектного конгрес-готелю «In Time» наведена у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності конгрес-готелю «In Time»

Організаційно-правова форма підприємства	Приватне акціонерне товариство (ПрАТ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з головою правління
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума акцій акціонерів рівної номінальної вартості, але не менше суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам

Приватне акціонерне товариство має значно більші можливості в порівнянні з іншими формами організації бізнесу по залученню коштів населення та інституційних інвесторів. Така мобілізація капіталів здійснюється за рахунок випуску (емісії) цінних паперів з подальшим продажем їх усім бажаючим. Капітал, отриманий таким чином, корпорація отримує в довічне користування і може використовувати його на різні потреби - на створення нових виробництв, на рефінансування заборгованості та інші цілі. Приватна корпорація отримує можливість залучати фінансові ресурси із зовнішніх джерел за допомогою емісії облігацій. Цей інструмент може бути дуже ефективний,

оскільки дозволяє залучати грошові кошти на тривалі терміни (5, 10 і більше років); причому виплати відсотків за облігаціями корпорація здійснює з валового (загального) прибутку, тоді як дивідендні виплати по акціях виробляються з чистого прибутку. Тому за певних умов облігації стають кращим фінансовим інструментом, ніж акції.

Склад пакету документації, який необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України наводимо у таблиці 3.2 [10].

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Протоколи загальних зборів акціонерів	Закріплення рішень про створення приватного акціонерного товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу ревізійної комісії та виконавчої дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів.
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Відповідно до чинної нормативно-правової бази складають внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю «In Time»***.

Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю поділяються на зовнішні та внутрішні документи.

Зовнішні документи: національний класифікатор професій; довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників; накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства; ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів; ДСТУ4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація; Інструкція про умови та правила провадження підприємницької діяльності, пов'язаної з організацією іноземного та зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням (затверджено наказом Ліцензійної палати України та Державного комітету по туризму 12.01.99 № 5/1) [53].

Внутрішні документи: статут; організаційна структура; штатний розпис; колективний договір; положення про оплату праці; положення про підрозділ; правила внутрішнього розпорядку; посадові інструкції; накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства.

Перелік документів, які регламентують працю персоналу конгрес-готелю «In Time»***:

1. Основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут).
2. Положення про підрозділ.
3. Посадову інструкцію.

Положення про структурний підрозділ відділу постачання готелю «In Time»*** наведено в дод. Т.

Згідно з вимогами чинного законодавства і на основі Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, з урахуванням особливостей штатного розпису, а також за наявності положень про структурні підрозділи власник готелю розробляє і затверджує посадові інструкції. Для проектного готелю складено посадову інструкцію (дод. У).

Організаційна структура управління підприємством – це сукупність управлінських ланок, що розташовані в суворій співвідпорядкованості і забезпечують взаємозв'язок між керуючою та керованою системами [54]. Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально

оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Організаціо-функціональна структура готелю побудована на кількох рівнях:

- вищий рівень управління: генеральний директор.
- середній рівень (управлінський): заступники директора.
- нижчий (технічний) рівень: адміністратори, старші покоївки, офіціанти.

Управління конгрес-готелем «In Time» вирішено за лінійно-функціональною структурою (рис. 3.1).



Рис. 3.1. Структура управління конгрес-готелем «In Time»

Вищий рівень управління готелем представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір

підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу.

Оперативне управління готелем здійснює директор, якому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства.

Керівник надає накази директорам та начальникам відділів, їм підпорядковується штаб підлеглим відповідно до керуючого відділу.

3.2. Капітал

Для забезпечення діяльності приватного акціонерного товариства «In Time» сформований статутний капітал за рахунок грошових вкладів та майна учасників товариства у розмірі 752859,1 тис. грн.

Статутний капітал поділено на сто рівних часток. Кожна частка дорівнює одному відсотку статутного капіталу. Статутний капітал розподіляється між учасниками товариства.

Вкладом до статутного капіталу товариства можуть бути гроші, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку, якщо інше не встановлено законом. Грошова оцінка вкладу учасника товариства здійснюється за згодою учасників.

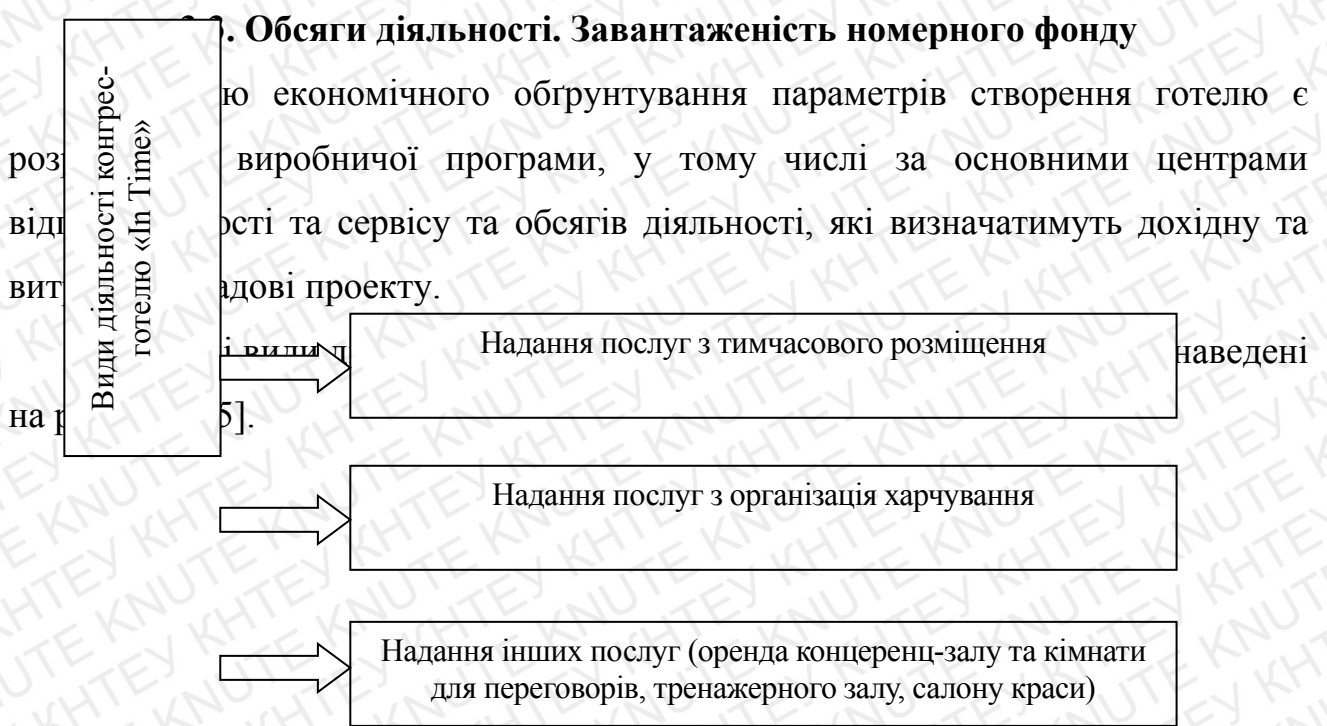


Рис. 3.2. Основні види діяльності конгрес-готелю «In Time»

Для визначення обсягів діяльності готелю «In Time» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{пл}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = ПС \cdot K_{з.і.} \quad (3.2)$$

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

У таблиці 3.3 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю «In Time»*** на 151 номер. Загальна кількість днів експлуатації конгрес-гоетлю становить 365 днів. Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах коливається в межах 50-70%.

Таблиця 3.3

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю «In Time» на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс одномісний	3	3	115	130	120	0,5	0,7	0,6	172,5	273	216	661,5
Люкс двомісний	5	10	115	130	120	0,5	0,7	0,6	575	910	720	2205
Стандарт одномісний	37	37	115	130	120	0,5	0,7	0,6	2127,5	3367	2664	8158,5
Стандартний двомісний	104	208	115	130	120	0,5	0,7	0,6	11960	18928	14976	45864
Номер для інвалідів	2	2	115	130	120	0,5	0,7	0,6	115	182	144	441
Разом	151	260							14950	23660	18720	57330

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при конгрес-готелі приймаємо: обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом «шведського столу» (включено у вартість); обслуговування за меню вільного вибору; організація та обслуговування бізнес- та святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «In Time» проводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при конгрес-готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	14950	23660	18720	57330
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування бізнес та святкових заходів	30	50	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	14950	23660	18720	57330
3.2. Меню вільного вибору	8970	18928	13104	41002
3.3. Обслуговування бізнес та святкових заходів	4485	11830	7488	23803

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю «In Time» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

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

$$D_{o.o} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{інд} \quad (3.3)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. При складанні цінової політики проектного готелю орієнтувались на ціни на тимчасове розміщення готелів «Royal Congress Hotel» та «Air City Hotel», які проаналізовані в 1-му розділі випускного кваліфікаційного проекту. Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення у конгрес-готелі «In Time» проводимо у табл. 3.5 [56].

Таблиця 3.5

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс одномісний	172,5	273	216	661,5	3300	3700	3500	569,3	1010,1	756,0	2335,4
Люкс двомісний	575	910	720	2205	3600	3900	3700	2070,0	3549,0	2664,0	8283,0
Стандарт одномісний	2127,5	3367	2664	8158,5	800	1000	900	1702,0	3367,0	2397,6	7466,6
Стандартний двомісний	11960	18928	14976	45864	900	1100	1000	10764,0	20820,8	14976,0	46560,8
Номер для інвалідів	115	182	144	441	1050	1250	1150	120,8	227,5	165,6	513,9
Разом	14950	23660	18720	57330				15226,0	28974,4	20959,2	65159,6

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір клієнтами готелю та їх задоволення від перебування. Проте для вироблення правильної цінової політики необхідні аналіз і відстеження послуг,

що пропонують конкуренти. Проводимо аналіз діяльності готелів конкурентів з проєктованим підприємством гостинності у табл. 3.6 [10].

Таблиця 3.6

Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни на послуги готелю «In Time»

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Royal Congress Hotel»	↑↑	=	↑	↑	↑↑
«In Time»	↑↑	=	=	=	↓
«Air City Hotel»	↑	=	↑	↑	↑

Бачимо, що основним конкурентом проєктованому конгрес-готелю є засіб розміщення «Air City Hotel». Порівняння показників роботи готелів «In Time» та «Air City Hotel» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«In Time»	2190	1,6	524576	30	367204	1,17
«Air City Hotel»	3500		465500	30	325850	

З таблиці 3.7 робимо висновок, що в готелі «Air City Hotel» на 60% вища ціна на послуги з тимчасового проживання. При цьому у конгрес-готелі «In Time» денна виручка і валовий прибуток вищі на 17%.

Товарообіг ЗРГ при конгрес-готелі буде складається з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж купівельних товарів. Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на плановий рік проводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при конгрес-готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг	14950	23660	18720	57330

харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки (входить у вартість проживання)	8970	18928	13104	41002
1.2. Меню вільного вибору	4485	11830	7488	23803
1.3. Обслуговування святкових заходів				
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки (входить у вартість проживання)				
2.2. Меню вільного вибору	380,0	400,0	380,0	
2.3. Обслуговування святкових заходів	550,0	600,0	550,0	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки				
3.2. Меню вільного вибору	3408,6	7571,2	4979,5	15959,3
3.3. Обслуговування святкових заходів	2466,8	7098,0	4118,4	13683,2
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	5875,4	14669,2	9097,9	29642,5

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю «In Time»*** розраховуємо в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	15226	28974,4	20959,2	65159,6
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	5875,4	14669,2	9097,9	29642,5
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	21101,4	43643,6	30057,1	94802,1
3. Інші операційні доходи, ти. грн	1477,1	3055,1	2104,0	6636,1
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	22578,4	46698,7	32161,1	101438,2

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів конгрес-готелю «In Time». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи, серед яких для закладу готельного господарства найхарактернішими є будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар [57].

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому буде здійснюватись за прямолінійним методом. Визначення суми амортизації проводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Сума амортизації за видами основних засобів конгрес-готелю «In Time»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	723903	30	24130,1
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	21717,1	5	4343,4
Інші	7239,0	4	1809,8
Разом	752859,1		30283,3

Оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу готельного господарства здійснюється за такими категоріями: адміністративно-управлінський персонал; операційний персонал (персонал основної операційної діяльності); допоміжний персонал.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці» [58].

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сн}$), використовують формулу:

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.4)$$

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

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення, у проекті прийнято 1,1.

Середньооблікову чисельність покоївок конгрес-готелю «In Time»*** розраховуємо у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок чисельності покоївок конгрес-готелю «In Time»

Категорія і місткість номерів	Місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II та III зміни	на добу	
Люкс одномісний	3	4,5	0,7			
Люкс двомісний	5	4,5	1,1			
Стандарт одномісний	37	7	5,3			
Стандартний двомісний	104	6,5	16,0			
Номер для інвалідів	2	6,5	0,3			
Разом			23,4	7,5	30,9	34

Розробку плану з праці у проектованому конгрес-готелі «In Time» здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (дод. Ф). Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці конгрес-готелю «In Time» розраховуємо у таблиці 3.12.

Плановий розмір премій на рік для персоналу визначаємо у таких параметрах: для адміністративно-управлінського персоналу – 20%; для виробничого персоналу – 30%; для допоміжного персоналу – 10%.

Таблиця 3.12

Преміальна частина фонду оплати праці конгрес-готелю на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	81850	20	16370
Основний персонал	402690	30	120807
Допоміжний персонал	102890	10	10289
Разом	587430		147466

Розрахунок фонду оплати праці конгрес-готелю «In Time» на плановий рік проводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Фонд оплати праці у конгрес-готелі «In Time» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	587,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	147,5
Разом місячний фонд оплати праці	734,9
Річний фонд основної заробітної плати	7049,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	1769,6
Разом річний фонд оплати праці	8818,8
Участь працівників у прибутках	1234,6

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

План з праці готелю «In Time» на плановий рік

Показники	На плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	134
▪ у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	9
▪ основний операційний персонал, осіб	100
▪ допоміжний персонал, осіб	25
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	7049,2
▪ у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	982,2
▪ основний операційний персонал, тис.грн.	4832,3
▪ допоміжний персонал, тис.грн.	1234,7
Фонд додаткової заробітної плати	3004,2
▪ у т.ч. доплати та надбавки, тис. грн.	1769,6
▪ участь працівників у прибутках, тис. грн.	1234,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	10053,4
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	70,1
- додаткова заробітна плата, %	29,9

Витрати

В план поточних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. До плану поточних витрат не включають витрати, які не відносяться до експлуатації готелю та його виробничих підрозділів (витрати на поточний і капітальний ремонт нежитлових будівель і споруд, що входять до складу валових витрат готелю, «Фінансові витрати», «Витрати від участі в капіталі», «Надзвичайні витрати») [59].

Поточні витрати проектового готелю «In Time» згруповано за калькуляційними статтями:

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у дод. Х. Собівартість продукції склала 17563,4 тис.грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці склали 10053,4 тис. грн.

Стаття 3. Для готелів встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці 2211,7 тис. грн

Стаття 4. Амортизаційні відрахування становлять 30283,3 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення конгрес-готелю проводимо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення конгрес-готелю «In Time»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	208251	1,98	412,3
Опалення	1175	1841,6	2163,9
Гаряча вода	14520	97,54	1416,3
Холодна вода	29013	15,79	458,1
Разом			4450,6

Також плануються відрахування до ремонтного фонду - 0,8% доходу від реалізації послуг конгрес-готелю 811,5 тис. грн.

Загальна сума витрат за статтею: 4450,6+811,5=5262,1 тис. грн.

Стаття 6. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для персоналу конгрес-готелю у розрахунку на рік наведено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Сума зносу спеціального одягу персоналу у конгрес-готелі

Група робітників	Кількість робітників за	Норма видачі санітарного та	Вартість одиниці	Сума зносу,
------------------	-------------------------	-----------------------------	------------------	-------------

	штатним розкладом, осіб	спеціального одягу на людину	комплекту одягу, грн.	тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	8	1	1400	11,2
Оперативно-виробничий персонал	100	2	900	180,0
Разом				191,2

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік проводимо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів конгрес-готелю на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільна білизна, розмір 220x200	220	2	440	1100	484,0
Постільна білизна, розмір 215x145	40	2	80	850	68,0
Рушники 50x90	260	3	780	105	81,9
Рушники 70x140	260	3	780	220	171,6
Спортивний інвентар	20	2	40	300	12,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	235	3	705	48	33,8
Столові набори	235	3	705	30	21,2
Скляний посуд	235	3	705	45	31,7
Металеві набори	235	2	470	34	16,0
Столова білизна	60	2	120	320	38,4
Разом					958,6

Загальна сума витрат за статтею: $191,2 + 958,6 = 1149,8$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів не плануються.

Стаття 8. Збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 13,8 тис. грн.

Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 11 тис. грн. Плата за землю – 1204,0 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності – 0,7 тис. грн, ліцензія на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Загальна сума витрат: $13,0 + 11,0 + 1183,0 + 0,7 + 0,5 = 1208,2$ тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на

списання бензину. Кількість робочих днів на рік – 280 днів. За день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину (ДТ станом на 11.11.2018) – 33,49 грн.

Витрати на паливо: $(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 33,49) / 1000 = 167,8$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати на матеріали оздоровчих об'єктів не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не передбачаємо.

Стаття 13. Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-telefonні, на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю: 3265,3 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не передбачаємо.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.18) [10].

Таблиця 3.18

Зведений кошторис операційних витрат готелю «In Time» на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	17563,4	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	10053,4	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2211,7	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	30283,3	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5262,1	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1149,8	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1230,0	ПВ

Продовження таблиці 3.18

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
9.	Витрати на транспортування	167,8	ЗВ
10.	Витрати на охорону	-	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ

12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	3265,3	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	71186,8	
	▪ умовно-змінні	35258,4	
	▪ умовно-постійні	35928,4	

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності.

Розрахунки планового маржинального прибутку конгрес-готелю «In Time» проводимо у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Планування маржинального прибутку конгрес-готелю «In Time»

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.9	101438,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.9	65159,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.9	29642,5
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.9	6636,1
2. Податок на додану вартість	20%	20287,6
3. Чистий дохід	рядок 1–рядок 2	81150,6
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.18	35258,4
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.18	17563,4
4.2. Інші змінні витрати	3.18	17695,0
5. Маржинальний прибуток	рядок 3–рядок 4	45892,1
6. Постійні витрати	3.18	35928,4
7. Прибуток (збиток)	рядок 5–рядок 6	9963,7

Для проектного конгрес-готелю «In Time» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток конгрес-готелю «In Time» на плановий рік (табл. 3.20) [10].

Таблиця 3.20

Цільовий прибуток конгрес-готелю «In Time» на плановий рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.19		101438,2
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		10	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1*п.2/100		10143,8

Основні результати діяльності конгрес-готелю «In Time»*** на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.21 [59].

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності конгрес-готелю «In Time» на плановий рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.19	101438,2
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.19	35258,4
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.19	35928,4
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.19	9963,7
5	Податок на прибуток	18%	1793,5
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	8170,3
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1)*100	10,1
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.20	10143,8
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	8170,3

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

При розрахунку основних результати діяльності конгрес-готелю «In Time» можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування конгрес-готелю «In Time» проводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування конгрес-готелю «In Time»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = \Pi / Д * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн. Д – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	10,1%
Рентабельність операційних витрат (P_{Bon}), %	$P_{nv} = \Pi / ПВ * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	31,5%
Рентабельність операційних витрат (P_{ov}), %	$P_{ov} = \Pi / ОВ * 100$	ОВ – операційні витрати, тис. грн.	51,1%

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних десяти років.

Для проектного конгрес-готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років планується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для конгрес-готелю на весь плановий період приймаємо – 40%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення 35928,4 тис. грн.

Розрахунок основних показників діяльності конгрес-готелю «In Time» здійснюємо у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю «In Time»

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	81150,6	7	35258,4	40	35928,4	9963,7	8170,3
2-й	86831,1	7	34732,4	40	35928,4	16170,3	13259,6
3-й	92909,3	7	37163,7	40	35928,4	19817,2	16250,1
4-й	99412,9	7	39765,2	40	35928,4	23719,4	19449,9
5-й	106371,8	7	42548,7	40	35928,4	27894,7	22873,7
6-й	113817,9	7	45527,2	40	35928,4	32362,3	26537,1
7-й	121785,1	7	48714,1	40	35928,4	37142,7	30457,0
8-й	130310,1	7	52124,0	40	35928,4	42257,7	34651,3
9-й	139431,8	7	55772,7	40	35928,4	47730,7	39139,2
10-й	149192,0	7	59676,8	40	35928,4	53586,8	43941,2
11-й	159635,5	7	63854,2	40	35928,4	59852,9	49079,4
12-й	170809,9	7	68324,0	40	35928,4	66557,6	54577,2
13-й	182766,6	7	73106,7	40	35928,4	73731,6	60459,9
Разом	1634424,7		656568,1		467069,2	510787,4	418845,7

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [10]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.5)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Чистий приведений дохід по розроблюваному інвестиційному проекту розраховуємо в таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід.
1-й	74224,5	38453,6	38453,6		
2-й		43542,9	81996,5		
3-й		46533,4	128529,9		
4-й		49733,2	178263,0		
5-й		53157,0	231420,0		
6-й		56820,4	288240,4		
7-й		60740,3	348980,7		
8-й		64934,6	413915,3		
9-й		69422,5	483337,7		
10-й		74224,5	557562,2		
11-й		79362,7	636924,9		
12-й		84860,5	721785,4		
13-й		90743,2	812528,6		
Разом	752859,1	812528,56		759372,5	6513,4

Кумулятивний грошовий потік упродовж одинадцяти років експлуатації проекту становить 636924,9 тис. грн. Капітальні витрати на будівництво та оснащення конгрес-готелю «In Time»*** становлять 752859,1 тис. грн, що більше за кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за одинадцять років капітальні витрати не можуть окупитись та необхідно розраховувати прибуток та амортизаційні відрахування на додатковий рік.

Кумулятивний грошовий потік за тринадцять років експлуатації проекту становить 812528,6 тис. грн, грошовий потік, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування – 759372,5 тис. грн, чистий приведений дохід – 6513,4 тис. грн. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення конгрес-готелю можуть бути окуплені за 13 років експлуатації. Через тринадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 6513,4 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KPI_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

Індекс дохідності проєктованого конгрес-готелю дорівнює:

$$ID = \frac{759372,5}{752859,1} = 1,0$$

Індекс дохідності дорівнює 1, що свідчить про можливість реалізації розробленого інвестиційного проєкту.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проєкту відіграє допоміжну роль. Розрахунок проводимо за формулою [10]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.7)$$

де IP - індекс рентабельності інвестиційного проєкту;

$ЧП$ - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проєкту;

$ІВ$ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проєктом

Середньорічний прибуток без амортизації - 418845,7 тис. грн. за період експлуатації проєкту розраховується таким чином:

$$ЧП = 418845,7 / 13 = 32218,9 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 32218,9 / 752859,1 \times 100 = 4,3\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проєкту дорівнює 4,3%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту. Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_r}. \quad (3.8)$$

де $ПО$ - період окупності інвестиційних витрат за проєктом, роки;

$ЧГП_r$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проєкту.

Дисконтований показник періоду окупності проєкту визначається:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.9)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{i=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 759372,5 / 13 = 58413,3 \text{ тис. грн.}$$
$$ПО = \frac{752859,1}{58413,3} = 11 \text{ років}$$

Висновки до 3 розділу

1. Для проектового конгрес-готелю «In Time»*** обрано організаційно-правову форму господарювання – приватне акціонерне товариство. Визначено структуру управління готельним підприємством, яка буде лінійно-функціональною. Враховуючи сезонну завантаженість конгрес-готелю розраховано операційний дохід від надання послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг, який склав 101438,2 тис. грн.

2. Складено штатний розпис конгрес-готелю, необхідна кількість персоналу склала 134 особи, а річний фонд оплати праці при цьому становить 10053,4 тис. грн. Визначено, що поточні витрати проектового конгрес-готелю на плановий рік становлять 71186,8 тис. грн.

3. Плановий прибуток конгрес-готелю «In Time»*** на 2019 рік склав 8170,3 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 10,1%. Період окупності конгрес-готелю «In Time» на 260 місць становить 11 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

1. Досліджено стан номерного фонду м. Києва, згідно даних UTG, загальний номерний фонд Києва станом на квітень 2018 року включає 12,8 тис. номерів: готелі категорії 5 зірок - 1,45 тис. номери (11,3%), 4 зірки - 3,3 тис. номери (21,9%), 3 зірки - 4,4 тис. номер (36,3%) і 1-2 зірки та некласифіковані - 3,7 тис. номери (30%). Проаналізовано існуючі готельні підприємства на ринку м. Києва, що надають послуги конгрес-сервісу, станом на 01. 10.2018 року - 23 заклади надають дані послуги.

2. Обґрунтовано необхідність проектування конгрес-готелю 3* в Солом'янському районі м. Києві. Ділянка для проектування закладу розміщена за адресою вул. Народного Ополчення 12А.

3. Розроблено фірмовий логотип та неймінг готельного підприємства, для проектного конгрес-готелю 3* на 260 місць у Солом'янському районі м. Києва запропоновано назву «In Time».

4. Поведено опитування потенційних гостей конгрес-готелю «In Time»*** за допомогою, електронного анкетування SurveyMonkey. Потенційний гість, це туристи: вік від 28 до 45 років, ціль яких ділова поїздка або івент захід в столиці, бажають зупинитися або провести свій захід в даному закладі.

5. Розроблено концептуальне рішення конгрес-готелю «In Time»***. Житлова частина готельного підприємства складається із 151 номеру, загальною місткістю – 260. В закладі буде спроектовано, конференц центр, який включатиме: бізнес-центр - працюватиме цілодобово, 6 конференц залів загальною місткістю 880 місць, 5 переговорних кімнат від 4 до 12 місць. Для надання послуг харчування у конгрес-готелі передбачається ресторан вищого класу «TAU» паназіатської кухні на 195 місць, який буде розташований на першому поверсі та кафе при конгрес центрі європейської кухні на 40 місць.

6. Розраховано загальну площу проектного конгрес-готелю «In Time»***, яка склала 8959 м², заклад планується зробити 9-ти поверховим з

цокольним поверхом. Обрано ділянку для розміщення конгрес-готелю, яка розташована по вул. Народного Ополчення 12А Солом'янського району.

7. Визначено основні характеристики будівлі проектного конгрес-готелю, підібрано мережі підключення до зовнішніх інженерних мереж. Розраховано кількість інженерних витрат засобу розміщення, а саме: електроенергії - 208251 кВт, тепла - 1175 Гкал, води – 29013 м³.

8. Визначено загальну вартість будівельних робіт для проектного конгрес-готелю на 260 місць, яка склала 723903,0 тис. грн. Розроблено заходи з охорони, санітарної гігієни, електро та пожежної безпеки, визначено евакуаційні шляхи та заходи з цивільного захисту проектного конгрес-готелю «In Time».

9. Для проектного конгрес-готелю «In Time»*** обрано організаційно-правову форму господарювання – приватне акціонерне товариство. Визначено структуру управління готельним підприємством, яка буде лінійно-функціональною. Враховуючи сезонну завантаженість конгрес-готелю розраховано операційний дохід від надання послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг, який склав 101438,2 тис. грн.

10. Складено штатний розпис конгрес-готелю, необхідна кількість персоналу склала 134 особи, а річний фонд оплати праці при цьому становить 10053,4 тис. грн. Визначено, що поточні витрати проектного конгрес-готелю на плановий рік становлять 71186,8 тис. грн.

11. Плановий прибуток конгрес-готелю «In Time»*** на 2019 рік склав 8170,3 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 10,1%. Період окупності конгрес-готелю «In Time» на 260 місць становить 11 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Київська торговельно промислова палата [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev-chamber.org.ua/ru/20/163.html>
2. Конференц-сервис в Украине | Конференц-залы, аренда [Електронний ресурс]. – Режим доступу: conferenceservice.com.ua
3. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.booking.com>.
4. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hotels24.ua/uk/>
5. Офіційний сайт Соломянська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.solor.gov.ua/>.
6. Журнал Академия Гостеприимства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotel-rest.biz/article/neyming-kak-nazvat-gostinicu>
7. Журнал «Кореспондент» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ua.korrespondent.net/city/kyiv/3998061-potik-turystiv-do-kyieva-zris-na-chvert>
8. Засіб електронного опитування: Surveymonkey. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: surveymonkey.com.
9. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник / Христо Роглев // Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
10. 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. – 412с.
11. OPERA Enterprise Solution [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.soft4retail.ru/micros-oes>
12. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с

13. Розметова О. Г. Організація готельного господарства : підручник / О. Г. Розметова, Т. Л. Мостенська, Т. В. Влодарчик. – Кам'янець-Поділ. : «Абетка» - ФОП Сисин О. В., 2014. – 432 с
14. Сорокина Т. Система дистрибуції: Інструменти створення конкурентного переваги. М.: Альпіна Паблішер, 2014 – 200 с.
15. Бойко М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2006. – 494 с
16. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм / Ф. Котлер, Дж. Боуен, Дж. Мейкенз. – город : издательство, 2012. – 104 с. ЮНІТІ-ДАНА, 2012, 1071 с.
17. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Навч. посіб. 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с
18. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 59 – 64.
19. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка [Електронний ресурс]. – К. : Кондор – Видавництво, 2012. – 338 с.
20. Обладнання, інвентар та м'які засоби для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://megaspectr.net/ua/Cleaningequipmentua>
21. Тренажери Technogym [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.technogym.ru/>
22. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. : для студентів ВНЗ / Г. Я. Круль ; М-во освіти і науки України, Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. – Київ, 2011. – 368 с.
23. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
24. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

25. Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун.-т, Харк. торг.-екон. ун.-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.
26. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011
27. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
28. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посібн. / В. К. Банько. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.
29. Фасад в стилі модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://domof.ru/portfolio/filter/fasady-v-stile-modern/>
30. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
31. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»
32. ДБН В.1.1-7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»
33. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
34. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
35. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд»
36. ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення»
37. Стиль модерн в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.remontbp.com/stil-modern-v-interere/>
38. Інтер'єр в стилі модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e27.com.ua/blog/2017-06-23-interer-v-stile-modern-garmonichnaya.html>
39. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків
40. ДБН.А.3.1-3-94. Управління, організація і технологія прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. основні положення.

41. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
42. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
43. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»
44. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипко, Т.О. Зубок. – К.: ВЦ «Академія», 2012. – 224 с.
45. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
46. ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
47. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»
48. НПАОП 40.1-1.21-98. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
49. ДБН В.1.1.7–2002 Пожежна безпека об'єктів будівництва
50. Євдін О.М., Могильниченко В.В., А.І. Фомін, О.І. Сафронов. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Том 4. Евакуація населення у надзвичайних ситуаціях. Посібник. – К.: КІМ, 2008.-288 с.
51. Цивільна оборона: Методичні вказівки до виконання розділу дипломного проекту з цивільної оборони для студентів всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / Уклад: Хіврич О.В., Заєць В.А. – К.: НУХТ, 2009. – 17 с. (№ 7275).
52. Андренко І. Б. Менеджмент готельного господарства : підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
53. ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів
54. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посібн. / Г. Б. Мунін, А. О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін. ; за ред. членакор. НАН України, док. екон. наук, професора С. І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
55. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. – К., 2005. – 178 с.

56. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
57. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
58. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с
59. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

ДОДАТКИ

Копія статті