

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ **на тему:**

«ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 125 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА»

Студентки 2 курсу, 7-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

підпис студента

Давиденко Вікторії
Олексіївни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Даниленко Марія
Іванівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Литвиненко Тамара
Євгенівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

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

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2017 р.

Давиденко Вікторії Олексіївні
(прізвище, ім'я, по батькові)

2. План типового житлового поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш.

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	Литвиненко Т.Є.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 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: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція готелю.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	25
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	33
1.4. Сервіс (Service).....	36
1.5. Ресторани. Бари.....	48
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	58
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	58
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	59
2.3. Характеристика будівлі.....	62
2.4. Інженерні системи.....	63
2.5. Дизайн.....	73
2.6. Кошторис.....	75
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	77
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	78
2.9. Охорона праці.....	79
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	81
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	87
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	93
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	93
3.2. Капітал.....	97
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	98
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	101
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	112
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	117
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	119
ДОДАТКИ.....	124

ВСТУП

Економічні перетворення, які відбуваються у світі та в Україні за останні роки, не минули туризму як однієї з найбільш динамічних форм торгівлі послугами. У багатьох країнах туризм є прибутковою складовою національного господарства. Розвитку туристичної індустрії сприяють значні обсяги валютних надходжень, високі темпи зростання світової торгівлі, сталість тенденцій і закономірностей розвитку світової економіки. Туристична галузь, а в її складі – індустрія гостинності, є важливим рушієм розвитку сучасного національного господарства України [1].

Розвиток готельного господарства в Україні знаходиться на етапі становлення. Характерними для нього є:

- недостатня кількість готельних підприємств в усіх регіонах країни;
- недосконала структура засобів розміщення;
- матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг;
- невідповідність сучасним вимогам, що в свою чергу обмежує задоволення потреб споживачів у готельних послугах.

Актуальним на сьогодні є задоволення потреб споживачів готельних послуг саме тими підприємствами готельного типу, які є найдоцільнішими для конкретного регіону.

Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення готельного висвітлені в працях С. Байлика, Р. Браймер, Л. Бортнікова, Т. Такаченко, М. Бойко, Н.Ведмідь, О.Веремеєнко, А. Расулової, І. Кабушкіна, Х. Роглева, Т. Сокола, П. Пуцентейло, М. Мальської, Є. Джанджугазової, Дж. Уокера.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити ряд науково-практичних завдань:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Києві і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства; розробити перелік основних і додаткових послуг готелю; визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю; обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість; визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу.

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження

підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів.

Практичне значення. Одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації. Обробка результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць (додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 128 с, на яких представлено 68 таблиць та 14 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Місцем проектування нового готельного підприємства обираємо Деснянський район міста Києва. Для дослідження ринку послуг, вивчення зовнішнього і внутрішнього середовища засобу розміщення та висновків щодо стратегії розвитку підприємства готельного господарства необхідно проаналізувати вплив основних факторів зовнішнього середовища [2]. Аналіз факторів макросередовища, де формуються загальноекономічні умови, тенденції, політичні норми для проектного готелю зводимо у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз факторів макросередовища підприємства

Сфера	Фактори	Характер впливу	Дії підприємства
Економічна	Рівень інфляції та безробіття, валовий національний продукт та його динаміка, рівень доходів населення	Вплив на покупну спроможність населення	Фіксація цін, бонусні програми та знижки на послуги
Політико-правова	Рівень політичної та законодавчої стабільності, податкове законодавство, регулювання ціноутворення,	Вплив на політичні погляди, поділяють людей на окремі політичні групи	Вивчення намірів органів державної влади по відношенню до розвитку суспільства
Демографічна	Чисельність населення та територіальне розміщення населення біля проектного закладу, віковий та сімейний склад населення	Формування споживчих переваг	Збільшення пропонованих послуг, залучення нових клієнтів
Соціально-культурна	Рівень культури, дотримання традицій та звичок	Впливають на стиль життя, роботи, споживання	Проведення соціологічних досліджень

З таблиці 1.1, бачимо, що фактори макросередовища роблять значний вплив на прийняття рішень в маркетингу підприємства. Їх моніторинг та аналіз необхідний для того, щоб готель міг вчасно прийняти рішення і підлаштуватися під дії макросередовища, знизити його негативний вплив і вчасно використовувати надані ним можливості.

Вдалий вибір місця розташування для готельного комплексу є найбільш важливим критерієм, так як саме від цього буде залежати позиціонування на

ринку готельних послуг та вибір власного кола туристів. Деснянський район – один із десяти районів [Києва](#), розкинувся у північно-східній частині міста. Його площа складає 14,8 тисяч га. Чисельність наявного населення станом на 01.01.2018 – 369288 осіб [3]. По території району протікає річка Десенка. Транспортний зв'язок району забезпечується за рахунок метрополітену, автобусних, тролейбусних і трамвайних маршрутів.

Промисловість Деснянського району переважно представлена виробництвом поліграфічної продукції – 59,7%, виробництво меблів – 6%, [харчової промисловості](#) – 3,2%, [текстильного](#) виробництва – 1,1%, [фармацевтичного](#) виробництва – 1,4% (рис. 1.1) [4].



Рис. 1.1. Промисловість Деснянського району

Деснянський район туристично привабливий за рахунок таких пам'яток археології, архітектури, історії та культури:

- пам'ятки археології - Давньоруське городище «Літописний городець» XI-XII століття (с. Троєщина, вул. Карла Маркса), острів Муромець, давньоруське поселення XII століття.
- музеї - «Хата моєї бабусі», «Історія Великої Вітчизняної Війни у фронтових долях земляків», «Музей партизанської слави», «Музей бойової слави 59-армії», «Музей Слави та Пам'яті».

➤ парки для відпочинку – «Муромець», «Дружби народів», «Кіото», паркова зона між проспектом Генерала Ватутіна і вулицею Миколи Закревського, парк «Деснянський» (паркова зона), паркова зона по вулиці Сабурова, паркова зона по проспекту Володимира Маяковського, парк «Молодіжний».

➤ релігійні споруди - [Свято-Троїцький собор УПЦ МП](#), Воскресенська церква, каплиця Пресвятої Богородиці, [Храм святих мучеників Адріана та Наталії УПЦ МП](#), каплиця парафії Святого Івана Предтечі [УПЦ КП](#), [Храм святителя Ніколая УПЦ МП](#), [Храм святого мученика Іоанна Воїна](#).

Для будівництва нового готельного підприємства обираємо вільну від забудови територію, геолокацію наводимо на рис. 1.2 [5].

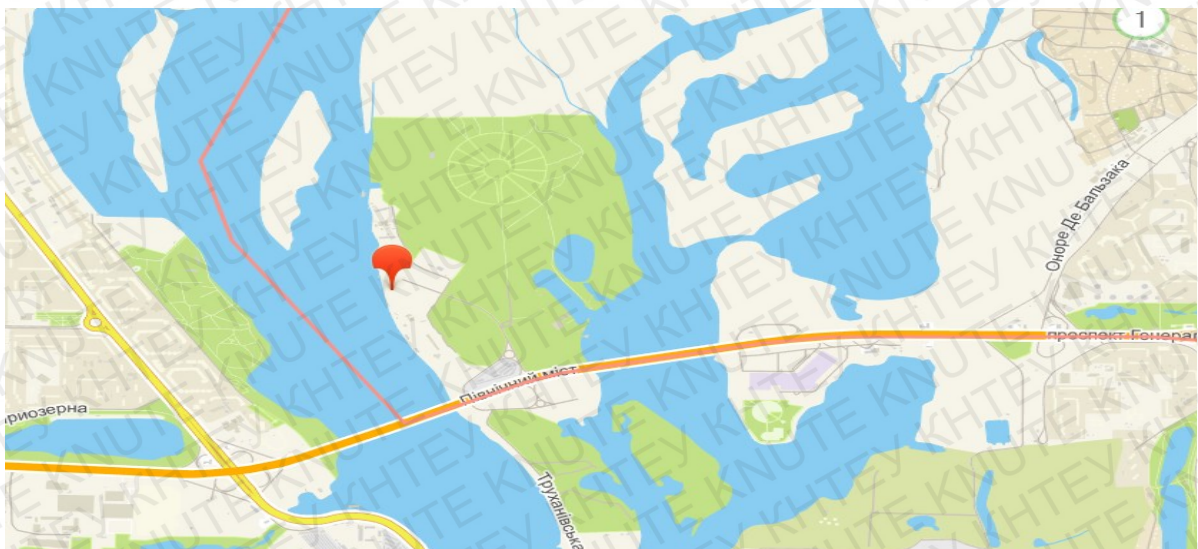


Рис. 1.2. Геолокація проектованого готельного підприємства на карті Деснянського району міста Києва

Привабливість обраної території Деснянського району як об'єкту туризму визначається такими основними факторами:

- екологічно чиста зона, без підприємств промисловості та відсутністю великого транспортного завантаження, розміщена біля парку «Муромець»;
- наявність бази проведення міжнародних конгресів, симпозіумів, семінарів, виставок, ярмарок, фестивалів;
- великий потенціал для розвитку пізнавального та подієвого туризму;

- можливість проведення міжнародних змагань з різних видів спорту (спортивно-оздоровчий туризм);
- акваторія річки Дніпро, яка є основою для розвитку водних видів туризму; приваблива та озеленена територія, яка прилягає до готелю;
- транспортні та під'їзні шляхи розміщені зручно та знаходяться у чудовому стані.

Для того, щоб визначити концепцію закладу необхідно вивчити конкурентів, тобто слабкі та сильні сторони. Потенційними конкурентами вважають усі заклади, що знаходяться у радіусі п'ять кілометрів, від проєктованого підприємства. За даними Деснянської районної державної адміністрації було проаналізовано перелік найближчих до забудови готелів, які можуть скласти реальну конкуренцію проєктованому підприємству готельного господарства [4]. Основні данні про готелі-конкуренти представлено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Характеристика підприємств готельного господарства Деснянського району

Критерії	Назва готельного підприємства				
	Готель «Борисфен»	Ресторанно- готельний комплекс «Червона калина»	Готель «Дельта»	Міні-готель «Рандеву»	Заміський комплекс «Дача на Десні»
Місце розташування	парк Дружби Народів 5	прос. Романа Шухевича 7	вул.Бальзака, 60	прос. Маяков- ського 68	вул.Олександ- рівська, 3
Категорія готелю	3*	4*	Без категорії	Без категорії	Без категорії
Кількість номерів	64 номери: класик Double, класик Twin, стандарт Single, стандарт Twin,superior	32 номери: люкс, стандарт, котеджі	25 номерів: економ одно та двохмісний, комфорт Twin, люкс	38 номерів стандарт двомісний	17 номерів: котедж делюкс, котедж люкс, вілла
Кількість місць	130	80	45	76	68
Кількість поверхів	3-х поверхова будівля	3-х поверхова будівля	2-х поверхова будівля	Розміщений в багато поверховій будівлі	Номери розміщені в окремих котеджах
Дизайнерський стиль	Модерн	Український стиль	Європейсь- кий стиль	Постмодернізм	Хай-тек

Продовження таблиці 1.2

Характеристика	Назва готельного підприємства				
	Готель «Борисфен»	Ресторанно- готельний комплекс «Червона калина»	Готель «Дельта»	Міні-готель «Рандеву»	Заміський комплекс «Дача на Десні»
Інфраструктура з надання послуг:					
- Wi-Fi	+	+	+	+	+
- парковка	+	+	+		+
- басейн	+				
-конференц-зал	+	+			+
- анімація	+				
- трансфер	+	+			+
- обслуговування номерів	+	+			+
- організація івентів	+	+			+
- пляж		+			+
- лазня, сауна		+	+		+
-альтанка		+			+
- ловля риби		+			+
- катання на велосипеді		+			+
- більярд		+			
-настільний теніс		+			+
-дитячий майданчик	+				+
- прогулянки на конях					+

Отже, найближчими конкурентами проектного готельного підприємства є 5 засобів розміщення, а саме:

- готель 3* «Борисфен» пропонує 64 номери різної категорії комфорту спроектовані у стилі модерн. Окрім послуг проживання пропонує: ресторан з європейською, українською кухнею та бар, басейн, конференц-зал, трансфер, дитячий майданчик, обслуговування номерів та анімацію (розважальні програми біля басейну, заняття йогою, майстер-класи для дорослих і дітей).

- ресторанно-готельний комплекс 4* «Червона калина» виконаний в українському стилі та пропонує 32 номери, у тому числі котеджі для

проживання. Заклад ресторанного господарства представлений рестораном, який складається з 10 залів та відкритих терас. Готельне підприємство пропонує широкий асортимент послуг: конференц-залу, комплекс саун, зона бабекю, власний пляж тощо.

- готель «Дельта» - це двоповерховий будинок розрахований на 25 номерів економ одно та двохмісний, комфорт Twin, люкс. Заклад харчування в готелі відсутній, проте можна скористатись послугами Wi-Fi, парковки та лазні.

- міні-готель «Рандеву» займає два поверхи багатоповерхового будинку та пропонують номери стандарт двомісний. Додатковими послугами міні-готелю є Wi-Fi. Санвузли розраховані на два номери. В готелі можлива погодинна оренда номерів.

- заміський комплекс «Дача на Десні» розташована в 25 хвилинах їзди від центру Києва, на березі Десни. База складається з окремих котеджів для проживання від 2 до 6 осіб. На території готелю функціонує ресторан та тераса на воді, серед додаткових послуг: конференц-зал, пляж, баня, організація івентів, настільний теніс, дитячий майданчик, риболовлю, прогулянку на конях та багато іншого. На пляжі до послуг гостей шезлонги і парасольки.

Можемо зробити висновок, що існуючі готельні підприємства мають сильні сторони, адже пропонують широкий спектр послуг для організації розваг та відпочинку. При складанні концепції майбутнього готельного підприємства ці фактори будуть враховані.

Оскільки, готельне підприємство змінюється під впливом діяльності прямих конкурентів, проведемо аналіз основних конкурентних переваг засобів розміщення, дані заносимо у таблицю 1.3. Для аналізу обираємо готель 3* «Борисфен», ресторанно-готельний комплекс 4* «Червона калина» та заміський комплекс «Дача на Десні».

Оцінювання проводимо за 5-ти бальною шкалою, де: 5 – це означає відмінно, 4 – добре, 3 – задовільно, 2 – погано, 1 – дуже погано.

З таблиці 1.3 бачимо, що найвищий бал за всіма показниками отримав ресторанно-готельний комплекс «Червона калина», необхідно зауважити, що

усі готелі-конкуренти отримали низькі бали за рівень ресторанного обслуговування, систему бронювання та вартість проживання, а також безпеку туристів.

Таблиця 1.3

Оцінка основних конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Готель «Борисфен»	Ресторанно-готельний комплекс «Червона калина»	Заміський комплекс «Дача на Десні»
Місце розташування	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	4
Якість обслуговування	4	5	4
Асортимент додаткових послуг	4	5	5
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4
Система бронювання	3	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	3	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	4
Середній бал	4,1	4,5	4,3

Оскільки, з вікон готелю, що проектується відкриватиметься чудова панорама на Дніпро та на центр Києва, неймінгом для майбутнього засобу розміщення обрано «Belle Vue», що в перекладі з французької означає – гарний вид. Така назва позиціонуватиметься у гостей з красою природи, чудовими краєвидами та чистим повітрям. Обране місце проектування добре підходить для готелю туристичного призначення, адже знаходиться на мальовничій території в безпосередній близькості до води.

За даними Київської міської державної адміністрації до столиці України у 2017 році прибуло 75% внутрішніх туристів (4,5 млн.) та 25% іноземних туристів (1,5 млн.) [8].

Про Київ іноземні туристи дізнаються завдяки масштабним подіям світового рівня, таким як пісенний конкурс Євробачення, фестиваль Atlas Weekend та іншим. Згідно з соцдослідженням, більше половини зарубіжних гостей і понад 70% українців планують свої подорожі до Києва самостійно,

дізнаючись інформацію через інтернет [9]. Послугами турфірм користуються досить малий відсоток подорожуючих. Найчастіше в столицю приїжджають з Європи (52,6%), Азії (32,5%), рідше з Америки (8,2%).

Основний потік українських туристів приїздить до столиці з центральних регіонів - 38,4%, багато гостей приїжджає з західних областей, а найменше - зі сходу і півдня.

Проаналізуємо відсоток туристів, які приїзять до міста Києва за гендерною ознакою (рис. 1.3) [9].



Рис. 1.3. Розподіл внутрішніх та іноземних туристів міста Києва за гендерною ознакою

З рис. 1.3 бачимо, що серед внутрішніх туристів найбільш активними є жінки (57% від загальної кількості) приїздить до столиці України. Щодо іноземних туристів, то до Києва їдуть в основному чоловіки (70%).

На рис. 1.4 розглянемо мету подорожі внутрішніх та іноземних туристів до столиці України. За даними опитування, туристи найчастіше приїжджають милуватися пам'ятками історії та архітектури (близько 42%), також відвідують музеї, виставки (34%), релігійні об'єкти (21%).

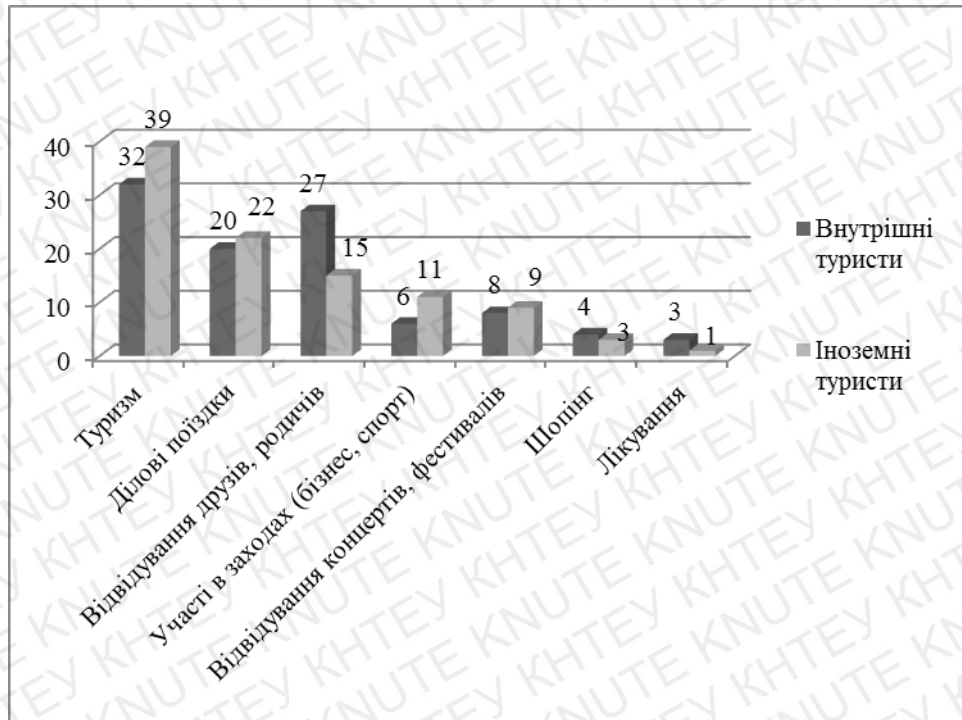


Рис. 1.4. Мета подорожі туристів до міста Києва

Згідно з даними рис.1.4. внутрішні та іноземні туристи до міста Києва приїждять з метою туризму, ділових поїздок та відвідування друзів і родичів.

При виборі ночівлі іноземні туристи обирають – готелі та хостели, на відміну від українців, які залишаються у друзів та родичів.

Проаналізуємо (рис. 1.5), де внутрішні та іноземні туристи харчуються під час подорожі до міста Києва.

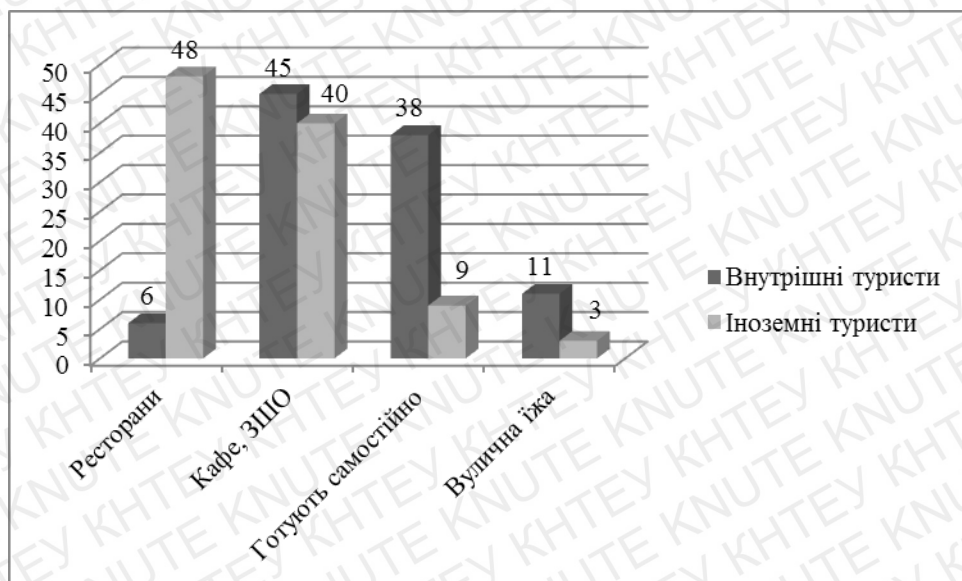


Рис. 1.5. Вибір місця харчування туристів у місті Києві

Аналізуючи дані рис. 1.5 можемо сказати, що внутрішні туристи харчуються переважно в кафе та заклади швидкого обслуговування (ЗШО) (45%) або ж готують їжу самостійно (38%), на відміну від іноземних туристів, які відвідують ресторани (48%) або ж кафе (40).

В середньому туристи до Києва приїзять на 3-5 днів, при цьому іноземні туристи витрачають в середньому 150\$ на добу, внутрішні - близько 50\$.

На основі наведених даних можемо визначити потенційних споживачів готельних послуг проектного готелю «Belle Vue» (рис.1.6)



Рис. 1.6. Характерника потенційних споживачів готельних послуг проектного готелю «Belle Vue»

Отже, орієнтуючись на отримані дані, проектного готель «Belle Vue» за рівнем комфорту відповідати 3-х зіркового, що розрахований на туристів з середнім рівнем доходів, яких в Україні найбільший відсоток та матиме місткість – 125 місць, оскільки туристів, охочих проживати в готельному підприємстві немала частка.

Позиціонування проектного готелю «Belle Vue», як туристичного дозволить:

- здійснювати цілодобове бронювання готельних номерів в телефонному та електронному режимі;
- забезпечити завантаження готельного підприємства шляхом формування спеціальних пропозицій, акцій та знижок;

- організація екскурсійних, транспортних, спортивних та дозвілевих послуг;
- розвиток готельного підприємства міста Києва.

Відповідно до цієї системи «Official Hotel Guide» проєктоване підприємство відносимо до категорії Superior - готелі, що пропонують високу якість послуг для бізнес-туристів та осіб, які здійснюють поїздку з метою відпочинку, загалом зорієнтовані на осіб середнього соціального стану. Категорія First Class, що відповідає категорії 3-х зіркових готелів[10-12].

Основними напрямками діяльності готелю «Belle Vue» буде [13]:

- організація та надання основних послуг проживання і харчування відповідно до категорії готелю;
- встановлення лояльного рівня цін відповідно до рівня сервісу;
- формування асортименту додаткових послуг з організації дозвілля (пікніки, пляж, спортивний туризм) відповідно до основних потреб та вимог потенційних гостей з можливістю розширення їх списку;
- формування асортименту додаткових послуг в закладах ресторанного господарства відповідно до вимог потенційних гостей.

Місія готелю «Belle Vue» - постійне вдосконалення додаткових послуг та процесу обслуговування з метою максимального задоволення потреб гостей.

Виходячи з місії проєктованого готелю визначаємо цілі господарської діяльності готельного підприємства (рис. 1.7).

У готелі 3* «Belle Vue» планується:

- надання послуг харчування (ресторан з французькою кухнею та гриль бар з широким асортиментом страв на грилі);
- надання послуг відпочинку на чистому повітрі (риболовля, альтанки з мангалами, дитячий майданчик, волейбольний майданчик, міні-гольф, пейнтбол, міні-зоопарк, облаштований пляж, настільний теніс, прогулянки на моторному човні);
- прокат дитячих та дорослих велосипедів, самокатів, роликів та гіробордів;

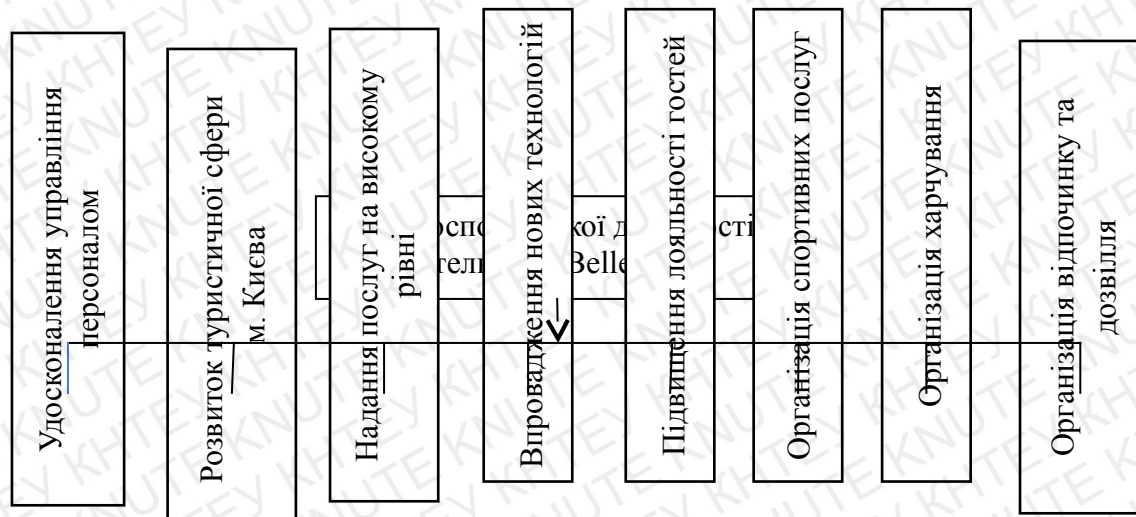


Рис. 1.7. Цілі господарської діяльності готелю «Belle Vue»

- спортивні та оздоровчі приміщення (сауна, масажний кабінет, тренажерний зал);
- організація конференц-обслуговувань та святкувань днів народжень, весіль, річниць, презентацій, новорічних вечорів (бенкетна- та конференц-зала);
- організація відпочинку для дітей (дитяча кімната, анімаційна програма).

Спираючись на отримані теоретичні та практичні дослідження, у таблиці 1.4 наводимо концепцію проектного готелю 3* «Belle Vue».

Таблиця 1.4

Концепція готелю 3* «Belle Vue»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київ
Адміністративний район населеного пункту	Деснянський район
Система проживання і харчування	BB (bed and breakfast)

Тип підприємства	Туристичний готель
Категорія	3*
Кадровий склад	Керівник підприємства, заступники, керівники підрозділів, обслуговуючий персонал, технічний персонал

Продовження таблиці 1.4

Ознаки концепції	Характеристика ознак			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Туристи середнього віку, чоловіки та жінки, з середнім рівнем доходу			
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готель			
Рівень комфорту	3*			
Місткість	72 номери (125 місць)			
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	19	49	3	1
Дизайнерський стиль	Прованс	Прованс	Прованс	Прованс
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Гриль-бар		Бенкетна зала
Організація харчування	Сніданок «шведський стіл» Вільний вибір	Вільний вибір		За попередньо складеним меню
Кількість місць	100	30		70
Режим роботи	6.30-23.00 (без вихідних)	11.00-23.00 (без вихідних)		За бажанням гостя
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами			
Культурно-дозвіллеві послуги				
Тип	Режим роботи			
Конференц-зала	9.00-21.00 (без вихідних)			
Дитяча кімната	9.00-20.00 (без вихідних)			
Міні-зоопарк	9.00-19.00 (без вихідних)			
Міні-гольф	10.00-19.00 (без вихідних)			
Пейнтбол	10.00-20.00 (без вихідних)			
Прогулянки на човні	9.00-20.00 (без вихідних)			
Побутове обслуговування				
Тип	Режим роботи			
Пральня	7.00 – 20.00 (без вихідних)			
Екскурсійне бюро	9.00 – 19.00 (без вихідних)			
Прокат риболовних снастей	8.00 – 20.00 (без вихідних)			
Прокат велосипедів, роликів самокатів та гіробордів	8.00 – 20.00 (без вихідних)			
Спортивно-оздоровчі послуги				
Тип	Режим роботи			
	Тренажерна зала	Сауна	Масажний кабінет	
Режим роботи	7.00 – 22.00	9.00-21.00	9.00-21.00	
Торгівля				

Тип	Призначення	Режим роботи
Магазин з спортивними та пляжними товарами	Реалізація спортивних, пляжних товарів	9.00 - 20.00 (без вихідних)

Організація та взаємозв'язок всіх груп приміщень проектного готелю 3* «Belle Vue» буде виконана було за рахунок блочного способу.

Відстань обраної ділянки під будівництво готелю від основних транспортних вузлів міста Київ наступна:

- відстань до аеропорту «Бориспіль» – 31 км;
- відстань до аеропорту «Жуляни» – 12 км;
- відстань до Центрального автовокзалу – 14,6 км (25 хв.).

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Проектоване готельне підприємство «Belle Vue» працюватиме цілодобово, без вихідних та святкових днів. Заїзд до готелю проводиться з 14:00 години (про час заїзду вказується при бронюванні), виїзд з готелю відбувається до 12:00 години.

У вартість проживання входить сніданок, парковка, користування альтанкою з мангалом, дитячим та волейбольним майданчиком, пляжем.

Послуги проживання

Послуги проживання у готелі «Belle Vue» надаватимуться у 72 номерах категорії: номери I категорії одномісні та двомісні, люкси та апартаменти. Загальна місткість засобу розміщення 125 місць.

Для гостей готелю розроблені спеціальні пропозиції:

- бізнес-пакет, у який входять такі пропозиції: при бронюванні номерів категорії люкс не менше ніж на дві доби – знижка 10%, безкоштовний трансфер з аеропорту (вокзалу) в готель або у зворотній бік; 15-ти відсоткова знижка в ресторані;
- пакет «Вікенд в Києві»: при бронюванні номерів не менше, ніж на 2 доби з п'ятниці до понеділка надається спеціальна знижка у розмірі 25% на проживання (знижка поширюється на номери категорії стандарт і люкс), 20% знижка на послуги екскурсійного бюро, гра в міні-гольф протягом 2 годин (до 18:00), на ресторан та додаткові послуги – знижка 10%;

- весільний пакет, який включає організацію бенкету, фото послуги та відео зйомку, номер люкс зі знижкою 30%, шампанське, фрукти, номери для гостей.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерські рішення готелю «Belle Vue» вирішено виконати у стилі прованс. Основні характеристики наведені у таблиці 1.5 [14,15].

Таблиця 1.5

Дизайнерські та стильові рішення готелю «Belle Vue»

Назва	Рішення
Тематична спрямованість	Високий рівень комфорту поєднується з традиціями французьких сільських будинків і вічною красою прованської природи
Фірмова кольорова гама	Контраст блідих пастельних тонів. а саме: білий, кремовий, оливковий, лавандовий.
Загальні вимоги до архітектури готельної будівлі	Блочний спосіб розміщення будівлі; Розташування будівлі виконується зі збереженням особливостей навколишнього ландшафту; Відповідність естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям;
Загальні вимоги до дизайну ландшафту	Озеленення території у вигляді французьких алей
Загальні вимоги до кольорового і декоративного оздоблення стін, стелі та підлоги	Стіни: фактурна штукатурка, пофорбовані дерев'яні панелі Підлога: дощата, дерев'яна, покрита фарбою. Стеля прикрашена темними дерев'яними балками Меблі: плетені, дерев'яні та ковані «штучно» зістарені, прикрашені різьбленням та квітковими малюнками. Штори на вікнах: легкий білий тюль, бавовна з набивним малюнком. Акcesуари: подушки, шторки з мереживом, плетені вазочки, свічники, розписні тарілки, фотографії в рамках, живі квіти, фарфорові статуетки, старовинні годинники і світильники.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Всі приміщення готелю розділяють на основні та допоміжні. До основних відносяться номери, заклади ресторанного господарства, спортивні, до допоміжних - котельні, пральні, складські приміщення.

За функціональним призначенням у готелі виділяють приміщення: житлової групи, закладу ресторанного господарства, адміністративної групи,

вестибюльної групи, господарського та сиробничо-побутового призначення; культурно-дозвілевого та спортивно-оздоровчого обслуговування.

На рис. 1.8. схематично наведено організаційний зв'язок між групами приміщень готелю 3* «Belle Vue».

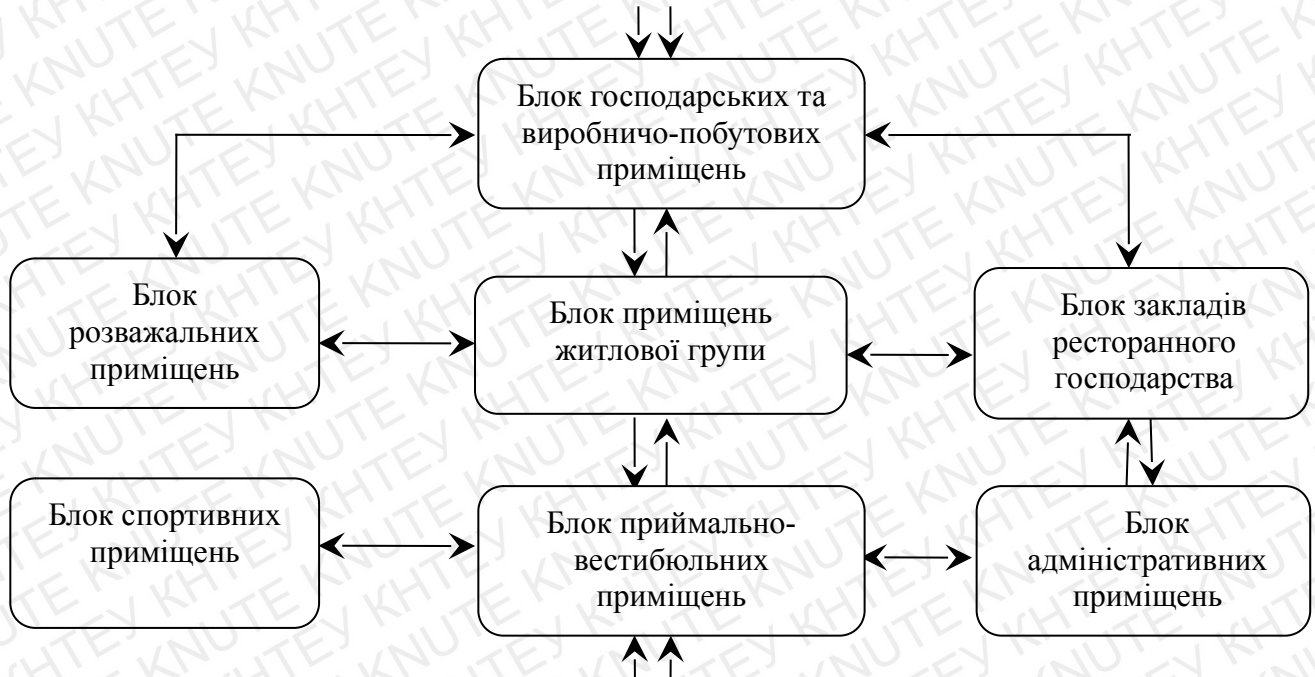


Рис.1.8.Організаційний зв'язок між приміщеннями готелю «Belle Vue»

З рис. 1.8 бачимо, що всі приміщення на підприємстві готельного господарства між собою зв'язані, для кращого функціонування закладу.

Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації готелю «Belle Vue» група приміщень вестибюльної групи розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу.

У вестибюлі розміщуються основні приміщення призначені для обслуговування гостей, відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу і організація прийому, розміщення, торгове, побутове і екскурсійне обслуговування, надання послуг поштового, телефонного зв'язку, банківських послуг, відпочинок, очікування при оформленні документів [18].

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи зумовлює необхідність організації різних функціональних зон:

- зони відкритого простору;
- вестибюля;
- зони роботи;
- торгової зони;
- зони обслуговування;
- зони відпочинку (очікування).

Вхід у вестибюль спроектовано у центральній частині по периметру вестибюля. У такому плануванні головного входу вестибюль візуально сприймається у реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації у його структурі.

Найбільшу площу у вестибюлі займає відкрита зона активного пересування та відпочинку гостей. Ця зона забезпечує безперешкодне пересування та вільний доступ до інших приміщень вестибюльної групи. У плануванні приміщень вестибюльної групи важливим є забезпечення їхнього раціонального розміщення для комфортного перебування та уникнення перетину найбільш інтенсивного потоку гостей.

У всіх готелях місткістю від 100 місць у приймально-вестибюльній групі приміщень згідно з вимогами ДБН В.2.2-9:2009 «Громадські будинки та споруди. Основні положення» передбачаємо приміщення медпункту з санвузлом [16].

Планування приймально-вестибюльної групи готелю «Belle Vue» обрано - фронтальне, при якому функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку.

У готелі передбачаються торгові та побутові приміщення: пральня та магазин продажу спортивних та пляжних товарів. Розміщення допоміжних приміщень готелю виконано навколо основної зони вестибюля, що передбачатиме можливість швидкого орієнтування гостей.

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Belle Vue» наведена у таблиці 1.6. Площі приміщень готелю «Belle Vue»

визначатимемо згідно вимог [ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»](#) [17].

Таблиця 1.6

Приміщення приймально-вестибюльної групи готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Вестибюль	115
2.	Бюро прийому і реєстрації	12
3.	Бюро бронювання	8
4.	Гардероб	10
5.	Кімната чергового персоналу	8
6.	Службовий санітарно-технічний блок	6
7.	Кімната чергового адміністратора	8
8.	Сейфова	6
9.	Швейцарська і приміщення носильників	6
10.	Камера схову	10
11.	Приміщення охорони	8
12.	Приміщення посылних	8
13.	Відділення зв'язку	12
14.	Комора прибирального інвентарю	6
15.	Медпункт	14
16.	Санвузол жіночий	8
17.	Санвузол чоловічий	8
	РАЗОМ	253

Для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів у вестибюлі готелю використано дерево, стіни поштукатурені та пофарбовані в кремовий

колір. Стеля прикрашена темними дерев'яними балками. Для освітлення вестибюлю буде використано велику ковану люстру по центру приміщення та чорні світильники, розставлені у зоні відпочинку та на ресепшені. Щоб відділити функціональні зони у приміщенні вестибюлю використовуватимуться відділяються за допомогою тюлей з квітковим візерунком, елементів декоративного оздоблення та освітлення. Зона очікування обладнана м'якими дивани та крісла з тканиною оббивкою, журнальними столиками, стелажми, на яких розміщені статуєтками, вазочки, канделябри та шкатулки.

Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним у готелі як за значеннями, так і за розмірами. Призначення житлової групи приміщень - забезпечення умов для проживання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу [19].

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

Готельний номер містить в собі такі елементи: місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У номері також повинні бути шафа для одягу та санвузол.

Номерний фонд готелю «Belle Vue» налічує 72 номери, які поділяються на наступні категорії: апартамент двомісний, люкс двомісний, стандарт одномісний та двомісний I категорії. Враховуючи специфіку та категорії проєктованого готельного підприємства розроблено його структуру у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Структура номерного фонду готелю «Belle Vue»

Категорія номеру	Характеристика		К-ть номерів даної категорії, шт	Загальна к-ть місць
	К-ть кімнат, шт	К-ть місць, шт		
Номери вищої категорії				
Апартаменти	3	2	1	2
Люкс	2	2	3	6
Номери першої категорії				

Номер I категорії двомісний	1	2	49	98
Номер I категорії одномісний	1	1	19	19
РАЗОМ			72	125

Для визначення площі номерного фонду необхідно підібрати меблі та обладнання для кожного приміщення (додаток Б) [20]. Розрахунок корисної площі номерів проводимо за формулою 1.1.

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.1)$$

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

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

На основі корисної площі визначаємо загальну площу приміщення:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2)$$

де $S_{заг}$ - загальну площу приміщення, m^2 ;

k – коефіцієнт використання площі приміщення.

Для розміщення номерів у готелі «Belle Vue» використана коридорна структура з двосторонньою забудовою коридору. Інтер'єр номерів відповідатиме загальній концепції готелю, тобто стилю прованс. Номери виконані в кольоровій гамі від молочного до бузкового, меблі декоровані під старину. На стінах використовуються класичні фрески з видами французького провансу. Номер освітлюватиметься кованою люстрою по центру кімнати та торшерами. Санітарний вузол номеру першої категорії сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. В номерах апартамент та люкс два санвузли: основний та додатковий. Стіни ванної кімнати вимощені однотонною бузковою плиткою.

Номери у готелі «Belle Vue» відповідають таким основним вимогам [12]:

- денне природне загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна і штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номеру - в межах від 18 °C до 22°C та вологість - 65-70%.

Загальну площу номерів визначаємо та заносимо у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Загальна площа номерів готелю «Belle Vue»

Категорія номеру	Площа приміщень					К-ть номерів даної категорії, од.	Разом площа номерів
	Житлова	Основного санвузла	Додат-кового санвузла	Перед-покою	Загальна площа		
Номери вищої категорії							
Апартаменти	61	19	2	3	85	1	85
Люкс	41	9	2	3	55	3	165
Номери першої категорії							
Номер категорії I двомісний	18	3	-	2	23	49	1127
Номер категорії I одномісний	12	3	-	2	17	19	323
РАЗОМ							1668

Холи виконують такі функції: відпочинку, зібрання прибулих туристів, мешканців готелю, відвідувачів; місць службове-ділових зустрічей; комунікаційного вузла, який з'єднує сходи, пасажирські ліфти і звичайно розміщується поблизу центральної частини будівлі, що скорочує відстані до номерів [7]. Приміщення поповерхового обслуговування на поверсі знаходяться окремо від інших приміщень. У таблиці 1.9 наводимо площі по поверхового обслуговування готелю «Belle Vue».

Таблиця 1.9

Приміщення поповерхового обслуговування готелю «Belle Vue»

№ пор.	Назва приміщень	Кількість поверхів, од.	Нормативна площа приміщень, м ²	Площа приміщень на два поверхи, м ²
1.	Хол	2	34	68
2.	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни		10	20
3.	Комора брудної білизни		6	12
4.	Комора прибирального інвентаря		4	8
5.	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі		4	8
6.	Кімната побутового обслуговування		6	12
7.	Приміщення для зберігання візків покоевок		8	16
8.	Санвузол персоналу		4	8

РАЗОМ		76	152
--------------	--	-----------	------------

Приміщення обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнюються робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Побутова, торговельна, культурно-дозвілсва, спортивно-оздоровча

Послуги побутового обслуговування та торгівлі в проектованому готелі «Belle Vue» спрямовані на задоволення потреб гостей, що виникають під час їхнього проживання в засобі розміщення. У підприємстві послуги у приміщеннях торгово-побутового призначення надаються лише гостям готелю.

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі спроектовано відокремленими і розміщено безпосередньо при вестибюлі готелю. До них у готелі «Belle Vue» відносяться: магазин з спортивними та пляжними товарами, пральня, екскурсійне бюро, прокат риболовних снастей, прокат велосипедів, самокатів, роликів та гіробордів. Площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі наводимо у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Магазин з спортивними та пляжними товарами	14
2.	Пральня	6
3.	Екскурсійне бюро	7
4.	Прокат риболовних снастей	7
5.	Прокат велосипедів, самокатів, роликів та гіробордів	11
	РАЗОМ	45

Для проведення дозвілля у готелі «Belle Vue» передбачені такі види послуг: конференц-зала, міні-зоопарк, міні-гольф, пейнтбол та прогулянки на моторному човні. Проте для надання цих послуг відведено територію на ділянці будівництва готелю. Необхідними приміщеннями анімаційно-дозвілсвого

призначення є конференц-зала з фойє, зоною відпочинку, гардеробом та санвузлом, його площа наведена у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Приміщення культурно-дозвілевого призначення готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Фойє при конференц-центру (з гардеробом, санвузлами та зоною відпочинку)	30
2.	Конференц-зал на 100 місць	130
3.	Дитяча кімната з санвузлом	63
	РАЗОМ	223

Для підтримання гарного вигляду та самопочуття у готелі «Belle Vue» будуть передбачені приміщення спортивно-оздоровчого призначення. До їх складу відносимо: тренажерний зал, сауну та масажний кабінет.

Площу спортивно-оздоровчих приміщень зводимо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Приміщення спортивно-оздоровчого призначення готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Тренажерний зал, у т. ч.	65
2.	- зберігання і ремонт тренажерів	7
3.	- кімната інструктора	8
4.	- роздягальні з душовими і санвузлами	20
5.	- господарська комора	6
6.	Сауна без басейну, у т.ч.	46
7.	Роздягальні з душовими	16
8.	Санвузли	8
9.	Масажний кабінет на три кушетки з роздягальною	62
10.	Приміщення для персоналу	8
	РАЗОМ	246

Тренажерний у зал обладнаний інвентарем для гантельного ряду, силових тренажерів, кардіо тренажерів (орбітреків, бігових доріжок, степперів, велотренажерів). У приміщенні тренажерного залу буде виділено зону для проведення оздоровчих та фітнес-тренувань за допомогою силових вправ та обладнань (бодібари, гантелі, карімат).

У кабінеті масажу передбачена підвищена шумоізоляція, хороша вентиляція та опалювальна система, використовуються лампи денного світла. У приміщенні передбачена роздягальня, поблизу розташована санвузли і душ.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

У планувальній структурі готелю «Belle Vue» адміністративні приміщення планується розташувати на другому поверсі, що забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з гостями. Адміністративні приміщення спроектовано уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Адміністративні приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [13]. У таблиці 1.13 зводимо площі адміністративних приміщень готелю «Belle Vue».

Таблиця 1.13

Приміщення адміністративного призначення готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Кабінет директора	12
2.	Приймальня	8
3.	Кабінет заступників директора	12
4.	Кабінет головного інженера	6
5.	Кабінет відділу закупок та ІТ-департаменту	12
6.	Архів	12
7.	Бухгалтерія, у т. ч.	
8.	- робочі приміщення	16
9.	- каса	6
10.	Кабінет маркетингу та продажів	12
11.	Санвузли	8
	РАЗОМ	106

Основні вимоги до офісних приміщень:

- головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організовувати з інших конторських приміщень;

- обов'язкове природне освітлення;
- вентиляція.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення готелю поділяються на [18]:

- приміщення побутового обслуговування;
- приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня тощо);
- складські приміщення (продовольчі при ЗРГ, непродовольчі)
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна).

Непродовольчі складські приміщення поділяються:

- склад для білизни та інвентарю,
- склад для мийних хімічних засобів,
- склад для меблів та обладнання,
- склад для запасних деталей та пристроїв.

У готелі «Belle Vue» приміщення господарського та виробничо-побутового планується розмістити на цокольному поверсі будівлі. Площі приміщень цієї групи наводимо у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення готелю «Belle Vue»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1.	Приміщення чергової ремонтної зміни	8
2.	Пожежний пост	15
3.	Вузол зв'язку	14
4.	Центральна білизняна, у т. ч.	
5.	- відділення чистої білизни	16
6.	- відділення брудної білизни	8

7.	- приміщення розбирання брудної білизни	8
8.	- майстерня лагодження білизни	4
9.	Служба прибирання території, у т. ч.	
10.	- склад прибирального інвентарю	4
11.	- склад видаткових матеріалів	4
12.	- склад садового інвентарю й прибиральної техніки	6
13.	Майстерні (електротехнічні, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна)	65
14.	Складські приміщення, у т. ч.	
15.	- резервний склад білизни	8
16.	- склад драпірувань	6
17.	- матеріально-технічні склади	30
18.	- склад видаткових матеріалів	16
19.	- склад меблів	30
20.	Побутові приміщення персоналу, у т.ч.	
21.	- гардероб	10
22.	- душові	5x2
23.	- санвузол	6
24.	Пральня	15
25.	Господарські	9
Технічні приміщення		
26.	Теплопункт	10
27.	Електрощитова	8
28.	Вентиляційна камера	24
	РАЗОМ	324

1.4. Сервіс (Service)

Бронювання (Reservation) Дистрибуція (Distribution)

Бронюванням номерів в готелі «Belle Vue» займатиметься відділ служби прийому і розміщення, яка виконуватиме функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання позначається на рентабельності готелі. За словами Мальської М. П. процес бронювання - налагодження співпраці між уповноваженими працівниками готелю й гостями, розгляд замовлення місць і номерів у готелі - саме з нього розпочинають обслуговування гостей [12]. Для здійснення бронювання у готелі будуть використовуватись такі способи: телефон, інтернет, пошта, факс, електронна сторінка готелю та міжнародні сайти бронювання.

Для автоматизації проектованого готельного підприємства вирішено встановити систему Amadeus Property Management System (PMS), яка поєднує в собі кілька модулів [21]:

- управління готелем (Front Office);
- бронювання CRS;
- маркетинг і продажі (Sales & Marketing);
- конференції та бенкети (Conference);
- ресторани та бари (Restaurants and bars);
- управління звітами та аналітичною інформацією.

На електронній сторінці, через інтернет, поштою або за допомогою факсу гість надсилатиме до готелю лист-заявку. Таку ж заявку можна оформити й у відділі служби прийому та розміщення за телефоном. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення реєструється адміністратором. Заявка на бронювання містить наступну інформацію:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;

- прізвище платника рахунку ([назву фірми](#));
- вид оплати (готівка, безготівковий, з використанням кредитної картки, згідно чинного в готелі прейскуранта);
- особисті дані (електронна пошта, мобільний телефон).

В готелі використовуються гарантоване та негарантоване бронювання. Для гарантованого бронювання номера в готелі «Belle Vue», здійснюється передоплата в розмірі вартості однієї доби проживання з подальшою оплатою при заїзді суми, що залишилася за весь період проживання. У разі негарантованого бронювання, готель залишає за собою право анулювати номер без попередження гостя в разі отримання інших заявок на гарантоване бронювання на ці ж дати.

При бронюванні номера в готелі, на мобільний телефон гостя (який вказується при бронюванні) приходить SMS підтвердження броні. Для бронювання групових заселень (більше 10 осіб) необхідно вислати заявку у довільній формі на електронну пошту готелю BelleVue@gmail.com. Групові бронювання по телефону не здійснюються.

При запізненні гостя більш ніж на добу гарантована бронь анулюється, передоплата за першу добу проживання поверненню не підлягає. Гість може анулювати номер без штрафних санкцій за 3 дні до дати прибуття в готель, в іншому випадку стягуються кошти у розмірі першої доби проживання.

Для проектованого готелю «Belle Vue» розроблено власну електронну сторінку (BelleVue@com.ua), у центрі сайту встановлено панорамні фотографії готельного підприємства, номерного фонду та ділянки благоустрою, що змінюють одна одну, з контактами засобу розміщення. Зліва згруповані посилання: фототур, гостьові кімнати докладно, спеціальні пропозиції готелю, про готель, ресторани, гід містом, карта міста, план заходів на місяць. Праворуч розташовується вікно для підбору і бронювання номерів - бланк заявки. Інформація про готель буде представлена на трьох мовах: українська, російська та англійська.

Система дистрибуції

Проектування системи дистрибуції у готелі «Belle Vue» передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс он-лайн бронювання на сайті готелю.

Щоб забронювати номер на електронній сторінці готелю, гостю необхідно зареєструватись та отримати вхід у особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями [13]: вибирати оптимальний тариф з наданих засобом розміщення, змінити дати заїзду (за умови їх наявності). Корпоративні клієнти готелю мають можливість, працюючи по конфіденційним тарифами, самостійно бронювати номери для своїх співробітників.

Готель «Belle Vue» буде підключено до глобальних каналів дистрибуції, а саме: Amadeus, Galileo, Sabre і WorldSpan.

Підприємство гостинності також підключене до системи інтернет-бронювання Booking та Hotels24.

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

Наступна частина операційного процесу – розселення, яке складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Процес реєстрації, згідно процедури, умовно можна поділити на декілька етапів (рис.1.9).

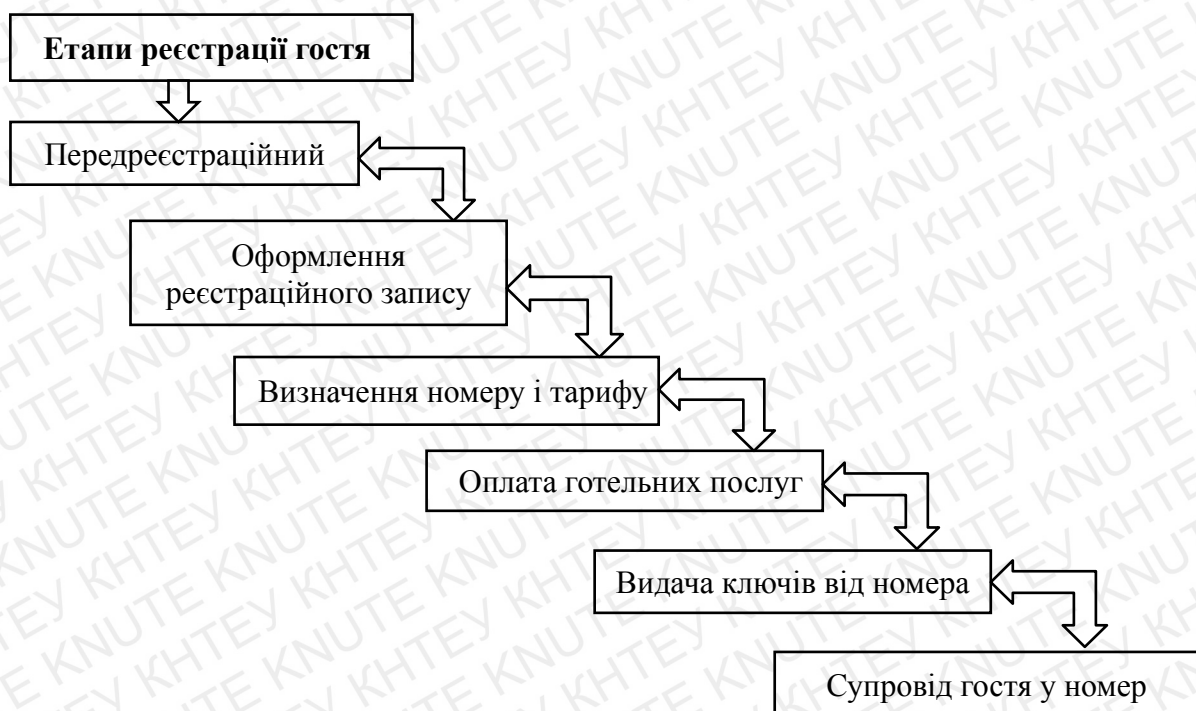


Рис. 1.9. Процес реєстрації гостя в готельному підприємстві

Етап передреєстрації пов'язується з клієнтами, які здійснили бронювання номерів у готелі. У випадку, якщо клієнт здійснив бронювання номера внесений запис у журналі реєстрації заявок номерів (форма № 7-Г) є інформаційною основою реєстрації і спрощує її процес [22]. Клієнт, який резервував номер, надає необхідну інформацію для процесу реєстрації, тому з метою уникнення очікування клієнта та підвищення ефективності роботи рецепції, особливо у піковий період, черговий адміністратор або портьє можуть спростити реєстрацію, гості можуть не заповнювати анкети проживаючого та реєстраційної картки. Необхідні дані у зазначені документи можуть вносити службовці рецепції, використовуючи інформацію отриману на етапі передреєстрації, а при прибутті клієнта, він лише перевіряє та засвідчує своїм підписом правильність поданої інформації.

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації - анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами, персонал рецепції до поселення визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки клієнта, а також згідно замовлення узгоджуються умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між готелем та клієнтом [23]. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Анкета-документ, що дає право на заняття номера, тобто надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для касира і портьє).

Після того, як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату та час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення.

Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера,

помножений на число діб, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку-документ на право входу в готель і одержання ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити такі дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

На той час, як реєстрація гостя близька до завершення і гість отримує картку, до обслуговування підключається посильний. Служба посильних супроводжує гостя до номеру і допомагає з багажем, пояснює розташування відділів та служб готелю, ресторану, відпочинкових послуг, інформує про порядок їх роботи, здійснює заключну перевірку кімнати при заселенні гостя, розміщує багаж гостя на спеціальному столику, пояснює функціонування освітлення, телебачення та кондиціонера, перевіряє стан ванної кімнати, пропонує додаткові послуги і інформує про правила безпеки.

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

Для оформлення розрахунків з гостями передбачені бланки суворої звітності - рахунок (форма №4г), що виписується касиром у двох: перший видається гостеві; інший разом з «Касовим звітом» (форма №9-г) протягом доби здається в бухгалтерію [23].

Розрахунок оплати за бронювання номеру за безготівковим розрахунком здійснюється заповненням бланка форми №8-г. Титульний лист форми спочатку заповнюється агентом з бронювання і передається в бухгалтерію для передоплати.

Після того, як гроші надійшли на рахунок готелю від юридичних осіб, що подали заявку на бронь, бухгалтерія передає форму №8-г, яка у кінцевому підсумку підраховується після від'їзду гостя та є підставою для оплати рахунку за фактом виконання замовлення.

Процес виписки і розрахунку покликаний нести три основні функції:

- регулювання балансу гостьового рахунка;
- своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися;
- контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей.

Адміністратор служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для подальшого користування.

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

Гест релейшн - співробітник, який працює з усіма гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання, вирішує конфлікти [13].

На рис. 1.10 розглянемо процес надання послуги доставки квітів в номер готелю «Belle Vue», за допомогою гест-релейшн.



Рис. 1.10. Процес надання послуги доставки квітів в номер

У готелі «Belle Vue» гест-релейшн володіє такими мовами: українська, російська, англійська. Обов'язки гест-релейшн в проектованому готелі:

1. Комунікація з гостями, робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей.

2. Ведення бази даних по клієнтам (VIP клієнтам) і їхнім побажанням.
3. Надання гостям повної інформації про готель і послуги які надаються, організація екскурсій по готелю.
4. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей.
5. Внесення інформації про гостей у систему управління готелем і постійне її оновлення, складання гостьових листів.
6. Комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення та обслуговування.
7. Перевірка гостьових номерів перед заїздом.

Гостям готелю 3* «Belle Vue» пропонуватиметься послуга рум-сервісу – замовлення їжі в номер. При рум-сервісі гості роблять замовлення по телефону адміністратору або покоївкам, які підтримують постійний зв'язок з метрдотелем [24]. Під час прийняття замовлення в обов'язковому порядку враховуються і фіксуються такі дані:

- номер кімнати, в яку слід подати замовлення;
 - кількість гостей, які обслуговуються;
 - докладне найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв;
- час подачі замовлення.

Прийнявши замовлення, адміністратор передає його безпосереднім виконавцям: офіціанту та працівникам кухні.

Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

В готелі «Belle Vue» служба хаускіпінг виконуватиме обслуговування гостей в номерах, підтримання необхідного санітарно-гігієнічного стану кімнат і загальнодоступних приміщень. До обов'язків служби хаускіпінг у готелі «Belle Vue» відносяться [19]:

- прибирання готельних номерів, службових та загальнодоступних приміщень;
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог у готелі;
- здійснення підготовки номерів до заїзду гостей відповідно прийнятим в готелі стандартам;

- надання вечірнього сервісу (підготовка зайнятих номерів до нічного відпочинку гостей);
- організація роботи, пов'язана з зберіганням, обліком, поповненням запасів миючих речовин, а також доглядом за інвентарем та обладнанням;
- надання послуг міні-бару.

Організаційна структура служби хаускіпінг наведена на рис. 1.11.



Рис. 1.11. Організаційна структура готелю «Belle Vue»

Клінінг

Якість проведених клінінгових операцій – один з найважливіших факторів, що формує репутацію готельного підприємства.

До головних завдань клінінгової служби відносяться такі види робіт [7]:

1. Підготовка номерів до заселення.
2. Прибирання заброньованих номерів. Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя. До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання, вологе протирання, вологе прибирання підлоги.
3. Експрес-прибирання. Цей вид прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з

номера, прибирання і миття посуду, протирання обіднього столу, перестилання постільної білизни, зміна постільної білизни, прибирання в санвузлі індивідуального користування, зміна рушників, миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

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

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю «Belle Vue», здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і мийних засобів 1.15 [25].

Таблиця 1.15

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість, шт.
Клінінгове обладнання	FIO - DELUXE43E	Машина для вологого миття підлоги	1
	STEAMWP110	Пароочисник для чищення килимів та м'яких меблів	3
	Soteco Fox	Пилосос для сухого прибирання	5
	Soteco Junior 429	Пилосос для вологого прибирання	5
	ZSP.650.MAN	Підмітальна машина	1
Інвентар	Fratelli	Швабра	12
	Vileda Professional	Коплект: совок+віник	10
	Vileda Professional	Відро з віджимом	10
	TECNO 640	Возик для прибирання	8
	Green Hotel 916	Возик для білизни	8
	Squizzo	Швабра для миття вікон	6
Мийчі засоби	ECOCHEM	Універсальний мийчий засіб 10л	5
	ECOCHEM	Засіб мийчий санітарно-гігієнічний 10 л	1
	ECOCHEM	Засіб для догляду за килимовими покриттями 10 л	1
	ECOCHEM	Засіб миття керамічної та мраморної підлоги 10 л	1
	Clean drops	Засіб для миття скла 5 л	2
	HELPER PROFESSIONAL	Засіб для миття підлоги 5 л	2
	Clean drops	Засіб для видалення нальоту 0,5 л	8

Белес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

Оздоровчі послуги в готелі «Belle Vue» представлені тренажерною залю, сауною та масажним кабінетом.

Сауна - сухоповітряний вид лазні, в якому підтримується висока температура (80-90 ° C) і низька відносна вологість (10-15%). Сауна готелю розрахована від 6 до 8 осіб, її оздоблення виконано із деревини високоякісних порід. Сауна включає в себе кімнату відпочинку з телевізором, роздягальні з душовими та санвузли. Фактори оздоровлення, що діють у фінській сауні:

1. Поліпшення функцій і якості шкіри;
2. Рефлекторна стимуляція центральної і периферичної нервової системи;
3. Зміна температурного балансу організму, посилення обміну і виділення токсичних продуктів;
4. Посилення капілярного кровотоку і дренажу лімфи.

Для покращення оздоровчої дії сауни, можна скористатись послугами масажу. Масаж - один із найдавніших і найефективніших способів повернути своєму тілу і душі гармонію і здоров'я. У масажному кабінеті в готелі «Belle Vue» пропонують такі види масажу (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Види масажу в готелі «Belle Vue»

Вид масажу	Тривалість, хв.
Загальний (спина / ноги)	40 хв.
Загальний і шийно-комірцева зона	50 хв.
Загальний (спина, ноги, руки)	60 хв.
Дитячий	30 хв.
Масаж спини (дитячий)	15 хв.
Масаж Стоун	60 хв.
Масаж іспанський	60 хв.
Масаж медовий спини	30 хв.
Масаж медовий стегон	30 хв.
Масаж антицелюлітний	30 хв.
Масаж лімфодренажний (ноги)	30 хв.
Масаж лімфодренажний (спина, живіт, руки, ноги)	60 хв.
Масаж спини / рук	20 хв.
Масаж спини і комірцевої зони	30 хв.
Масаж комірцевої зони	10 хв.
Масаж голови	10 хв.
Масаж ніг	20 хв.
Масаж стоп	20 хв.
Вакуумно-роликовий масаж /спини	20 хв.

Вакуумно-роликовий масаж /ніг	20 хв.
Вакуумно-роликовий масаж/живота	15 хв.

Тренажерна зала оснащена сучасним тренажерним комплексом, у відповідності з останніми спортивними тенденціями. Функціонально зала розділена на кілька зон, які допоможуть контролювати інтенсивність навантажень. Багатофункціональні тренажери, розраховані на різні групи м'язів, тому заняття підійдуть як професійному бодибилдеру так і новачкові. У залі передбачено функціональне планування, система кондиціонування, продумане освітлення. Доступ до тренажерної зали мають тільки гості готелю «Belle Vue», користування залом є безкоштовним.

Для любителів спорту на території готелю передбачені спеціально обладнані волейбольний майданчик, настільний теніс, міні-гольф, пейнтбол.

Для надання спортивно-оздоровчих послуг для готелю підібрано необхідне обладнання (табл. 1.17) [26].

Таблиця 1.17

Обладнання, необхідне для надання спортивно-оздоровчих послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Послуги сауни	Дров'яна піч Kastor KARHU 37	1
Послуги масажу	Масажна кушетка Yongfa Medical	3
	Ширма для масажного кабінету 4-х секційна UMS-W3	3
Послуги тренажерного залу	Бігова доріжка SportsArt TR22F	3
	Степер SportsArt S715	2
	Велотренажер SportsArt C55R	3
	Орбітрек SportsArt E840	2
	Розгибач стегна Xline X107	1
	Тяга важеля Xline X112	1
	Нижня тяга Xline X102	1
	Тренажер м'язів черевного преса Xline X116	1
	Біцепс-машина Xline XR106	1
	Тренажер для згин. / розгин. м'язів стегна (комбінований) Xline X111	1
	Станція для функціонального тренінгу Explode KF-S2	1

Для любителів активного відпочинку готель «Belle Vue» пропонує прокат велосипедів, самокатів, роликів та гіробордів як для дорослих, так і для дітей. Все без виключення спортивне спорядження знаходиться в ідеальному технічному стані та регулярно перевіряються кваліфікованими працівниками засобу розміщення.

Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation)

На території готелю «Belle Vue» є міні-зоопарк, в якому мешкають такі тварини: павичі, фазани, страуси, голуби, качки, кролики, овечки, барани, козулі та поні.

Для гостей з дітьми у готелі кожного дня проводиться анімаційна програма, для проживаючих у засобі розміщення вона є безкоштовною. Орієнтовна програма анімації на день наведена у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Анімаційна програма в готелі «Belle Vue»

Години проведення	Програма анімації	Місце проведення
9:30	Бадьора хвилинка: зарядка	На узбережжі річки
10:30	Яскравий ранок: танці, флешмоб	Поляна у головного входу
11:30	Майстер-клас	Бенкетний зал
12:30	Ігри у дитячій кімнаті з аніматором	Дитяча кімната
14:30	Годування тварин в міні-зоопарку	Міні-зоопарк
15:30	Катання на велосипедах, самокатах і гіробордах	Пункт прокату
16:30	Пошуковий квест	Вестибюль готелю
17:30	Сімейний турнір по грі в волейбол	Волейбольний майданчик
18:30	Конкурс малюнків на асфальті	Волейбольний майданчик
19:30	Чудові перетворення за допомогою аквагриму	Дитяча кімната
20:30	Дискотека для всієї родини	Бенкетна зала

Для батьків, які хочуть трошки відпочити, готель пропонує послуги няні-вихователя.

Готель «Belle Vue» надає повний спектр послуг з проведення ділових заходів різного формату, включаючи: проживання, конференц-сервіс і харчування.

Конференц-зал з фойє компактно розташований на першому поверсі готельного підприємства. Зала обладнана вікнами, оснащена всім необхідним сучасним технічним обладнанням, вентиляцією, кондиціонуванням, освітленням, системою безпеки, гардеробними кімнатами, зоною для реєстрації учасників, кава-брейків, обідів, фуршетів, бенкетів. Всім гостям надається безкоштовний wi-fi і парковка. Облаштування залу конференц-залу наступне: мультимедійний проектор, проекційний екран, фліпчарт, стаціонарна акустична система, колонки та радіо-мікрофон. В залежності від кількості гостей столи у конференц-залі можна поставити наступним чином: круглий стіл, театр, клас, кабаре та буква П.

1.5. Ресторани. Бари.

Організація сервісно-виробничого процесу у закладі ресторанного господарства

Відповідно до призначення готелю «Belle Vue», рівня його комфорту та місткості, були обрані заклади ресторанного господарства, які зможуть у повному обсязі задовільнити потреби гостей засобу розміщення (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Типи та місткість закладів розміщення при готелі «Belle Vue»

Тип закладу	Режим роботи	Кількість місць
Ресторан «La Belle»	6.30-10:00 - Сніданок «шведський стіл» 11:00-23.00 - Вільний вибір	100
Гриль-бар «BQ»	11.00-23.00	30
Бенкетна зала	За бажанням гостя	70

Харчування в ресторані «La Belle» представлено включеним до вартості проживання в номері сніданком (Bed & Breakfast) за типом «шведський стіл» з 6.30 до 10:00 год. Меню сніданку представлено у додатку В.

Зал ресторану буде вмішувати в собі до 100 місць. З 10.00-11.00 год. проводитиметься перерва для підготовки закладу для відвідування гостями та мешканцями міста. З 11.00-23.00 год. – ресторан працюватиме як загальнодоступне підприємство та пропонуватиме меню французької кухні, яке наведено у додатку Г.

У готельному підприємстві передбачена бенкетна зала для обслуговування святкових заходів, ювілеїв, дитячих свят, виставок тощо. Розроблене бенкетне меню наведено у додатку Д.

Для поціновувачів гриль-страв у готелі працюватиме гриль-бар «BQ» розрахований на 30 місць. Режим роботи закладу з 11:00 до 23:00 год. Розроблене меню гриль-бару наведено у додатку Е.

Сервісно-виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі «Belle Vue» структурється відповідно до схеми технологічного процесу, за допомогою чого визначають послідовність етапів процесу надання послуг і виробництва продукції у проектованому об'єкті, а також об'ємно-планувальні рішення для їх забезпечення (рис.1.12) [27].

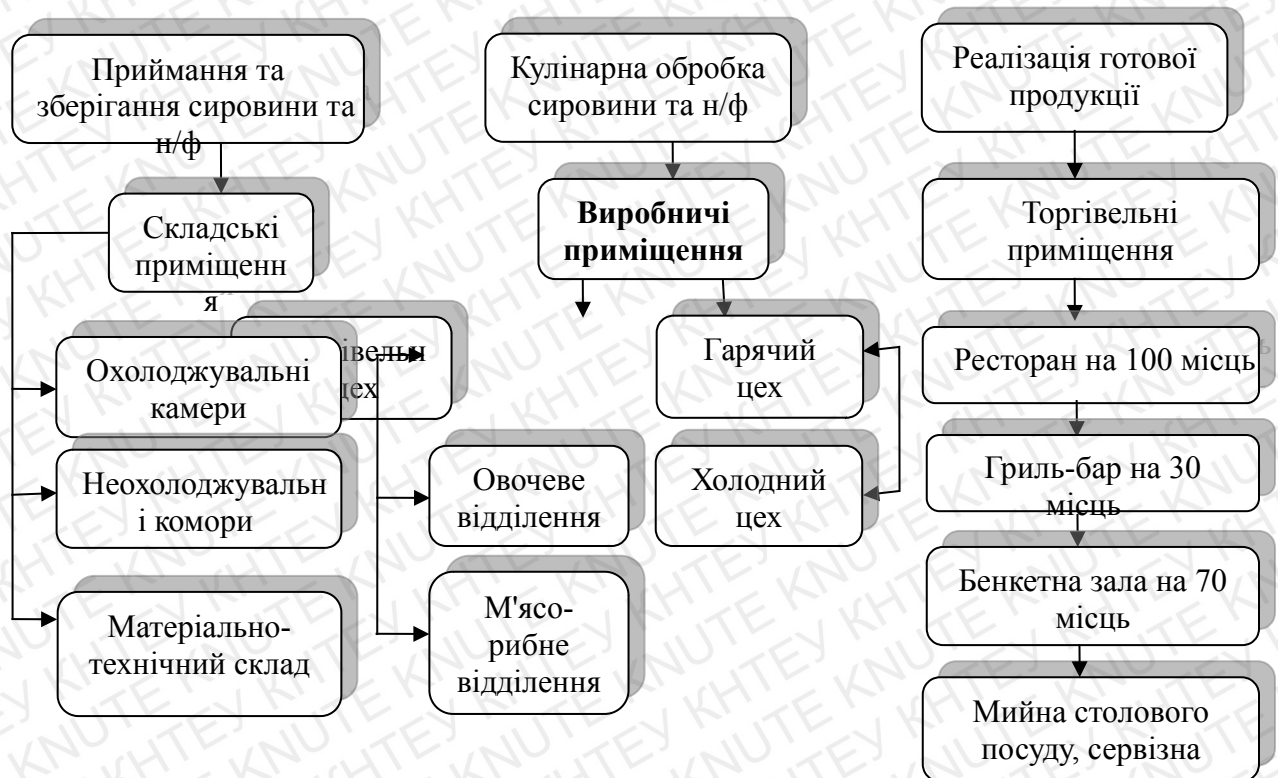


Рис.1.12. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Забезпечення виробничого процесу та процесу обслуговування здійснюється в відповідних приміщеннях закладу ресторанного господарства. Процес обслуговування здійснюється в торговельній залі ресторану «La Belle», бенкетній залі та гриль-барі «BQ», яка оформлена в стилі прованс з елементами французької культури та символіки.

Початок обслуговування гостя здійснюється в вестибюльній групі приміщень, що складаються: вестибюль, аванзал, гардероб та санвузли [28].

Вестибюль є першим приміщенням, де починається обслуговування гостя і де в нього складається перше враження про рівень обслуговування в ресторані. У вестибюлі розміщується гардероб для верхнього одягу, вхід в торговельну залу ресторану, туалетні кімнати, предмети декоративного мистецтва та предмети озеленення. Вестибюль буде обладнано спеціальними меблями (дивани, журнальні столики, дзеркала) та прикрашено малими архітектурними формами у відповідності до прийнятого дизайнерського рішення. Площу визначаємо за нормативом 0,45 м² на одне місце в залі.

Гардероб розташовується при вході у вестибюль. Санвузли розміщуються у вестибюлі. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.

Аванзала оформлена в стилі торговельної зали ресторану, обладнана м'якими кріслами, журнальним столиком, аудіотехнікою та телефонним зв'язком [29]. Площу визначаємо за нормативом 0,15 м² на одне місце.

Торговельні зали - основні приміщення в яких обслуговують споживачів. Площу залів визначаємо за нормативом 1,8-2,0 м² на 1 місце. Склад та площа приміщень для обслуговування гостей закладу ресторанного господарства готелю «Belle Vue» зведено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Склад приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль, у т.ч.	45
- санвузли чоловічі	8
- санвузли жіночі	8
- гардероб	10

Аванзал	15
Зала ресторану «La Belle» (включаючи естраду та танцмайданчик)	210
Зала бенкетної зали	140
Зала гриль-бару «BQ»	60

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства наведено на рис. 1.13.

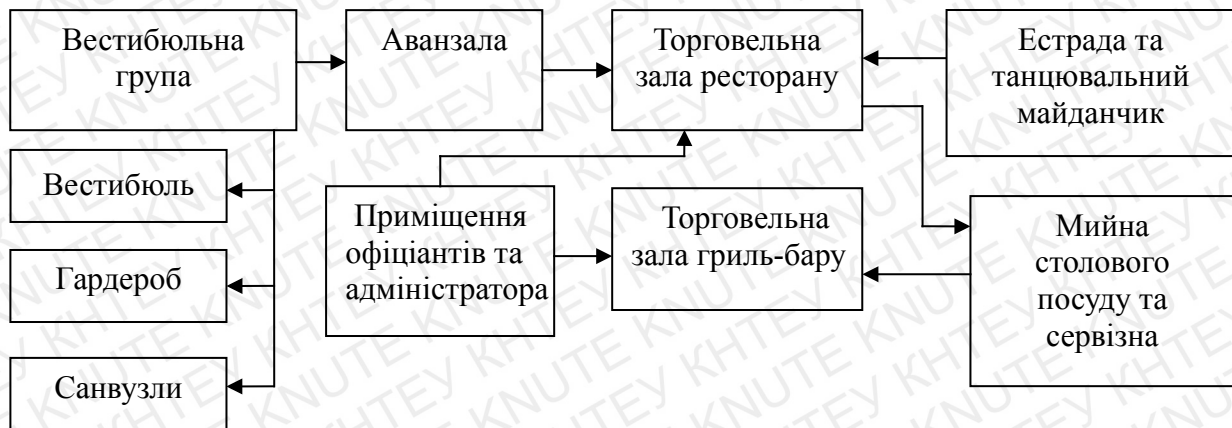


Рис. 1.13. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства

У таблиці 1.21 наведена по елементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування у закладі ресторанного господарства [30].

Таблиця 1.21

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування закладу ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санітарний вузол; - аванзала;	- гардеробна стійка; - полиця для зберігання засобів гігієни; - стійка адміністратора; - м'які меблі;	- гардеробник; - адміністратор; - гості
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	- торговельні зали: ресторан, бенкетна зала, гриль-бар; - барна стійка;	- меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; столова білизна; - елементи інтер'єру;	- адміністратор; - офіціант; - бармен; - гості

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	-торговельна зала; - сервізна; бар; -мийна столового посуду; -приміщення офіціантів	-торговельно-технологічне устаткування;	- адміністратор; - офіціант; - гості
-----------	-------------------------------------	--	---	--

Продовження таблиці 1.21

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Дозвілля	Жива музика, шоу-програми, анімаційна програма	-естрада; -танцювальна площадка	-стійка	-музиканти; -аніматор; -гості

Повноцінне забезпечення торговельної зали закладів харчування всіма необхідними меблями забезпечить зручність та комфортне перебування гостей, а також швидкість та професійність обслуговування. Підбір меблів здійснено відповідно до класу закладів ресторанного господарства та його місткості проводимо у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів		
		Ресторан «La Belle» на 100 місць	Гриль-бар «BQ» на 30 місць	Банкетна зала на 70 місць
Стіл двомісний	600x900	5	3	
Стіл чотиримісний	900x900	12	6	10
Стіл шестимісний	900x1500	7		5
Крісло напівм'яке	600x600	50		
Стільці	600x600	50	30	70
Барні табурети	Ø400	8	3	
Стіл для офіціантів підсобний	400x700	6		
Сервант для офіціантів	1100x700	4		

У закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.3:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.3)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь в обслуговуванні, осіб;

N_l – кількість місць, що припадає на 1 офіціанта (16 місць);

P – місткість зали, місць.

Таким чином, на одну зміну необхідно:

$$N_{\text{оф рест.}} = 100/20 = 5 \text{ осіб}$$

$$N_{\text{оф гриль-бару}} = 30/20 = 2 \text{ особи}$$

$$N_{\text{оф бенкет.зали}} = 70/20 = 3 \text{ особи}$$

Склад обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведено у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Кількість, осіб		
	Ресторан «La Belle» на 100 місць	Гриль-бар «BQ» на 30 місць	Бенкетна зала на 70 місць
Адміністратор	2		
Офіціант	10	4	6
Бармен	2	2	2
Гардеробник	2		
Прибиральник залу	2		
Мийник столового посуду	2		
Технічні працівники	2		
Разом	20	6	8

Передбачається, що за кожним із офіціантів чітко закріплені його обов'язки та столики, які він буде обслуговувати.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Відповідно до типу закладу ресторанного господарства та його потужності, розрахунки починаємо із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня [13].

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.4.

$$\eta = 60/t \quad (1.4)$$

де η – оборотність місця за 1 год;

t – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів проводимо за формулою 1.5.

$$n = t * \eta * \kappa \quad (1.5)$$

де n – кількість відвідувачів, осіб;

t – кількість місць у залі, шт.;

κ – наповненість зали, частка від одиниці.

Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «La Belle» наводимо у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

**Прогнозована добова динаміка відвідування
ресторану «La Belle» на 100 місць**

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
6:30-10:00	Шведський стіл		150
11:00-12:00	1	0,1	10
12:00-13:00	1	0,2	20
13:00-14:00	0,7	0,5	35
14:00-15:00	0,7	0,3	21
15:00-16:00	0,7	0,1	7
16:00-17:00	0,7	0,2	14
17:00-18:00	0,7	0,3	21
18:00-19:00	0,7	0,6	42
19:00-20:00	0,5	0,9	45
20:00-21:00	0,5	0,7	35
21:00-22:00	0,7	0,5	35
22:00-23:00	0,7	0,2	14
23:00-24:00	1	0,1	10
Загальна кількість відвідувачів за день			309

Визначення кількості відвідувачів сніданку за типом «шведський стіл» проводимо наступним чином:

- максимальна місткість готелю – 125 місць;
- прогнозовану завантаженість проектного готелю «Belle Vue» приймаємо на рівні 65%;
- звідси, кількість відвідувачів за сніданком становитиме:

$$n_{\text{відв. снід.}} = 125 * 65 / 100 = 81 \text{ особа}$$

Денна оборотність місця розраховується за формулою 1.6:

$$h = \frac{N}{n} \quad (1.6)$$

де h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, осіб.

Загальна кількість гостей ресторану «La Belle» 309 осіб, денна оборотність місця 3,1 рази.

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у проєктованому ресторані «La Belle», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами (формула 1.7).

$$n = N * m \quad (1.7)$$

де n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує орієнтовану кількість страв на одного споживача;

N – кількість відвідувачів за день, осіб.

Розрахунок прогнозованої кількості страв ресторану зводимо в табл. 1.25.

Таблиця 1.25

Прогнозована кількість страв у ресторані «La Belle»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій/л
Фірмові страви	0,1	31
Холодні закуски	1,9	587
Гарячі закуски	0,5	155
Супи	0,18	56
Основні страви	1,2	371
Гарніри	0,3	93
Солодкі страви	0,5	155
Гарячі напої	0,6	185
Холодні напої	0,63	195
Хліб, кг	0,05	15
Пиво, л	0,05	15
Горілка, л	0,05	15
Коньяк, л	0,02	6
Лікери, л	0,02	6
Вино, л	0,1	31
Шампанське, л	0,1	31

На підставі даних таблиці 1.26 складається денна виробнича програма проєктованого ресторану, дані заносимо у додаток Ж.

Сировинне забезпечення виробничої програми

В закладі ресторанного господарства розрахунок добової кількості сировини проводимо за меню шляхом складання продуктової відомості. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду, передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства, за формулою 1.8:

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000) \quad (1.8)$$

де Q – загальна кількість сировини певного типу, кг;

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

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

У додатку К зводимо добову потребу ресторану «La Belle» у сировині, продуктах, напівфабрикатах, закупівельних товарах за товарними групами.

У таблиці 1.27 проводимо підбір площ проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Belle Vue», у складі: ресторану «La Belle», бенкетної зали та гриль-барі «BQ».

Таблиця 1.27

Площі закладу ресторанного господарства при готелі «Belle Vue»

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль, у т.ч.	45
- санвузли чоловічі	8
- санвузли жіночі	8
- гардероб	10
Аванзал	15
Зала ресторану «La Belle» (включаючи естраду та танцмайданчик)	210
Зала бенкетної зали	140
Зала гриль-бару «BQ»	60
Виробничі	
Доготівельний цех	26
Холодний цех	18
Гарячий цех	30
Роздавальня	14
Мийна столового посуду та сервізна	20
Мийна кухонного посуду	10
Складські	
Охолоджувальні камери, у т. ч.	
- м'яса та риби	6

Продовження таблиці 1.27

Найменування приміщень	Площа, м ²
- молочно-жирових продуктів, гастрономії	6
- овочів, фруктів, ягід, зелені	7
Кладова сухих продуктів	9
Кладова винно-горільчаних виробів	10
Кладова інвентарю та мийна тари	7
Завантажувальна	10
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	10
Приміщення комірника	6
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Гардероб для персоналу з душовими	22
Білизняна	8
Приміщення для персоналу	8
Санвузли	6
Приміщення для офіціантів та адміністратора	14
Разом площа, м²	755

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Архітектурну композицію будівлі та її конфігурацію визначають відповідно до вибраної концепції, стилю та спрямування закладу. При проектуванні готелю повинна забезпечуватись відповідність проекту архітектурним і містобудівним вимогам, висока архітектурно-художня якість.

Площу проектного готелю 3* «Belle Vue» на 72 номери враховуючи площі приймально-вестибюльних приміщень, номерного фонду, по поверхового обслуговування, приміщень побутового обслуговування та торгівлі, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвілевих приміщень, адміністративних, господарських та виробничо-побутових та закладів ресторанного господарства визначаємо у додатку Л.

Для ефективної планувальної організації приміщення готелю групують за функціональними ознаками, що дозволяє організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, що відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, що сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ній [23].

Загальна площа готельного підприємства з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_p = S_k * K_l \quad (2.1)$$

де S_p – робоча площа закладу;

S_k – корисна площа закладу;

K_l – коефіцієнт збільшення площі, для даного проекту обираємо 1,18.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа готелю:

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

$S_{заг}$ – загальна площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, для проектного готелю обираємо 1,08.

Отже, робоча площа готелю «Belle Vue» становить:

$$S_p = 3730 * 1,18 = 4401 \text{ м}^2$$

Загальна площа готельного підприємства:

$$S_{\text{заг}} = 4401 * 1,08 = 4754 \text{ м}^2$$

Площу I-го поверху готелю плануємо зайняти під приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення побутового обслуговування та торгівлі, ресторан та гриль-бар, господарські та виробничо-побутові приміщення. Площа I-го поверху враховуючи коефіцієнти збільшення площі становить:

$$S_{\text{I-го поверху}} = (253 + 45 + 282 + 615) * 1,18 * 1,08 = 1523 \text{ м}^2$$

Площу II-го поверху буде зайнято під приміщення спортивно-оздоровчого та анімаційно-дозвілевого призначення, бенкетну залу, адміністративні приміщення та номери (5 номерів двомісних та 3 одномісних I категорії):

$$S_{\text{II-го поверху}} = (140 + 106 + 214 + 223 + 115 + 51) * 1,18 * 1,08 = 1077 \text{ м}^2$$

Площа житлового поверху становить:

$$S_{\text{житл. поверху}} = 4754 - 1523 - 1077 = 2154 / 2 = 1077 \text{ м}^2$$

У готелі «Belle Vue» буде два житлових поверхи. Загальна поверховість готельного підприємства – 4 поверхи: площа I-го поверху складає 1523 м², з II-го по IV-ий поверхи – 1077 м².

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Місцем проектування нового готельного підприємства обираємо Деснянський район міста Києва. Проектований засіб розміщення буде розташовано в березі Дніпра біля парку «Муромець». З вікон готелю «Belle Vue» відкриватиметься мальовничий вид на річку та Оболонську набережну. До центру міста можна дістатися за 15 хвилин, а до Центрального залізничного вокзалу - за 30. Таке розташування є ідеальним для туристів, які хочуть побувати на природі, в той же час, не покидаючи столицю України.

Для відпочинку гостей на чистому повітрі, територія готелю буде зайнята під альтанки з мангалами, дитячий майданчик, волейбольний майданчик, поле для міні-гольфу, міні-зоопарк, облаштований пляж, настільний теніс.

Дизанерські рішення проєктованого готелю 3* «Belle Vue» вирішено оформити у стилі прованс. Стіни будівлі викладені з цегли та покриті декоративною штукатуркою кремового кольору та натуральним деревом [31]. Дах - багатоскатна висока конструкція під черепицею коричневого кольору. Вікна – великі з білими ставнями та перегородками. Фундамент оздоблений каменем. Вхідні двері масивні, зроблені з натурального дерева та пофарбовані в темний колір, біля них розмістять гасові світильники. Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятими рішеннями проєктований готель «Belle Vue» буде 4-х поверховою будівлею.

Архітектурний стиль – паркова зона із невизначеним типом забудови. Оскільки готель знаходитиметься на території парку «Муромець», то район забудовано переважно малими закладами ресторанного господарства та розважальними підприємствами.

Площа земельної ділянки готельного підприємства розраховуємо за формулою 2.3 [13]:

- будівля готелю;
- господарська зона;
- зона для відпочинку відвідувачів.

$$S^0 = n^3 * N \quad (2.3)$$

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

При нормативі площі земельної ділянки – 44 м²/місце та загальній місткості 125 місць, площа ділянки готелю «Belle Vue» становить:

$$S^0=44*125=5500 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 4% в бік Північного мосту, типи ґрунтів – піщані.

Глибина промерзання ґрунту 0,7 м.

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову(площа I-го поверху готелю) площею $S_0=1523 \text{ м}^2$;
- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею $S_{ум}=0,2*125=25 \text{ м}^2$;
- зону озеленення території навколо готелю розраховуємо за формулою 2.4, зелена захисна смуга шириною 5 м:

$$S_{оз} = S_0 * 0,55 \quad (2.4)$$

де 0,55 - нормативний показник рівня озеленення ділянки від площі ділянки будівництва

$$S_{оз}=5500*0,55=3025 \text{ м}^2$$

- майданчик для стоянки легкових автомобілів розраховується за формулою 2.5:

$$S_{ac}=N*n_{ac}*\rho/100 \quad (2.5)$$

де n_{ac} – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, м^2 ;

N – кількість місць у готелі, місць;

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

$$S_{ac}=125*25*20/100=625 \text{ м}^2$$

Отже, площа майданчика для стоянки легкових автомобілів становить 625 м^2 , на 25 машиномісць;

- ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Автостоянка готелю відноситься до автостоянок малої місткості та передбачає роздільні в'їзди-виїзди шириною 3,5 м кожний;

- відстань від автостоянки до готелю становить 5 м²;
- розворотний майданчик площею $S_{pm}=144$ м²;
- організовано проїзди на територію шириною 6 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);
- господарські та технічні споруди загальною площею $S_{gmc}=48$ м².
- пішохідні доріжки шириною 3,5 м;
- малі архітектурні форми (альтанки з мангалами, дитячий майданчик, волейбольний майданчик, поле для міні-гольфу, міні-зоопарк, облаштований пляж, настільний теніс), $S_{maf}=600$ м².

2.3. Характеристика будівлі

Готель «Belle Vue є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – багатоповерхова (4 поверхи);
- за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Характеристику окремих конструктивних елементів споруди готелю «Belle Vue» наводимо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі [32]

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітний стрічковий Глибина закладання 1,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – сталевого типу Глибина закладання 1,5 м

		Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 510 мм. Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції

Продовження таблиці 2.2

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
		Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400х400 мм Крок сітки колон – 3х5, 5х6 та 5х6 м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Покрівля	Тип – горищна Форма – багатоскатна Структура: настил: металочерепиця; гідроізоляція, пароізоляція: Rockwool 20 мм, Rockwool 20 мм; утеплювач Rockmin 100 мм; захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм); збірні залізобетонні плити перекриття.
6.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – двомаршеві, 3 шт., розміри 3700х2600 мм Призначення ліфту – пасажирський, 2 шт., розміри кабіни 1800х1200х2100, підйомність 350 кг Призначення ліфту – вантажопасажирський, 1 шт., підйомність 800 кг, розміри кабіни 1800х1500х2100 Тип шахти – цегляна
7.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – дерево Засклення – склопакет двокамерний Розміри 1920х1500 мм – 330 штук Відстань від полу до підвіконня 900 мм
8.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен – глухі, матеріал – дерево, розміри 800х2100 мм, 420 шт. Призначення - зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові, матеріал - металопластик, розміри 2400х1800мм, кількість 6 шт. Завантажувальні: 2000х2100 мм (матеріал: залізо), кількість 2 шт. Для відвідувачів вхідні: 2000х2100 мм (матеріал: дерево), кількість 2 шт.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

- Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП-397.
- Мережі водопостачання – індивідуальна із свердловини.
- Мережі каналізації – автономна.
- Мережі теплофікації – індивідуальна, за рахунок автономного опалення.

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками, які виконано за джерелом [13].

Витрати електроенергії

Витрати електроенергії готелем «Belle Vue» розраховуємо за формулою:

$$P_{\text{жс}N} = (P_{\text{жс}} * N + P_{\text{зрг}} * N_1 + P_{\text{р.т.}} * S_{\text{р.т.}} + P_{\text{фo}} * S_{\text{фo}} + P_{\text{в}} * N_2 + P_{\text{з}} * S_{\text{з}}) * T \quad (2.6)$$

де $P_{\text{жс}}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю кВт;

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

$S_{\text{р.т.}}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

$P_{\text{фo}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{\text{фo}}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

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

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місцт;

P_c – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

S_g – кількість місць у гаражі, місця;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

$$P_{\text{жсн}} = (0,5 * 125 + 1,03 * 200 + 0,6 * 45 + 0,15 * 201 + 0,15 * 140 + 0,05 * 25) * 365 = 126984 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення готелем «Belle Vue» розраховуємо за формулою:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (2.7)$$

де q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;
($q_0 = 3,5254 * 10^{-7} - 3,2674 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_0 \rightarrow \min$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначаємо за формулою:

$$V_0 = S_0 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

де S_0 – площа поверхів будівлі;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3 = 0,4 - 0,6$ м). При наявності горіщного поверху – 1/3 висоти поверху в гребені ($h_3 \approx 1,7$ м).

$$V_0 = 1523 * (3,3 + 0,3 + 1,7) + 1077 * (3 * 3,3 + 3 * 0,3) = 19704 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Для міста Києва значення показників для розрахунків витрат тепла становлять: $T_0 = 4490$ год; $\Delta t = 17,2$ °С; $R_l = 1,17$.

Звідси, витрати тепла на опалення готелю «Belle Vue» склали:

$$Q_0 = 3,3 * 10^{-7} * 19704 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 588 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію

Розрахунок витрат повітря на припливну та витяжну вентиляцію готелю «Belle Vue» проводимо за формулою:

$$Q_6 = q_6 * V * T_0 * \Delta t \quad (2.9)$$

де q_6 – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³*°C);

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

Необхідну кількість повітря необхідну для припливної та витяжної вентиляції приміщень готелю «Belle Vue» розраховуємо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Витрати повітря на вентиляцію

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					
Вестибюль	253	3,3	834,9	3339,6	1669,8
Побутового обслуговування і торгівлі	45	3,3	148,5	594,0	297,0
Номерний фонд	1700	3,3	5610,0	22440,0	11220
Анімаційно-дозвілєві	223	3,3	735,9	2943,6	1471,8
Спортивно-оздоровчі	214	3,3	706,2	2824,8	1412,4
Адміністративні	106	3,3	349,8	1399,2	2098,8
Побутові для персоналу	26	3,3	85,8		514,8
Складські	90	3,3	297,0	1188,0	1782,0
Заклад ресторанного господарства					
Для відвідувачів закладу ресторанного господарства	496	3,3	1636,8	6547,2	9820,8
Виробничі цехи	104	3,3	343,2	1372,8	2059,2
Складські	55	3,3	181,5	726,0	1089,0
Адміністративні	28	3,3	92,4	369,6	554,4
Побутові для персоналу	28	3,3	92,4		554,4
РАЗОМ			11114,4	43744,8	34544,4

Кількість тепла на вентиляцію готелем становлять:

$$Q_6 = 6,7 * 10^{-7} * 43744,8 * 4490 * 17,2 = 2263 \text{ Гкал.}$$

Витрати води

Витрати гарячої води готелем «Belle Vue» із загальною місткістю 125 місць розраховують за формулою:

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

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю за рік;

$$B_{\text{гар}} = (100 * 125 / 1000) * 365 = 4563 \text{ м}^3$$

Витрати холодної води проводимо за формулою:

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * U / 1000) * T + B_n \quad (2.11)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце:

B_n – витрати води на поливання території, які визначаємо за формулою:

$$B_n = B_k * S_o * \tau * T_n / 710 \quad (2.12)$$

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

$S_{\text{пол}}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 , розраховуємо за формулою:

$$S_{\text{пол}} = S_o - S_{\text{нов}} \quad (2.13)$$

$$S_{\text{пол}} = 5500 - 1523 = 3977 \text{ м}^2$$

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, днів;

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

$$B_n = 1,08 * 3977 * 187 * 2 / 710 = 2263 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (200 * 125 / 1000) * 365 + 2263 = 11388 \text{ м}^3$$

Розрахунок стічних вод визначаємо за формулою:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.14)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,86 * 11388 = 9794 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення у готелі «Belle Vue» буде виконано згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму [33].

Теплопостачання передбачено від опалювального котла Ретра-4М ДУО 450 кВт. Температура теплоносія на вході становить $85-90^\circ\text{C}$. Передбачаємо індивідуальний тепловий пункт з приладом для обліку теплоспоживання марки

SensoStar 2 Engelmann та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання. Для різних груп приміщень готелю передбачені окремі системи опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні індивідуального теплового пункту.

У готелі «Belle Vue» передбачена резервна опалювальна система, яка складається з генератора тепла GreenPower CC5000 з потужністю 4,4 кВт, замкнутого опалювального контуру із метало пластикових труб, системи термокранів із термостатичними головками встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Центральне опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Royal Thermo Piano Forte 500 Noir Sable 10 з верхнім розведенням трубопроводів у таких приміщеннях: номери, торговельні зали закладів ресторанного господарства, адміністрація.

Повітряною системою опалення із автоматичною системою управління для підтримки температури 18-20 °С плануємо обладнати приміщення: вестибюлю, спортивно-оздоровчі та анімаційно-дозвілеві, приміщеннях для відвідувачів закладів ресторанного господарства.

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

Систему вентиляції в готелі розробляємо згідно із ДБН В.2.5-67:2013 [33]. У проекті передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу в кожному приміщенні санвузла.

На рівні верхнього технічного поверху плануємо встановлення витяжних вентиляторів (робочого та резервного) центральних систем, які передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву [34]. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Збірні вентиляційні шахти та індивідуальні витяжні канали здійснюватимемо приховано в будівельних конструкціях. Повітроводи виконуватимуться з оцинкованої сталі та прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею (для можливості їх 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.

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції житлових приміщень готелю запроектовані зі сталевих труб

У приміщеннях: номерного фонду, холах, вестибюлі, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвіллевих, для відвідувачів закладів ресторанного господарства встановлені рециркуляційні системи кондиціонування повітря. Система кондиціонування третього класу буде встановлена в номерах готелю.

Система водопостачання. Готель «Belle Vue» обладнано індивідуальним господарсько-питним водопостачанням із свердловини, яку розмістимо на незабрудненій непідтоплюваній ділянці будівництва. Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та влаштування глиняного замка оголовку свердловини, що перешкоджатиме потраплянню у експлуатований водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також поєднанню його із іншими водоносними горизонтами [35]. У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтр механічного очищення води від часточок розміром 0,5 мкм.

Для водопостачання передбаємо автоматизований водопідйомний пристрій з насосом марки Sprut AUJSP 505A/50L (продуктивність 1500 л/хв.), гідропневматичним баком ємністю 800 м³ та приладом автоматичного регулювання налаштованим на підтримання тиску у системі водопостачання на рівні 8,5 МПа. Насос розміщуватиметься у свердловині, гідропневматичний бак встановлено на I-му поверсі готелю.

На вводі системи у готель влаштований водомірний вузол із водоочищувальною установкою для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок більше 0,1 мм, лічильника Gross MTK-UA 50 та насосної установки Sprut AUJSP 505A/50L для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа.

У готелі передбачаємо об'єднану тупикову систему водопостачання з нижнім розведенням, яка поділятиметься на:

- протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002 та ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 50 мм з встановленням пожежних кранів [36, 37];
- господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб Ø 50 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Система каналізації у готелі «Belle Vue» передбачена автономна система каналізації, яка включатиме систему відведення стічних вод від житлової частини та інших об'єктів підприємства, споруду для збирання та зберігання стічних вод ємністю 80 м³, споруди для організації вивезення стічних вод [38].

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуться спеціальним автотранспортом підприємства за домовленістю із власниками приватних асенізаторських машин, частота 4 рази на місяць.

У готелі передбачено систему сміттевидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Еко-Бест» з частотою 4 рази на тиждень і

дощову каналізацію, у вигляді дренажної споруди розташованої у найнижчій точці земельної ділянки готелю.

Система електропостачання. Електропостачання готелю «Belle Vue» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції ТП-397 потужністю 330 кВт, під'єднаної 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 [39]. Електрощитова розташовується на I-му 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 готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки Hyundai HY 9000SE, потужністю 20 кВт, систему стабілізації напруги.

У номерах готелю «Belle Vue» передбачено три розетки для підключення холодильника та інших побутових приладів, у ванній кімнаті розетку, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [40]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачена люмінесцентна реклама та система світлових показників: напрямок руху, автомобільна стоянка, пожежні гідранти.

Номери готелю обладнано пристроями енергозбереження, які встановлено при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. Готель «Belle Vue» обладнаний засобами зв'язку, телебачення,

радіотрансляційної мережі, високошвидкісного інтернету, охоронною сигналізацією, відео спостереженням та системою контролю доступу.

Для спостереження та запису подій, які відбуваються на території та в середині готелю передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення марки Atrix ProAction A9. Їх планується розмістити: ні в'їзді до автомобільної стоянки, над головним та службовим входами у готель, на ресепшені, у зоні камери схову, у холах, в фойє конференц-залу.

У готелі «Belle Vue» встановлено комбіновану систему сигналізації згідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну) [41]. 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, складських приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост пожежної частини.

Номери готелю «Belle Vue» обладнано відомчою охоронною сигналізацією. Сигналізація встановлена у таких приміщеннях готелю: пожежний пост, електрощитова, венткамери, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації.

З точки зору безпеки, всі номери обладнані окремою магнітною системою входу та контролю, та міні-сейфами із незалежною автономною системою енергозабезпечення. У таблиці 2.3 наведено системи, які планується влаштувати в готелі «Belle Vue».

Таблиця 2.3

Системи, які планується влаштувати в готелі «Belle Vue»

Система	Приміщення, в яких встановлено
Ретранслятори міської радіотрансляційної мережі	Номери, адміністративні приміщення, господарсько-виробничі, побутові приміщення персоналу
Міського телефонного	Адміністративні приміщення готелю та ЗРГ, реєстрації

зв'язку	бронювання
Внутрішнього телефонного зв'язку готелю	Номери, адміністративні, виробничі, спортивно-оздоровчого призначення, анімаційно-дозвілленого призначення
Засобів супутникового зв'язку	Приміщення реєстрації, бронювання, адміністративні приміщення
Супутникового, ретрансляційного телебачення	Номери, заклади ресторанного господарства, анімаційно-дозвілленого та спортивно-оздоровчого призначення, вестибюль
Комп'ютерної мережі	Номери, адміністрація, вестибюль, приміщення для відвідувачів ЗРГ
Роутери Wi-Fi	Холи готелю, приміщення для відвідувачів ЗРГ, вестибюль

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі «Belle Vue» 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 чергового працівника із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 1200 подій [42].

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Система диспетчеризації готелю дозволить у реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. У готелі «Belle Vue» передбачається влаштування 2 пасажирських ліфтів, 1 вантажно-пасажирського. Час очікування ліфту у готелі не перевищує – 45 с.

У додатку М наводимо завдання на проектування готелю.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях готелю «Belle Vue» за прийнятою концепцією є прованс. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – рекламний щит прямокутної форми розташований на Південному мості за 1,5 км від готельного підприємства. Інформаційний зміст наступний: адреса та карта проїзду, режим роботи, фото номерів та асортимент додаткових послуг. У нічний час рекламний щит підсвічуватиметься. Для реклами буде використано дорожні розтяжки з назвою, адресою підприємства.

Ближній рекламний засіб – білбоард прямокутної форми на Південному мості за 500 м від проектного готелю. Інформаційний зміст – адреса та карта проїзду, фото номерів.

На території готелю розміщено рекламний засіб у вигляді логотипу готелю, виконаного із під світлою, який знаходиться на фасаді будівлі.

Центральний прохід до готелю «Belle Vue» замощено бетонними плитами, декоративні доріжки обрамлені бордюром і викладені тротуарною плиткою прямокутної форми з глянцевою поверхнею [13]. Технічний під'їзд до господарського двору заасфальтовано, ширина під'їзду 3 м.

Озеленення території виконано за рахунок газонів, карликових кущів з округленою кроною, газонної трави, дерев та квітів у великих глиняних діжках. Для відпочинку гостей передбачені малі архітектурні форми у вигляді альтанок з мангалами, дитячий майданчик, волейбольний майданчик, поле для міні-гольфу, міні-зоопарк, облаштований пляж, настільний теніс. Освітлення у нічний час планується виконати за рахунок наземних кованих ліхтарів.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів у вестибюлі готелю використано дерево, стіни поштукатурені та пофарбовані в кремовий

колір. Стеля прикрашена темними дерев'яними балками. Для освітлення вестибюлю буде використано велику ковану люстру по центру приміщення та чорні світильники, розставлені у зоні відпочинку та на ресепшені [14]. Щоб відділити функціональні зони у приміщенні вестибюлю використовуватимуться відділяються за допомогою тюлей з квітковим візерунком, елементів декоративного оздоблення та освітлення. Зона очікування обладнана м'якими дивани та крісла з тканиною оббивкою, журнальними столиками, стелажми, на яких розміщені статуєтками, вазочки, канделябри та шкатулки.

Для розміщення номерів у готелі «Belle Vue» використана коридорна структура з двосторонньою забудовою коридору. Інтер'єр номерів відповідатиме загальній концепції готелю, тобто стилю прованс. Номери виконані в кольоровій гамі від молочного до бузкового, меблі декоровані під старину [15]. На стінах використовуються класичні фрески з видами французького провансу. Номер освітлюватиметься кованою люстрою по центру кімнати та торшерами.

Санітарний вузол номеру першої категорії сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. В номерах апартамент та люкс два санвузли: основний та додатковий. Стіни ванної кімнати вимощені однотонною бузковою плиткою.

Паспорт проекту готелю «Belle Vue» зведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	5500
Площа будівлі закладу, S_b	м ²	1523
Коефіцієнт забудови, κ_z		0,28
Площа озеленення, S_{oz}	м ²	3025
Коефіцієнт озеленення, κ_{oz}		0,55
Загальна площа закладу, S_z	м ²	4754
Корисна площа закладу, S_k	м ²	3730
Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	19704
Вартість будівництва, B_{A+B}	тис. грн.	495930,7
Питомі показники капітальних витрат		
Вартість 1 місця	тис. грн.	3967,4

Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	104,3
Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	25,2

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт готелю «Belle Vue» розраховуємо за укрупненими показниками вартості [13]:

$$B_{зБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.15)$$

де $B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис.грн.;

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

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (станом на 03.09.2018 1 USD = 28,4 грн.);

$$B_{зБР} = (4754 * 1300 * 1 * 28,4) / 1000 = 175517,7 \text{ тис.грн.}$$

Зведений кошторис загальнобудівельних робіт готелю «Belle Vue» наводимо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	3079,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	175517,7
2.2	Електротехнічні	6%	18475,5
2.3	Сантехнічні	4%	12317,0
2.4	Зв'язок та сигналізація.	5%	15396,3
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	86219,2
	<i>Разом за главою 2</i>		<i>307925,8</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	3079,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,7% гл.2	2155,5
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,4% гл. 2	1231,7

6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	6158,5
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	3079,3
	<i>Разом за главами 1-7</i>		<i>326709,3</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,4% гл.1-7	1306,8
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	12088,2
	<i>Разом за главами 1-9</i>		<i>340104,3</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	6534,2
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,4% гл.1-9	1360,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	8167,7
	Усього. Базисна вартість будівництва.		356166,7

Продовження таблиці 2.5

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	39% гл.1-9	132640,7
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості.	7123,3
	Всього по розділу Б		139764,0
	Разом вартість будівництва		495930,7

Вартість загальнобудівельних робіт готелю «Belle Vue» становить чотириста дев'яносто п'ять мільйонів дев'яносто тридцять тисяч сімсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [43]. Заява складається замовником і виконавцем ОВНС та наведена у додатку Н.

Оцінку екологічності проектних рішень будинку проектованого готелю буде проведено за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будинку на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомашин, виробничих процесів закладів харчування).

Готель «Belle Vue» відповідатиме таким вимогам охорони навколишнього середовища:

- шляхом застосування ультрасучасних технологій та практичних методик використання матеріальних та природних ресурсів готель мінімізує свій вплив на навколишнє середовище. Крім того, готель «Belle Vue» постійно навчає своїх співробітників ефективно впроваджувати ці методики у повсякденну дії.
- всі номери та приміщення готелю виконані з використанням екологічно чистих і натуральних матеріалів. Для споживання мінімальної кількості енергії в готелі використовуються енергозберігаючі діодні лампи для освітлення. Важливу роль також відіграє високий рівень теплоізоляції вікон, який зберігає більшу частину енергії.
- для підтримки чистоти в готелі використовуються тільки екологічно нешкідливі і органічні миючі засоби, які не містять у своєму складі небезпечних сполук, і не завдають шкоди воді і навколишньому середовищу.
- для ресторану та барів готелю «Belle Vue» закуповуються, продукти харчування в екологічно чистих вакуумних упаковках, які не потребують тривалого транспортування, а свіжі сезонні овочі та фрукти постачають щодня. Що стосується відходів, в готелі - роздільний збір і сортування сміття.
- у всіх номерах знаходяться спеціальні інформаційні таблички, які дають можливість гостям зробити свій вибір: замінювати постільну білизну, халати і рушники щодня, або по мірі необхідності. Дане рішення допомагає

звести до мінімуму негативний вплив повсякденної діяльності готелю на навколишнє середовище.

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 [44].

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція).

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву (додаток П).

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 (далі – уповноважений орган) [44].

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 з Законом України «Про охорону праці» власником готелю «Belle Vue» створюється система управління охороною праці залежно від кількості працюючих (табл.2.6) [45, 46].

Таблиця 2.6

Системи управління охороною праці у готелі «Belle Vue»

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
105 осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))

Перелік документації для організації системи управління охороною праці готелю «Belle Vue» наводимо у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 1.09.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 1.09.18 (НПАОП 0.00-4.21.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 2.09.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 2.09.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 2.09.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 3.09.18

Для всіх підприємств	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 3.09.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 4.09.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 4.09.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 5.09.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 5.09.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

План заходів з охорони праці наведений додатку Р.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія навколо готелю «Belle Vue» прибиратиметься кожного дня протягом 2 рази. Влітку територія поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а взимку посипатиметься засобом, який містить сіль для боротьби з ожеледдю.

У північно-східній частині ділянки облаштовуємо площадку для сміттєзбірників із асфальтним покриттям, яка обмежена по периметру бордюром та зеленими насадженнями. До площадки передбачений зручний під'їзд для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку й занять спортом відвідувачів становить 30 метрів.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення побутового обслуговування і торгівлі, господарські та виробничо-побутові приміщення, ресторан та гриль-бар розміщені на I-му поверсі та максимально ізольовані від житлових приміщень, за рахунок звукоізолюючих перегородок та перекриттів.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю «Belle Vue» мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів.

У приміщеннях закладів ресторанного господарства щоденно здійснюється вологе прибирання приміщень. У приміщеннях відвідувачів, виробничих та комірника знаходяться аптечки першої допомоги. Заземлені конструкції, що знаходяться у приміщеннях закладу (батареї опалення, водопровідні труби) надійно захищені огороженням.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, завідуючого виробництвом, контора) [47]. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
ГОТЕЛЬ			
Виробничі приміщення			
Приміщення чергової ремонтної зміни	1	8	26,4
Пожежний пост	1	15	49,5
Майстерні	5	13	42,9
Центральна білизняна	3	12	39,6
Пральня	2	7,5	24,8
Адміністративні приміщення			
Кабінет директора	1	12	39,6
Приймальня	1	8	26,4
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет головного інженера	1	6	19,8
Кабінет відділу закупок та ІТ-департаменту	2	6	19,8
Архів	1	12	39,6
Бухгалтерія	3	7,3	24,1
Кабінет маркетингу та продажів	2	6	19,8

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами	1	10	33,0
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Виробничі приміщення			
Доготівельний цех	2	13	42,9
Холодний цех	2	9	29,7
Гарячий цех	3	10	33,0
Мийна столового посуду і сервізна	1	20	66,0
Мийна кухонного посуду	1	10	33,0
Адміністративні приміщення			
Кабінет директора	1	6	19,8
Бухгалтерія	1	10	33,0
Приміщення комірника	1	6	19,8
Приміщення завідуючого виробництвом	1	6	19,8

Для забезпечення відповідних умов мікроклімату у виробничих приміщеннях готелю «Belle Vue» використовують наступні заходи: вентиляція і кондиціонування повітря, егулювання його вологості; використання засобів індивідуального захисту: повітряно- та вологопроникний (бавовняним, з льону, грубововняного сукна) спецодяг; теплоізоляція гарячих поверхонь обладнання.

У приміщеннях готелю «Belle Vue» можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації, клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин[48]

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний,	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання

	пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)				шляхів і бронхів, фіброзні процеси	
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником

Продовження таблиці 2.9

Приміщення	Речовина	Клас небезпек	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбінов.
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Мікроклімат приміщень визначається такими параметрами: температурою повітря в приміщенні, °C; відносна вологість повітря, %; швидкість руху повітря, м/с.

У відповідності до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» надано вимоги щодо температурного режиму у жилих та адміністративно-побутових приміщеннях готелю «Belle Vue» (табл. 2.10).

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю «Belle Vue» [49]

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення чергової ремонтної зміни	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Майстерні	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

Продовження таблиці 2.10

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Центральна білизняна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приймальня	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет заступників директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного інженера	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет відділу закупок та ІТ-департаменту	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Архів	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет маркетингу та продажів	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3

ресторану						
Торгівельна зала гриль-бару	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Бенкетна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Гарячий цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Холодний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Доготівельний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення комірника	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

Для миття рук у кожному виробничому відділенні є умивальник з холодною і гарячою водою, а також мило і чистий рушник. В роздягальнях передбачені душові установки.

У готелю «Belle Vue» буде використовуватися природне (бічне одностороннє та двостороннє) та штучне освітлення згідно ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення». Норми та якісні показники освітлення приміщень та робочого місця наведено у табл. 2.11 [50].

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Готель			
Вестибюль	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори	Штучне освітлення	200	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Анімаційно-дозвілеві приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарські та виробничо-побутові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9

<i>Заклад ресторанного господарства</i>			
Торгівельні зали	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

В житлових приміщеннях готелю «Belle Vue» вібрація від зовнішніх та внутрішніх джерел не повинна перевищувати величин, регламентованих ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку». Основними джерелами вібрації у готелі є настільне та підлогове устаткування, вентиляційні системи. У проектованому підприємстві зниження вібрації проводитиметься шляхом [51]:

- облицюванням приміщень і виробничих цехів звукоізолюючими матеріалами;
- використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
- застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
- поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання;
- забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментом.

Рівень вібрації у виробничих приміщеннях готелю не повинен перевищувати 83дБ, у житлових та адміністративних приміщеннях -75дБ.

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) [52].

Таблиця 2.12

Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Захисні огорожі	Основними заходами забезпечення недоступності струмовідних частин є застосування захисних огорожень, закритих комутаційних апаратів (пакетних вимикачів, комплектних пускових пристроїв, дистанційних електромагнітних приладів управління споживачами електроенергії), розміщення неізольованих струмовідних частин на недосяжній для ненавмисного доторкання до них інструментом висоті, різного роду пристосуваннями тощо, обмеження доступу сторонніх осіб в приміщення.
Ізоляція струмовідних частин	Забезпечує технічну працездатність електроустановок, зменшує вірогідність потраплянь людини під напругу, замикань на землю і на корпус електроустановок, зменшує струм через людину при доторканні до неізольованих струмовідних частин в електроустановках, що живляться від ізольованої від землі мережі за умови відсутності фаз із ізоляцією.
Блокуючі пристрої	Блоківки безпеки застосовуються в електроустановках, експлуатація яких пов'язана з періодичним доступом до огорожених струмовідних частин (випробувальні і дослідні стенди, установки для випробування ізоляції підвищеною напругою), в комутаційних апаратах, помилки в оперативних переключеннях яких можуть призвести до аварії і нещасних випадків, в рубильниках, пусковій апаратурі, автоматичних вимикачах, які працюють в умовах підвищеної небезпеки. Механічні блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій (стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

Приміщення проектного готелю «Belle Vue» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- особливо небезпечні (пральна, технічні приміщення, майстерні, гарячий цех, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду);
- з підвищеною небезпекою (приміщення поверхового обслуговування, доготівельний цех, холодний цех);
- без підвищеної небезпеки (вестибюльні приміщення, житлові, адміністративні, господарські, складські, торговельні зали закладів ресторанного господарства).

В готелі «Belle Vue» передбачені наступні заходи та засоби електробезпеки при експлуатації різних видів обладнання [53]:

- механічного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, ізоляція електронебезпечної частини механізмів, постійний контроль стану та профілактика механічного обладнання, заземлення та додаткова установка автоматичних аварійних систем, підтримка в приміщеннях із електричним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами (особливо температурних режимів, вологості повітря тощо),

використання персоналом при роботі із електричним обладнанням (ремонтних роботах, контролю, профілактики) засобів індивідуального захисту від ураження струмом (спец одяг, рукавиці, взуття);

- теплового – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика теплового обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із тепловим обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою теплового обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- холодильного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика холодильного обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із холодильним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою холодильного обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- ваговимірювального та контрольно-касового - використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика ваговимірювального та касового обладнання, курси для персоналу з метою навчання та підвищення кваліфікації при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою, контроль за роботою обладнання в нормальному режимі, ознайомлення персоналу із правилами електробезпеки при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою.

Пожежна безпека

Готель «Belle Vue» оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення (вестибюль, номери, спортивно-оздоровчі та анімаційно-дозвілеві приміщення, адміністративні, господарські та виробничо-побутові); приміщення (вестибюль, пожежний пост, майстерні, адміністративні, технічні, приміщення персоналу, коридори, виробничі та торгівельні приміщення закладу ресторанного господарства) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині №13.

В електронних та серверних приміщеннях готелю передбачено встановлення системи автоматичного газового пожежогасіння.

У житлових приміщеннях та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачене влаштування шаф для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятівання людей під час пожежі.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначаємо залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Проектований готель «Belle Vue» відноситься до громадських будівель, в приміщеннях будуть розташовані порошкові та вуглекислотні вогнегасники. Ступінь вогнестійкості будівлі готельного підприємства відповідає II.

Тип та кількість вогнегасників розставлених в приміщеннях готелю «Belle Vue» наведено в таблиці 2.13. Вибір проводимо на підставі рекомендацій, наведених у НПАБ Б.03.002-2007 « Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою» [54].

Таблиця 2.13

Тип та кількість вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень по вибухопожежній небезпеці	Вогнегасники		
		тип	кількість	характеристика
Майстерні; гарячий цех ЗРГ; адміністративні приміщення; житлові приміщення; коридори, холи, сходи; торгівельна зала ресторану; вестибюльна група	В	Порошкові	155	Місткість 2 4+
		Або Хлодонові		Місткість 5л., 2++ Місткість 10 л., 1+ Місткість 2л., 2+ Місткість 2л.,

приміщень; гардероб; приміщення персоналу.		Або Вуглекислотні		4+ Місткість 5 л., 2++
Білизняна; складські приміщення (меблі, скатертини, білизна, форма тощо); пральня;	Г	Пінні та водні Або Порошкові	8	Місткість 10 л., 2+ Місткість 5 л., 2++ Місткість 10 л., 1++
Вентиляційна; мийні посуду; виробничі цехи ЗРГ: доготівельний, холодний санвузли, душові;	Д	Порошкові Або Хлодонові Або Вуглекислотні	35	Місткість 2л., 2+ Місткість 5л., 2++ Місткість 10 л., 1+ Місткість 2л., 2+ Місткість 2л., 4+ Місткість 5 л., 2++

На випадок пожежі готелі «Belle Vue» передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень [55]: першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку; будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки мають вихід назовні. Схема евакуації персоналу готелю наведена у додатку С.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому готелі за типовою структурою створена система цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво готелю «Belle Vue» 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 [56].

У готелі передбачені посади: заступника з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань.

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 створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. План заходів з цивільного захисту готелю наведено у додатку Т.

До основних служб цивільного захисту готелю «Belle Vue» належать:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створена на базі вузла зв'язку готелю, начальником служби є начальник цього вузла. 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. Створена на базі підрозділів відомчої охорони, начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба. Створена на базі підрозділів відомчої пожежної охорони, служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба. Створена на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера, начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює

попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

5. Транспортна служба. Створена на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створена на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює 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 зазначають згідно з розробленим для проектного готелю штатного розпису.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Важливим елементом у становленні нового підприємства є вибір його організаційно-правової форми. Готель 3* «Belle Vue» буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ «Belle Vue»).

ТОВ «Belle Vue» – це товариство колективної власності, що очолюється директором, має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном [57]. ТОВ «Belle Vue» несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи.

Основними переваги товариства з обмеженою відповідальністю є:

- засновниками та учасниками ТОВ можуть бути як фізичні так і юридичні особи;
- розмір статутного капіталу ТОВ не обмежується, гнучкі умови наповнення статутного капіталу;
- не забороняється реєстрація ТОВ з одним учасником;
- спрощена система управління підприємством – повноваження виконавчого органу підприємства, обмежені повноваженнями вищого органу управління - зборів засновників (учасників);
- відсутність законодавчо встановлених вимог до складання та подання спеціальної звітності, а також її опублікування;
- учасники товариства не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю, у межах вартості зроблених внесків;
- відсутня необхідність здійснювати додаткові фінансові витрати на організацію обліку і проведення операцій з цінними паперами акціонерів.

На рис. 3.1 наводимо характеристику товариства з обмеженою відповідальністю [58].



Рис. 3.1. Характеристики форми власності готелю «Belle Vue»

Після ухвалення рішення й підготовки необхідних документів, створеному товариству необхідно пройти державну реєстрацію, для якої необхідні наступні документи:

1. Установчі документи в трьох екземплярах (установчий договір і устав);
2. Реєстраційна картка встановленого зразка, що одночасно є заявою про державну реєстрацію;
3. Документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію;
4. Документ, що засвідчує сплату засновниками внеску в Статутний фонд підприємства (довідка з банку або акт про приймання у випадку внесення вкладу майном);
5. Свідчення про державну реєстрацію засновників (нотаріально засвідчена копія);
6. Договір оренди приміщення (юридична адреса).

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Belle Vue», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Belle Vue»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Деснянська районна адміністрація м. Києва
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Києва
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Деснянський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Києва
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Деснянська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація ТОВ в органах статистики	Управління статистикою м. Київ

Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Документи, які регламентують роботу працівників готелю поділяються на внутрішні та зовнішні. До зовнішніх документів відносять: Національний класифікатор професій; накази Міністерства охорони здоров'я; ДСТУ 28681.4-96 «Вимоги щодо класифікації готелів»; ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», інструкції та правила провадження підприємницької діяльності.

Внутрішніми документами на підприємстві є: установчий договір; статут; організаційна структура; штатний розпис; колективний договір; положення про оплату праці; правила внутрішнього розпорядку; посадові інструкції; накази, службові записки, розпорядження, рішення директора.

Важливим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого готелю є Положення про структурний підрозділ. Для готелю «Belle Vue» складено положення про бухгалтерію (додаток У).

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду [59]. Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. Для посади директор готелю «Belle Vue» складено посадову інструкцію (додаток Ф).

Організаційна структура

Для ефективної роботи готелю необхідна функціональна організаційна структура. Організаційна структура проєктованого готелю «Belle Vue» закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні служби підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Зважаючи на невелику місткість проектованого готельного підприємства «Belle Vue», управління вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Переваги та недоліки лінійної форми управління наведено у таблиці 3.2 [60].

Таблиця 3.2

Переваги та недоліки лінійної форми управління

Переваги	Недоліки
Особистий контроль директора, щодо виконання робіт, знання індивідуально-особистісних особливостей та професійних якостей кожного члена невеликого колективу	При збільшенні обсягу роботи та чисельності підлеглих: знижується можливість керівника підприємства особисто контролювати і скеровувати роботу колективу.
Знання поточного стану справ у готелі	
Оперативність та конкретність	

Лінійна структура управління готелем «Belle Vue» представлена на рис. 3.2.

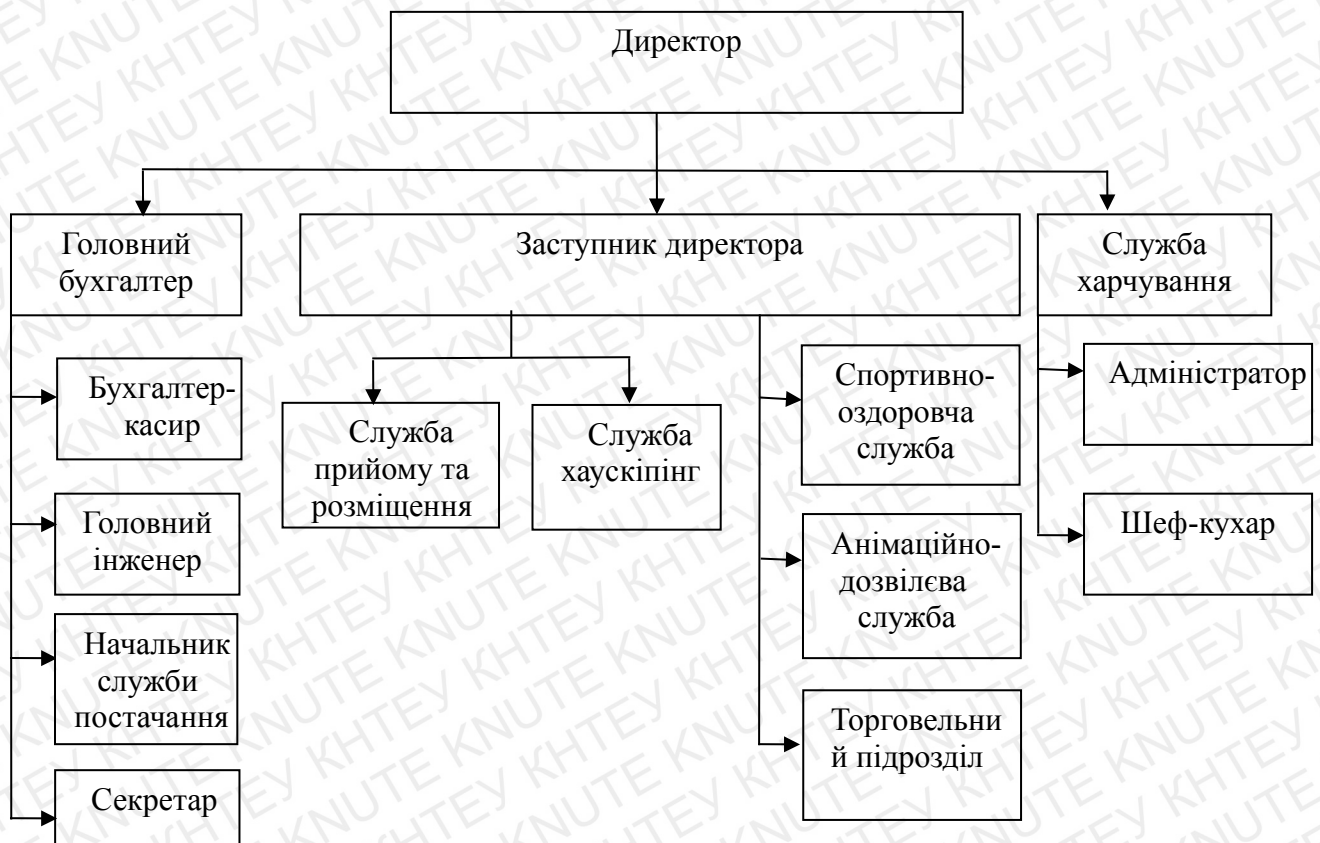


Рис. 3.2. Лінійна структура управління готелем «Belle Vue»

При лінійній організаційній структурі управління директор підприємства готельного господарства організовує та забезпечує ефективну його діяльність; здійснює контроль за якістю надання послуг; правильним використанням, обліком і розподілом номерів та місць; скеровує роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельне ведення; ведення і своєчасне подання господарсько-фінансової звітності.

3.2. Капітал

Для забезпечення діяльності товариства з обмеженою відповідальністю «Belle Vue» створено статутний капітал у розмірі 513288300 грн. (п'ятсот тринадцять мільйонів двісті вісімдесят вісім тисяч триста гривень).

Статутний капітал товариства поділений на 1026576,6 (один мільйон двадцять шість тисяч п'ятсот сімдесят шість гривень та шістсот копійок) простих іменних акцій номінальною вартістю 500 гривень кожна.

Статутний капітал товариства утворюється з вартості вкладів засновників та акціонерів товариства, внесених внаслідок придбання ними акцій.

Товариство має право змінювати (збільшувати або зменшувати) розмір статутного капіталу. Рішення про збільшення або зменшення розміру статутного капіталу товариства приймається загальними зборами.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю «Belle Vue» є [13]:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг спортивно-оздоровчого, анімаційно-дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Планування послуг з тимчасового розміщення передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді.

Заплановані обсяги діяльності засобом розміщення визначаються у виробничо-експлуатаційній програмі.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{\text{пл}}$, 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 (формули 3.1-3.2).

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

де H_i – кількість номерів i -го типу і 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.

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{3,i} \quad (3.2)$$

де $K_{3,i}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

Планова пропускна спроможність готелю визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги. Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Belle Vue» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Belle Vue» на 2019 рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів в	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{\text{пл}}$), людино-дів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у тому числі:												
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	3	6	120	125	120	0,5	0,7	0,6	360	525	432	1317
Перша категорія (стандарт), у тому числі:												
Одномісні	19	19	120	125	120	0,5	0,7	0,6	1140	1662,5	1368	4170,5
Двомісні	49	98	120	125	120	0,5	0,7	0,6	5880	8575	7056	21511
Разом	72	125							7500	10938	9000	27438

Планова пропускна спроможність закладі ресторанного господарства обумовлюється пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також

плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

До послуг харчування у ЗРГ при готелі «Belle Vue» будуть віднесені: сніданки за типом «шведського столу» для гостей готелю; організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства за меню вільного вибору; бенкетне обслуговування. Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «Belle Vue» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «Belle Vue»

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	7500	10938	9000	27438
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	50	70	60	
2.3. Бенкетне обслуговування	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	7500	10938	9000	27438
3.2. Меню вільного вибору	3750	7656,6	5400	16806,6
3.3. Бенкетне обслуговування	1500	4375,2	2700	8575,2

У готелі «Belle Vue» планується отримання додаткових доходів від надання послуг оренди конференц-залу, сауни, дитячої кімнати, масажного кабінету та прокату речей для відпочинку. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо [13]:

$$ПС = \sum_{i=1}^n \text{Чр}_i * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.3)$$

де M_i – кількість місць у приміщенні i -го типу у плановому періоді;

Чр_i – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i – тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності готелю «Belle Vue» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Belle Vue»

Додаткові послуги	$Чр_i$	M_i , місць	N	Di , год	t_i	Всього
Оренда сауни	1	8	12	365	1	243,3
Масажний кабінет	1	2	12	365	1	60,8
Оренда конференц-залу	1	100	12	365	4	12166,7
Послуга дитячої кімнати	1	15	11	365	1	497,7
Прокат речей для відпочинку	2	1	12	365	1	60,8
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						304,2
Обсяг реалізації розважальних послуг						12725,2

Прогнозування обсягів діяльності готелю зводимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	7500	10938	9000	27438
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	3750	7656,6	5400	16806,6
Обсяг реалізації послуг з бенкетного обслуговування	1500	4375,2	2700	8575,2
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	76,1	121,7	106,5	304,2
Обсяг реалізації розважальних послуг	3181,3	5090,1	4453,8	12725,2

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готельного підприємства забезпечують доходи від операційної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D(B)_{од}$) 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 оздоровчого та рекреаційного призначення (D_m);
- ✓ інші операційні доходи ($D_{інд}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D(B)_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{ін}. \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

$$D_{нф} = \sum_{i=1}^n N_i M_i DK_{zi} C_i \quad (3.5)$$

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

H_i – кількість номерів i -го типу і 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;

K_{zi} – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

При складанні цінової політики готелю «Belle Vue», орієнтувались на ціни на тимчасове проживання закладів конкурентів, а саме ресторанно-готельний комплекс «Червона калина». У таблиці 3.7 наведено ціни на номери в залежності від фактора сезонності [61].

Таблиця 3.7

Ціни на номери готелю «Belle Vue» на послуги з тимчасового проживання

Категорія номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	3250	3450	3350
Люкс	2050	2250	2150
Стандарт одномісний	700	900	800
Стандарт двомісний	800	1000	900

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі «Belle Vue» розраховано у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю

Категорії і місткість номерного фонду	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів				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
Вища категорія, у тому числі:											
Апартамент	120	175	144	439	3250	3450	3350	390	603,8	482,4	1476,2
Люкс	360	525	432	1317	2050	2250	2150	738	1181,3	928,8	2848,1
Перша категорія (стандарт), у тому числі:											
Одномісні	1140	1662,5	1368	4170,5	700	900	800	798,0	1496,3	1094,4	3388,7
Двомісні	5880	8575	7056	21511	800	1000	900	4704,0	8575,0	6350,4	19629,4
Разом	7500	10938	9000	27438				6630,0	11856,3	8856,0	27342,3

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу. Торговельна націнка ЗРГ при готелі «Belle

Vue» становить 140%. Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей закладу готельного господарства (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Обсяг доходів від реалізації продукції ЗРГ готелю на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	7500	10938	9000	27438
1.2. Меню вільного вибору	3750	7656,6	5400	16806,6
1.3. Бенкетне обслуговування	1500	4375,2	2700	8575,2
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	110	150	130	
2.2. Меню вільного вибору	350	400	370	
2.3. Бенкетне обслуговування	450	500	450	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	825,0	1640,7	1170,0	3635,7
3.2. Меню вільного вибору	1312,5	3062,6	1998,0	6373,1
3.3. Бенкетне обслуговування	675,0	2187,6	1215,0	4077,6
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2812,5	6890,9	4383,0	14086,4

У таблиці 3.10 розраховуємо всі види операційних доходів по всіх напрямках діяльності готелю «Belle Vue» на плановий рік.

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	6630,0	11856,3	8856,0	27342,3
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2812,5	6890,9	4383,0	14086,4
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	9442,5	18747,2	13239,0	41428,7
3. Інші операційні доходи, тис. грн	661,0	1312,3	926,7	2900,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	10103,5	20059,5	14165,7	44328,7

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. 3.11.

Таблиця 3.11

**Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни
на послуги готелю «Belle Vue»**

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Belle Vue»	↑↑	=	=	=	↓
«Червона калина»	↑↑	=	↑	↑	↑
«Дача на Десні»	↓	=	↓	↑	↑
«Борисфен»	↓	=	↓	↓	↓

Отже, бачимо, що основним конкурентом проєктовану готелю є підприємство «Червона калина».

Порівняння показників роботи готелів «Belle Vue» та «Червона калина» проводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«Belle Vue»	1925	1,25	461100	30	322700	1,43
«Червона калина»	2400		321103	30	224772	

З таблиці 3.12 робимо висновок, що в готелі «Червона калина» на 25% вища ціна на послуги з тимчасового проживання. При цьому у проєктованому готелі «Belle Vue» денна виручка і валовий прибуток вищі на 43%. Це можна обґрунтувати нижчою ціною на номери ніж у конкурентів та ширшим асортиментом додаткових послуг.

Основні засоби

На баланс готельного підприємства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю. Розрахунок суми

амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому доцільно здійснювати за прямолінійним методом [62].

За прямолінійним методом річну суму амортизації (A) визначають діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (T). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{пв}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{лв}$):

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T \quad (3.6)$$

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Амортизація за видами основних засобів готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі	495930,7	30	16531,0
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	14877,9	5	2975,6
3. Інші	2479,7	4	619,9
Разом	513288,3		20126,5

Оплата праці

При розрахунку чисельності персоналу застосовували нормативний і техніко-економічних методи розрахунків. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих норм витрат праці персоналу. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (3.7)$$

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

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення, у розробленому проекті прийнято у кількості 1,1.

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у готелі «Belle Vue» 3* наведено у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Середньооблікова чисельність покоївок у готелі «Belle Vue»

Категорія	Одночасна	Норма обслуго-	Явочна	Середньооблікова
-----------	-----------	----------------	--------	------------------

і місткість номера	місткість номерів	вудання номерів у першу зміну	чисельність покоївок на добу	чисельність покоївок
Вища категорія, у тому числі:				
Апартамент	1	3,0	0,3	
Люкс	3	4,5	0,7	
Перша категорія (стандарт), у тому числі:				
Одномісні	19	7,0	2,7	
Двомісні	49	6,5	7,5	
Разом	72		11,3	12

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складаємо штатний розпис готелю «Belle Vue» (табл. 3.15) [63].

Таблиця 3.15

Штатний розпис готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Адміністрація		
Директор	1455.1	1
Заступник директора	122	1
Головний бухгалтер	1231	1
Бухгалтер	3433	1
Головний інженер	3110	1
Секретар директора	4115	1

Продовження таблиці 3.15

Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Служба прийому та розміщення		
Адміністратор готелю	1225	2
Агент з бронювання	1476.1	2
Посильний	5121	2
Охоронець	9218	2
Служба хаускіпінг		
Старша покоївка	1491	1
Покоївка	1477	12
Прибиральник службових приміщень	9132	2
Служба постачання		
Завідувач складом	828	1
Комірник	941	1
Служба ресторанного господарства		
Виробничий персонал		
Шеф-кухар	1225	1
Кухарі	5122	6
Мийник посуду	9142	1
Прибиральник виробничих приміщень	9132	1
Обслуговуючий персонал (ресторан)		
Адміністратор	1456.1	2
Офіціант	5123	8

Бармен	5123	2
Гриль-бар (у холі готелю)		
Бармен	5123	2
Офіціант	5123	4
Служба анімаційно-дозвілєвого призначення		
Адміністратор конференц-центру	4222	1
Аніматор	4222	1
Вихователь дитячої кімнати	3113	1
Служба спортивно-оздоровчого призначення		
Масажист	1492	2
Тренер	1492	1
Працівник сауни	9133	1
Служба побутового обслуговування		
Екскурсовод	5141	1
Працівник пральні	5220	1
Працівник прокату	5220	1
Разом		68

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Belle Vue» на 2019 рік проводимо у додатку Х. У проекті плану з праці для новостворюваного готелю «Belle Vue» необхідно передбачити додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати на надбавки вже визначено у штатному розписі (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Планування преміального фонду готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн
Адміністративно-управлінський персонал	50100	20	10020
Основний операційний персонал	223900	30	67170
Допоміжний персонал	50300	10	5030
Разом	324300		82220

Плановий фонд оплати праці готелю «Belle Vue» наводимо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Фонд оплати праці готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	324,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	82,2
Разом місячний фонд оплати праці	406,5
Річний фонд основної заробітної плати	3891,6

Річний фонд додаткової заробітної плати	986,6
Разом річний фонд оплати праці	4878,2

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю «Belle Vue» (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

План з праці готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Показники	На 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб, у т. ч.	68
➤ адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
➤ основний операційний персонал, осіб	50
➤ допоміжний персонал, осіб	12
Фонд основної заробітної плати, тис. грн, у т. ч.	3891,6
➤ адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	601,2
➤ основний операційний персонал, тис. грн	2686,8
➤ допоміжний персонал, тис. грн	603,6
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	986,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4878,2
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	79,8
– додаткова заробітна плата, %	20,2

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації фінансово-економічної діяльності має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення.

При розробленні проекту готелю «Belle Vue» узагальнюємо планові показники його поточних витрат у таблиці 3.19. Крім того, поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні [13].

Таблиця 3.19

Планування поточних витрат готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ	6678,0	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4878,2	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	1073,2	ЗВ

	та медичне страхування		
4	Амортизаційні відрахування	20126,5	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2313,8	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	559,5	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	682,5	ПВ
9	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10	Витрати на охорону	-	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	-	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	38	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	2096,8	ПВ
14	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	38446,5	
	умовно-змінні	14981,3	
	умовно-постійні	23465,3	

Стаття 1. Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупівельних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю становить 6678,0 тис. грн. (додаток Ц).

Стаття 2. Витрати на оплату праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, складає 4878,2 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначають, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих по Податковому кодексу України норм відрахувань. Для готельного підприємства відрахування становлять 22% від планових витрат на оплату праці, тобто [64]

$$4878,2 \cdot 22 / 100 = 1073,2 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками таблиці 3.13 - 20126,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Belle Vue» здійснюємо в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2019 рік

Витрати	Витрати у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис. грн
Електроенергія	126984	1,98	251,4
Опалення	588	1841,6	1082,9
Вода, у тому числі:			
- холодна	11388	15,79	179,8
- гаряча	4563	97,54	445,1
Відрахування до ремонтного фонду	0,8% від доходу готелю		354,6
Разом			2313,8

Стаття 6. *Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів.* Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік здійснюють у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Вартість спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на особу	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис.грн
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1700	10,2
Оперативно-виробничий персонал	50	2	750	75,0
Разом				85,2

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у готелі на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
Порцеляновий та фарфоровий посуд	130	2	260	44	11,4
Столові набори	130	2	260	37	9,6

Скляний (кришталевий) посуд	130	3	390	46	17,9
Металевий посуд	130	1	130	40	5,2
Інший посуд (бару)	130	0,6	78	150	11,7
Столова білизна	60	1	60	400	24,0
Постільна білизна	125	2	250	1000	250,0
Рушники	125	3	375	260	97,5
Спортивний інвентар	125	0,25	31,25	1500	46,9
Разом					474,3

Загальні витрати - 559,5 тис. грн.

Стаття 7. *Витрати на оренду приміщень* не плануємо, оскільки в проєкті готелю «Belle Vue» оренда приміщень не передбачена.

Стаття 8. *Податки та збори, передбачені законодавством* як обов'язкові платежі складають 682,5 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на транспортування* не плануємо.

Стаття 10. *Витрати на охорону готелю* не плануємо, оскільки в готельному підприємстві передбачена посада охоронця.

Стаття 11. *Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення*, враховано у табл. 3.22.

Стаття 12. *Інші адміністративно-управлінські витрати:* передбачаємо 38,0 тис. грн. на проведення розважальних шоу та анімаційних програм на рік.

Стаття 13. *Інші поточні витрати* на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; поштово-телефонні – умовно слід прийняти 10,0% від постійних витрат закладу – 2096,8 тис. грн.

Стаття 14. *Фінансові витрати* не передбачаємо, оскільки для будівництва готелю брати кредит не будемо.

Прибуток

Наступним етапом обґрунтування проєкту створення готелю є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз [65]. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю наводимо у табл. 3.23

Таблиця 3.23

Планування маржинального прибутку готелю «Belle Vue» на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунків	На 2019 рік, тис. грн
1. Доходи від операційної діяльності, у т. ч.:	табл. 3.10	44328,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.10	27342,3
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.10	14086,4
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.10	2900,0
2. Податок на додану вартість	ставка податку 20%	8865,7
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	35463,0
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	табл. 3.19	14981,3
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	табл. 3.19	6678,0
4.2. Інші змінні витрати	табл. 3.19	8303,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	20481,7
6. Постійні витрати	табл. 3.19	23465,3
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	-2983,6

Можливий прибуток – це чистий прибуток виходячи з обґрунтованих у попередніх розділах доходів та витрат від операційної діяльності. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності готелю наведено у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності готелю на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.23	44328,7
2	Умовно змінні витрати	табл. 3.23	14981,3
3	Умовно постійні витрати	табл. 3.23	23465,3
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.23	-2983,6
5	Податок на прибуток	18%	-537,0
6	Чистий прибуток – можливий	рядок 4 – рядок 5	-2446,5
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1) · 100	-5,5
8	Чистий прибуток – цільовий	табл. 3.24	5762,7
9	Чистий прибуток – плановий		-2446,5

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінку окупності інвестованого капіталу необхідно здійснювати на основі показника «чистий грошовий потік». Під час оцінки показники

інвестиційних затрат та чистого грошового потоку повинні бути приведеними до теперішньої вартості, тобто дисконтованими.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягів доходу (виручки) від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань. Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою [13]:

$$D_{\text{пл.}} = \frac{D_{\text{баз.}} \cdot I}{100}, \quad (3.8)$$

де $D_{\text{пл.}}$ – дохід від операційної діяльності у плановому році, грн;

$D_{\text{баз.}}$ – дохід від операційної діяльності у базисному році, грн;

I – темп зростання доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат I-го року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення 22092,0 тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 20126,5 тис. грн.

Планові показники діяльності готельного підприємства «Belle Vue» на перші дванадцять років після введення в експлуатацію узагальнюються в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

**Планування основних результатів діяльності готелю «Belle Vue»
на перші дванадцять років після введення в експлуатацію**

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		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	35463,0	9	14981,3	39	23465,3	-2983,6	-2446,5
2-й	38654,6	9	15461,8	39	23465,3	-272,5	-223,5
3-й	42133,5	9	16010,7	39	23465,3	2657,5	2179,2
4-й	45925,6	9	17451,7	39	23465,3	5008,6	4107,0
5-й	50058,9	9	19022,4	39	23465,3	7571,2	6208,4
6-й	54564,2	9	20734,4	39	23465,3	10364,5	8498,9
7-й	59474,9	9	22600,5	39	23465,3	13409,2	10995,5
8-й	64827,7	9	24634,5	39	23465,3	16727,9	13716,9
9-й	70662,2	9	26851,6	39	23465,3	20345,3	16683,1
10-й	77021,8	9	29268,3	39	23465,3	24288,2	19916,3
11-й	83953,7	9	31902,4	39	23465,3	28586,0	23440,5
12-й	91509,6	9	34773,6	39	23465,3	33270,6	27281,9
13-й	99745,4	9	37903,3	39	23465,3	38376,9	31469,0
14-й	108722,5	9	41314,6	39	23465,3	43942,7	36033,0
15-й	118507,5	9	45032,9	39	23465,3	50009,4	41007,7
Разом	1041225,0		397943,9		351979,1	291301,9	238867,6

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію за формулою [13]:

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.9)$$

де *ЧПД* – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГПТ – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій (визначена як десятковий дріб);

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом здійснено у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Розрахунок чистого приведенного доходу готелю за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за	Чистий прибуток за проектом по роках та	Кумулятивний грошовий потік	Дисконтова- ний грошовий	Чистий приведений дохід
-----	--	---	-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

	проектом по роках	амортизаційні відрахування	за проектом	потік за проектом	
1-й	513288,3	17680,0	17680,0	17000,0	
2-й		19903,0	37583,0	36137,5	
3-й		22305,7	59888,7	57585,3	
4-й		24233,5	84122,2	80886,7	
5-й		26334,9	110457,1	106208,8	
6-й		28625,4	139082,5	133733,2	
7-й		31122,0	170204,5	163658,2	
8-й		33843,4	204047,9	196199,9	
9-й		36809,6	240857,5	231593,8	
10-й		40042,8	280900,4	270096,5	
11-й		43567,0	324467,4	311987,9	
12-й		47408,4	371875,8	357572,9	
13-й		51595,5	423471,4	407184,0	
14-й		56159,5	479630,9	461183,5	
15-й		61134,2	540765,1	519966,4	
Разом	513288,3	540765,1		519966,4	6678,1

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом здійснюється за формулою [13]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.10)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 519966,4 / 513288,3 = 1,01.$$

У проекті індекс дохідності дорівнює 1,01, що свідчить про позитивний грошовий потік за проект над капітальними витратами на його здійснення.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Цей показник розраховується за формулою

$$IP = ЧП / IB, \quad (3.11)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови їх формування упродовж першого року реалізації проекту).

У проекті середньорічний прибуток (без амортизації - 238867,6 тис. грн.) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 238867,6 / 15 = 15924,5 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 15924,5 / 513288,3 * 100 = 3,1\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 3,1%.

Період окупності розробленого проекту визначаємо статистичним методом (формула 3.12) [13]:

$$ПО = \frac{IB}{ЧП_r}, \quad (3.12)$$

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

$ЧП_r$ – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.13)$$

У проекті період окупності інвестиційного проекту розраховується так:

$$ПО = 513288,3 / (519966,4 / 15) = 14,8 \text{ років.}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати проектного готелю «Belle Vue» на 125 місць становить 14,8 років. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю 3* на 125 місць розміщеному в Деснянському районі м.Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано необхідність проектування готелю 3* в Деснянському районі м. Києва. Охарактеризовано досліджувану територію та визначено майбутню геолокацію готельного підприємства, яка знаходиться біля парку «Муромець».

2. Проаналізовано існуючі готельні підприємства у радіусі п'ять кілометрів, від проектного готелю. Визначено, що основними конкурентними перевагами володіють готель «Борисфен», ресторанно-готельний комплекс «Червона калина» та заміський комплекс «Дача на Десні».

3. Окреслено потенційних споживачів готельних послуг майбутнього закладу розміщення на основі даних Київської міської державної адміністрації.

4. Розроблено концептуальне рішення готелю 3* «Belle Vue» та визначено додаткові послуги: надання послуг харчування (ресторан з французькою кухнею та гриль бар з широким асортиментом страв на грилі); послуги відпочинку на чистому повітрі (риболовля, альтанки з мангалами, дитячий майданчик, волейбольний майданчик, міні-гольф, пейнтбол, міні-

зоопарк, облаштований пляж, настільний теніс, прогулянки на моторному човні); прокат дитячих та дорослих велосипедів, самокатів, роликів та гіробордів; спортивні та оздоровчі приміщення (сауна, масажний кабінет, тренажерний зал); організація конференц-обслуговувань та святкувань днів народжень, весіль, річниць, презентацій, новорічних вечорів (бенкетна- та конференц-зала); відпочинок для дітей (дитяча кімната, анімаційна програма).

5. Визначено групи приміщень фронт та бек-офіс проектного засобу розміщення. Для автоматизації готелю «Belle Vue» вирішено встановити систему Amadeus Property Management System. Охарактеризовано роботу служб прийому та розміщення, хаускіпінг, спортивних та анімаційних.

6. Розроблено організаційну структуру закладів ресторанного господарства при готелі, їх тип, складено меню, розраховано прогнозовану кількість відвідувачів та виробничу програму ресторану.

7. Окреслено робочу, корисну та загальні площі готелю «Belle Vue», поверховість засобу розміщення склала 4 поверхи. Наведено загальну характеристику ділянки будівництва готельного підприємства. Архітектурне рішення будівлі готелю обрано у стилі прованс.

8. Розраховано річні витрати готелю «Belle Vue» на електроенергію, тепло, гарячу та холодну воду. Визначено попередню вартість будівництва готелю 3* на 125 місць, яка склала 495930,7 тис. грн.

9. Розроблено організаційно-правову форму функціонування готелю «Belle Vue», яка буде створено у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Структура управління готелем «Belle Vue» представлена у вигляді лінійного типу.

10. Визначено операційні доходи готелю «Belle Vue» становлять 44328,7 тис. грн., поточні витрати на плановий рік 38446,5 тис. грн., чистий прибуток на плановий рік є від'ємним (-2446,5 тис. грн.), що свідчить про значні капіталовкладення під час будівництва і незначну кількість гостей у перші роки функціонування готелю).

11. Розраховано дисконтований грошовий потік за проектом за

п'ятнадцять років експлуатації готельного підприємства «Belle Vue» становить 519966,4 тис. грн. Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 513288,3 тис. грн. Період окупності проекту становить 14,8 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с
2. Кифяк О. В. Маркетингові підходи при формуванні конкурентоспроможності регіону : монографія / О. В. Кифяк, І. М. Буднікевич, І. Г. Черданцева та ін. – Чернівці : Черн. нац. ун-т, 2012. – 432 с.
3. Деснянський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
4. Офіційний веб-сайт Деснянської районної в місті Києві державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://desn.gov.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=23816&Itemid=3599&lang=ua
5. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/place/>
6. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 358 с.

7. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация : учеб. пособ. / С. И. Байлик. – 2- изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2006. – 228 с.

8. Офіційний портал Києва Київська міська державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kyivcity.gov.ua/>

9. Почему туристы едут в Киев: вкусная еда и красивая архитектура [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kiev.segodnya.ua/kother/pochemu-turisty-edut-v-kiev-vkusnaya-eda-i-krasivaya-arhitektura-1109171.html>

10. ДСТУ 4268:2003 «Засоби розміщення. Загальні вимоги»

11. ДСТУ 4269: 2004 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»

12. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник 2-вид.перероб. та доп. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.

13. НоReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.

14. Стил ь Прованс в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/stil-provans-v-interyeri-yak-stvoriti-stil-provans-svo%D1%97mi-rukami-v-kvartiri.html>

15. Прованс в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://remontu.com.ua/stil-provans-v-interyeri>

16. ДБН В.2.2-9:2009 «Громадські будинки та споруди. Основні положення»

17. [ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»](#)

18. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 468 с.

19. Організація готельного господарства. Головка О. М., Кампов Н.С. Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.: Навч. пос. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с

20. Меблі для готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/>
21. Hospitality technologies [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.imagepoint.ru/solutions/hotel/amadeuspms/>
22. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. – М., 2007. – 351 с
23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
24. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес; ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. -352 с.
25. SOLARIS: Обладнання для прибирання, професійні пілососи, сушарки для рук, диспенсери-дозатори [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://solaris.ub.ua/>
26. IinterAtletika [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prof.interatletika.com/>
27. 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.
28. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011
29. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч.посіб.-2016.
30. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
31. Фасад будинку в стилі прованс - особливості оздоблення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://economstroy.com.ua/stroyobzors/6769-fasad-bydynky-v-styli-provans.html>

32. Основні елементи будівель, їх призначення й улаштування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://spectehnologia.pp.ua>
33. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
34. Системи вентиляції виробничих об'єктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://forca.com.ua/knigi/pravila/sistemi-ventilyacii-virobnichih-obektiv-dk-ukrtransgaz_5.html
35. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»
36. ДБН В.1.1-7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»
37. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
38. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
39. Електроустановки житлових, громадських, адміністративних та побутових будинків [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://leg.co.ua>
40. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд»
41. ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення»
42. Менеджмент туристичної індустрії Школа І.М. Навчальний посібник / За ред. проф. І.М.Школи. - Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. - 662 с.
43. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків
44. ДБН.А.3.1-3-94. Управління, організація і технологія прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. основні положення.
45. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
46. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.

47. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»
48. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипка, Т.О. Зубок. – К.: ВЦ «Академія», 2012. – 224 с.
49. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
50. ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
51. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»
52. НПАОП 40.1-1.21-98. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
53. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
54. НПАБ Б.03.002-2007 « Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою»
55. [Вільсон О.Г., Тригуб Р.М. Охорона праці: навчально-методичний посібник. - К.: КНУБіА, 2002. - 234 с.](#)
56. Євдін О.М., Могильниченко В.В., А.І. Фомін, О.І. Сафонов. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Том 4. Евакуація населення у надзвичайних ситуаціях. Посібник. – К.: КІМ, 2008.-288 с.
57. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
58. Мальська М. П. Корпоративне управління: теорія і практика: підручник / М. П. Мальська, Н. Л. Мандюк, Ю. С. Занько. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 359 с
59. Посадові інструкції: методика складання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kadrhelp.com.ua/posadovi-instrukciyi-metodika-skladannya>

60. Гетьман, Оксана Олександрівна. Економіка підприємства: навчальний посібник / О.О. Гетьман, В. М. Шаповал. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 488 с.

61. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.

62. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

63. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.

64. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

65. Назаренко Т.П. Аналіз стану наукових досліджень з питань маржинального аналізу / Т. П. Назаренко // Вісник ЖДТУ. – 2010. – № 1 (47). – С. 32 – 36.

ДОДАТКИ