

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 55 МІСЦЬ
У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Гайченко Вероніки
Вадимівни

Науковий керівник
к.е.н., викл.

підпис керівника

Ткачук Тетяна
Михайлівна

Науковий консультант
к.арх.н., доц.

підпис консультанта

Мазур Лілія
Миколаївна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Марцин Тетяна
Олександрівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Гайченко Вероніці Вадимівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 4* на 55 місць у Печерському районі м. Києва. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388

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

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

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:2000 та 1:500) – 1 аркуш;

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	Марцин Т.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Мазур Л.М.	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)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція готелю.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	22
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	29
1.4. Сервіс.....	31
1.5. Ресторани. Бари.....	42
Висновки до 1 розділу.....	52
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	53
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	53
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	54
2.3. Характеристика будівлі.....	57
2.4. Інженерні системи.....	59
2.5. Дизайн.....	69
2.6. Кошторис.....	71
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	73
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	73
2.9. Охорона праці.....	75
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	77
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	83
Висновки за 2 розділом.....	87
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	88
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	88
3.2. Капітал.....	93
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	93
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	96
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	107
Висновки за розділом 3.....	111
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	113
СПИСОК ВИКОРИСТАНИЙ ДЖЕРЕЛ.....	115
ДОДАТКИ.....	120
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....	164

ВСТУП

Актуальність теми. Готельне господарство є однією з найбільш високорентабельних галузей світової економіки та провідним напрямом економічного і соціального розвитку України.

Готелі в різних частинах світу, щоб залучити гостей, яким набридли уніфіковані послуги і вигляд готелів, надають нетипових форм своїм приміщенням, використовують різні кольори в інтер'єрі, а також різні елементи декору [64].

В останні роки все більшої популярності серед споживачів готельних послуг набувають «бутік-готелі».

Бутік-готель - модний, стильний готель, розташований найчастіше в діловій частині міста, недалеко від магазинів [7]. Це, як правило, невеликий окремий заклад, номерний фонд якого не перевищує 100-120 номерів та розташований здебільшого в діловій частині міста, недалеко від магазинів.

До найбільш відомих київських бутік-готелів відносять «Подол-Плаза», «Опера», «11 Mirrors» та «Воздвиженський». Безумовно, немає необхідності в таких об'єктах в кожному місті, але в Києві, Львові, Одесі та курортних містах спостерігається явна нестача готелів бутік-формату [64]. У зв'язку зі зростаючим ростом популярності бутік-готелів, вважаємо актуальним проектування готелю категорії 4* на 55 місць у форматі бутік-готелю з геолокацією в Печерському районі м. Києва.

Дослідженню проблем розвитку готельно-ресторанного господарства приділена велика увага вітчизняних фахівців, а саме: О. Борисової, О. Головки, Г. Круль, М. Мальської, І. Мініч, С. Мельниченко, С. Галасюк, Н. П'ятницької, Т. Ткаченко, Д. Іванова та інших.

Незважаючи на наявність публікацій, присвячених розвитку готельного господарства та його тенденціям, досить мало уваги приділено розвитку та створенню концептуальних готелів.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних,

виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

- охарактеризувати концептуальні засади діяльності та розробити загальну концепцію готельного продукту, дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги проєктованого готелю;
- обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів готельного підприємства та сервісу. Визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі;
- структурувати торговельно-виробничий процес підприємств ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування, забезпечення додатковими послугами в закладі ресторанного господарства. Обґрунтувати і розробити просторове рішення підприємств ресторанного господарства в готелі.
- розрахувати загальну площу готелю, обрати форму будівлі та поверховість, розробити планувальне рішення готелю.
- визначити інженерно-будівельне рішення готелю, розміщення в містобудівній структурі, розробити пропозиції щодо дизайну готелю. Визначити будівельно-технічні показники проєкту, розрахувати кошторис будівництва;
- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус готелю; побудувати органи управління;
- обґрунтувати операційні доходи готелю, обсяги та структуру операційних активів, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проєкту.

Об'єкт дослідження – процес проєктування об'єкта готельного бізнесу

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

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти готелів.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування підприємств готельного господарства, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

Наукові праці. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Інноваційні технології у готельному бізнесі як інструмент досягнення конкурентних переваг» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 16 додатків та 2 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 172 сторінки, на яких представлено 67 таблиць та 10 рисунків.

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

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Печерський район — найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі [Дніпра](#), історичний і діловий центр [61]. Нарівні з пам'ятками архітектури, музеями та парками тут зосереджена велика кількість скляних офісних будівель, бізнес-центрів, посольств і дорогих бутиків.

Досліджуваний район займає площу 27 км², на цій території станом на 2017 рік мешкало 151 977 тисяч киян. На території Печерського району діє близько 30 промислових підприємств, 28 науково-дослідних та проектних інститутів, 4 вищих навчальних заклади.

Через даний район проходять маршрути різного громадського транспорту: станція метро «Кловська» та «Печерська», а також маршрутні автобуси та тролейбуси, що прямують по магістралі, яка безпосередньо з'єднує спальні райони міста і передмістя з центром.

На території Печерського району м. Києва розташовано багато пам'яток історії та культури. Серед них - 39 міжнародного значення, у т. ч. збудовані у XI - XII ст. Софіївський собор та комплекс споруд Києво-Печерського національного історико-культурного заповідника, які внесені до списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. До реєстру національного культурного надбання включено 380 пам'яток архітектури, 23 пам'ятки археології, 25 пам'яток історії і 9 пам'яток монументального мистецтва [58].

Місцями туристичної атракції в Печерському районі є такі пам'ятки історії та архітектури [47]:

- комплекс споруд [Києво-Печерської лаври](#) (XI–XVIII ст.);
- [Видубицький монастир](#);
- [фортеця Косий Капонір](#);
- [Кловський та Маріїнський конгрес](#);
- будинок [Кабінету Міністрів](#), [Верховної Ради](#), [Національного банку](#);
- будинок архітектора Городецького (відомий, як [будинок з химерами](#)).

У районі зосереджена велика кількість готельних господарств (17 засобів розміщення) та закладів ресторанного господарства (247 підприємств).

В межах Печерського району м. Києва формуються великі території масового відпочинку, які представлені 16 парками культури та відпочинку, 67 парками відпочинку, спеціалізованими центрами-парками: Хрещатий парк, Міський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк. У Печерському районі діє більше 100 тематичних екскурсійних маршрутів.

Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: український дім, конгрес дітей та юнацтва, центр культури, будинок офіцерів, дев'ять державних музеїв, 7 конгресів та будинків культури, два театри і три театри-студії, 7 кінотеатрів, центральний парк культури і відпочинку.

Враховуючи високу туристичну привабливість Печерського району та високий рівень ділової і туристичної активності в ньому, перспективним є створення в даній локації готельного підприємства категорії 4*. Беручи до уваги визначені пріоритети щодо місця розташування готелю здійснено аналіз ринку нерухомості Печерського району за допомогою сайту [57] обрано для будівництва ділянку за адресою Мічуріна, 34. Місцеві пам'ятки розташовані найближче до місця проектування готелю, подано у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Місцеві пам'ятки Печерського району

Пам'ятка	Відстань
Видубицький монастир	2,0
Киево-Печерська Лавра	2,3 км
Київська фортеця	3,7 км
Маріїнський парк	5,0 км
Київський планетарій	5,2 км
Національний академічний театр опери та балету	5,4 км
Київський національний університет ім. Тараса Шевченка	5,6 км
Майдан Незалежності	6,4 км
Київський зоопарк	8,7 км
Аеропорт Жуляни	11,4 км
Залізнодорожній вокзал	6,8 км

Переваги такого розташування майбутнього готелю є: близькість до основних історичних, ділових та торговельних центрів столиці, вихід в ботанічний сад та панорамний вид на Києво-Печерську Лавру та Батьківщину Мати.

Для формування концепції проєктованого готелю проаналізуємо існуючі підприємства готельного господарства Печерського району, які функціонують неподалік обраного місця розташування майбутнього засобу розміщення. Дані заносимо у табл. 1.2. Інформація взята з офіційних сторінок готелів [48-53].

Таблиця 1.2

Забезпеченість Печерського району готельними підприємствами

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
Флотель «Фараон» 5*	Набережно - Печерська дорога, 2	Туристичний готель	5 стандарт 2-х кімнатний-1680 грн; 3 стандарт 1-кімнатний – 1680 грн. бізнес-клас – 2520 грн.; 11 напівлюкс-3220 грн; 6 люкс – 5320 грн.; 1 апартамент-16100 грн.	Ресторан на 90 місць, сауна, конференц-зала на 80 місць, переговорна кімната на 20 місць, Wi-Fi, room-serveise, трансфер, тайський масаж
Готель «Alfavito» 4*	вул. Предславинська, 35Д	Бізнес готель	197 номерів стандарт двомісний-2200 грн.; 4 номери стандарт одномісний-2400 грн; 21 номер покращений двомісний-2700 грн.; 4 де люкс - 3400 грн; 2 люкс – 6300 грн; 1 апартамент – 15000 грн	Ресторан «Piano», кафе-бар «Forte», лоббі-бар та тераса, 7 конференц-залів (вмістимість до 416 осіб), бізнес-центр, служба консьєржів, картинна галерея, тренажерний зал, паркінг на 68 місць, Wi-Fi
Готель «Дружба» 3*	б-р Дружби народів, 5	Туристичний готель	16 номерів стандарт одномісний-750 грн.; 18 номери стандарт двомісний-850 грн.; 2 напівлюкс-950 грн; 2 люкс – 1200 грн.	Ресторан, бар, спортклуб «Київ», сауна, паркінг, банкомат, конференц-зал на 30 осіб, паркінг, Wi-Fi
Готель «Чорне море» 3*	вул. Лейпцизька 16 А	Туристичний готель	20 стандарт-1240 грн; 12 стандарт покращений-1400 грн.; 2 люкс – 1630 грн.	Ресторан, конференц-зал на 25 місць, Wi-Fi, організація ділових обідів, фуршетів і кава-брейків, пральня та хімчистка, паркінг

Продовження таблиці 1.2

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
Готель «Twin Apart Hotel»	б-р Дружби народів, 14-16	Апарт готель	13 TWIN з однією спальнею-2600 грн; 1 TWIN з двома спальнями-3500 грн; 2 апартаменти-студіо – 2300 грн.; 3 стандарт – 2000 грн.	Конференц-зал на 25 осіб, організації бізнес-ланчів та кава-брейків, цілодобовий консьерж, екскурсії, лобі-бар, Wi-Fi, пральня, хімчистка, трансфер
Готель «VonApart»	б-р Дружби народів, 14-16	Туристичний готель	26 стандарт-2800 грн; 2 сімейний номер – 5200 грн.; 5 напівлюкс-3600 грн 2 люкс – 4800 грн; 1 апартаменти студіо-3200 грн.; 1 апартамент бізнес – 2900 грн.	Лобі-бар, конференц-зал на 25 місць, трансфер, пральня та хімчистка, послуги няні, перекладача, оренда ноутбуку, екскурсії, Wi-Fi, room-servise
Готель «Asteri»	вул. Лескова, 4	Сімейний готель	10 номерів стандарт одномісний-1850 грн. 16 номерів стандарт двомісний-2000 грн. 3 люкси – 3000 грн.	Ресторан, сніданок за типом «шведський стіл», оренда авто, Wi-Fi, трансфер, пральня, room-servise

Аналізуючи таблицю 1.2 робимо висновок, що неподалік проектованого засобу розміщення переважають готелі туристичного типу, їх місткість достатньо різноманітна. Щодо категорії комфорту, то працюють 1 готель – 5*, 1 готель – 4*, 2 готелі – 3* та 3 готелі без зірковості. Усі підприємства гостинності, окрім готелю «Asteri», пропонують послуги з оренди конференц-залу. Цінова політика в готельних підприємствах достатньо відрізняється, що можна пояснити категорією комфорту. Найдорожчими є номери в флотелі «Фараон» та готелі «[Alfavito](#)».

Виходячи з існуючої конкурентної ситуації Печерського району, вирішено спроектувати butik-готель 4* з широким спектром додаткових послуг. Основною концепцією, яка відрізнятиме проектоване готельне підприємство від конкурентів буде неповторний індивідуальний інтер'єр, навіяний стилем найбільших міст світу. Для підкреслення основної ідеї засобу розміщення неймінгом butik-готелю обрано «City Lights», що в перекладі з англійської означає – огні міста.

Для визначення конкурентних переваг готельних підприємств, які функціонують неподалік проєктованого готелю проведемо порівняльний аналіз діяльності засобів розміщення за показники, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі споживачем послуг саме цього готельного комплексу. Дані заносимо у таблиці 1.3. Досліджуємо лише готелі 3-5 зірок.

Таблиця 1.3

Порівняльний аналіз діяльності засобів розміщення Печерського району

Показники	Готельні підприємства			
	Флотель «Фараон»	Готель « Alfavito »	Готель «Дружба»	Готель «Чорне море»
Категорія засобу розміщення	5	5	4	4
Розташування	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	3	4
Імідж	4	5	3	3
Наявність додаткових послуг	4	5	4	4
Якість обслуговування	4	4	4	4
Рівень ресторан. обслуговування	5	5	4	4
Система бронювання	5	5	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	3	4	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	3	4
РАЗОМ	4,5	4,7	4,0	4,2

Аналізуючи оцінки готельних підприємств Печерського району бачимо, що найвищу отримав готель «[Alfavito](#)», тобто він є основним конкурентом проєктованого бутік-готелю «City Lights».

Важливою складовою туристичного потенціалу м. Київ є спрямованість туристичних потоків та розвиток туризму, які наведені в табл. 1.4

Таблиця 1.4

Динаміка туристичних потоків в місті Київ за 2012 – 2017 роки [59]

Показники	Одиниці	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами	осіб	1768532	2171181	1850748	1501985	1841021	2006088
Іноземні туристи	осіб	123703	97711	10658	8649	21143	27139
Туристи-громадяни України, які виїжджали за кордон	осіб	1425459	1855499	1693363	1333928	1643728	1758200

Внутрішні туристи	осіб	219370	217971	146727	159408	176150	220749
-------------------	------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

З таблиці 1.4 бачимо, що упродовж 2016-2017 року кількість туристів достатньо збільшилась, в тому числі іноземних. Найбільший приріст туристів до Києва – з Білорусі, Ізраїлю, Туреччини та США.

З зростанням кількості туристів, росте необхідність в готельних підприємствах, які б надавали якісний асортимент послуг на світовому рівні обслуговування. Для визначення потенційних споживачів, необхідного переліку додаткових послуг та конкурентних переваг бутік-готелю проведемо сегментації ринку.

Для цього було проведено анкетування відвідувачів на основі даних служби прийому та розміщення готелю «[Alfavito](#)», в опитуванні прийняло участь 300 осіб. Результати дослідження потенційних споживачів наводимо в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Результати дослідження потенційних споживачів

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
1. Вкажіть, будь ласка, мету Вашого перебування у місті?		
- відпочинок	40	13
- пізнавальна	96	32
- ділова	89	30
- спортивна	33	11
- паломницька	27	9
- інше	15	5
2. Частота Вашого подорожування?		
- раз на тиждень	64	21
- декілька разів на місяць	120	40
- раз на півріччя	81	27
- раз на рік	35	12
3. Тривалість Вашого перебування під час поїздки?		
- 1 день (без ночівлі)	65	22
- 1-3 дні	153	51
- 3-5 днів	72	24
- 5-7 днів	10	3
4. Де Ви залишились на ночівлю під час поїздки?		
- готель	135	45
- хостел	66	22
- мотель	30	10
- мотель	21	7

- приватна квартира	48	16
- родичі чи знайомі		

Продовження таблиці 1.5

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
5. Ключові показники при виборі готелю?		
- категорія готелю	36	12
- якість ресторанного обслуговування	54	18
- асортимент додаткових послуг	60	20
- цінова політика	79	26
- використання ІТ-технологій	41	14
- розміщення готелю	30	10
6. Ваші пропозиції щодо розвитку додаткових послуг у готелі?		
- конференц-зал	96	32
- СПА-салон	93	31
- послуги фотографа	72	24
- басейн	39	13
7. Який стиль оформлення інтер'єру Ви вважаєте кращим?		
- індивідуальний	100	33
- модерн	63	21
- класицизм	48	16
- прованс	75	25
- арт-нуво	14	5
8. Який кухні Ви надасте перевагу:		
- українська	45	15
- європейська	104	35
- італійська	27	9
- американська	29	10
- французька	53	18
- іспанська	42	14
9. Ваш сімейний стан?		
- незаміжня/неодружений	128	53
- заміжня/одружений	142	47
10. Ваш соціальний статус		
- підприємці	30	10
- бізнесмени	92	31
- працівники вищої ланки	24	8
- працівники середньої ланки	30	10
- держслужбовці	45	15
- наймані працівники	51	17
- студенти	28	9
11. Ваша стать:		
- чоловіча	180	60
- жіноча	120	40
12. Ваш місячний дохід на одну особу:		
- 4000 грн.	37	12

- від 4000 до 7000 грн.	113	38
- від 7000 до 10000 грн.	102	34
- більше 10000 грн.	48	16

За результатами проведеного дослідження можемо визначити потенційного споживача проектованого бутік-готелю «City Lights»: це чоловік/жінка, з доходом від 7000 до 10000 грн. на одну особу, який подорожує декілька разів на місяць та приїздить до Києва з пізнавальною та діловою метою. Щодо концептуальних засад, то можна виділити такі пропозиції: ресторан з кулінарним спрямуванням – європейська кухня, оформлення інтер'єру готелю в індивідуальному стилі, серед додаткових послуг конференц-зал, СПА-салон та послуги фотографа.

Позиціонування майбутнього готельного підприємства «City Lights» як бутік-готелю дозволить:

- проводити онлайн-бронювання номерів на сайті готелю та через мережі дистрибуції цілодобово;
- залучати туристів, за рахунок цікавого дизайну готелю, адже кожний номер оформлений індивідуально - стиль кожного номера присвячений одному із відомих міст світу;
- впровадження інновацій у готельному підприємстві: контроль освітлення, клімату в номері за допомогою смартфона чи пульта, зарядка для електромобілів на території підприємства, використання інтерактивних дошок в концеренц-залі, автоматизація готелю програмою «Micros Fidelio».

Підприємство готельного господарства 4* «City Lights» відноситься до типу бутік-готель відповідно національним та міжнародним стандартам - ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004 [40]; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів.

У бутік-готелі «City Lights» планується:

- організація конференц-залу оснащеного інтерактивними дошками;
- СПА-салон, який пропонуватиме такі види послуг: гідрованни, масажу, косметології, перукарські послуги, хамам, аромо-парна та льодова кімната;

- оглядовий майданчик та басейн на даху будівлі;
- послуги професійного фотографа;
- оренда подушок (гречані, ортопедичні, на вишневих кісточках, на травах);
- butik ювелірних виробів.

Реалізації розробленої концепції дозволить активізувати в'їзний туризм, сформувати конкурентоспроможні послуги з унікальним дизайном, підвищити інвестиційну привабливість столиці, збільшити надходження до місцевого бюджету, створити додаткові робочі місця [21].

Місія butik-готелю «City Lights» - робити людей щасливішими, оточуючи їх турботою і посмішкою, в кращих традиціях гостинності. Реалізувати місія butik-готелю планується за рахунок надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу, нестандартного дизайнерського рішення та цікавих додаткових послуг.

Ціллю господарської діяльності butik-готелю є надання комплексу послуг туристам на професійному рівні з дотриманням світових стандартів обслуговування, дбайливого та екологічного використання ресурсів, лояльний рівень цін на проживання, харчування та послуги готелю. На рис. 1.1 зведено цілі butik-готелю «City Lights».

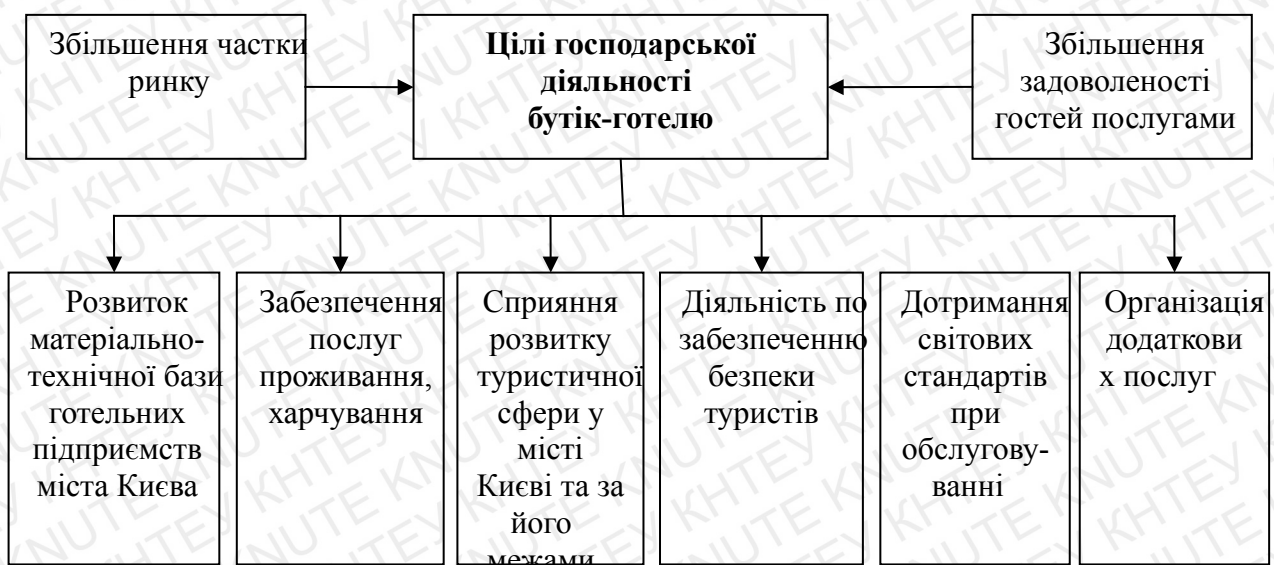


Рис. 1.1. Цілі господарської діяльності butik-готелю «City Lights»

Грунтуючись на результатах дослідження, концептуальне рішення butik-готелю 4* «City Lights» зведено до таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення butik-готелю «City Lights»

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна, місто розташування		Україна, місто Київ			
Адміністративний район населеного пункту		Печерський район			
Адреса розташування готелю		вул. Мічуріна, 34			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, додаткові послуги			
Тип підприємства		Бутик-готель			
Категорія		4*			
Кадровий склад		<ol style="list-style-type: none"> 1. Генеральний директор 2. Менеджери підрозділів 3. Спеціалісти відділів 4. Обслуговуючий персонал 5. Технічний персонал 			
Система управління		Лінійна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Чоловік/жінка, подорожує декілька разів на місяць з пізнавальною та діловою метою			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Місткість		2 поверхи (33 номери, 55 місць)			
Категорії номерів	Стандарт I категорії одномісний	Стандарт I категорії двохмісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	11	18	2	1	1
Дизайнерський стиль	Індивідуальний (стиль кожного номера присвячений одному із відомих міст світу)				
Харчування					
Тип закладів	Ресторани	Лобі-бар	Літня тераса	Фіто-бар	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір напоїв та закусок	Обмежений вибір напоїв та холодних закусок	Обмежений вибір чаїв, соків та оздоровчих напоїв	
Кількість місць	50	10	10	5	
Режим роботи	7:00 – 24:00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	З 16:00 до останнього гостя (без вихідних)	9:00-21:00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами	Часткове обслуговування офіціантами	Контактний бар	Контактний бар	
Дизайнерський стиль	Неокласика	Неокласика	Неокласика	Неокласика	
Бізнес послуги					

Тип	Конференц-зала
Режим роботи	08:00 - 21:00
Дизайнерський стиль	Неокласика

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Побутове обслуговування			
Тип	Пральня, хімчистка	Послуги фотографа	
Режим роботи	7:00 – 21:00 (без вихідних)	Під запит	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Відкритий басейн	СПА-салон (гідрованни, масажу, косметології, перукарські послуги, хамам, аромо-парна та льодова кімната)	
Режим роботи	Цілодобово (без вихідних)	09:00 - 21:00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
Бутік ювелірних прикрас	Реалізація ювелірних виробів	По годинах	По днях
		09:00 - 20:00	(без вихідних)

Логотип проектованого бутік-готелю «City Lights» матиме такий вигляд (рис. 1.2), він міститиметься на рекламній продукції готельного підприємства, фасаді, у вигляді панно в вестибюлі готелю, на рушниках в номерах, на скатертинах та серветках закладів ресторанного господарства.



Рис. 1.2. Логотип бутік-готелю «City Lights»

Під час розроблення концептуального рішення butik-готелю «City Lights» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки готелю можна охарактеризувати наступним чином:

- відстань до аеропорту «Жуляни» – 11,4 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 6,8 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахункова година в butik-готелі - 12.00. Заселення в номери готель гарантує з 14.00 або ж у будь-який зручний час для гостя після цієї години. Якщо гість прибуває в готель рано вранці, за «ранній в'їзд» необхідно доплатити.

Послуги проживання

До складу проектованого butik-готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (4*) на 33 номери, із загальною місткістю – 55 осіб.

Розглянемо безкоштовні та платні послуги, які надаватимуться у butik-готелю «City Lights» (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

Безкоштовні та платні послуги butik-готелю «City Lights»

Безкоштовні послуги	Платні послуги
Цілодобова робота служби прийому та розміщення	Послуги закладів ресторанного господарства: ресторану, лобі-бару, літньої тераси та фіто-бару
Бронювання номерів	Послуги «Room-service» (цілодобово)
Швейцар – цілодобово	Користування міні-баром в номерах
Цілодобова система готельної охорони та безпеки	СПА-салон (гідрованни, масажу, косметології, перукарські послуги, хамам, аромо-парна та льодова кімната)
Сніданок в ресторані за типом «шведський стіл»	Конференц-зал
Закодовані ключі-картки «VingCard»	Пральня та хімчистка
Послуги носія багажу – цілодобово	Трансфер
Зберігання багажу	Butik ювелірних виробів
Зберігання цінностей в сейфі готелю	Послуги фотографа під запит
Виклик таксі	Оренда подушок
Безпроводний Інтернет (Wi-Fi)	Організація кави-брейків, бізнес-ланчів
Послуга «ранковий дзвінок»	Організація ділових переговорів та зустрічей
Обмін валют	Організація весільних та бенкетних заходів

Доставка у номер кореспонденції	Послуги няні
Надання у номери предметів гостинності разового користування	Додаткове місце в номері
Відкритий басейн	
Оглядовий майданчик на даху будівлі	

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Номери проєктованого бутік-готелю «City Lights» будуть оформлені в індивідуальному стилі, присвяченому одному з міст світу.

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування гостей та закладів ресторанного господарства - неокласицизм. Неокласицизм — стиль у світовому мистецтві та архітектурі кінця 18 -початку 19 століття [56]. В інтер'єрі бутік-готелю передбачає використання натуральних матеріалів: дерева, каменю, мармуру та драпірування тканиною.

Для підлоги буде використано паркет, адже цінні породи дерева надають інтер'єру розкішність. Матеріали для будівництва і оформлення приміщень використовуються тільки чисті, зручні в експлуатації та практичні в догляді. Неодмінними атрибутами дизайну бутік-готелю буде ліпнина, дзеркала, картини, класичні візерунки та елегантні меблі.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

У бутік-готелі «City Lights» передбачені приміщення фронт та бек офіс. Фронт офіс безпосередньо пов'язаний із прийманням та обслуговуванням споживачів.

У фронт-офісі відбувається спілкування зі споживачами, здійснюється первинна обробка наданих клієнтами даних, забезпечується аналіз, оброблення, збереження інформації кожного гостя, забезпечується взаємодія з іншими підрозділами готелю для оперативного надання комплексного та високоякісного обслуговування [21].

Типовими функціями фронт-офіс є:

- бронювання номерів;
- реєстрація, розміщення та виселення гостей;
- здійснення розрахунків за надані послуги;

➤ надання додаткового сервісу (рум-сервіс, СПА, хаускіпінг, конференц-та івент-сервіс).

Приймально-вестибюльна та безпеки

Приймально-вестибюльна група butik-готелю «City Lights» буде розташована на першому поверсі, приміщення прилягатимуть безпосередньо до головного входу [15]. Приймально-вестибюльні приміщення матимуть прямий зв'язок із іншими групами, крім групи службових і господарських приміщень.

До приймально-вестибюльної групи приміщень будуть прокладені та організовані пішохідні та транспортні комунікації для зручного розташування транспорту гостей та під'їзду до готелю автобусів з туристами, а також створені всі умови для комфортного просування людей з обмеженими можливостями.

Розташування функціональних зон у приймально-вестибюльній зоні буде виконано за фронтальним принципом, за якого функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку.

Зона вестибюля містить:

- вхід для відвідувачів;
- вхід для розподілу багажу;
- вільну зону для розподілу людських потоків;
- приміщення гардероба.

Рецепція (фронт офіс) — загальний зал в глибині приміщення вестибюля, відокремлений стійкою і призначений для прийому й оформлення поселення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готель.

Зона відпочинку буде розташовуватись поряд з рецепцією, у рекреаційній зоні не будуть перетинатись людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю [9].

Приймально-вестибюльна група готелю виконана в стилі неокласицизм. Підлога оздоблена мармуром, посеред вестибюлі на підлозі виконано панно з

вирізьбленим логотип готельного підприємства. Стіни вестибюля оздоблені білою ліпниною. Зонування в butik-готелі проведено за допомогою масивних колон. Зона рецепції виконана напівкруглою та оздоблена дзеркалами.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи butik-готелю розраховані згідно вимог ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та наведені у таблиці 1.8 [29].

Таблиця 18

**Площа приймально-вестибюльної групи приміщень
butik-готелю «City Lights»**

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Вестибюль	65
Бюро прийому та реєстрації	10
Бюро бронювання	8
Гардероб	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	12
Приміщення носильників	8
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Приміщення посильних	8
Комора прибирального інвентарю	5
Санвузол жіночий/ чоловічий	12
Санвузол для інвалідів	8
РАЗОМ	172

Житлова

До приміщень житлової групи готелю належать [13]:

- номери;
- коридори;
- сходово-ліфтові холи з вітальнями;
- приміщення побутового обслуговування на поверсі;
- приміщення для чергового обслуговуючого персоналу.

При виборі форми плану житлової частини готелю враховувалось містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форму, санітарно-гігієнічні і протипожежні вимоги, техніко-економічні міркування та творчий

задум. Форму плану житлової частини готелю проєктовано прямолінійної форми. У кожного номера свій неповторний індивідуальний інтер'єр, навіяний стилем найбільших міст світу.

Номерний фонд butik-готелю «City Lights» включає:

- 11 номерів стандарт I категорії одномісний – Кіото, Гельсінкі, Кьольн, Бангкок, Делі, Київ, Варшава, Осло, Рейкьявік, Оттава та Вашингтон.
- 18 номерів стандарт I категорії двохмісний – Амстердам, Мадрид, Монте-Карло, Берлін, Рим, Маракеш, Каїр, Найробі, Барселона, Прага, Відень, Лондон, Пекін, Стокгольм, Копенгаген, Балі, Майорка та Мехіко.
- 2 напівлюкси – Женева та Венеція;
- 1 люкс – Версаль;
- 1 апартамент – Париж.

Кожен номер відрізняється унікальним тематичним дизайном, вінтажними аксесуарами, авторськими картинами, hand-made деталями інтер'єру. Номерний фонд butik-готелю обладнаний плазмовою панеллю, сейфом, міні-баром, пресом для брюк, ортопедичним матрацом, антиалергенними подушками та білизною, безкоштовним інтернетом. При оформленні кімнат використовувалося дерево, мрамур, шерсть і гіпоалергенні тканини. У ванних кімнатах підлога з підігрівом.

В номерах буде впроваджено систему автоматизованого управління Smart-Bus, яка дозволяє керувати світлом, кліматом, системою безпеки, музикою, аудіо- та відео обладнанням за допомогою смартфона або ж спеціального пульта, який знаходиться в готельному номері [68]. У системі Smart Bus запроваджена функція віддаленого управління номером за допомогою смартфона/ноутбуку/ планшета. Перевагою даної функції є за допомогою інтернету здійснювати повне віддалене управління номером (за десять хвилин до приходу до номеру включити опалення або світло, наповнити ванну, стежити за безпекою та відвідуванням номера).

При проектуванні житлової групи приміщення бутік-готелю «City Lights» використовувались вимоги до організації номерного фонду в готелях згідно ДСТУ 4269 «Послуги туристичні класифікація готелів» [40].

Згідно визначаємо перелік технічного оснащення в номерах бутік-готелю (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Технічне оснащення номерів бутік-готелю «City Lights»

Перелік технічного оснащення	Відповідна відмітка
Двері та замок з внутрішнім запобіжником	+
Освітлення: загальне освітлення кімнати, світильник біля кожного ліжка, лампа, що забезпечує освітлення робочого місця	+
Електророзетки – мінімум 4 шт.	+
Плазмова панель	+
Міні-бар, вода мінеральна по 0,2 л на гостя щоденно	+
Жалюзі, занавіски	+
Дзеркало: мінімум 2 шт.	+
Склянки на кожного гостя, набір посуду для питної води, чаю	+
Набір письмового приладдя	+
Пакети для пральної та хімчистки	+

Корисна площа, $S_{кор}$, приміщення розраховується як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [21]:

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

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Розрахунок площ номерів та перелік необхідного обладнання бутік-готелю «City Lights» наводиться у додатку Б. На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, м² [21]:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2)$$

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

Розраховану загальну площу номерів бутік-готелю наводимо у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Загальна площа номерів бутік-готелю «City Lights»

Категорія номера	Площа, м ²				Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м ²
	жит-лова	санвузлів		перед-покою		
		основного	додаткового			
				загальна		

Апартамент	64	9	3	4	80	1	80
Люкс	40	6		4	50	1	50
Напівлюкс	28	5		4	37	2	74
Номер I категорії одномісний	14	4		4	22	11	242
Номер I категорії двомісний	19	4		4	27	18	486
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА							932

Площі приміщень обслуговуючого персоналу наведено в табл. 1.11. Передбачаємо, що таку кількість номерів в проєктованому butik-готелі буде два житлових поверхи.

Таблиця 1.11

Площі приміщень обслуговуючого персоналу butik-готелю «City Lights»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу	4
РАЗОМ	78
НА ДВА ЖИТЛОВИХ ПОВЕРХИ	156

До блоку обслуговуючих приміщень включатимуться приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для чистої і окремо для використаної білизни, приміщення для прибирального інвентарю, санвузол і сміттепровід. Усі ці приміщення знаходяться в єдиному блоці, поруч із вантажно-пасажирським ліфтом.

Побутова, торговельна, бізнес, спортивно-оздоровча

Відповідно до концепції та категорії комфорту проєктованого butik-готелі підбрано приміщення побутового та торговельного призначення, а саме: пральня та хімчистка, butik ювелірних прикрас (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Площі приміщень побутового та торговельного призначення

бутік-готелю «City Lights»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Пральня та хімчистка	14
Бутік ювелірних прикрас	20
РАЗОМ	34

Пральня та хімчистка організовано на першому поверсі бутік-готелю, та надають побутові послуги: прання, хімчистку, ремонту, прасування одягу. У пункті пральні та хімчистки організовано зону очікування, розрахунку за замовлення, примірювання, прийняття і видачі замовлення.

Бутік ювелірних прикрас пропонує ексклюзивні, зроблені в єдиному екземплярі прикраси, а також професійні консультації, рекомендації по підборі ювелірних виробів, гарантійну підтримку та індивідуальні замовлення.

Для проведення різноманітних ділових заходів у бутік-готелі «City Lights» працюватиме конференц-зала. Зала для проведення конференцій оснащена посадочними місцями, доповнена підсобними та технічними приміщеннями. Інтер'єрне рішення відповідає загальній концепції готелю. Дотримано стриманих кольорів та предметів інтер'єру, що забезпечить універсальність та легкість організації інтер'єру приміщення за темою заходу. У таблиці 1.13 зводимо приміщення при конференц-залі бутік-готелю.

Таблиця 1.13

Площі бізнес-приміщень бутік-готелю «City Lights»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Конференц-зала на 60 осіб	90
Санвузли	8
Технічне приміщення	4
РАЗОМ	102

У бутік-готелю «City Lights» розроблено спеціальну програму для активного і здорового відпочинку гостей готельного підприємства. Для послуг відвідувачів: відкритий басейн та СПА-салон, у складі: гідрованни, масажу, косметології, перукарські послуги, хамам, аромо-парна та льодова кімната.

Приміщення СПА-салону будуть виконані у східному стилі, натуральні меблі із дерева та ротану. Кольорова гама складається з синього, блакитного, білого та світло-рожевого кольорів.

У СПА-салоні використовується натуральна косметика, сучасні технології і працюють висококласні майстри.

У таблиці 1.14 наведено площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення бутик-готелю «City Lights».

Таблиця 1.14

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення бутик-готелю «City Lights»

Назва приміщення		Площа приміщення, м ²
СПА-салон	Ресепшн	8
	Кабінет масажу на 3 кабінки	38
	Гідрованна з роздягальною	25
	Кабінет косметології	48
	Салон краси з врахуванням манікюрного приміщення	22
	Хамам	26
	Арома-парна	26
	Льодова кімната	24
	Технічні приміщення	5
	Приміщення басейну	Басейн
- роздягальні з душовими і санвузлами		14
- технічні приміщення		6
РАЗОМ		442

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Основними в адміністративній групі приміщень є функціональні зони для роботи керівного складу підприємства готельного господарства. Адміністративні приміщення, як правило, розташовані за коридорною системою з одно- або двобічним розміщенням і знаходяться між житловими поверхами.

За функціональним призначенням усі адміністративні приміщення згруповані на поверсі в блоки:

- приміщення керівного складу (кабінет директора, кабінети заступників директора, приймальня);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, приміщення бухгалтерії, приміщення каси);
- приміщення інженерно-технічні (кабінет головного інженера);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста, приміщення для працівників відділу).

Склад адміністративних приміщень butik-готелю «City Lights» та їх площі визначаємо у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Площа адміністративних приміщень butik-готелю «City Lights»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	8
Кабінет головного економіста і конторські приміщення, відділ постачання	14
Кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою	26
Санвузли	6
РАЗОМ	86

Господарська та виробничо-побутова

Приміщення господарського і виробничо-побутового призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт. До них належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові.

Склад та площі господарських і виробничо-побутових приміщень butik-готелю «City Lights» наведені у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Площа господарських і виробничо-побутових приміщень butik-готелю

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
------------------	----------------------------------

Центральний диспетчерський пост	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
Центральна білизняна	Відділення чистої білизни	12
	Відділення використаної білизни	6
	Майстерня лагодження білизни	6
	Приміщення розбирання білизни	4
Служба прибирання території	Побутові приміщення	6
	Склад садового інвентарю, техніки	6

Продовження таблиці 1.16

	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Майстерні	Електротехнічна	8
	Малярна	8
	Слюсарна	8
	Столярна	16
Складські приміщення	Резервний склад білизни	6
	Матеріально-технічні склади	20
	Склад меблів	20
	Склад видаткових матеріалів	12
	Склад технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові		20
Пральня		20
Господарські		6
РАЗОМ		200

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Процес виробництва та організації надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом: прибуття - проживання — виїзд.

Бронювання – це попереднє замовлення місць і номерів у готелі [3]. З цього процесу починається обслуговування гостей в готелі. Бронюванням номерів займатиметься служба бронювання. До функцій служби відносять: прийом заявок на бронювання та їх оброблення, складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Бронювання номера у бутик-готелі «City Lights» здійснюється за допомогою подачі заявки у телефонному або електронному режимі, а також шляхом безпосереднього звернення до служби прийому і розміщення. Під час бронювання номеру на кожне замовлення складається заявка. Кожна заявка

містить таку інформацію [3]:

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

Після відповідного оброблення заявки співробітником служби бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення на броню.

На сайті butik-готелю «City Lights» можна скористатись послугою «Передзвоніть мені», для цього потрібно надіслати запит в якому необхідно вказати прізвище, ім'я, по батькові, e-mail та зворотній телефон.

Адміністрація готелю встановлює обумовлений розмір сплати за бронь. Звичайно з індивідуальних туристів беруть 50% від тарифу номера або місця в номері. Для туристських груп передбачені знижки за бронювання, проживання і навіть деякі послуги. Обсяг знижки залежить від числа людей у групі, терміну проживання. У середньому за бронювання місць для туристської групи береться оплата в розмірі 25 - 35% від тарифу.

Для полегшення роботи персоналу та пришвидшення роботи готельного підприємства буде встановлена система автоматизації Fidelio. Система має модульну структуру, що охоплює всі необхідні функції працівників готелю, і дозволяє найбільш гнучко підходити до вирішення індивідуальних завдань замовника [54]. В структурі системи автоматизації butik-готелю будуть модулі наведені на рис. 1.3.

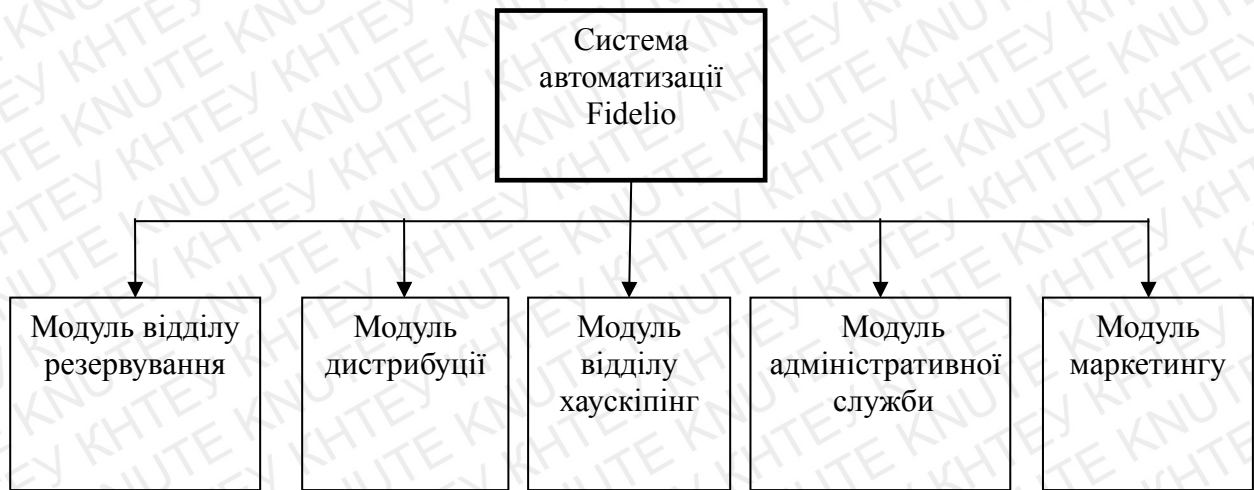


Рис 1.3. Структура автоматизованої роботи butik-готелю

Дистрибуція тісно пов'язана з маркетинговою стратегією готелю. На початку діяльності обрано стратегію виходу на ринок, яка дозволить зробити готель відомим. Для цього будуть використані відомі інтернет-посередники - booking.com та hotels24.ua.

Генерація попиту готельного підприємства здійснюватиметься за рахунок інтернет-сторінки в Facebook та сайту готелю.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Приймання, реєстрація та розміщення гостей. Наступна частина операційного процесу - розселення - складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Можливі два види зустрічі: в аеропорті або на вокзалі, а також перед входом до готелю або у вестибюлі [15]. Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації та ті, що забронювали номер в готелі. Поселення в готель клієнтів по броні в butik-готелі, за рахунок встановленої автоматизованої системи займає кілька хвилин. Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає близько 5 хв.

При реєстрації гостя готель укладає договір на надання послуг, при цьому клієнту необхідно пред'явити паспорт, або інший документ, що підтверджує його особу. Після підтвердження на розміщення, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є своєрідним договором на проживання та надання

додаткових послуг готелю.

Далі адміністратор бутік-готелю «City Lights» звіряє дані анкети і паспорт гостя, вписує в анкету номер кімнати (в нашому випадку назву), у якій буде жити гість, дату і час прибуття і підписує її, тим самим даючи 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 (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання ключа від номера.

При поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму [13]. Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації.

Після закінчення оформлення швейцар проводить гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в готелі.

Оформлення розрахунків. У бутік-готелі «City Lights» використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий.

Виїзд гостя. Відбувається до 14:00 останнього дня проживання клієнта, при виїзді гість проходить на ресепшн остаточну випику. Адміністратор передивляється рахунки, які були сплачені гостем, а також підраховує суму, яка надійшла за використання гостем міні-бару, суму за міні-бар гість сплачує лише при виїзді з бутік-готелю «City Lights» і отримує кінцевий розрахунковий чек. Після цього адміністратор готелю прощається з гостем по імені, бажаючи йому всього найкращого і повертатися до їхнього готелю ще не раз. Швейцар супроводжує гостя до машини (таксі).

Надання інформації. Служба прийому і обслуговування при необхідності

надає гостю достовірну, доступну та своєчасну інформацію

Гест-релейшн. Рум-сервіс

Для підвищення рівня обслуговування у бутик-готелі «City Lights» надаватимуться послуги гест-релейшн. Його робоче місце знаходитиметься на стійці приймання та розміщення готельного підприємства. Гест-релейшн у готелі буде працювати з гостями, основним його завданням буде відповідати на всі питання та прохання [66]. Працівник гест-релейшн у бутик-готелі буде знати чотири різні мови: українська, російська, англійська та польська.

Приклад роботи гест-релейшн показаний на структурі замовлення та доставки у номер квитків у театр (рис.1.4).



Рис.1.4. Процес надання послуги доставки квитків у готельний номер

Room-servise

У бутик-готелю «City Lights» працюватиме цілодобова послуга room-service, за рахунок якої гості зможуть замовляти страви та напої по телефону безпосередньо метрдотелю, а також покоївкам.

При прийнятті замовлення в обов'язковому порядку враховуються і фіксуються такі дані [10]:

- номер кімнати, в яку слід подати сніданок, обід чи вечерю;
- кількість гостей, які обслуговуються;
- докладне найменування і кількість замовлених блюд, закусок, напоїв;
- час подачі замовлення.

Прийнявши замовлення, метрдотель передає його безпосереднім виконавцям: офіціанту, працівникам кухні. Для обслуговування в готельних номерах використовується спеціальний столовий посуд і прилади.

Замовлення (сніданок, обід, вечеря) подаються або на таці, або на пересувному сервісному візку чи столику. У випадку використання таці офіціант має нести її в лівій руці. Права рука повинна залишатися вільною, щоб відкрити чи закрити двері, переставити який-небудь предмет на таці і т. д. Під час руху по коридору чи переходами таці тримають біля плеча і тільки перед входом у номер його опускають на рівень грудей.

Хаускіпінг. Клінінг

В бутик-готелі «City Lights» передбачена адміністративно-господарська служба хаускіпінг, яка слідкує за чистотою та порядком у готельному господарстві. Основними функціями служби хаускіпінг є [12]:

- надання послуг у номери;
- забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтова зони);
- контроль за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю.

Очолює службу хаускіпінг менеджер, якому підпорядковані завідувач білизняною, покоївки, прибиральниці.

Менеджер - контролює ведення значного обсягу технічної документації пов'язаної з обігом білизни, хімічних засобів догляду за приміщеннями та засобів гігієни, інвентарю, технологічної побутової техніки. Він координує роботу працівників служби, оцінює їхню працю, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, громадських та службових приміщеннях, дбає про естетичну привабливість номерів, комфортне згідно ціни перебування гостей у готелі.

Покоївка - здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки. Організація роботи покоївок вирішена за індивідуальною формою, тобто виконання всіх технологічних операцій у номері здійснюється однією покоївкою.

Прибиральниця - забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холи, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення, прилеглої до готелю території.

Завідувач білизняною відповідає за збереження білизни, форменого одягу та інших виробів з тканин, що використовуються у готелі, здійснює обмін білизни - видає чисту білизну покоївкам і приймає використану, перевіряє стан білизни, забезпечує її ремонт, поновлення, здає білизну у пральню і приймає її після прання.

Клінінг

Бутік-готель «City Lights» користуватиметься послугами клінінгової компанії «EcoClean» [62], яка здійснюватиме такі види прибирання у готельному підприємстві:

- після будівництва готельного підприємства;
- генеральне прибирання;
- об'єктний клінінг.

Для підтримання чистоти використовуватимуться безпечні миючі засоби, безшумні пилососи та пароочисувачі для меблів та килимових покриттів.

Служба хаускіпінг виконуватимуть щоденний клінінг, експрес та проміжне прибирання.

Експрес-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, миття ванни, зміна рушників, миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

Способи і методи прибиральних робіт у butik-готелі «City Lights» постійно удосконалюється і розвивається, але головним критерієм оцінки роботи клінінгової служби є бездоганна чистота номерів і готелю в цілому, охайність самого персоналу при виконанні прибиральних робіт, правильне і вміле використання прибиральних матеріалів і інвентарю.

У таблиці 1.17 наведено необхідний інвентар, обладнання та миючі засоби для проведення клінінгу у butik-готелі.

Таблиця 1.17

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу [69, 70]

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання		
Пилосос Fio- F350E.2.220	Для сухого прибирання твердих поверхонь	4
Fio - Jolly 17.Kit	Натирач підлоги твердих поверхонь	1
Миючий пилосос EWIR250	Для вологого прибирання	4
Машина Viper Fang 18C	Для волого прибирання підлоги	1
TSH-0007	Возик для покоївки	8
TSS-0005	Возик для прибирання	8
Інвентар		
Fra 10802	Швабра для підмітання	7
Fra 16382	Швабра для миття підлоги	7
Fra 50169	Для зняття павутиння	5
Fra 11708	Комплект для підмітання	9
Fra 20676	Набір для миття вікон	5
F. 139	Відро з віджимним механізмом	9
Миючі засоби		
HAG-430400411	Засіб для чищення килимів і м'яких меблів	2(10 л)
HAG - 430200111	Захисне покриття для підлоги	2 (10 л)
HAG - 450100311	Універсальний миючий засіб	2 (10 л)
HAG - 410300319	Засіб для прибирання скла та	4 (2,5 л)

	дзеркал	
HAG - 440100511	Чистячий засіб для сантехніки	2 (10 л)
HAG - 460100308	Дезинфікуючий засіб	8 (450 мл)

Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу, застилання ліжка, миття ванни, склянок.

До щоденного клінінгу відноситиметься прибирання заброньованих номерів. Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, у день приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя. До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе та вологе протирання, вологе прибирання підлоги [15].

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах бутік-готелю «City Lights» здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка перевіряє, чи немає забутих гостями речей та перевіряє цілість майна готелю.

Велнес. СПА. Фітнес

В інфраструктурі бутік-готелю «City Lights» передбачений СПА-салон. Гості готельного підприємства мають можливість відпочивати в хамам і та парній, загартовуватися в льодовій кімнаті, користуватися послугами масажиста, перукаря та косметолога.

Послуги СПА-салону оплачуються окремо від проживання. Орендувати хамам, гідрованну чи арома-парну можна на стійці бронювання та розміщення або ж безпосередньо на ресепшені СПА-салону.

У масажному кабінеті пропонують різні види та техніки масажу, їх характеристика наведена у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Види масажу, що пропонуються у бутік-готелі «City Lights»

Вид масажу	Рекомендація
Класичний	- для загального поліпшення стану здоров'я та імунітету,

	розслаблення і зняття емоційної напруги; - для відновлення після хвороб і травм; - тим, хто веде малорухливий спосіб життя, довго перебуває в сидячому або стоячому положенні; - для профілактики перших мімічних зморшок - класичний масаж обличчя.
Релакс масаж	- при стресових станах, нервових перенапруженнях; - при емоційній і фізичній втомі, безсонні; - при депресії, хронічній втомі; - при частих простудних захворюваннях; - при підвищеній м'язовій нарузі
Лімфодренажний масаж	- відновлення після травм і операцій; - набряки і варикозне розширення вен; - нормалізація обміну речовин; - відновлення тонуусу і еластичності шкіри, целюліт.
Глибокомишечний масаж	- сколіози, остеохондрози, протрузії дисків; - захворювання суглобів та органів дихання; - проблеми з органами травлення і органами малого таза - масаж при вагітності; - дитячий масаж.

Продовження таблиці 1.18

Вид масажу	Рекомендація
Тайський масаж стоп	- розслаблюючий, відновлюючий та оздоровчий; - знімає стрес і напруження, поліпшує кровообіг; - лікує безсоння і гіпертонію; - позбавляє від спазмів і набрякості ніг.
Хот стоун масаж	- біль в спині, погана циркуляція крові; - стрес, безсоння, м'язова напруга; - варикоз; - депресія.
Антицелюлітний масаж	- для профілактики целюліту або для його усунення на перших стадіях.
Креольський масаж	- покращення кровообігу; - прискорення виведення токсинів і шлаків; - зниження стресових станів.
Шоколадний масаж тіла	- позбавлення від стресу; - поліпшення стану шкіри.
Масаж мішечками з гімалайської галькою і морською сіллю	- надає ефективну холистичну терапію; - наповнює енергією кожен клітинний елемент тіла; - володіє хорошим заспокійливим і розслаблюючим ефектом

Перелік обладнання для організації надання СПА-послуг зводимо у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Перелік обладнання для організації надання СПА-послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Перукарські	Перукарський стілець AMF Samba	3

послуги	Візок перукаря 3015A	3
	Раковина для миття голови Avito	1
	Сушарка для волосся Wik-s-a	1
	Стіл манікюрний Глорія	1
	Стілець манікюрний ST-15	1
	Крісло педікюрне Agamis	1
Масажні послуги	Масажний стіл СТ-702	3
	Шафа для препаратів М-3031	3
	Ширма для переодягання	3
Косметологічні послуги	<u>Кушетка</u> ZD-840-3A	2
	Стілець для майстра 827 А	2
	Лампа-лупа Tesoro	2
	Сухожарова шафа ДП - 40 для стерилізації інструментів	1
	Візок косметологічний ТМ-10	2
	<u>Косметологічний комбайн</u> Dr. Skin	2
	Комбайн кисневої мезотерапії	2
Гідрованна	Ширма для переодягання	1
	Ванна Apollo-9013	2
Послуги хамаму	Анатомічний лежак з підігрівом	4

Арома-парна - це різновид парових саун, де є ергономічні лавки з інфрачервоним прогріванням. Основою ароматотерапії є використання натуральних ароматичних масел, які мають позитивний вплив на організм людини. Ароматна пара має розслаблюючу дію.

Перукарські послуги надають відомі стилісти, які створюють ексклюзивний образ. Для догляду за волоссям використовується виключно високоякісна професійна косметика, яка представлена такими відомими марками: La Biosthetique, Kydra, Joico, Organic Color System, Moran, Perola, Alterna, Oribe, Nanogen. Основні перукарські послуги, які надаються: стрижка, укладка, покраска волосся, СПА-догляд для волоссям, трибологія, додатково для чоловіків (стрижка бороди, матування сивини), дитяча стрижка.

Щоб привернути більшу увагу гостей та забезпечити унікальність послуг в проєктованому бутік-готелі басейн буде розміщений на даху підприємства, де відкриватиметься приголомшливий вид на Києво-Печерську Лавру, Батьківщину Мати та ботанічний сад.

В басейні використовуються потужні системи очищення і фільтрації води фірми USSPA(США). Одночасно у басейні може перебувати не більше 15 осіб у зв'язку зі строгими санітарними нормами.

Івент-сервіс. Анімація

Для організації різноманітних заходів у butik-готелі працюватиме івент-сервіс, який пропонуватиме послуги флориста, розроблення сценарію, технічне забезпечення (звукове устаткування, світлове устаткування, проекційний екран з мультимедійним проектором, звукорежисер, DJ, караоке), оформлення приміщення, відеозйомка, фотографування, костюми, реквізити, лазерне шоу та фейерверки.

Для гостей, які приїхали до butik-готелю провести романтичний вікенд івент-сервіс організує додаткову романтичну атмосферу, у вигляді прикраси номера:

- варіант оформлення Lite: прикраса номера пелюстками троянд і свічками, квітковий комплімент;
- варіант оформлення Wedding: прикраса номера пелюстками троянд і свічками, фруктовий тарілка та пляшка шампанського, оформлення повітряними кулями.

Butik-готель «City Lights» надає можливість користування послугою конференц-сервісу. Професійний персонал служби організує ділову зустріч, нараду, конференцію, семінар будь-якої складності. У засобі розміщення є можливість оренди конференц-залу на 60 осіб. Конференц-сервіс у butik-готелю організовує гастрономічний супровід, що включає в себе: бізнес-ланчі, кава-брейки, фуршети і корпоративні вечери.

У таблиці 1.20 наведено перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях івентів butik-готелю.

Таблиця 1.20

Перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях івентів butik-готелю

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Конференції, семінари, ділові зустрічі, наради	Вестибюль Хол Конференц-зала Санвузли та технічні приміщення при конференц-залі	Стільці – 60 шт. Моторизований екран – 1 шт. Мультимедійний проектор – 1 шт. Інтерактивна дошка – 1 шт. Дошка Flipchart – 1 шт. Безпроводні мікрофони – 10 шт.

		Універсальний пульт керування презентацією – 2 шт. Доступ до швидкісного Wi-Fi
Весілля на 50 осіб	Вестибюль Хол Зал ресторану	Столи квадратні – 6 шт. Стіл для молодят – 1 шт. Стільці – 50 осіб Квіткові композиції – 10 шт. Весільний трон – 2 шт.

При необхідності у готелі можна замовити трансфер, який відвезе гостя у будь-яке місце призначення, він працюватиме цілодобово.

1.5. Ресторани. Бари.

З урахуванням типу і класу готелю, номенклатури послуг, а також обраних видів, форм та методів обслуговування, бутік-готель 4* «City Lights» передбачає такі заклади ресторанного господарства як: ресторан на 50 місць, лобі-бар 10 місць, літню терасу на 10 місць та фіто-бар на 5 місць. Для закладів ресторанного господарства розроблено меню, яке представлено у додатках В-Е.

Щоб підкреслити загальну концепцію проєктованого бутік-готелю, назвою ресторану обрано «Around the world». Ресторан «Around the world» - це місце, яке надає можливість гостям зробити кулінарну подорож по європейських країнах. Інтер'єр ресторану буде стилізований під корабель.

Обслуговування споживачів починається із входу в заклад, що проєктується. Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування [2]. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, санвузли, аванзал (рис.1.5). Площу вестибюлю розраховують згідно з нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на одне місце в залі. Вестибюль буде обладнано дивани, крісла, журнальні столики та дзеркалами в повний зріст. Площа вестибюлю дорівнює $0,3 \cdot 50 = 15 \text{ м}^2$.

Гардероб буде знаходитись одразу біля входу у ресторан, його площа становитиме 6 м^2 .

Поряд з гардеробом розташований санвузол (чоловічий та жіночий) площею по 12 м^2 .

Перед входом до ресторану буде розташована аванзала, обладнана м'якими кріслами, журнальними столиками. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом $0,2 \text{ м}^2$ на одне місце, вона становитиме $0,2 * 50 = 10 \text{ м}^2$.

До головних приміщень зони обслуговування відносяться зали. Площа залів визначається за нормативами: $1,4-2,2 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі.



Рис. 1.5. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану

«Around the world»

Площу торговельного залу ресторану визначено за нормативами: 2 м^2 на 1 місце у закладі.

Площа торговельного залу для гостей ресторану становить: $2 * 50 = 100 \text{ м}^2$

Площа торговельного залу лобі-бару становить: $2 * 10 = 20 \text{ м}^2$.

Площа торговельного залу літньої тераси становить: $2 * 10 = 20 \text{ м}^2$

Площа торговельного залу фіто-бару становить: $2 * 5 = 10 \text{ м}^2$

Забезпечення високоякісного обслуговування гостей покладено на організаційно-обслуговуючу систему, поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування наведена у табл.1.21.

Таблиця 1.21

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	вестибюль; гардероб; санвузол; аванзал	гардеробна стійка; сейф; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Послуг харчування	- надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	вестибюль; зала ресторану на 50 місць; лобі-бар та літня тераса на 10 місць; фіто-бар на 5 місць	меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд, набори, білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів; приміщення для зберігання інструментів	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	жива музика; шоу-програми; інтернет wi-fi; дисконтні картки, система знижок; надання газет, журналів.	естрада; танцювальна площадка; торговельна зала;	барна стійка; музичні інструменти; торговельне устаткування; інтернет обладнання	адміністратор; музиканти; технічні працівники; гості.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства при готелі

Відповідно до типу підприємства та його потужності, розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня. Розрахунок завантаження торговельного залу ресторану «Around the world» у таблиці 1.22. Провівши маркетингові дослідження Печерського району, середню наповненість бутік-готелю спрогнозовано на рівні 65%, Тобто, кількість споживачів під час сніданку за типом «шведський стіл» складатиме: $55 \cdot 65 / 100 = 36$ осіб [21].

Таблиця 1.22

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «Around the world»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
---------------	------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------

07:00- 10:00	Сніданок за типом «шведський стіл»			36
10:00-11:00	Технічна перерва			
11:00-12:00	60	1	0,1	5
12:00-13:00	60	1	0,3	15
13:00-14:00	60	1	0,5	25
14:00-15:00	90	0,7	0,3	11
15:00-16:00	90	0,7	0,2	7
16:00-17:00	90	0,7	0,2	7
17:00-18:00	90	0,7	0,6	21
18:00-20:00	120	0,5	0,9	46
20:00-21:00	90	0,7	0,6	21
21:00-22:00	90	0,7	0,4	14
22:00-23:00	90	0,7	0,2	7
23:00-24:00	90	0,7	0,1	4
Загальна кількість відвідувачів на день				183
Денна оборотність місця, рази				3,7

Кількість відвідувачів розрахункового дня в ресторані «Around the world» становить 183, а оборотність одного місця при цьому 3,7.

Визначено асортиментний склад продукції у ресторані «Around the world», з урахуванням коефіцієнту споживання групи страв та кількості відвідувачів, дані наведено в таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Асортиментний склад продукції у проектованому ресторані

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Фірмові страви	0,3	56
Холодні закуски	1,9	355
Гарячі закуски	0,4	75
Супи	0,18	34
Основні страви	1,2	224
Гарніри	0,2	37
Солодкі страви	0,3	56
Гарячі напої	0,5	94
Холодні напої	0,7	131

Керуючись даними таблиці 1.23 та розробленим меню ресторану «Around the world» складаємо денну виробничу програму закладу (додаток Ж).

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Моделювання сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства проводимо на рис. 1.6 [13].

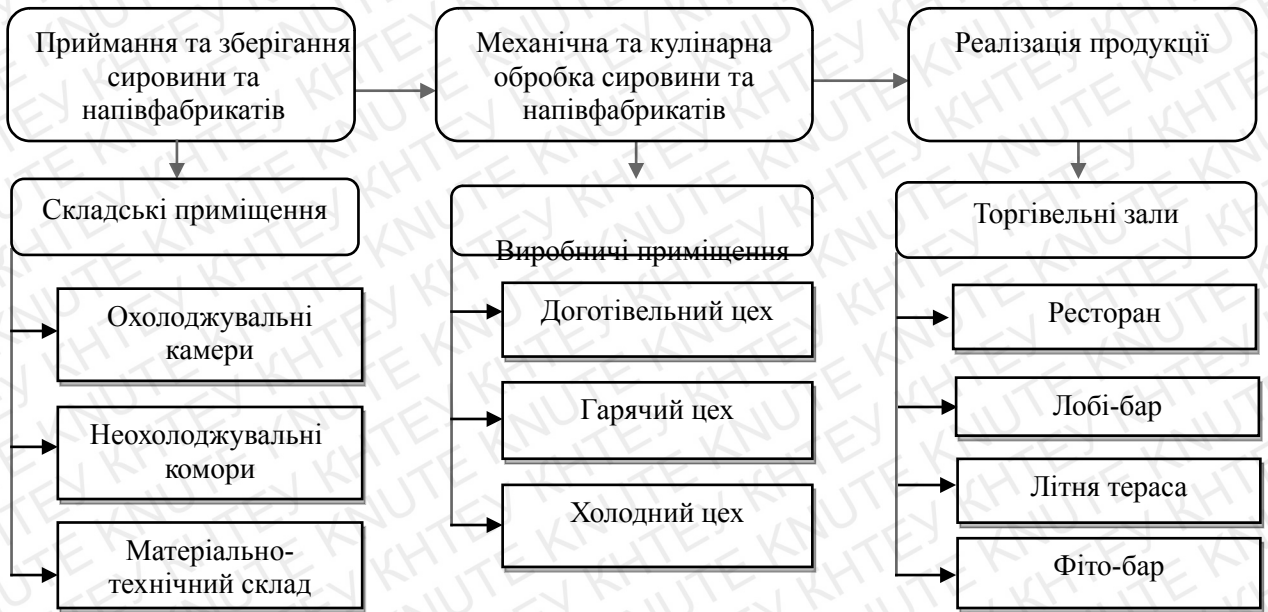


Рис.1.6. Структурно-виробнича схема закладу ресторанного господарства

Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства, відображено в додатку К.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Холодний цех виготовляє широкий асортимент холодних страв, закусок та салатів (рис.1.7).



Рис. 1.7. Організація технологічних процесів в холодному цеху

Обираємо устаткування холодного цеху, дані заносимо до таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Устаткування холодного цеху

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		К-сть одиниць	Площа, м ²
		Довжина	Ширина		
Ванна мийна двохсекційна	LLG1V11	1100			0,49
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	2	1,44
Стелаж	СТ-1	1000	800	1	0,8
Холодильна шафа	Europe 500	690	685	1	0,47
Універсальна кухонна машина	DT22G	260	670	1	0,17
Стіл виробничий охолоджувальний	F1-10	1000	750	1	0,75
Міксер	Sirio 1P	300	400	1	-
Соковижималка	Electrolux ESF 2000	300	400	1	-
Полиці навісні	Gerbor	400	800	2	-
Раковина		570	600	1	0,342
Бачок		500	500	2	0,5
Ваги порційні	TB1-15-2	390	330	2	-
Слайсер	Bosch MAS-62R1	300	600	1	-
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА УСТАТКУВАННЯ					5,24

Площу цехів підприємства харчування визначаємо за формулою [21]:

$$S = S_{заг} / k \quad (1.1)$$

де $S_{заг}$ – площа, яку займає технологічне і нейтральне обладнання, м²;

k – коефіцієнт використання площі приміщення (0,35).

Звідси, площа холодного цеху складає $S = 5,24 / 0,35 = 17$ м².

У гарячому цеху завершується технологічний процес виробництва страв.

Організація технологічних процесів виготовлення готової кулінарної продукції в гарячому цеху зведена на рис. 1.8.



Рис. 1.8. Організація технологічних процесів в гарячому цеху

Обираємо устаткування для гарячого цеху, дані заносимо в таблицю 1.25.

Таблиця 1.25

Устаткування гарячого цеху

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		К-сть одиниць	Площа, м ²
		Довжина	Ширина		
Ванна мийна	LLG1V11	1100			0,49
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	3	2,16
Стелаж	СТ-1	1000	800	2	1,6
Холодильна шафа	Europe 500	690	685	2	0,47

Продовження таблиці 1.25

Пароконвекційна піч	CPC/CD/CM	1012	821	1	0,83
SousVide	HENDI 225448	330	600	1	-
Плита електрична	Kuppersbusch EEH 6300.8 MX	1200	900	2	2,16
Гриль ребристий	Kuppersbusch EGE 304.0 J	900	700	1	0,63
Фритюрниця подвійна	Kuppersbusch EFS 304.1 M	900	450	1	0,44
Піч мікрохвильова	Electrolux MCD2540EM	250	400	1	-
Полиці навісні	Gerbor	400	800	2	-
Блендер	EWT INOX CBS-1	300	400	1	
Раковина		570	600	1	0,342
Бачок		500	500	1	0,25

Ваги порційні	ТВ1-15-2	300	300	1	-
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА УСТАТКУВАННЯ					9,4

Площа гарячого цеху складає $S=9,4/0,3=31 \text{ м}^2$.

Визначення загальної площі закладів ресторанного господарства готелю

На основі визначених площ закладу ресторанного господарства та нормативними документами визначено склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства при бутік-готелі «City Lights» (табл. 1.26) [30].

Таблиця 1.26

Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства

Найменування приміщення	Площа, м ²
Ресторан	
Для споживачів	
Вестибюль, в тому числі:	15
- Гардероб	6
- санвузол чоловічий	6
- санвузол жіночий	6
Аванзал	10
Торговельна зала ресторану	100
Барна стійка	6
РАЗОМ	149
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	20
Холодний цех	17
Гарячий цех	31
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду і сервізна	24
Мийна кухонного посуду	10
Роздаткова	12
РАЗОМ	120
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для зберігання:	

Продовження таблиці 1.26

Найменування приміщення	Площа, м ²
- м'яса та риби	6
- овочів, фруктів, зелені	6
- молочних жирових продуктів та гастрономії	6
Комора зберігання бакалійних товарів	9
Комора вино-горілчаних напоїв	10
Завантажувальна	14
Комора та мийна тари, інвентарю	12
Приміщення комірника	6
РАЗОМ	69
Адміністративно-побутові приміщення	

Кабінет директора	6
Офісні приміщення	12
Гардероб персоналу чоловічий з душовими кабінками	10
Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками	10
Санвузли персоналу	4
Приміщення персоналу	8
Гардероб офіціантів	10
Приміщення адміністратора і офіціантів	10
РАЗОМ	70
КОРИСНА ПЛОЩА РЕСТОРАНУ	408
Для відвідувачів лобі-бару	
Торговельна зала лобі-бару	20
Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ	26
Для відвідувачів літньої тераси	
Торговельна зала літньої тераси	20
Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ	26
Для відвідувачів фіто-бару	
Зала фіто-бару	10
Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ	16
Їдальня для персоналу	
Обідня зала	30
Роздавальня	10
Підсобне приміщення	6
РАЗОМ	46
КОРИСНА ПЛОЩА ЗРГ	522

Типи обслуговування в закладі ресторанного господарства

В ресторані «Around the world» при butik-готелі пропонуються такі умови харчування:

- тільки сніданок, тобто в тариф входить оплата за проживання і одноразове харчування - bed and breakfast (BB).

Організація сніданків для гостей готелю здійснюватиметься в ресторані з 07.00-10.00. Форма організації – шведський стіл. Для організації «шведського столу» в ресторані виділено частину основного торговельного залу [16]. Лінії оснащені обладнанням для підтримання необхідної температури страви, зберігання та порціонування, кухонним посудом та інвентарем. Форма обслуговування – з частковим обслуговуванням офіціантами.

З 10.00 до 11.00 буде передбачена перерва, а з 11.00 до 24.00 ресторан працюватиме як загальнодоступний за меню вільного вибору «а la carte». Надання послуг харчування в ресторані здійснюється офіціантами з повним циклом обслуговування [11].

Розрахунок кількості меблів для споживачів, проведений згідно із типом закладу та його місткістю та зведений у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Характеристика меблів торговельних залів

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Лобі-бар та літня тераса на 10 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратний	1
	Стіл двохмісний	800×800	квадратний	3
	Стілець напів'який	400×500	-	10
Зала ресторану на 50 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратний	10
	Стіл двохмісний	800×800	квадратний	5
	Стілець напів'який	400×500	-	50
	Барна стійка	ширина 600	довжина 10 м	1
Зала фіто-бару на 5 місць	Стілець барний	діам. 400	круглий	6
	Стіл двохмісний	800×800	квадратний	3
	Стілець напів'який	400×500	-	5

Результати визначення загальної кількості обслуговуючого персоналу зводимо у таблицю 1.28.

Таблиця 1.28

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб			
		Ресторан	Лобі-бар	Літня тераса	Фіто-бар
Адміністратор залу	IV	2			
Офіціант	IV	4	2	2	1
Сомельє	V	2			
Бармен	IV	2	2		1
Прибиральник залу	-	2			
Музиканти		3			

Висновки до 1 розділу.

1) Досліджено туристичний потенціал Печерського району міста Києва, визначено найбільші місця атракції туристів, обрано вільну ділянку для будівництва за адресою Мічуріна, 34. Проаналізовано конкурентне середовище

Печерського району, визначено, що на досліджуваній території переважають готелі туристичного типу, з категорією зірковості від 3* до 5*.

2) Здійснено аналіз контингенту потенційних відвідувачів визначено, що відвідувачами готелю будуть чоловіки/жінки, з доходом від 7000 до 10000 грн. на одну особу, які подорожують декілька разів на місяць та приїздять до Києва з пізнавальною та діловою метою. На основі отриманих теоретичних та практичних матеріалів, визначено концепцію проєктованого готелю та спектр додаткових послуг. Основною концепцією, яка відрізнятиме проєктоване готельне підприємство від конкурентів буде неповторний індивідуальний інтер'єр, навіяний стилем найбільших міст світу. Для підкреслення основної ідеї засобу розміщення неймінгом butik-готелю обрано «City Lights».

3) Спроектовано групи приміщень butik-готелю «City Lights»: житлову, приймально-вестибюльну, спортивно-оздоровчу, анімаційно-дозвілеву, адміністративну та господарсько-виробничу, у відповідності з нормативними документами. Досліджено процес бронювання, розміщення та виселення гостей butik-готелю, підібрано склад служби хаускіпінг, визначено Spa та анімаційні заходи у готельному підприємстві.

4) Розроблено структурно-організаційну схему закладів ресторанного господарства, до складу якого увійшли ресторан «Around the world», лобі-бар, літня тераса та фіто-бар. Складено меню для підприємств харчування, розраховано виробничу програму ресторану та форми обслуговування. Розраховано площу закладу ресторанного господарства при butik-готелі та підібрано устаткування виробничих цехів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Основні принципи під час розроблення об'ємно-планувального рішення готелю [14]:

1. Споруда повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту, враховуючи при цьому природно-кліматичні чинники.

2. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готелю відповідає категорії зірковості засобу розміщення.

3. При проектуванні готелю велику роль має оформлення фасаду, що підкреслює престижність підприємства.

4. Планувальні рішення готелю повинні забезпечувати раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам.

5. Підприємство гостинності має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям.

Беручи до уваги основні принципи проектування та визначені площі відповідно до нормативних документів, визначаємо загальну площу butik-готелю «City Lights», дані заносимо у додаток Л [29, 30].

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу butik-готелю за формулою [21]:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де S_k - корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі (приймаємо – 1,18)

$$S_p = 2646 * 1,18 = 3122 \text{ м}^2$$

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі визначаємо загальну площу butik-готелю за формулою [21]:

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 - коефіцієнт збільшення площі (приймаємо - 1,1)

$$S_{заг} = 3122 * 1,1 = 3435 \text{ м}^2$$

Господарські та виробничо-побутові приміщення – 200 м², їдальню для персоналу – 46 м² та басейн – 220 м² плануємо розмістити на цокольному поверсі butik-готелю, задля повної шумоізоляції споруди. Площа цокольного поверху складатиме:

$$S_{цок} = (S_{господ.виробн.} + S_{їдальн.} + S_{басейн}) * K_1 * K_2$$

$$S_{цок} = (200 + 46 + 220) * 1,18 * 1,1 = 605 \text{ м}^2$$

На першому поверсі butik-готелю «City Lights» розміщено приймально-вестибюльні приміщення – 172 м², побутового та торговельного призначення – 34 м², адміністративні – 86 м², ресторан з виробничими, складськими та побутовими приміщеннями – 408 м² та лобі-бар – 26 м², його площа складала:

$$S_{I \text{ пов}} = (S_{\text{прийм.вест.}} + S_{\text{торгів.}} + S_{\text{адмініст.}} + S_{\text{ресторану}} + S_{\text{бар}}) * K_1 * K_2$$

$$S_{I \text{ пов}} = (172 + 34 + 86 + 408 + 26) * 1,18 * 1,1 = 942 \text{ м}^2$$

На другому поверсі плануємо розмістити приміщення конференц-залу – 102 м², СПА-салон – 222 м², літню терасу – 26 м² та фіто-бар – 16 м², номери (3 стандарти одномісні по 22 м² та 2 стандарти двомісні по 27 м²). Площа II-го поверху складає:

$$S_{II \text{ пов}} = (S_{\text{конференц.залу}} + S_{\text{СПА-салону}} + S_{\text{літньої тераси}} + S_{\text{фіто-бару}} + S_{\text{номерів}}) * K_1 * K_2$$

$$S_{II \text{ пов}} = (102 + 222 + 26 + 16 + 66 + 54) * 1,18 * 1,1 = 629 \text{ м}^2$$

На третьому та четвертому поверхах – житлові номери та приміщення обслуговуючого персоналу, площа одного поверху складає:

$$S_{\text{житлов. пов}} = (S_{\text{заг}} - S_{\text{цок}} - S_{I \text{ пов}} - S_{II \text{ пов}}) / n$$

n – кількість поверхів.

$$S_{\text{житлов. пов}} = (3435 - 605 - 942 - 629) / 2 = 629 \text{ м}^2$$

Butik-готель 4* «City Lights» матиме загальну площу 3435 м² та буде 4-х поверховою будівлею з цокольним поверхом.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований об'єкт будівництва – butik-готель «City Lights» 4* на 55 місць у місті Печерському районі міста Київ, за адресою вул. Мічуріна, 34. Переваги такого розташування майбутнього готелю є: близькість до основних історичних, ділових та торговельних центрів столиці, вихід в [Ботанічний сад імені академіка Олександра Фоміна](#). На рис. 2.1 наведено обране місце проектування готельного підприємства на карті міста Київ [67].

Проектований butik-готель має вигідну транспортну розв'язку, розміщення підприємства є досить зручним як для туристів, так і для жителів

міста, засіб розміщення розташований всього в 11,4 км від аеропорту «Жуляни» та 6,8 км від Центрального залізничного вокзалу.

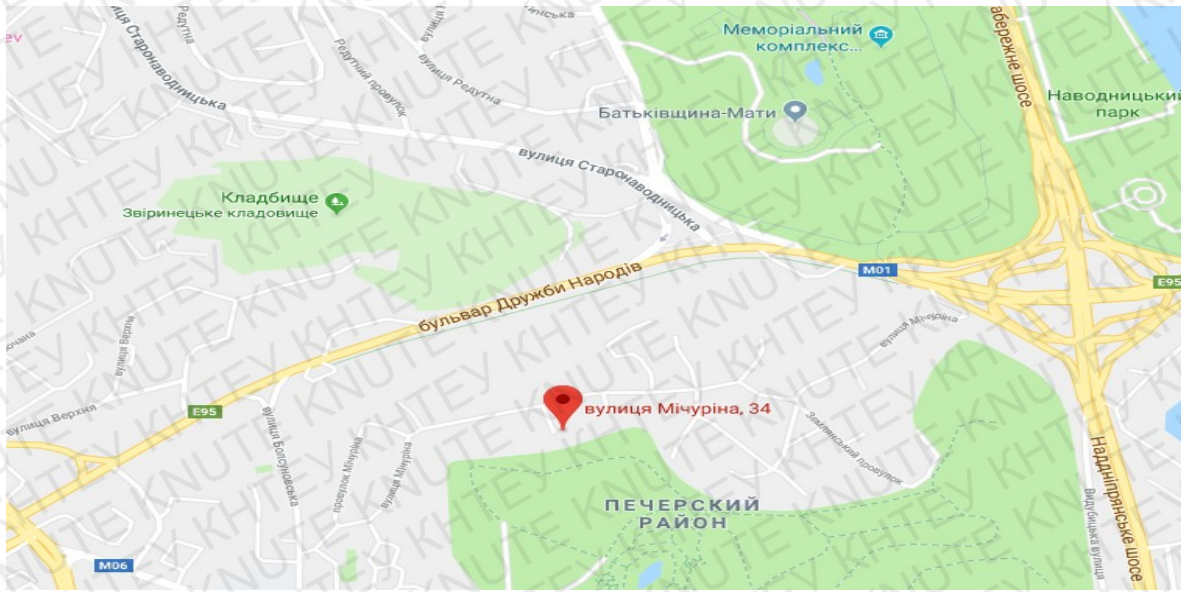


Рис. 2.1. Місцезнаходження проєктованого бутік-готелю на карті Печерського району міста Києва

З вікон бутік-готелю відкривається панорамний вид на Києво-Печерську Лавру та Батьківщину Мати. Тобто гості підприємства матимуть безпосередню можливість відвідати основні пам'ятки міста вийшовши з готелю.

Будівля бутік-готелю виконана в стилі – неокласицизм, готельні номери оформлені в індивідуальному стилі, присвяченому одному з міст світу.

Фасад облицьований мармуровою крихтою персикового кольору, для цоколю використано штучний камінь [55]. Покрівля виконана з коричневої метало черепиці. У готельному підприємстві «City Lights» встановлено арочні вікна з натурального дерева для реалізації максимальної інсоляції в приміщеннях засобу розміщення. Для підкреслення обраного стилю, фасад прикрашений білою ліпниною. Вхід до підприємства гостинності представлений масивними колонами та дерев'яними дверима, доповненими козирком.

Зважаючи на попередні розрахунки площа цоколю склала - 605 м², площа I-го поверху - 942 м², з II-го по IV-й поверх - 629 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Архітектурний стиль забудови Печерського району – класичний та історичний, він забудований багатопверховими будинками, пам'ятками архітектури та культури.

Площу ділянки під будівництво готелю розраховуємо за формулою [21].

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

де S_d - площа ділянки під будівництво, м²;

n_z - норматив площі земельної ділянки;

N - кількість місць у готелі.

Проектується бутик-готель на 55 місць, 4 поверхи, площа ділянки під будівництво складає:

$$n_z = 55 \text{ м}^2/\text{місце};$$

$$N = 55 \text{ місць.}$$

$$S_d = 55 * 55 = 3025 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 3% в бік Пирятинська.

Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту - 0,9 м.

На ділянці будівництва готелю «City Lights» відокремлено такі зони [8]:

- зона під забудову (площа I-го поверху) $S_{I_{нов}} = 942 \text{ м}^2$.
- упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського та житлового призначення $S_{y.m} = 55 * 0,2 = 11 \text{ м}^2$.
- зона озеленення площею $S_{оз} = S_d * 0,55 = 3025 * 0,55 = 1664 \text{ м}^2$, зелена захисна смуга шириною 6 м .
- майданчики для стоянки легкових автомобілів (формула 2.4) [21]:

$$S_{ac} = (N * n_{ac} * \rho) / 100 \quad (2.4)$$

де N – кількість місць у бутик-готелі, місць;

n_{ac} – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, м²;

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

$$S_{ac} = (55 * 25 * 25) / 100 = 344 \text{ м}^2 \text{ або } 14 \text{ машино-місць}$$

- оскільки проєктована автостоянка відноситься до малої місткості (до 50 машино-місць) передбачаємо об'єднаний в'їзд-виїзд. Відстань від автостоянки до будівлі butik-готелю не перевищує 150 м.
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів [21]:

$$S_{m.m.n} = B * L \quad (2.5)$$

B – приймаємо на рівні 3,5 м.

$$S_{m.m.n} = 20 * 3,5 = 70 \text{ м}^2.$$

- розворотний майданчик площею $S_{pm} = 12 \times 12 \text{ м}^2$.
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміттєзбірників), загальною площею $S_{mc} = 28 \text{ м}^2$;
- основний підхід до butik-готелю шириною 7 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м.
- малі архітектурні форми біля проєктованого butik-готелю представлені прогулянковою зоною, де розміщено лавки та декоративний фонтанчик, площею, $S_{maf} = 30 \text{ м}^2$.

2.3. Характеристика будівлі

Проєктований butik-готель «City Lights» є будівлею що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська.
- за містобудівними вимогами – Unіc (районного значення).
- за довговічністю – 2 ступінь.
- за вогнестійкістю – 2 ступінь.
- за поверховістю – 4 надземних поверхи та 1 цокольний поверх.
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

Характеристика окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проєктування наведено у таблиці 2.1 [1]. Завдання на

проектування butik-готелю «City Lights» розроблене з урахуванням основних намірів замовника щодо особливостей будівництва об'єкта (додаток М).

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі butik-готелю

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	ФУНДАМЕНТ	Стіни зовнішні – стрічковий збірний
		Глибина закладання – 1,5 м
		Матеріал – залізобетон М-300
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – монолітні
		Глибина закладання – 1,5 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі		
2	СТІНИ	Стіни зовнішні – несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 450 мм
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
3	КОЛОНИ	Товщина – 100, 200 мм
		Матеріал – залізобетон
		Розміри перерізу – 400x400мм
4	РИГЕЛІ (БАЛКИ)	Крок сітки колон – 2000x5000, 5000x5000
		Матеріал – залізобетон
5	ПЕРЕКРИТТЯ	Форма перерізу – тавровий.
		Тип – збірне
6	ПОКРІВЛЯ	Матеріал – залізобетон
		Висота – 250 мм
		Тип – безгорищна
7	СХОДИ, ЛІФТИ, ШАХТИ	Форма – плоска
		Структура: захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20 мм)
		– гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр»
		– утеплювач: синтетичне волокно (100 мм), тришарова поліетиленова пароізоляція (100 мм)
		– настил: збірні залізобетонні плити перекриття (250 мм).
		Тип – двомаршеві
		Основні – 3900x2700
		Допоміжні (2 шт) – 2600x3600
		Призначення ліфту - пасажирський, вантажо-пасажирський
		Марка, розмір кабіни пасажирського ліфту: Отіс

Продовження таблиці 2.1

№ з/п	Найменування конструктивного	Характеристика конструктивного елементу
-------	------------------------------	---

	елементу	Розміри 1300x1300x2100 мм, кількість - 2 Вантажно-пасажирський: Отіс, розміри 1250x1850x2100мм, кількість -1
		Тип шахти – цегляна
8	ВІКНА	Тип віконних блоків – двокамерний склопакет Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет, двокамерний Розміри – 1500x1500мм, 2500x1500мм Відстань від полу до підвіконня – 800 мм
9	ДВЕРІ	Призначення – внутрішні Тип дверного блоку – одностулкові Тип дверних полотен – глухі Матеріал дверного блоку – дерево Розміри – 1400x2100 мм, 700x2100 мм, 500x2100 мм Призначення – зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові Тип дверних полотен – глухі Матеріал дверного блоку – сталь Розміри 1800x2500 мм, 900x250 мм

Під час проектування внутрішнього простору будівлі враховано такі вимоги [3]: приміщення butik-готелю блоковані згідно з призначенням, житлова група приміщень ізолювана від приміщень інших груп; житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції; основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів; у будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому передбачено пристрої для пересування інвалідів горизонтальними та вертикальними комунікаціями; кількість пасажирських ліфтів склала 3: два пасажирських та 1 вантажний.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва).

1. Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП №627 по вул. Дружби народів.

2. Мережі водопостачання – міський водогін $\varnothing 500$ мм проходить між вул. Дружби народів та Мічуріна на відстані 70 м від межі території забудови.

3.Мережі каналізації – районний колектор \varnothing 1000 мм проходить між вул. Дружби народів та Мічуріна на відстані 100 м від межі території забудови. Дошова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Дружби народів на відстані 50 м до ділянки будівництва.

4. Мережі теплофікаційні – міський теплопровід від ТЕЦ № 2 \varnothing 300 мм проходить між вул. Дружби народів та Мічуріна на відстані 60 м від межі території забудови.

5.Мережі газопостачання – ГРП-№ 27 по вул. Дружби народів.

Інженерні характеристики закладу

У бутік-готелі «City Lights» на 33 номери передбачено проживання, харчування, надання бізнес, спортивних, культурних та побутових послуг.

Загальні витрати електроенергії готелю

Витрати електроенергії визначаємо за ДБН В.2.5-23-2010 (формула 2.6)

[31]:

$$P=(P_{жс} *N+P_{зрг} *N_1+P_{лк} *N+P_{р.т.} *S_{р.т.}+P_{в} *N_2+P_{фо} *S_{фо}+ P_г *S_г)*T \quad (2.6)$$

де $P_{жс}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною бутік-готелю, з кондиціонуванням повітря - 0,5 кВт;

N – кількість місць у бутік-готелі, 55 місць;

$P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, частково електрифікований - 0,8 кВт;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства: ресторан – 50 місць, лобі-бар та літня тераса по 10 місць, фіто-бар – 5 місць;

$P_{р.т.}$ – питома навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, з кондиціонуванням повітря – 0,15 кВт/м²;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі: пральня та хімчистка – 14 м², бутік ювелірних прикрас - 20 м²;

$P_{фо}$ – питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, з кондиціонуванням повітря – 0,15 квт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 424 м²;

P_6 – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, з кондиціонуванням повітря – 0,15 кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, конференц-зал на 60 місць;

P_2 – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, стаціонарні відкриті стоянки – 0,05 кВт;

S_2 – кількість місць у гаражі, 14 машино-місць;

T – кількість робочих днів бутік-готелю на рік, 365 днів.

$$P=(0,5*55+0,8*(50+10+10+5))+0,15*34+0,15*424+0,15*60+0,05*14)*365=60554 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення.

Розрахунок витрат теплоти на опалення проводимо за формулою 2.7 [21]:

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

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³*°C), $3,5254*10^{-7} \div 3,2674*10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$.

Значення показників для розрахунку витрат тепла для міста Києва наводимо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Значення показників для розрахунку витрат тепла

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °C	Поправочний коефіцієнт R_l
м. Київ	4490	17,2	1,17

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³ (формула 2.8) [21]:

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

де S_i – площа і-го поверху будівлі, м²;

$S_{нов}$ – площа під забудову;

n – кількість поверхів;

h_i – висота поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_1=0,4-0,6$ м). За

наявності технічного поверху $h_1=1/2$ висоти технічного поверху ($h_1=0,8-0,9$ м).

$$V_6=605*(3,3+0,3)+942*(3,3+0,3+0,9)+629*(3*3,3+3*0,3)=13210 \text{ м}^3$$

Витрати тепла на опалення butik-готелю «City Lights» на 55 місць склали:

$$Q_0=3,5254*10^{-7}*13210*4490*17,2*1,17=421 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію

Витрати тепла на вентиляцію визначаємо за формулою 2.9 [21]:

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

де q_6 – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³*°C), $6,4832*10^{-7}$ - $6,9819*10^{-7}$ при збільшенні об'єму $q_B \rightarrow \max$.

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

Забезпечення приміщень butik-готелю «City Lights» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл 2.3.

Таблиця 2.3

Забезпечення приміщень butik-готелю «City Lights» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³ $V=S_{np}*h_{np}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Вестибюльна група	172	3,3	567,6	2270,4	1135,2
Номерний фонд	932	3,3	3075,6	12302,4	6151,2
Приміщення конференц-залу	102	3,3	336,6	1346,4	673,2
Приміщення басейну	220	3,3	726,0	2904,0	1452,0
Приміщення СПА-центру	222	3,3	732,6	2930,4	1465,2
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	34	3,3	112,2	448,8	224,4
Складські приміщення	68	3,3	224,4	897,6	1346,4
Адміністративні готелю	86	3,3	283,8	1135,2	1702,8
Приміщення персоналу готелю	20	3,3	66,0	-	396,0
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	217	3,3	716,1	2864,4	1432,2
Виробничі приміщення ЗРГ	120	3,3	396,0	1584,0	2376,0
Складські приміщення ЗРГ	69	3,3	227,7	910,8	1366,2
Приміщення персоналу ЗРГ	20	3,3	66,0	-	396,0
Адміністративні ЗРГ	18	3,3	59,4	237,6	356,4
Їдальня персоналу	46	3,3	151,8	607,2	910,8
РАЗОМ			7741,8	30439,2	21384,0

Витрати тепла на вентиляцію butik-готелю «City Lights» становлять:

$$Q_6=6,4832*10^{-7}*30439,2*4490*17,2=1524 \text{ Гкал.}$$

Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води butik-готелем «City Lights» визначено за формулою [21]:

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * N / 1000) * T + B_n \quad (2.10)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце: із душами в усіх номерах - 230 л/доба*місце, адміністративні та промислові товари - 16 л/доба*місце, видовищні приміщення - 10 л/доба*місце, плавальні басейни - 100 л/доба*місце, СПА - 290 л/доба*місце.

N – кількість місць у butik-готелі закладі;

T – кількість робочих днів butik-готелю за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

Витрати води на полив території розраховані за формулою 2.11 [21]:

$$B_n = B_k * S_d * \tau * T_n / 710 \quad (2.11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³;

S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, дб;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 * (3025 - 942) * 187 * 2 / 710 = 1185 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = ((230 * 55 + 16 * 6 + 16 * 2 + 10 * 60 + 100 * 15 + 290 * 30) / 1000) * 365 + 1185 = 9791 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.12 [21]:

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.12)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, із душами в усіх номерах - 140 л/доба*місце, адміністративні та промислові товари - 7 л/доба*місце, видовищні приміщення - 3 л/доба*місце, плавальні басейни - 60 л/доба*місце, СПА - 190 л/доба*місце.

$$B_{\text{гар}} = ((140 * 55 + 7 * 6 + 7 * 2 + 3 * 60 + 60 * 15 + 190 * 30) / 1000) * 365 = 5306 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод, розраховують за формулою 2.13 [21]:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.13)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 9791 = 8322 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення

У бутик-готелі «City Lights» передбачено влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримування температурного режиму [32].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела ТЕЦ № 2. Температура теплоносія на вході становить 85-90° С. У бутик-готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки [UltraMeter UM-15](#) та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень бутик-готелю передбачено окремі системи опалення із власними приладами обліку теплоспоживання, розташовані в загальному приміщенні теплопункту.

В приміщеннях бутик-готелю «City Lights» передбачене використання центрального опалення за рахунок алюмінієвих радіаторів низького тиску марки ТІТАНО з нижньою розводкою трубопроводів.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового котла Immergas Victrix Pro 100 1 I потужністю 90 кВт, замкненого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб \varnothing 100 мм, системи термодіафрагм із термостатичними головками Danfoss RA 2991, встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Два рази на рік проводиться профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням відповідного акту.

Система вентиляції

Систему вентиляції бутик-готелю «City Lights» розробляємо згідно ДБН В.2.5-67:2013 [32]. Видалення повітря з житлових приміщень виконане через санітарні вузли. Витяжна вентиляція житлових приміщень бутик-готелю передбачена із механічним спонуканням. У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в

атмосферу. Витяжні вентилятори центральних систем встановлені на рівні верхнього технічного поверху і передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях [33]. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею, з можливістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроєктовані з викидом повітря з північно-східного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

В системі вентиляції з механічним спонуканням планується застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму.

У приміщеннях butik-готелю «City Lights» встановлено систему кондиціонування повітря фірми Daikin. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання хімічного складу повітря на постійному рівні.

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

Система водопостачання

Водозабезпечення систем butik-готелю «City Lights» здійснюється від міського водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника марки WPVD-UA GROSS. У закладі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з нижньою розводкою, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 [34].

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) з оцинкованих труб \varnothing 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову з оцинкованих труб \varnothing 32 мм з підключенням до

змішувачів та кранів; виробничу з оцинкованих труб \varnothing 32 мм з підключенням до технологічного устаткування [34, 35].

Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачаємо установку запірної арматури перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована від підігрівача в центральному тепловій пункті із сталевих оцинкованих труб \varnothing 32 мм.

Система каналізації

У бутік-готелі «City Lights» організовану зовнішню та внутрішню системи каналізації. Внутрішня проектується до вимог ДБН В.2.5-64:2012, складається з побутової та виробничої систем [34].

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб діаметром 50 мм; стояків, які встановлюють із чавунних труб діаметром 100 мм.

Стояки встановлено приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби встановлено на висоту 1 м над дахом будівлі.

Стоки побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація бутік-готелю «City Lights» включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) зі щоденним графіком вивезення сміття фірма КП «Київкомунсервіс», а також дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

Система електропостачання

Енергозабезпечення бутік-готелю «City Lights» здійснюватиметься від об'єктної ТП №627 потужністю 330 кВА, приєднану через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій бутік-готелю, прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220В. Електрощитова розташовується в цоколі

готелю, де розміщують загальний вимикач, лічильники обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділено на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мережі розташовано поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них [33]. Освітлювальну мережу підключено за магістральною схемою, силову – за радіальною. Керування освітлення проєктують дистанційним. У загальних приміщеннях бутік-готелю передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

У номерах бутік-готелю «City Lights» передбачено три розетки у житловій кімнаті та одна у санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [41]. Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі «City Lights» передбачаємо люмінесцентну рекламу та систему світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, пожежні гідранти).

У бутік-готелі «City Lights» передбачено систему електрогодинофікації. Сигнал від первинного годинника у приміщенні адміністратора надходить на 5 вторинних годинників, встановлених на різних поверхах будівлі.

Система газопостачання

Система газопостачання готелю прийнята відповідно до ДБН В2.5-20-2001, під'єднана до районного ГРП № 27 через трубопровід із сталеві труби діаметром 150 мм високого тиску [36]. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до гарячого цеху ЗРГ, теплового устаткування готелю та теплопункту виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 80 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

Система сигналізації

У бутик-готелі «City Lights» планують встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В2.5-78.11-2003 [28]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі.

За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, складських приміщеннях. У разі спрацювання пожежної сигналізації, оповіщення також виводиться на центральний пост районної пожежної частини. Номери бутик-готелю «City Lights» обладнано міні-сейфами.

Готель забезпечено системою відеоспостереження на основі встановлення кольорових відеокамер фірми AVTech AVK-511ZP в основних приміщеннях готелю, а також на території стоянки, в'їзду та виїзду автомобілів, розвантажувальній рампі.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки на основі картки управлінням за радіочастотою.

У бутик-готелі «City Lights» передбачене влаштування таких систем:

- ретрансляторів міської радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових;
- міського телефонного зв'язку у приміщеннях адміністрація, бюро прийому, реєстрації та бронювання;
- внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міжнародний у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих, спортивного та бізнес призначення;
- внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих;
- засобів супутникового зв'язку у бюро прийому, реєстрації та бронювання, адміністративних приміщеннях;

- супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, закладів ресторанного господарства, спортивного та бізнес призначення, вестибюлі;
- комп'ютерної мережі у приміщеннях номерного фонду, адміністративних приміщеннях, закладах ресторанного господарства;
- встановлення роутерів Wi-Fi у приміщеннях поповерхового обслуговування, ресторану, вестибюлі.

Автоматизація інженерного обладнання.

У бутік-готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики – датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщенні чергового працівника служби безпеки з обсягом довго термінованого архівування, розрахованим на 60 подій.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Вертикальний транспорт

У бутік-готелі передбачено використання 2 пасажирських ліфтів та 1 вантажо-пасажирський.

Усередині будівлі готельного підприємства для розміщення ліфтів передбачено глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год. Час очікування пасажирського ліфта не має перевищувати 30 секунд.

2.5. Дизайн

Дальній рекламний засіб – рекламний щит по вул. Дружби народів за 1,2 км від бутік-готелю, форма прямокутна, розміри 4x8 м, підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. Містить таку інформацію: місце знаходження, назву, особливості діяльності, фото фасаду.

Ближній рекламний заклад – біг-борд на відстані 600 м від готельного підприємства, форма прямокутна, розміри 3x6, підсвічуватиметься

прожекторами у нічний час. Містить таку інформацію: назва, інформація про послуги, середня вартість номеру, місце знаходження.

На фасаді butik-готелю «City Lights» плануємо розмістити вивіску з його назвою та емблемою, яка підсвічуватиметься у нічний час.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

- огороження території з декоративне з зелених насаджень;
- підходи до butik-готелю виконані плиткою з рельєфним зображенням, під'їзди викладені асфальтним полотном.
- озеленення створено за рахунок газонів, посадки дерев, кущів;
- освітлення у нічний час забезпечено ліхтарями розсіяного освітлення із циліндричними плафонами;
- влаштування малих архітектурних форм в зоні відпочинку, за рахунок лавок для відвідувачів та фонтанчиків.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Приймально-вестибюльна група готелю виконана в стилі неокласицизм. Підлога оздоблена мармуром, посеред вестибюлі на підлозі виконано панно з вирізьбленим логотипом готельного підприємства. Стіни вестибюля оздоблені білою ліпниною. Зонування в butik-готелі проведено за допомогою масивних колон. Зона рецепції виконана напівкруглою та оздоблена дзеркалами [56].

Кожен номер відрізняється унікальним тематичним дизайном, вінтажними аксесуарами, авторськими картинами, hand-made деталями інтер'єру. Номерний фонд butik-готелю обладнаний плазмовою панеллю, сейфом, міні-баром, пресом для брюк, ортопедичним матрацом, антиалергенними подушками та білизною, безкоштовним інтернетом. На вікнах висять ламбрекени, стеля прикрашена ліпниною. Меблі виконані в французькому класичному стилі, ручної роботи. При оформленні кімнат використовувалося дерево, мармур, шерсть і гіпоалергенні тканини. Кольорове вирішення інтер'єру – поєднання кремового та теплого рожевого. Освітлення в

номері зроблено за допомогою галогенових ламп, люстри по центру кімнати, торшерів та при ліжкових світильників.

У ванних кімнатах підлога з підігрівом, виконана із мозаїки білого та світло-рожевого кольору.

Основні показники проекту бутик-готелю «City Lights» зведені у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	3025
2.	Площа готелю, $S_{пов}$	м ²	942
3.	Коефіцієнт забудови, k_3		0,31
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1664
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю, S_3	м ²	3435
7.	Корисна площа готелю, S_k	м ²	2646
8.	Будівельний об'єм готелю, V_6	м ³	13210
9.	Вартість будівництва, $V_{А+Б}$	тис. грн.	715148,8
ПИТОМІ ПОКАЗНИКИ ВАРТОСТІ			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	13002,7
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	208,2
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	54,1

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення бутик-готелю «City Lights» розраховуємо за формулою 2.14 [8]:

$$V_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.14)$$

де $V_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.;

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), станом на 27.09.2018 становить 28,2 грн. до 1 дол.США;

$$V_{ЗБР} = 3435 * 2200 * 1 * 28,2 = 213107400 \text{ грн. або } 213107,4 \text{ тис.грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1 зведеного кошторису. Розрахунок проводимо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
РОЗДІЛ А. БАЗИСНА ВАРТІСТЬ БУДІВНИЦТВА			
1	Підготовка території будівництва.	1,5% по гл. 2	3196,6
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	58%	213107,4
2.2	Електротехнічні	7%	25719,9
2.3	Сантехнічні	5%	18371,3
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	7348,5
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	102879,4
	РАЗОМ ЗА ГЛAVOЮ 2		367426,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	11022,8
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	2204,6
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	1102,3
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	8% гл. 2	29394,1
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	7348,5
	РАЗОМ ЗА ГЛAVAMI 1-7		421695,5
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1,1% гл.1-7	4638,6
9	Інші роботи та витрати.	6% гл.1-7	25301,7
	РАЗОМ ЗА ГЛAVAMI 1-9		451635,8
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	8433,9
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	2258,2
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	16867,8
	БАЗИСНА ВАРТІСТЬ БУДІВНИЦТВА		479195,7
РОЗДІЛ Б. КОШТИ НА КОМПЕНСАЦІЮ ВИТРАТ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ РИНКОВИМИ УМОВАМИ ПРОВЕДЕННЯ БУДІВНИЦТВА			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	48% гл.1-9	216785,2
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	4% від суми базисної вартості	19167,8
	ВСЬОГО ПО РОЗДІЛУ Б		235953,0
	РАЗОМ ВАРТІСТЬ БУДІВНИЦТВА		715148,8

Вартість загальнобудівельних робіт butik-готелю «City Lights» становить сімсот п'ятнадцять мільйонів сто сорок вісім тисяч вісімсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект butik-готелю відповідатиме екологічним вимогам [22]. 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» (додаток Н).

Охорона навколишнього середовища у butik-готелі «City Lights» охоплює заходи, спрямовані на раціональне використання природних ресурсів, які забезпечують нормативні санітарно-гігієнічні параметри середовища.

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

У системах холодопостачання для зберігання продуктів застосовувати озонобезпечні холодоагенти.

Встановлення передавальних антен на butik-готелі виконано згідно з вимогами ДСанПіН 239.

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, butik-готелю мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

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

До заяви додаються [37]: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви [38].

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання. За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до

неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил. Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником готелю створюється система управління охороною праці залежно від кількості працюючих (табл.2.6). При цьому керуються НПАОП 0.00-4.21-04 Типове положення про службу охорони праці [43].

Таблиця 2.6

Системи управління охороною праці у бутік-готелі «City Lights»

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
55 осіб	Функції керівника служби охорони праці виконують у порядку сумісництва (суміщення) особи, які мають відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))

План заходів з охорони праці бутік-готелю «City Lights» надаємо додатку Р. Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці бутік-готелю «City Lights» (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Мета розроблення	Регламентуючий документ
<i>Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці</i>	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №1 від 23.09.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №2 від 23.09.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
<i>Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці</i>	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 8 від 24.09.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
<i>Мета розроблення</i>	<i>Регламентуючий документ</i>
<i>Організація громадського нагляду за охороною праці у готелі</i>	1. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 9 від 24.09.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
<i>Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців</i>	2. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 25.09.2018
<i>Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства</i>	3. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 3 від 25.09.2018
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 4 від 26.09.2018
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 5 від 26.09.2018
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника № 6 від 27.09.2018
<i>Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звіти і відомості</i>	7. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) "Звіт про стан умов та безпеки праці за рік". Надсилається своїй вищестоящій організації у сфері ведення якої знаходиться готель (за її відсутності — обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за їх вказівкою). Обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
<i>Планування і облік роботи служби охорони праці</i>	8. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

Вимоги до ділянки та території бутік-готелю «City Lights»

Територія бутік-готелю «City Lights» прибирається 2 рази на день, влітку поливатиметься водою вранці та ввечері для запобігання пилоутворення, взимку планується очищення від снігу та посипання доріжок піском для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині ділянки облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру бордюрами та зеленими насадженнями.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку бутік-готелю у північній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту, вестибюлю, побутового обслуговування і торгівлі, адміністративні приміщення та заклади ресторанного господарства розміщено на першому поверсі. Приміщення конференц-залу та СПА-центру розташовані на другому поверсі бутік-готелю та максимально ізольовані звукоізолюючими перегородками від житлових приміщень.

Господарські та виробничо-побутові, басейн та їдальня для персоналу розташовані в цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею бутік-готелю через службові сходи та службовий ліфт, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу і гостей.

Номери знаходяться в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання бутік-готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів [4]. Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень бутік-готелю «City Lights» вибирали з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення із капітальної

стіни, двері захищені автоматичним механізмом запирання.

Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ [44]. 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 зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
ВИРОБНИЧІ ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ			
Приміщення чергової ремонтної зміни	1	6	19,8
Майстерні	4	10	33,0
Центральна білизняна	2	14	46,2
Пральня	2	10	33,0
АДМІНІСТРАТИВНІ ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ			
Кабінет директора	1	12	39,6
Приймальня	1	8	26,4
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет головного інженера	1	8	26,4
Кабінет головного економіста, відділ постачання	2	7	23,1
Кабінет головного бухгалтера, бухгалтерія, каса, приймальне приміщення перед касою	3	8,6	28,4
ПРИМІЩЕННЯ ПОПОВЕРХОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ			
Кімната чергового персоналу з шафами для чистої білизни	1	10	33
ВИРОБНИЧІ ПРИМІЩЕННЯ ЗРГ			
Доготівельний цех	2	10	33,0
Холодний цех	1	17	56,1
Гарячий цех	2	15,5	51,2
Мийна кухонного посуду	1	10	33,0
Мийна столового посуду і сервізна	2	12	39,6
АДМІНІСТРАТИВНІ ПРИМІЩЕННЯ ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Офісні приміщення	2	6	19,8
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

У приміщеннях бутік-готелю «City Lights» можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі

концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.9 [5].

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю

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 респираторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
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	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
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	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри

					шкірний покрив	захисні, біла куртка шапочка б/п, рукавиці
--	--	--	--	--	----------------	--

Продовження таблиці 2.9

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
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

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях вестибюлі, спортивного та бізнес призначення, торговельних залах ЗРГ розташовані медичні аптечки першої допомоги.

Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень butik-готелю «City Lights» залежно від пори року та категорії виконуваної роботи (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень») наведені у табл.2.10 [42].

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у приміщеннях butik-готелю

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
ГОТЕЛЬ						
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
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	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

директора						
Кабінет головного інженера	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Продовження таблиці 2.10

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Кабінет головного економіста, відділ постачання	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного бухгалтера, бухгалтерія, каса	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА						
Торгівельні зали ЗРГ	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
Офісні приміщення	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, сервізна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні, облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у пральні, приміщенні теплової обробки кулінарної продукції оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

Оскільки довжина загальних коридорів на житлових поверхах, є більшою за 20 м проектом передбачено освітлення коридору бутік-готелю з двох торців.

Всі житлові та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори та холи мають природне освітлення. Без природного освітлення передбачено санвузли персоналу, душові, комори та приміщення для зберігання інвентарю.

Належні умови освітлення приміщень та робочого місця бутік-готелю «City Lights» наведено у таблиці 2.11 відповідно норм ДБН В.2.5-28-2006

«Природне і штучне освітлення» [39].

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори	Штучне освітлення	200	-
Номери	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Приміщення конференц-залу	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Приміщення басейну	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Приміщення СПА-центру	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Торгівельні приміщення ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

Для захисту від шуму у коридорах butik-готелю «City Lights» використовуються [29]:

- шумоізоляційні матеріали на стінах та стелі;
- спеціальні потрійні склопакети на вікнах, які мають за мету утримання потрібного температурного режиму в приміщенні, пропускання необхідної частки природного освітлення в приміщення, вібро- та шумоізоляцію з вулиці;
- килимові доріжки та спеціальні покриття на підлозі коридорів та житлових номерів;
- шумозахисні двері із ущільненою посадкою.

Для захисту від механічного шуму від роботи виробничого обладнання використовуються:

- спеціальна компоновка приміщень із урахуванням максимальної віддаленості адміністративних та житлових приміщень від виробничих цехів, технічних приміщень та майстерень;
- вибір сучасного та цілком збалансованого обладнання із шумо- та віброзахисним корпусом;
- додаткові амортизації та встановлення обладнання (по можливості) на шумопоглинаючі фундаментальні підложки.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Усе електрообладнання бутік-готелю «City Lights» матиме надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок. Заземлювальні пристрої електроустановок повинні відповідати вимогам [НПАОП 40.1-1.01-97](#) [45].

У системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори з створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аероіонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від -0,11 до +0,11.

Заходи щодо захисту від ураження електричним струмом забезпечується:

- заземлення (з використанням засобів захисного відключення) усього стаціонарного електроустаткування (корпуси електродвигунів, трансформатори, світильники, апарати, проводи електричних апаратів, каркаси розподільних обладнань), а також корпуси пересувних та переносних електроприймачів;
- використання механічного та електричного блокування, яке забезпечує відключення струмоведучих частин, якщо до них відкрито доступ;
- використання засобів, при виникненні пожеж та вибухів при експлуатації електрообладнання;

- забезпечення персоналу, який обслуговує електрообладнання, відповідним безпечним інструментом та пристроями (гумові килимки).

Заземлювальні пристрої повинні забезпечувати безпеку людей і захист електроустановок, експлуатаційні режими роботи. Для тієї частини електрообладнання, яка може опинитися під напругою внаслідок порушення ізоляції, повинен бути забезпечений надійний контакт із заземлювальним пристроєм або з заземлюючими конструкціями, на яких воно встановлено.

Забороняється використання землі в якості робочого або нульового проводу. Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) повинна проводитися не рідше одного разу на рік, а також після монтажу або ремонту.

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

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

Пожежна безпека

Бутік-готель «City Lights» оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення (номери, побутового обслуговування, адміністративні, побутові приміщення персоналу, господарсько-виробничі); приміщення (виробничі ЗРГ, вестибюль, коридори, зали ЗРГ, СПА-центр, конференц-зал, басейн) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у приміщенні служби охорони готелю та у державну пожежну частину №19.

Бутік-готель передбачено оснастити автоматичною спринклерною установкою водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

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

стіну, розміщуватимуться на висоті 1,5 м, облаштовані отворами для провітрювання. Кількість засобів індивідуального захисту органів дихання складає 55 одиниць.

Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників наведено у таблиці 2.12 відповідно нормам НПАБ Б.03.002-2007 [46].

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	4
Приміщення конференц-залу	В	ВП-5	2
Приміщення басейну	В	ВП-5	2
Приміщення СПА-центру	В	ВП-5	2
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Торговельна зала фіто-бару	В	ВП-5	1
Торговельна зала літньої тераси	В	ВП-5	1
Торговельна зала лобі-бару	В	ВП-5	1
Вестибюль ЗРГ	В	ВП-5	1
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1

В бутік-готелю «City Lights» передбачені:

- коридори із мінімальною шириною проходу 1,8 м;
- двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,65 м;
- кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що цілком пояснюється обраною формою будівлі.

На випадок пожежі передбачена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень:

а) першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;

б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки мають вихід назовні.

Схема евакуації персоналу готелю «City Lights» наведена у додатку С.

Цивільний захист

Керівництво бутік-готелю «City Lights» 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.

У бутік-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 бутік-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. До основних служб цивільного захисту бутік-готелю належать [20]:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації, створена на базі вузла зв'язку бутік-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 бутік-готелю.

Служба забезпечує надійну охорону бутік-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 технічного відділу, начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розробляє 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 бутік-готелю. Функції служби: розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців бутік-готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

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

План заходів з цивільного захисту бутік-готелю наведено у додатку Т.

Висновки за 2 розділом.

1) Визначено загальну площу проєктованого бутік-готелю 4* «City Lights», яка склала 3435 м², поверховість – 4 надземних та 1 цокольний поверхи. Охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем;

2) Обґрунтовано підключення проєктованого бутік-готелю до інженерної мережі міста Києва. Визначено необхідні витрати електроенергії, тепла та води підприємством готельного господарства за рік.

3) Розраховано загальні будівельні витрати, які склали 715148,8 тис. гривень. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Бутік-готель 4* «City Lights» на 55 місць за своєю організаційно-правовою формою є товариством з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Повне найменування підприємства - ТОВ «City Lights». Товариство з обмеженою відповідальністю - це засноване одним або кількома особами товариство, статутний капітал якого розділений на частки, розмір яких встановлюється статутом [25].

Виходячи з чинного законодавства, характерні риси товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ):

- це господарська організація корпоративного типу; різновид господарського товариства;
- має статус юридичної особи;
- наявність власного майна (яке належить на праві власності), що формується за рахунок внесків учасників, виробленої продукції, отриманих доходів, а також майна, придбаного за рахунок власних і позикових коштів і на інших законних підставах;
- обов'язковість двох фондів (статутного і резервного), вимоги мінімального розміру, співвідношення та порядку формування яких встановлюється законом; резервний.
- фонд не менше 25% від статутного і поповнюється за рахунок щорічних відрахувань, які не можуть бути менше 5% суми чистого прибутку);
- розділ статутного фонду на частки, розмір яких визначається установчими документами і може бути будь-яким (рівним або нерівним);
- відповідальність суспільства за власними зобов'язаннями усім своїм майном;

- відсутність у учасників товариства субсидіарної майнової відповідальності за боргами товариства, якщо вони повністю сплатили свої частки;
- наявність органів товариства, за допомогою яких здійснюється управління справами товариства: вищий орган - збори учасників, виконавчий орган - дирекція або одноособовий директор, контрольний-ревізійна комісія;
- можливість формування виконавчого органу з найманих працівників, які не є учасниками товариства;
- обов'язковість для учасників майнової участі в товаристві: сплата основного і додаткових внесків (якщо останні передбачені установчими документами або рішенням зборів учасників);
- обмеження обов'язкової участі тільки випадками прийняття зборами учасників рішень з питань, щодо яких закон вимагає одностайності (визначення основних напрямків діяльності товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання; внесення змін до статуту товариства; виключення учасника з товариства);
- можливість відступлення учасником своєї частки (її частини) іншому учаснику (учасникам) за згодою решти учасників або третім особам.

Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Статут товариства з усіма наступними змінами зберігається в органі, що здійснив державну реєстрацію товариства, і відкритий для ознайомлення [63].

Для створення товариства з обмеженою відповідальністю підприємства-засновники або фізичні особи-засновники, скликають установчі збори, на якому ухвалюють рішення щодо створенні цього Підприємства. Таке рішення оформляється протоколом установчих зборів.

На установчих зборах засновники повинні розглянути й затвердити наступні питання:

1. Про створення Підприємства;
2. Про затвердження Установчого Договору й Уставу;
3. Про розподіл і твердження частин між засновниками;

4. Про твердження розміру Статутного фонду; На сьогоднішній день мінімальний розмір Статутного фонду визначається ста мінімальними заробітними платами. На момент реєстрації кожний із засновників зобов'язаний внести не менш 30% зазначеного в установчих документах внеску, що підтверджується документами, виданими банківською установою. Для одержання такої довідки, в установу банку необхідно надати: установчий договір (нотаріально завірений), протокол установчих зборів, у якому обов'язково потрібно вказати особу, відповідальна за реєстрацію Підприємства, і акт про приймання майна із чітким переліком майна, що вноситься в Статутний фонд, і оцінну вартість внесеного майна;

5. Про вибори директора Підприємства;

6. Про державну реєстрацію (проведення державної реєстрації засновники доручають директорові або призначають іншу особу, якій видають доручення, де вказуються повноваження і його паспортні дані).

Потрібно відзначити, що перед проведенням установчих зборів, засновники, повинні одержати від своїх повноважних органів рішення про створення такого Підприємства й розмірі частини, що буде внесений як внесок у Статутний фонд. Для того щоб з'ясувати компетенцію повноважних органів, необхідно одержати від них установчі документи.

Після ухвалення рішення й підготовки необхідних документів, документи подаються для державної реєстрації. Такими документами є [21]:

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 (такими документами є 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).

Після державної реєстрації Підприємство необхідно поставити на облік в органах державної статистики, Пенсійного фонду, Фонду соціального страхування, Фонду зайнятості, податкової міліції (для того, щоб устати на облік у податковій міліції, директор Підприємства й/або керівники підприємств-засновників, фізичні особи повинні з'явитися на прийом особисто) і податкової інспекції відповідного району. Потім відкривається рахунок у банківській установі й подається заява у відповідний орган внутрішніх справ для одержання дозволу на виготовлення печаток і штампів.

Підприємство вважається створеним і здобуває права юридичної особи від дня його державної реєстрації.

Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати його роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне – відповідальність працівників. Для бутик-готелю «City Lights» розроблено положення структурного підрозділу служби безпеки, яке наведено у додатку У.

Основним документом у кадровій службі готелю є посадова інструкція, яка складається для кожної посади окремо. У додатку Ф наведена посадова інструкція менеджера з прийому та розміщення.

Організаційна структура

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління проєктованим бутик-готелем є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства (його вищими органами управління), і закріплюється в організаційних схемах та розроблених посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи.

Оскільки готель має невеликий номерний фонд для зменшення кількості служб та їх працівників доцільно об'єднати деякі з них. Організаційно-функціональна структура бутік-готелю «City Lights» вирішена за лінійною структурою та наведена на рис. 3.1 [19]. 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.

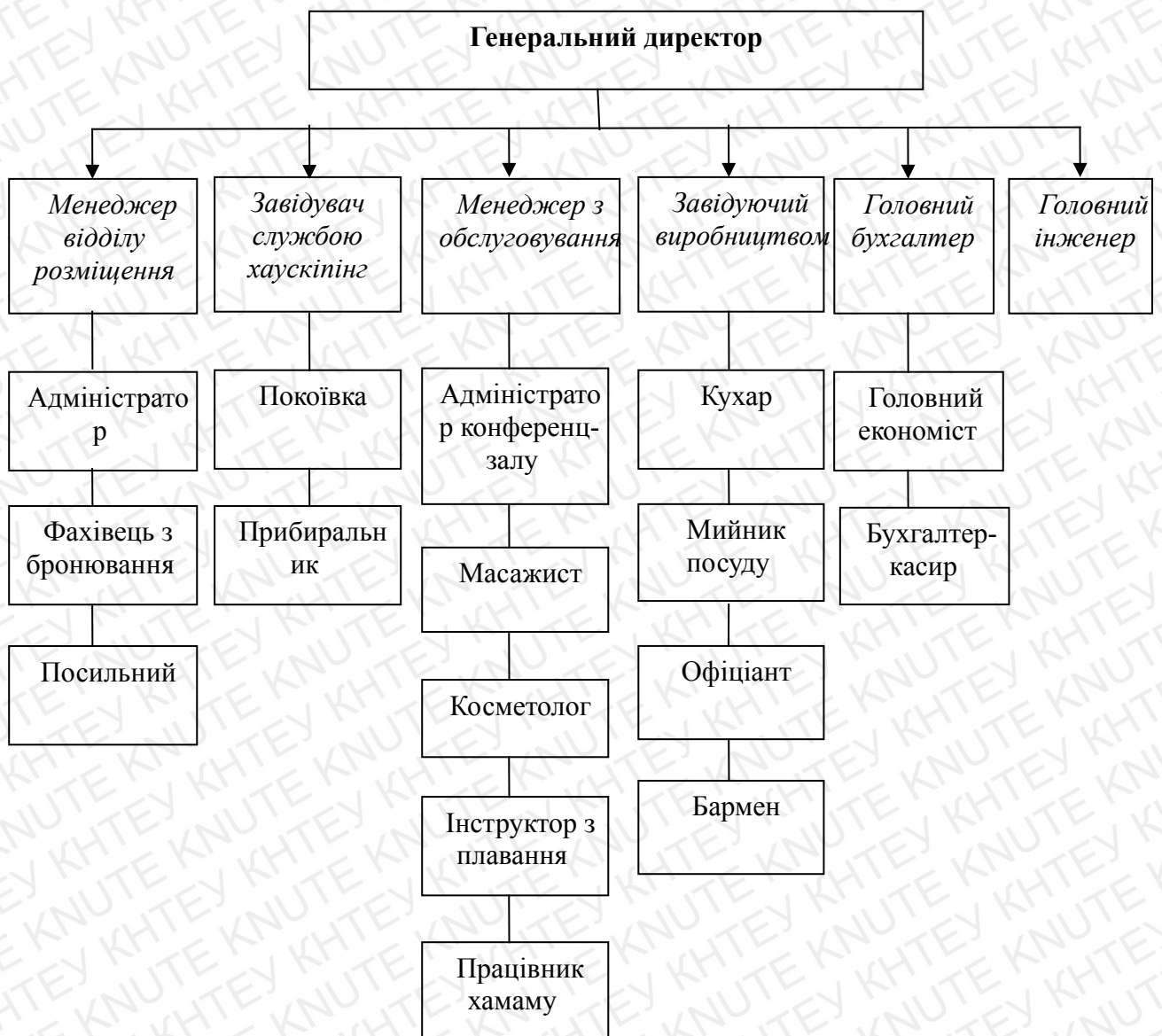


Рис. 3.1. Лінійна структура управління бутік-готелем «City Lights»

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлегли виконують

розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Структура управління закріплюється статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні служби бутік-готелю «City Lights», посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

3.2. Капітал

Статутний капітал ТОВ підлягає сплаті учасниками товариства до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства. Учаснику товариства, який повністю вніс свій вклад, видається свідоцтво товариства.

Якщо учасники до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства не внесли (не повністю внесли) свої вклади, загальні збори учасників приймають одне з таких рішень [25]:

1. про виключення із складу товариства тих учасників, які не внесли (не повністю внесли) свої вклади, та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному капіталі;
2. про зменшення статутного капіталу та про визначення порядку перерозподілу часток у статутному капіталі;
3. про ліквідацію товариства.

Зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю допускається після повідомлення про це в порядку, встановленому статутом, усіх його кредиторів. Збільшення статутного капіталу товариства допускається після внесення усіма його учасниками вкладів у повному обсязі.

Статутний капітал ТОВ «City Lights» складатиметься із внесків засновників та становитиме 740179,0 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основна мета економічного обґрунтування створення та розвитку готелю «City Lights» полягає у розрахунку таких обсягів матеріальних і трудових ресурсів, які дозволять забезпечити виконання стратегічних завдань, запланованої виробничої програми, формування оптимального розміру

операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень [18].

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. Планова пропускна спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги готелю. Міжсезонням було враховано вихідні і святкові дні, а також частково літній період.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у бутік-готелі представлено у табл.3.1 [21].

Таблиця 3.1

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «City Lights» на 2019 рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	К-сть днів експлуатації номерів			Коеф. завантаженості номерного фонду			Обсяг реалізації послуг, людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Напівлюкс	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Номер категорії одномісний	I	11	120	125	120	0,6	0,8	0,7	792	1100	924	2816
Номер категорії двомісний	I	18	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2592	3600	3024	9216
РАЗОМ	33	55							3960	5500	4620	14080

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю «City Lights», а також плановою оборотністю місця в торговельному залі

ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та туристів.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ресторані бутік-готелю «City Lights» приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю. Іншу частину виробничої програми ресторану, лобі-бару, літньої тераси та фіто-бару складає обсяг виробництва страв, що обирають потенційні споживачі за вільним вибором («A la cart»), а також обслуговування бенкетів та фуршетів.

Плановий обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства готелю представлено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок обсягу реалізації послуг закладу ресторанного господарства бутік-готелю на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	3960	5500	4620	14080
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування бенкетів, фуршетів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	3960	5500	4620	14080
3.2. Меню вільного вибору	2376	4400	3234	10010
3.3. Обслуговування бенкетів, фуршетів	792	2200	1386	4378

У бутік-готелі «City Lights» планується отримання додаткових доходів від надання послуг оренди конференц-залу, басейну та СПА-салону. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг бутік-готелю розраховуємо [21]:

$$PC = \sum_{i=1}^n \text{Чр}_i * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.1)$$

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 butik-готелю «City Lights» на плановий рік визначаємо у таблиці 3.3 [21].

Таблиця 3.3

Прогнозовані обсяги діяльності butik-готелю «City Lights»

Додаткові послуги	$Чр_i$	M_i , місць	N	D_i , год	t_i	Всього
Оренда конференц-залу	1	60	14	365	3	4692,9
Послуги басейну	1	30	13	365	1	842,3
Послуги СПА-центру	9	36	12	365	1	9855,0
Прогнозовані обсяги діяльності додаткових послуг						15390,2

Результати розрахунку розрахунків планового обсягу реалізації послуг butik-готелю «City Lights» подано у таблиці 34.

Таблиця 3.4

Прогнозування обсягів діяльності butik-готелю за центрами доходів

Показники	Міжсе- зоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	3960	5500	4620	14080
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	2376	4400	3234	10010
Обсяг реалізації послуг з обслуговування бенкетів, фуршетів	792	2200	1386	4378
Обсяг реалізації додаткових послуг	3847,5	6156,1	5386,6	15390,2

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від операційної діяльності засобу розміщення. У процесі планування доходів готелю необхідно визначити ціну реалізації [27]:

- послуг з розміщення та проживання у готелі;
- послуг закладу ресторанного господарства;
- бізнес-послуг та спортивних послуг.

Сума доходів від основної операційної діяльності, що є джерелом покриття собівартості послуг, розміру прибутку, потреби в матеріальних, трудових та фінансових ресурсах готелю залежить від програми експлуатації номерного фонду та інших підрозділів готелю, від виробничої програми ЗРГ, тобто від запланованого обсягу реалізації основних і додаткових послуг.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії (табл. 3.5). У першому розділі визначено, основним конкурентом проєктованого бутик-готелю «City Lights» є готель «[Alfavito](#)», тому при встановленні цін увага зверталась на цінову політику закладу-конкурента [6].

Таблиця 3.5

Ціни номерного фонду бутик-готелю «City Lights» на 2019 р.

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон
Апартамент	8900	9300	9100
Люкс	5600	6000	5800
Напівлюкс	3200	3600	3400
Номер I категорії одномісний	1800	2200	2000
Номер I категорії двомісний	2000	2400	2200

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у бутик-готелі «City Lights» розраховуємо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	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
Апартамент	144	200	168	512	8900	9300	9100	1281,6	1860,0	1528,8	4670,4
Люкс	144	200	168	512	5600	6000	5800	806,4	1200,0	974,4	2980,8
Напівлюкс	288	400	336	1024	3200	3600	3400	921,6	1440,0	1142,4	3504,0
Номер I категорії одномісний	792	1100	924	2816	1800	2200	2000	1425,6	2420,0	1848,0	5693,6
Номер I категорії	2592	3600	3024	9216	2000	2400	2200	5184,0	8640,0	6652,8	20476,8

двомісний											
РАЗОМ	3960	5500	4620	14080				9619,2	15560,0	12146,4	37325,6

Торговельна націнка ресторану та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Для розрахунку роздрібною ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при бутік готелі 4* - 130%. Розрахунок роздрібною ціни на продукцію та послуги ЗРГ при бутік-готелі наведено в таблиці 3.7 [21].

Таблиця 3.7

Роздрібна ціна на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при бутік-готелі «City Lights» на 2019 р.

Показники	Плановий 2019 рік
Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	2279,7
Річна кількість послуг харчування	25995
Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	87
Рівень націнки ЗРГ середній, %	130
Націнка середня, грн.	113
Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	200

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства при бутік-готелі у розрахунку на 2019 рік здійснено у вигляді табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства бутік-готелю «City Lights» на 2019 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	3960	5500	4620	14080
1.2. Меню вільного вибору	2376	4400	3234	10010
1.3. Обслуговування бенкетів, фуршетів	792	2200	1386	4378
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
3.1. Сніданки	180	200	180	
3.2. Меню вільного вибору	540	570	540	
3.3. Обслуговування бенкетів, фуршетів	650	700	650	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	712,8	1100,0	831,6	2644,4

3.2. Меню вільного вибору	1283,0	2508,0	1746,4	5537,4
3.3. Обслуговування бенкетів, фуршетів	514,8	1540,0	900,9	2955,7
РАЗОМ ДОХОДИ ВІД РЕАЛІЗАЦІЇ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ, ТИС. ГРН.	2510,6	5148,0	3478,9	11137,5

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг (табл. 3.9) здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 10% для butik-готелю 4*.

Таблиця 3.9

Планування обсягу операційних доходів готелю «City Lights» на 2019 р.

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис.грн	9619,2	15560,0	12146,4	37325,6
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2510,6	5148,0	3478,9	11137,5
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	12129,8	20708,0	15625,3	48463,1
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис.грн	1213,0	2070,8	1562,5	4846,3
РАЗОМ: ОПЕРАЦІЙНІ ДОХОДИ ГОТЕЛЮ, ТИС.ГРН.	13342,8	22778,8	17187,8	53309,4

Основні засоби

На баланс проектованого butik-готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів [23]:

- будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

На основі узагальнених планових показників складу, структури та

первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства (табл. 3.10).

Розрахунок суми амортизації по підприємству проведено за допомогою прямолінійного методу. Сума амортизації становитиме 29023,1 тис. грн./рік і буде враховуватись при розрахунку собівартості готельних послуг, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

Таблиця 3.10

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів бутик-готелю «City Lights» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	715148,8	30	23838,3
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	7151,5	5	1430,3
3. Інші	1430,3	4	357,6
РАЗОМ	723730,6		25626,2

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у бутик-готелі «City Lights» наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Середньооблікова чисельність покоївок у готелі «City Lights» на 2019 р.

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	1	4,5	0,2			
Напівлюкс	2	6,5	0,3			
Номер I категорії одномісний	11	7	1,6			
Номер I категорії	18	6,5	2,8			

двомісний						
РАЗОМ	33		5,2	2,0	7,2	8

На основі посадової структури із штатного розпису бутік-готелю «City Lights» проводимо планування фонду оплати праці, яке наведено у додатку Х.

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. У табл. 3.12 наведено визначений обсяг преміального фонду бутік-готелю на 2019 рік [26].

Таблиця 3.12

Планування преміального фонду бутік-готелю «City Lights» на 2019 р.

Групи працівників	Кількість персоналу, осіб	Плановий розмір ФОП, грн./міс.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини основної заробітної плати	
			%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	48120	20	9624,0
Основний операційний персонал	38	161680	30	48504,0
Допоміжний персонал	11	43200	10	4320,0
РАЗОМ	55	253000		62448,0

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю наведено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Фонд оплати праці бутік-готелю «City Lights» на 2019 р.

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	253,0
Місячний фонд додаткової заробітної плати	62,4
Разом місячний фонд оплати праці	315,4
Річний фонд основної заробітної плати	3036,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	749,4
РАЗОМ РІЧНИЙ ФОНД ОПЛАТИ ПРАЦІ	3785,4

Далі наводимо узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для бутік-готелю (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

План з праці бутік-готелю «City Lights» на 2019 р.

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	55

▪ у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	6
▪ основний (операційний) персонал, осіб	38
▪ допоміжний персонал, осіб	11
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	3036,0
▪ у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	577,4
▪ основний (операційний) персонал, осіб	1940,2
▪ допоміжний персонал, осіб	518,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	749,4
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	3785,4
Структура фонду оплати праці:	
▪ основна заробітна плата, %	80,2
▪ додаткова заробітна плата, %	19,8

Загальні планові витрати на оплату праці в butik-готелі у 2019 році становитимуть 3785,4 тис. грн.

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) 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 цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відобразитись у кількох статтях калькуляції.

Для планування поточних витрат готелю на 2019 рік було розглянуто наступні статті витрат готелю:

Стаття 1 Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю. Порядок розрахунку первісної вартості матеріальних ресурсів, що використовуються закладом ресторанного господарства у butik-готелі наведено у додатку Ц і становить 4874,7 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці складають 3785,4 тис. грн.

Стаття 3. З 01.01.2016 р. ставка для нарахування ЄСВ становить 22% до визначеної бази нарахування. Відрахування на соціальні заходи складають 832,8 тис. грн. з врахуванням внесків у Пенсійний фонд України, Фонд соціального страхування на випадок безробіття [24].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 25626,2 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення розраховуємо на плановий рік у табл. 3.15.

За цією статтею планують відрахування до ремонтного фонду, яке складає 426,5 тис. грн. Всього витрати склали 1993,8 тис. грн.

Таблиця 3.15

Поточні витрати на утримання та експлуатацію бутік-готелю «City Lights»

Показники	Витрати	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	60554	1,98	119,9
2. На опалення	421	1841,6	775,3
3. Вода, у тому числі:			
▪ холодна	9791	15,79	154,6
▪ гаряча	5306	97,54	517,5
РАЗОМ			1567,4

Стаття 6 Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна, столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників бутік-готелю наведено у табл.3.16.

Таблиця 3.16

Вартість спеціального одягу персоналу в бутік-готелі «City Lights»

Група працівників	Чисельність персоналу	Норма видачі одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1200	7,2
Оперативно-виробничий персонал	38	2	750	57,0
РАЗОМ				64,2

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів ресторану наведено у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Вартість інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів в butik-готелі «City Lights»

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	55	3	165	1000	165,0
Рушники, у т. ч.					
Розмір 80x160	55	6	330	220	72,6

Продовження таблиці 3.17

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Розмір 80x80	55	6	330	140	46,2
Розмір 40x40	55	4	220	80	17,6
Порцеляновий посуд	75	6	450	48	21,6
Столові набори	75	2	150	40	6,0
Скляний посуд	75	4	300	50	15,0
Металевий посуд	75	1	75	40	3,0
Інший посуд	75	2	150	30	4,5
Скатертини для столів	30	3	90	300	27,0
РАЗОМ					378,5

Отже, всього за даною статтею витрати на малоцінні швидкозношувальні предмети становитимуть 442,7 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду приміщень при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі наступні: сертифікат на послуги тимчасового проживання та сертифікат на харчування – 3500 грн., фіскальні апарати та їх обслуговування – 6500 грн., торговий патент на здійснення торговельної діяльності – 2200 грн., збір за місяць для паркування транспортних засобів – 1752 грн.

Отже, витрати butik-готелю за даною статтею на рік становлять 180,1 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 10. Витрати на охорону при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Стаття 13. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження, тару, страхування майна від знецінення запасів, поштово-телефонні – склали 3% постійних витрат. Для проектного butik-готелю вони складають 787,4 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати при розробленні бізнес-плану не передбачені.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат проектного butik-готелю «City Lights» на плановий 2019 рік наведено у таблиці 3.18 [21].

Зазначені поточні витрати проектного готельного підприємства розподіляємо на умовно-постійні та умовно-змінні витрати.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат butik-готелю «City Lights» на 2019 р.

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	4874,7
2	Витрати на оплату праці	3785,4
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	832,8
4	Амортизаційні відрахування	25626,2
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1967,8
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	442,7
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством	180,1

	обов'язкові платежі	
9	Витрати на транспортування	-
10	Витрати на охорону	-
11	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	-
13.	Інші поточні витрати діяльності	787,4
14.	Фінансові витрати	
	РАЗОМ ПОТОЧНІ ВИТРАТИ	38497,1
	- УМОВНО-ЗМІННІ	11460,7
	- УМОВНО-ПОСТІЙНІ	27036,4

Прибуток

Далі проводимо комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку (табл. 3.19) [21].

Таблиця 3.19

Маржинальний прибуток butik-готелю «City Lights» на 2019 р.

Показники	На 2019 рік, тис. грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	53309,4
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	37325,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	11137,5
1.3. Інші операційні доходи	4846,3
2. Податок на додану вартість	10661,9
3. Чистий дохід	42647,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	11460,7
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	4874,7
4.2. Інші змінні витрати	6586,0
5. Маржинальний прибуток	31186,8
6. Постійні витрати	27036,4
7. Прибуток (збиток)	4150,5

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку [23].

Проектуючи готель, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства.

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності бутік-готелю «City Lights» наведено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

**Планування основних результатів діяльності бутік-готелю
«City Lights» на 2019 р.**

№ пор.	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	53309,4
2	Умовно змінні витрати	11460,7
3	Умовно постійні витрати	27036,4
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4150,5
5	Податок на прибуток	747,1
6	Чистий прибуток – можливий	3403,4
7	Рентабельність операційної діяльності, %	6,4
8	Чистий прибуток – цільовий	5330,9
9	Чистий прибуток – плановий	3403,4

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Можливий прибуток менший за необхідний, за рахунок високої конкуренції на ринку готельних послуг та високих витрат на будівництво готелю. Як остаточний плановий показник приймається плановий прибуток.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

У системі управління реальними інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів являє собою один із найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення.

Для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій необхідно сланувати основні показники діяльності підприємства на шістнадцять років.

Темп зростання доходів операційної діяльності упродовж шістнадцяти років для проектного бутик-готелю «City Lights» приймаємо в обсязі 10% річних (умовно).

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для бутик-готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 25%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом. Для умовного прикладу приймаємо ставку податку на прибуток – 18%.

Планові показники діяльності готелю на перші п'ятнадцять років наведені у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Планування основних результатів діяльності бутик-готелю «City Lights»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середнь-місячні терміни зростання %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
2019	42647,5	10	11460,7	25	27036,4	4150,5	3403,4
2019	46912,3	10	11728,1	25	27036,4	8147,8	6681,2

2020	51603,5	10	12900,9	25	27036,4	11666,3	9566,3
2021	56763,9	10	14191,0	25	27036,4	15536,5	12740,0
2022	62440,2	10	15610,1	25	27036,4	19793,8	16230,9
2023	68684,3	10	17171,1	25	27036,4	24476,8	20071,0
2024	75552,7	10	18888,2	25	27036,4	29628,2	24295,1
2025	83108,0	10	20777,0	25	27036,4	35294,6	28941,6
2026	91418,8	10	22854,7	25	27036,4	41527,7	34052,7
2027	100560,6	10	25140,2	25	27036,4	48384,1	39675,0
2028	110616,7	10	27654,2	25	27036,4	55926,2	45859,5
2029	121678,4	10	30419,6	25	27036,4	64222,4	52662,4
2030	133846,2	10	33461,6	25	27036,4	73348,3	60145,6
2031	147230,8	10	36807,7	25	27036,4	83386,8	68377,1
РАЗОМ	1193063,9		299064,8		378509,1	515490,0	422701,8

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом butik-готелю «City Lights» наведено у табл. 3.22 [21].

Таблиця 3.22

Чистий приведений дохід butik-готелю «City Lights»

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
2019		29029,6	29029,6	27913,1	
2019		32307,4	61337,0	58977,9	
2020		35192,5	96529,6	92816,9	
2021		38366,2	134895,7	129707,4	
2022		41857,1	176752,8	169954,7	
2023		45697,2	222450,1	213894,3	
2024		49921,3	272371,3	261895,5	
2025		54567,8	326939,1	314364,5	
2026		59678,9	386618,0	371748,1	
2027		65301,2	451919,2	434537,7	
2028		71485,7	523404,9	503273,9	

2029		78288,6	601693,5	578551,4	
2030		85771,8	687465,3	661024,3	
2031		94003,3	781468,6	751412,1	
РАЗО М	723730,6	781468,6		751412,1	27681,5

Кумулятивний грошовий потік за чотирнадцять років експлуатації бутік-готелю «City Lights» становить 751412,1 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за роки експлуатації готелю. Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 723730,6 тис. грн.

Капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення бутік-готелю «City Lights» можуть бути окуплені за 14 років експлуатації. Через чотирнадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 27681,5 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс (коефіцієнт) дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом здійснюється за формулою [21]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.2)$$

ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 751412,1 / 723730,6 = 1,0$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Цей показник розраховується за формулою [21]:

$$IP = ЧП / IB, \quad (3.3)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

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

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

Середньорічний прибуток без амортизації за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 422701,8 / 14 = 30193 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$ІР = 30193 / 723730,6 * 100 = 4,2\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 4,2%.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту [21].

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧПП_p} \quad (3.4)$$

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

$ЧПП_p$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [21]:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧПП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.5)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 723730,6 / (751412,1 / 15) = 13,5 \text{ років}$$

Показник періоду окупності для готелю визначено дисконтованим методом і становить 13,5 років. Готель планує запровадити високу якість обслуговування при розміщенні, обслуговуванні туристів. Якість обслуговування – це комплексна категорія, яка включає високий професіоналізм персоналу, якісні та різноманітні страви, стильний дизайн, інноваційні технології обслуговування гостей, якість та кількість додаткових послуг, що надаються. Якісне обслуговування передбачає формування

відповідного ресурсного потенціалу закладу, що вимагає певних операційних та капітальних витрат.

Висновки за розділом 3.

1) Охарактеризовано форму власності проєктованого бутік-готелю «City Lights» на 55 місць, яка визначена як товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено, що організаційн-функціональна структура засобу розміщення буде лінійною. Прийнято статутний капітал ТОВ «City Lights», який складатиметься із внесків засновників та становитиме 740179,0 тис. грн.

2) Обґрунтовано операційні доходи бутік-готелю на плановий рік, які склали 53309,4 тис. грн. Розроблено штатний розпис та визначено, що для кваліфікованого обслуговування необхідно 55 осіб персоналу. Сплановано поточні витрати проєктованого бутік-готелю на рівні 38497,1 тис. грн. Чистий прибуток за перший рік створення та функціонування готелю визначено у сумі 3403,4 тис. грн.

3) Розраховано період окупності інвестиційного проєкту, який становить 13,5 років. Проведені дослідження дозволили розробити наступні проєктно-практичні рекомендації: впроваджувати сучасні засоби зв'язку та інформаційні комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг; підвищувати кваліфікацію персоналу та якість надання готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту готелю 4* на 55 місць у форматі butik-готелю з геолокацією в Печерському районі м. Києва, розроблено ряд заходів:

4) Досліджено туристичний потенціал Печерського району міста Києва, визначено найбільші місця атракції туристів, обрано вільну ділянку для будівництва за адресою Мічуріна, 34. Проаналізовано конкурентне середовище Печерського району, визначено, що на досліджуваній території переважають готелі туристичного типу, з категорією зірковості від 3* до 5*.

5) Проведено аналіз контингенту потенційних відвідувачів визначено, що відвідувачами готелю будуть чоловіки/жінки, з доходом від 7000 до 10000 грн. на одну особу, які подорожують декілька разів на місяць та приїзять до Києва з пізнавальною та діловою метою. На основі отриманих теоретичних та практичних матеріалів, визначено концепцію проєктованого готелю та спектр додаткових послуг. Основною концепцією, яка відрізнятиме проєктоване готельне підприємство від конкурентів буде неповторний індивідуальний інтер'єр, навіяний стилем найбільших міст світу. Для підкреслення основної ідеї засобу розміщення неймінгом butik-готелю обрано «City Lights».

6) Спроєктовано групи приміщень butik-готелю «City Lights»: житлову, приймально-вестибюльну, спортивно-оздоровчу, анімаційно-дозвільську, адміністративну та господарсько-виробничу, у відповідності з нормативними документами. Досліджено процес бронювання, розміщення та виселення гостей

бутік-готелю, підбрано склад служби хаускіпінг, визначено Spa та анімаційні заходи у готельному підприємстві.

7) Розроблено структурно-організаційну схему закладів ресторанного господарства, до складу якого увійшли ресторан «Around the world», лобі-бар, літня тераса та фіто-бар. Складено меню для підприємств харчування, розраховано виробничу програму ресторану та форми обслуговування. Розраховано площу закладу ресторанного господарства при бутік-готелі та підбрано устаткування виробничих цехів.

8) Визначено загальну площу проектованого бутік-готелю 4* «City Lights», яка склала 3435 м², поверховість – 4 надземних та 1 цокольний поверхи. Охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем.

9) Розраховано загальні будівельні витрати, які склали 715148,8 тис. гривень. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

10) Охарактеризовано форму власності проектованого бутік-готелю «City Lights» на 55 місць, яка визначена як товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено, що організаційн-функціональна структура засобу розміщення буде лінійною. Прийнято статутний капітал ТОВ «City Lights», який складатиметься із внесків засновників та становитиме 740179,0 тис. грн.

11) Обґрунтовано операційні доходи бутік-готелю на плановий рік, які склали 53309,4 тис. грн. Розроблено штатний розпис та визначено, що для кваліфікованого обслуговування необхідно 55 осіб персоналу. Сплановано поточні витрати проектованого бутік-готелю на рівні 38497,1 тис. грн. Чистий прибуток за перший рік створення та функціонування готелю визначено у сумі 3403,4 тис. грн.

12) Розраховано період окупності інвестиційного проекту, який становить 13,5 років. Проведені дослідження дозволили розробити наступні проектно-практичні рекомендації: впроваджувати сучасні засоби зв'язку та інформаційні комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є

передумовою високого рівня якості послуг; підвищувати кваліфікацію персоналу та якість надання готельних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИЙ ДЖЕРЕЛ

1. Архітектура будівель і споруд. Курсове проектування. Навчальний посібник./ Смоляк В. В., Очеретний В. П., Ковальський В. П., Козинюк Н. В. - Вінниця: ВНТУ. 2010. - 80 с
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
4. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці: Підручник. 5-е вид. / За ред. М.П. Гандзюка. - К.: Каравела, 2011. - 384 с.
5. Голінько В.І. Основи охорони праці : підручник / М-во освіти і науки, Державний ВНЗ "Національний гірничий університет". - Дніпропетровськ : НГУ, 2014
6. Грещак М.Г., Колот В.М. Економіка підприємства: підручник / Київ. нац. екон. ун-т ім. В.Гетьмана. - 4-те вид., переробл. і доповн. -К., 2009. - 816 с.
7. Засекіна Б.В. Перспективи розвитку бутік-готелів в Україні / О. В. Борисова // Традиції та інновації для технологій гостинності. – 2014. – Вип. 1. – С. 606-607.
8. Мазаракі А.А. HoReCa: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М. та

ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 348 с.,– 348 с.

9. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

10. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

11. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.

12. Організація готельного господарства: навч. посібник / О. М. Головко, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К. : Кондор, 2012. – С. 337.

13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.

14. Проскуряков В. І. Конструювання та обладнання інтер'єрів / В. І. Проскуряков, Р. М. Кубай, О. В. Проскуряков ; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2014. - 86 с.

15. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту / Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

16. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.

17. Салтиков В.О. Проектування, монтаж і експлуатація електроустановок. Конспект лекцій / для студентів 4-5 курсів спеціальності 8.090605 - Світлотехніка і джерела світла/. – Харків: ХНАМГ, 2007. – 81 с.

18. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с

19. Чорненька Н.В. Організація функціонування готельної індустрії / Організація туристичної індустрії: навчальний посібник. - К., 2008. - С.61-83.
20. Шудренко І. В. Цивільний захист : навч. посіб. / І. В. Шудренко. – Житомир : Житомирський національний агроекологічний університет, 2014. – 248 с.
21. 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.
22. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»
23. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
24. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464
25. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
26. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.-VI.
27. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
28. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Системи сигналізації охоронного призначення»
29. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
30. ДСТУ 4269 «Послуги туристичні класифікація готелів»
31. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування
32. ДБН В.2.5-23-2010 Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
33. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
34. ДБН В.2.2-15-2005. Будинки і споруди житлові будинки. основні положення
35. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація
36. ДБН В.1.1.7–2002 Пожежна безпека об'єктів будівництва

37. ДБН В.2.5-20-2001 Газопостачання. Інженерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди
38. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектною документації для будівництва».
39. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
40. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
41. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд
42. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
43. НПАОП 0.00-4.21-04 Типове положення про службу охорони праці
44. НПАОП 0.00-1.31-99 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин
45. НПАОП 40.1-1.01-97 Правил безпечної експлуатації електроустановок
46. НАПБ Б.03.002-2007. Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою
47. Архітектурні пам'ятки Печерська [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://visitkyiv.com.ua/tours/architectural_monuments_of_the_pechersk
48. Готель «[Alfavito](http://www.alfavito.com.ua/ua)» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.alfavito.com.ua/ua>
49. Готель «Asteri» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.asteri.ua/>
50. Готель «Дружба» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://www.druzhba-hotel.kiev.ua/en/home.html>
51. Готель «Чорне море» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<http://royal-residences.net/id-374119.html>
52. Готель «Twin Apart Hotel» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://twinapart.com.ua/ru>

53. Готель «BonApart» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.bonaparthotel.kiev.ua/>
54. Готельні системи автоматизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://infotour.in.ua/gudzovata.htm>
55. Екстер'єр в стилі неокласицизм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://gaz.rv.ua/statti/dizayn-ekster-riv/ekster-r-v-klasichnomu-stili/>
56. Інтер'єр в стилі неокласика [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://homester.com.ua/design/apartments/styles/neoclassic/>
57. ОЛХ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.olx.ua/obyavlenie/zemelnyy-uchastok-ul-michurina-pechersk>
58. Офіційний інтернет-портал Печерської районної в місті Києві державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
59. Офіційний сайт Головного управління статистики у м. Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=538&lang=1>
60. Перспективи створення створення бутик-готелів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sworld.com.ua/konfer40/203.pdf>
61. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
62. Послуги клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecoclean.ua/uk/>
63. Стаття 143. Статут товариства з обмеженою відповідальністю <http://legalexpert.in.ua/komkodeks/gk/79-gk/504-143.html>
64. Спаська А. В. Перспективи створення бутік-готелів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sworld.com.ua/konfer40/203.pdf>
65. Флотель «Фараон» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.faraon-hotel.com.ua/ru/>

66. Guest Relation Manager [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://www.frontdesk.ru/hr/guest-relation-manager>

67. Google Maps [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://www.google.com.ua/maps>

68. Smart Bus [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://phuketSMARTBUS.com/>

69. Solaris – чиста планета [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://solaris.com.ua/>

70. WCdesign [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<http://wcdesign.com.ua/>

ДОДАТКИ

Додаток Б

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Апартамент			
Спальня			
Ліжко	1	2410x2250x820	5,4
Туалетний столик	1	680x1700x800	1,15
Тумбочка	2	455x650x620	0,59
Шафа	1	710x2480x2220	1,76
Телевізор	1	7454x4422x690	-

Всього			S_{кор}= 8,9
Житлова кімната			
Стіл	1	750x1700x775	1,27
Стілець	2	510x550x800	0,56
Диван	1	2300x900x760	2,07
Кавовий столик	1	1000x600x450	0,6
Всього			S_{кор}= 4,5
Кухонна ніша			
Міні-кухня	1	2000x1800x2200	3,6
Обідній стіл	1	1200x800x760	0,96
Стілець	6	430x440x1000	1,13
Всього			S_{кор}= 5,69
Санітарний вузол основний			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Ванна	1	1700x700x385	1,19
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			S_{кор}= 2,65
Санітарний вузол додатковий			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Всього			S_{кор}= 0,67
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	-
Вішалка для одягу	1	450x700x1800	-
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			S_{кор} =1,08
Люкс			
Спальня			
Ліжко	1	2250x2000x800	4,5
Туалетний столик	1	680x1700x800	1,15
Тумбочка	2	455x650x620	0,59
Шафа	1	710x2480x2220	1,76
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Всього			S_{кор}= 8,0
Вітальня			
Стіл	1	2260x850x900	1,92
Стілець	2	460x430x900	0,4
Диван	1	1700x700x780	1,19
Кавовий столик	1	900x500x500	0,45
Всього			S_{кор}= 3,96
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			S_{кор}= 1,46
Додатковий санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31

Умивальник	1	800x450x165	0,36
Всього			S_{кор} = 0,67
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	-
Вішалка для одягу	1	450x700x1800	-
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			S_{кор} = 1,08
Напівлюкс			
Житлова кімната			
Ліжко	1	2250x1700x800	3,85
Туалетний столик	1	1440x600x1890	0,86
Гумбочка	2	420x600x600	0,5
Шафа	1	840x660x2150	0,55
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Крісло	2	1020x1000x900	1,8
Журнальний столик	1	420x700x1200	0,84
Всього			S_{кор} = 8,4
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			S_{кор} = 1,46
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x420x520	-
Вішалка для одягу	1	300x600x1770	-
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			S_{кор} = 1,08
Номер I категорії одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко	1	2100x900x800	1,89
Туалетний столик	1	1000x410x800	0,41
Гумбочка	1	670x360x350	0,24
Телевізор	1	5200x3980x520	-
Шафа	1	555x1020x1920	0,56
Стілець	1	630x420x980	0,26
Стіл	1	1200x650x775	0,78
Всього			S_{кор} = 4,14
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			S_{кор} = 1,46
Номер I категорії двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко	1	2020x1450x800	2,92
Туалетний столик	1	1000x410x800	0,41
Гумбочка	2	670x360x350	0,48
Телевізор	1	5200x3980x520	-

Шафа	1	555x1020x1920	0,56
Стілець	2	630x420x980	0,52
Стіл	1	1200x650x775	0,78
Всього			S_{кор} = 5,67
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	<u>800x500</u>	-
Всього			S_{кор} = 1,46
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x420x520	-
Вішалка для одягу	1	300x600x1770	-
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			S_{кор} = 1,08

Додаток В**МЕНЮ Сніданку за типом «Шведський стіл»**

Назва страви	Вихід стандартної страви, г	Вихід страви на одну особу, г	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски			
Асорті м'ясне (ковбаса с/к, балик с/к, грудинка копчена)	150	50	12
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець свіжі)	150	50	12
Салат із смаженою телятиною	150	50	12

Салат овочевий з сиром фета	150	50	12
Гарячі закуски			
Сосиски смажені	90	30	12
Яйця пашот з пармезаном	140	46	12
Яйця Бенедикт	110	36	12
Омлет з сиром та шинкою	130	43	12
Вівсяна каша з журавлиною і яблуками	170	56	12
Сухі сніданки			
Вівсяні пластівці	100	33	12
Шоколадні кульки	100	33	12
Кукурудзяні пластівці	100	33	12
Молоко 2.6%	140	46	12
Додатки			
Майонез-пакетований	10	3	12
Гірчиця- пакетована	10	3	12
Кетчуп- пакетований	10	3	12
Мед-пакетований	10	3	12
Масло вершкове-пакетоване	10	3	12
Джем абрикосовий-пакетований	10	3	12
Джем полуничний-пакетований	10	3	12
Солодкі страви			
Домашні оладки з варенням, медом, ягодами	140/30	56	12
Французькі тости з мигдалем	120	40	12
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця)	150	50	12
Напої			
Кава чорна «Арабіка»	100	33	12
Чай чорний, зелений з лимоном	200	66	12
Лимонад домашній	200	66	12
Вода газована в пляшках	500	165	12
Вода негазована в пляшках	500	165	12
Борошняні та кондитерські страви			
Мафіни	100	33	12
Хліб білий пшеничний	50	17	12
Хліб житній	50	17	12
Булочка з кунжутом	80	26	12

Додаток Г

МЕНЮ РЕСТОРАНУ «AROUND THE WORLD»

Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Курячий паштет (з цибульним конфітуром і грінками)	100/15/60
Райдужна форель під соусом з припущеними овочами	230
Медальйони з телятини (подаються з картопляними часточками, ароматним маслом і винним соусом)	260

Паста з лососем, шпинатом під легким вершковим соусом і сиром пармезан	200
Вишнево-яблучний струдель з ванільним соусом	140
Холодні закуски	
Рибне асорті <i>(лосось слабосолений, вугор підкопчений, тунець маринований)</i>	200
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35
Тартар із лосося та авокадо	185
Паштет із копченої скумбрії з пікантним маслом	120
Салат зі слабосоленим лососем <i>(руколою, сиром і філе грейпфрута під соусом на основі бальзамічної карамелі)</i>	230
Салат з телятиною і баклажанами <i>(обсмаженими на грилі, міксом салату, томатами, заправлений гірчичним соусом і сиром пармезан)</i>	210
Цезар класичний з курячою грудкою <i>(салатом айсберг, томатами і крутонами в пармезановій скоринці, заправлений соусом з додаванням анчоусів)</i>	200
Салат з індичкою, карамелізованим інжиром та горіховим соусом	190
Грецький салат з сиром фета та прованськими травами	200
Овочевий салат <i>(авокадо, мікс салату, томати, селера пай і пікантна заправка)</i>	200
Овочеve асорті <i>(томати, огірки, перець болгарський, оливки)</i>	200
М'ясне асорті <i>(салямі, прошутто, бастурма, балик)</i>	200
Карпачо із телятини зі свіжим трюфелем	90/50
Тартар з телятини з томатами	170
Сирне асорті <i>(моцарела, камамбер, брі, горгонзола)</i>	200
Гарячі закуски	
Тигрові креветки на грилі з часниковим соусом	140/30
Шпинатові млинці з лососем та сиром	140
Бургер з телятиною гриль і сиром чеддер на листі салату зі свіжими овочами	220
Оладки з цукіні з соусом на основі сиру риккота та зеленню	150
Супи	
Бульйон курячий з домашньою локшиною	300
Нижний суп з лосося з додаванням вершків <i>(подається з крутонами)</i>	300
Борщ в хлібі <i>(подається з салом і часником)</i>	300
Грибний крем-суп з трюфельним маслом, обсмаженими цукіні та горішками кешью	300
Основні страви	
Сібас на грилі	160
Філе карпатської форелі на грилі з лимонним соусом	180/30
Філе судака з тушкованими овочами та апельсиново-розмариновим соусом	150/70/30
Запечене філе вугря з соусом теріякі	200/50

Філе лосося на подушці із шпинату (подається з соусом бешамель)	160/50/30
Каре свинини з смаженою цибулею та беконом	300
Стейк Рибай «Sous Vide» з томатами гриль під сиром	150/70/30
Стейк з телятини з розмарином і яблучно-винним соусом	210/30
Медальйони з телятини та вершковим соусом	150/40
Філе-міньйон у м'ясній глазурі (подається з грибами шіітакі та підкопченою цибулею)	150/60
Томлена телятина з овочами та рисом	280
Куряче філе запечене з моцареллою і томатами	180/80
Качина ніжка конфі з пармезановим соусом	140/40
Філе качки «Sous Vide» з винною грушею	150/60
Кроляча ніжка з морквяно-гарбузовим пюре	160/120
Паста з куркою, грибами у вершковому соусі	250
Равіолі з індичкою у вершково-сирному соусі	220
Гарніри	
Картопляне пюре з пармезаном	150
Гратен з картоплі	150
Припущений шпинат з вершками	150
Овочі-гриль (болгарський перець, шампінйони, цукіні, топінамбур)	220
Рис з овочами	200
Солодкі страви	
Чізкейк «Три сири»	130
Шоколадний брауні	120
Наполеон з полуничним соусом	130/20
Фондан з малиновим соусом та морозивом	150
Йогуртовий мус з персиком та маракуєю	140
Крем-брюле з грушею	120
Морозиво (ваніль, шоколад, фісташка)	100
Сорбети (лимон, полуниця, манго)	80
Гарячі напої	
Кава	
Рістрето	15
Еспресо / Еспресо макіато	30
Американо	120
Капучіно	120
Лате	220
Глясе	120
Раф (ванільний, лавандовий, лемонограс)	300
Шоколадний какао з маршмелоу	250
Чай	
Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами	
Обліпіха з апельсином	400
Журавлина з м'ятою	400
Малина з імбирем	400
Чай домашній з фруктами	400

Зелений чай	
Сенча Сенпай	400
Роял Жасмин Чунг Хао	400
Грюн Матін	400
Сакура	400
Чорний чай	
Дарджилінг	400
Ерл Грей	400
Трав'яні настої	
Велнес Кап	400
Лемонграсс	400
Холодні напої	
Свіжовижаті соки	
Морква	200
Яблуко	200
Апельсин	200
Грейпфрут	200
Ананас	200
Безалкогольні напої	
Цитрусовий лимонад	200/1000
Імбирний лимонад	200/1000
Молочний коктейль (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	200
Боржомі газована	330
Моршинська (негазована, газована, слабогазована)	330
Кока-кола, Кока-кола лайт	250
Спрайт, Фанта	250
Швепс Тонік в асортименті	250
Соки Rich в асортименті	200

БАРНА КАРТА РЕСТОРАНУ «AROUND THE WORLD»

Назва напою	Вихід, мл
Вермути	
Martini Rosso	50
Martini Rosato	50
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Gran Lusso	50
Martini Riserva Ambrato	50
Martini Riserva Rubino	50
Настоянки	
Jagermeister	50
Becherovka	50

Limoncella Lucsardo	50
Горілка	
Nemiroff Оригінал	50
Nemiroff Українська Медова з перцем	50
Nemiroff Преміум	50
Nemiroff LEX	50
Absolut	50
Finlandia Classic	50
Finlandia Cranberry	50
Grey Goose	50
Купажований віскі	
William Lawson's	50
Dewar's 12 Years Old	50
Ballantines 12 Years Old	50
Chivas Regal 12 Years Old	50
Chivas Regal 18 Years Old	50
Односолодовий віскі	
Glenfiddich 12 Years Old	50
The Glenlivet 12 Years Old	50
Makallan 12 Years Old	50
Glenmorangie original	50
Ірландський віскі	
Jameson	50
Американський віскі	
Jack Daniel`s	50
Коньяк	
Ararat 5*	50
Baron Otard V.S.O.P. Fine Champagne	50
Hennessy V.S	50
Hennessy V.S.O.P	50
Martell V.S.	50
Martell V.S.O.P	50
Martell X.O	50
Ром	
Bacardi Carta Blanca	50
Bacardi Carta Negra	50
Bacardi Carta Oro	50
Текіла	
Olmeca Blanco	50
Olmeca Altos Reposado 100% AGAVA	50
Olmeca Gold	50
Лікери	
Sambuca Ramazzotti	50
Malibu	50
Cointreau	50
Baileys	50
Вина ігристі	

Cavicchioli Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Dolce	750
Filipetti Asti Dolce	750
Dal Bello Prosecco Extra Dry Don Gallo	750
Dal Bello Oro della Regina Asolo Prosecco Superiore Brut	750
Артемівське в асортименті	750
Вина	
Біле вино	
Soave, Cesari Італія, сухе	150/750
Pinot Gridgio, Cesari Італія, сухе	150/750
Chardonnay, Tararasa Чилі, сухе	150/750
Orvieto Classico Італія, сухе	150/750
Reserve White, Brotte Франція, сухе	150/750
Gewurztraminer Villa Wolf Німеччина, напівсолодке	150/750
Інкерман «Совіньйон Кримський», сухе	100/750
Інкерман «Старий нектар», солодке	100/750
Червоне вино	
Merlot delle Venezie, Cesari Італія, сухе	150/750
Bardolino Essere, Cesari Італія, сухе	150/750
Chianti, Sant'Orsola Італія, сухе	150/750
Cabernet Sauvignon, Tararasa Чилі, сухе	150/750
Reserve Syrah-Merlot, Brotte Франція, сухе	150/750
Cotes du Rhone Village Chateau De Bord Rouge, Brotte Франція, сухе	150/750
Золота амфора «Сапераві», сухе	100/750
Інкерман «Таємниця Херсонесу», солодке	100/750
Пиво	
Перша приватна броварня світле	300/500
Чернігівське світле	300/500
Krusovice Svetle	500
Krusovice Cerne	500
Heineken	500
Чернігівське б/а	500
Балтіка б/а	500

Додаток Д

МЕНЮ ЛОБІ-БАРУ ПРИ БУТІК-ГОТЕЛІ

Назва страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Рибне плато <i>(форель слабосолена, лосось, масляна холодного копчення)</i>	200
Сьомга слабосолена з ніжним лимонним соусом	150/10
Карпаччо з лосося під оливково-лаймовим маринадом	150
Фірмовий салат «Мон Амі» з гребінцем, тигровою креветкою, сьомгою з лимонно-апелсиновим соусом	190
Манговий салат з вугрем, авокадо, ікрою летучої риби і водоростями	170

Біф салат з ростбїфом із телятини, соусом рокфор і мікс-салатом	200
Салат коктейль с курячою печінкою під ягідним соусом	320
Капрезе с помідорами черрі и сиром моцарела під соусом песто	175
Мясне плато (хамон, панчета, в'ялений свинячий балик)	200
Парфе з качиної печінки з джемом	100/50
Сирне асорті (камамбер, брі, горгонзола і козячий сир з виноградом)	220
Гарячі закуски	
Равлики запечені в часниковому соусі	4 штуки
Мідії запечені в сирному соусі	150
Тигрові креветки в морській солі	150
Куряча ковбаса власного приготування	120
Валовани запечені з грибами під сиром	130
Десерти	
Тірамісу з лікером Калуа	130
Торт Наполеон	130
Горіховий торт	130
Шоколадний торт з трьома видами шоколаду	100
Яблучний пиріг з карамельним соусом	120/150
Крем-брюле	220
Морозиво в асортименті	120
Гарячі напої	
Кава	
Рістрето	15
Еспресо / Еспресо макіато	30
Американо	120
Капучіно	120
Лате	220
Глясе	120
Раф (ванільний, лавандовий, лимонограс)	300
Шоколадний какао з маршмелоу	250
Чай	
Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами	
Обліпиха з апельсином	400
Журавлина з м'ятою	400
Малина з імбирем	400
Чай домашній з фруктами	400
Зелений чай	
Сенча Сенпай	400
Роял Жасмин Чунг Хао	400
Г рюн Матін	400
Сакура	400
Чорний чай	
Дарджилінг	400
Ерл Грей	400
Трав'яні настої	
Велнес Кап	400
Лемонграсс	400

Холодні напої	
Свіжовижаті соки	
Морква	200
Яблуко	200
Апельсин	200
Грейпфрут	200
Ананас	200
Безалкогольні напої	
Цитрусовий лимонад	200/1000
Імбирний лимонад	200/1000
Молочний коктейль (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	200
Боржомі газована	330
Моршинська (негазована, газована, слабогазована)	330
Кока-кола, Кока-кола лайт	250
Спрайт, Фанта	250
Швепс Тонік в асортименті	250
Соки Rich в асортименті	200
Алкогольні напої	
Вермути	
Martini Rosso	50
Martini Rosato	50
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Gran Lusso	50
Martini Riserva Ambrato	50
Martini Riserva Rubino	50
Настоянки	
Jagermeister	50
Becherovka	50
Limoncella Lucsardo	50
Горілка	
Nemiroff Оригінал	50
Nemiroff Українська Медова з перцем	50
Nemiroff Преміум	50
Nemiroff LEX	50
Absolut	50
Finlandia Classic	50
Finlandia Cranberry	50
Grey Goose	50
Купажований віскі	
William Lawson's	50
Dewar's 12 Years Old	50
Ballantines 12 Years Old	50
Chivas Regal 12 Years Old	50
Chivas Regal 18 Years Old	50
Односолодовий віскі	
Glenfiddich 12 Years Old	50
The Glenlivet 12 Years Old	50

Makallan 12 Years Old	50
Glenmorangie original	50
Ірландський віскі	
Jameson	50
Американський віскі	
Jack Daniel's	50
Коньяк	
Ararat 5*	50
Baron Otard V.S.O.P. Fine Champagne	50
Hennessy V.S	50
Hennessy V.S.O.P	50
Martell V.S.	50
Martell V.S.O.P	50
Martell X.O	50
Ром	
Bacardi Carta Blanca	50
Bacardi Carta Negra	50
Bacardi Carta Oro	50
Текіла	
Olmeca Blanco	50
Olmeca Altos Reposado 100% AGAVA	50
Olmeca Gold	50
Лікери	
Sambuca Ramazzotti	50
Malibu	50
Cointreau	50
Baileys	50
Вина ігристі	
Cavichchioli Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Dolce	750
Filipetti Asti Dolce	750
Dal Bello Prosecco Extra Dry Don Gallo	750
Dal Bello Oro della Regina Asolo Prosecco Superiore Brut	750
Артемівське в асортименті	750
Вина	
Біле вино	
Soave, Cesari Італія, сухе	150/750
Pinot Gridgio, Cesari Італія, сухе	150/750
Chardonnay, Тарараса Чилі, сухе	150/750
Orvieto Classico Італія, сухе	150/750
Reserve White, Brotte Франція, сухе	150/750
Gewurztraminer Villa Wolf Німеччина, напівсолодке	150/750
Інкерман «Совіньйон Кримський», сухе	100/750
Інкерман «Старий нектар», солодке	100/750
Червоне вино	
Merlot delle Venezie, Cesari Італія, сухе	150/750
Bardolino Essere, Cesari Італія, сухе	150/750
Chianti, Sant'Orsola Італія, сухе	150/750
Cabernet Sauvignon, Тарараса Чилі, сухе	150/750
Reserve Syrah-Merlot, Brotte Франція, сухе	150/750
Cotes du Rhone Village Chateau De Bord Rouge, Brotte Франція, сухе	150/750

Золота амфора «Сапераві», сухе	100/750
Інкерман «Таємниця Херсонесу», солодке	100/750
Пиво	
Перша приватна броварня світле	300/500
Чернігівське світле	300/500
Krusovice Svetle	500
Krusovice Cerne	500
Heineken	500
Чернігівське б/а	500
Балтіка б/а	500

Додаток Е**МЕНЮ ФІТО-БАРУ ПРИ БУТІК-ГОТЕЛІ**

Найменування страви, напою	Вихід, мл
Фіто-чай	
Кардіобаланс	250
Тропічні фрукти з алоє вера	250
Освіжаючий чай <i>(календула, шипшина, м'ята, листя ожини, малини, полуниці, блакитної мальви і троянди)</i>	250
Антистрес <i>(ройбуш, листя ожини, меліса, пелюстки соняшника і волошки)</i>	250

Заряд енергії <i>(червона смородина та горіх кола)</i>	250
Чай з шипшиною	250
Чай з квіток глоду	250
Чай із звіробою	250
Чай з квіток ромашки	250
Чай з листям м'яти	250
Чай з квіток липи	250
Смузі	
Полуниця-банан з м'ятою та чаі	300
Зелений коктейль з ківі та шпинатом	300
Морквяно-імбирний з вершками	300
Смузі з ананасом, полуницею, бананом та вершками	300
Смузі з обліпихою, ананасом та грушею	300
Смузі з чорницею, ананасом, яблуком та органічним йогуртом	300
Зелений смузі з авокадо, шпинатом, грушею та органічним йогуртом	300
Свіжовижаті соки	
Морква	200
Яблуко	200
Апельсин	200
Грейпфрут	200
Ананас	200
Виноград	200
Яблуко-морква	200
Яблуко-виноград	200
Безалкогольні напої	
Цитрусовий лимонад	200/1000
Імбирний лимонад	200/1000
Молочний коктейль <i>(ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)</i>	200
Боржомі газована	330
Моршинська <i>(негазована, газована, слабогазована)</i>	330
Кока-кола, Кока-кола лайт	250
Спрайт, Фанта	250
Швепс Тонік в асортименті	250
Соки Rich в асортименті	200
Солодкі страви	
Пана кота з полуничним соусом	120
Домашній тірамісу	120
Крем-брюле з маракуєвим сорбетом	120/40
Морозиво <i>(ваніль, шоколад, фісташка)</i>	100
Сорбети <i>(лимон, полуниця, манго)</i>	80

Додаток Ж

Виробнича програма «а-ля карт» ресторану «Around the world»

Назва страв та напоїв	Вихід, г	Кількість, шт.
Фірмові страви		
Курячий паштет <i>(з цибульним конфітюром і грінками)</i>	100/15/60	11
Райдужна форель під соусом з припущеними овочами	230	13
Медальйони з телятини <i>(подаються з картопляними часточками, ароматним маслом і винним соусом)</i>	260	8
Паста з лососем, шпинатом під легким вершковим соусом і сиром пармезан	200	14

Вишнево-яблучний струдель з ванільним соусом	140	10
Холодні закуски		
Рибне асорті <i>(лосось слабосолений, вугор підкопчений, тунець маринований)</i>	200	12
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35	29
Тартар із лосося та авокадо	185	27
Паштет із копченої скумбрії з пікантним маслом	120	12
Салат зі слабосоленим лососем <i>(руколою, сиром і філе грейпфрута під соусом на основі бальзамічної карамелі)</i>	230	28
Салат з телятиною і баклажанами <i>(обсмаженими на грилі, міксом салату, томатами, заправлений гірчичним соусом і сиром пармезан)</i>	210	29
Цезар класичний з курячою грудкою <i>(салатом айсберг, томатами і крутонами в пармезановій скоринці, заправлений соусом з додаванням анчоусів)</i>	200	24
Салат з індичкою, карамелізованим інжиром та горіховим соусом	190	22
Грецький салат з сиром фета та прованськими травами	200	20
Овочевий салат <i>(авокадо, мікс салату, томати, селера пай і пікантна заправка)</i>	200	18
Овочеve асорті <i>(томати, огірки, перець болгарський, оливки)</i>	200	12
М'ясне асорті <i>(салямі, прошутто, бастурма, балик)</i>	200	26
Карпачо із телятини зі свіжим трюфелем	90/50	38
Тартар з телятини з томатами	170	23
Сирне асорті <i>(моцарела, камамбер, брі, горгонзола)</i>	200	25
Гарячі закуски		
Тигрові креветки на грилі з часниковим соусом	140/30	15
Шпинатові млинці з лососем та сиром	140	17
Бургер з телятиною гриль і сиром чеддер на листі салату зі свіжими овочами	220	24
Оладки з цукіні з соусом на основі сиру риккота та зеленню	150	19
Супи		
Бульйон курячий з домашньою локшиною	300	8
Нижний суп з лосося з додаванням вершків <i>(подається з крутонами)</i>	300	7
Борщ в хлібі <i>(подається з салом і часником)</i>	300	6
Грибний крем-суп з трюфельним маслом, обсмаженими цукіні та горішками кешью	300	12
Основні страви		
Сібас на грилі	160	12
Філе карпатської форелі на грилі з лимонним соусом	180/30	24
Філе судака з тушкованими овочами та апельсиново-	150/70/30	9

розмариновим соусом		
Запечене філе вугря з соусом теріякі	200/50	14
Філе лосося на подушці із шпинату (подається з соусом бешамель)	160/50/30	8
Каре свинини з смаженою цибулею та беконом	300	23
Стейк Рибай «Sous Vide» з томатами гриль під сиром	150/70/30	11
Стейк з телятини з розмарином і яблучно-винним соусом	210/30	15
Медальйони з телятини та вершковим соусом	150/40	8
Філе-мінйон у м'ясній глазурі (подається з грибами шіітакі та підкопченою цибулею)	150/60	12
Томлена телятина з овочами та рисом	280	14
Куряче філе запечене з моцареллою і томатами	180/80	10
Качина ніжка конфі з пармезановим соусом	140/40	12
Філе качки «Sous Vide» з винною грушею	150/60	13
Кроляча ніжка з морквяно-гарбузовим пюре	160/120	11
Паста з куркою, грибами у вершковому соусі	250	18
Равіолі з індичкою у вершково-сирному соусі	220	10
Гарніри		
Картопляне пюре з пармезаном	150	7
Гратен з картоплі	150	5
Припущений шпинат з вершками	150	11
Овочі-гриль (болгарський перець, шампінйони, цукіні, топінамбур)	220	10
Рис з овочами	200	4
Солодкі страви		
Чізкейк «Три сири»	130	6
Шоколадний брауні	120	7
Наполеон з полуничним соусом	130/20	5
Фондан з малиновим соусом та морозивом	150	4
Йогуртовий мус з персиком та маракуєю	140	12
Крем-брюле з грушею	120	10
Морозиво (ваніль, шоколад, фісташка)	100	4
Сорбети (лимон, полуниця, манго)	80	8
Гарячі напої		
Кава		
Рістрето	15	3
Еспресо / Еспресо макіато	30	11
Американо	120	9
Капучіно	120	6
Лате	220	2
Глясе	120	3
Раф (ванільний, лавандовий, лемонограс)	300	4
Шоколадний какао з маршмелоу	250	6
Чай		
Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами		
Обліпіха з апельсином	400	6
Журавлина з м'ятою	400	3

Малина з імбирем	400	5
Чай домашній з фруктами	400	3
Зелений чай		
Сенча Сенпай	400	4
Роял Жасмин Чунг Хао	400	5
Грюн Матін	400	3
Сакура	400	4
Чорний чай		
Дарджилінг	400	5
Ерл Грей	400	4
Трав'яні настої		
Велнес Кап	400	3
Лемонграсс	400	5
Холодні напої		
Свіжовижаті соки		
Морква	200	7
Яблуко	200	6
Апельсин	200	15
Грейпфрут	200	8
Ананас	200	7
Безалкогольні напої		
Цитрусовий лимонад	200/1000	22
Імбирний лимонад	200/1000	8
Молочний коктейль (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	200	12
Боржомі газована	330	7
Моршинська	330	10
Кока-кола, Кока-кола лайт	250	6
Спрайт, Фанта	250	8
Швепс Тонік в асортименті	250	4
Соки Rich в асортименті	200	11

Додаток К

**Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для закладу
ресторанного господарства**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Одиниці виміру	Гатунок, термічний стан	Загальна кількість
М'ясо, птиця, субпродукти			
Телятина філе	кг	охолоджена	6,9
Свинина філе	кг	охолоджена	3,2
Яловичина філе	кг	охолоджена	2,6
Свинячі ребра	кг	охолоджені	1,1

Куряче філе	кг	охолоджене	3,2
Куряче бедро	кг	охолоджене	1,2
Качина ніжка	кг	охолоджена	2,0
Індичка філе	кг	охолоджена	1,5
Качина ніжка	кг	охолоджений	2,4
Качине філе	кг	охолоджена	2,2
Кроляча ніжка	кг	охолоджена	2,5
РАЗОМ			38,8
Риба та морепродукти			
Креветки тигрові	кг	охолоджені	2,8
Мідії	кг	охолоджені	1,9
Лосось філе	кг	охолоджений	10,2
Скумбрія	кг	охолоджена	2,5
Судак філе	кг	охолоджений	2,1
Вугор філе	кг	охолоджений	3,0
Тунець філе	кг	охолоджений	1,8
Форель філе	кг	охолоджена	5,8
Сібас філе	кг	охолоджений	2,8
РАЗОМ			32,9
М'ясна та рибна гастрономія			
Вугор	кг	копчений	0,9
Салямі	кг	сирокопчена	1,3
Бастурма	кг	в'ялена	1,3
Прошутто	кг	в'ялене	1,3
Бекон	кг	копчений	1,3
РАЗОМ			6,1
Молоко, молочні та жирові продукти			
Масло вершкове	кг	охолоджене	1,9
Молоко	л	охолоджене	4,3
Пармезан	кг	охолоджений	3,2
Камамбер	кг	охолоджений	1,4
Горгонзола	кг	охолоджений	1,4
Сир фета	кг	охолоджений	1,8
Чеддер	кг	охолоджений	0,5
Ріккота	кг	охолоджена	0,4
Моцарела	кг	охолоджена	2,9
Вершки	л	охолоджені	1,0
Морозиво	кг	заморожене	4,0
Йогурт	л	охолоджений	0,6
Яйце	штук	охолоджене	20
Олія оливкова	л	першого холодного віджиму	2,3
Олія соняшникова	л	рафінована	2,0
Трюфельне масло	л	-	0,2
РАЗОМ			27,9
Овочі та зелень			
Спаржа зелена	кг	свіжа	0,6
Петрушка	кг	свіжа	0,4
Перець болгарський	кг	свіжий	3,8
Помідори	кг	свіжі	9,4

Огірки	кг	свіжі	3,8
Цибуля порей	кг	свіжа	0,7
Баклажан	кг	свіжий	4,6
Листя салату	кг	свіже	2,9
Авокадо	кг	свіже	1,6
Базилік	кг	свіжий	0,2
Помідори черрі	кг	свіжі	2,6
Цибуля ріпчаста	кг	свіжа	6,0
Цукіні	кг	свіжі	2,9
Рукола	кг	свіжа	0,8
Картопля	кг	свіжа	8,6
Морква	кг	свіжа	5,6
Айсберг	кг	свіжий	0,8
Селера	кг	свіжа	0,3
Трюфель	кг	свіжий	0,2
Гриби білі	кг	свіжий	2,7
Буряк	кг	свіжий	0,7
Капуста білокачанна	кг	свіжа	0,9
Шіітакі	кг	свіжі	0,6
Гарбуз	кг	свіжий	0,8
Часник	кг	свіжий	0,4
Шпинат	кг	свіжий	2,5
РАЗОМ			64,4
Фрукти та ягоди			
Лимон	кг	свіжий	0,4
Малина	кг	свіжа	0,3
Вишня	кг	свіжа	0,4
Яблуко	кг	свіже	6,2
Грейпфрут	кг	свіжий	4,0
Груша	кг	свіжа	0,6
Полуниця	кг	свіжа	0,2
РАЗОМ			12,1
Бакалійні та сипучі продукти			
Гірчиця	г	упакована	0,2
Мед	л	скляна банка	0,1
Інжир	кг	-	0,4
Рис	кг	фасований	2,7
Спагетті	кг	упаковані	2,1
Цукор	кг	сухий	1,8
Борошно	кг	в/г	3,6
Маслини	кг	ж/б банка	0,3
Кешью	кг	сухі	0,1
Шоколад	кг	фасований	0,3
Чай	кг	фасований	0,2
Кава арабіка	кг	фасована	0,15
Оливки	кг	ж/б банка	0,4
РАЗОМ			12,35

Додаток Л

Склад і площа приміщень бутік-готелю 4* «City Lights» на 55 місць

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Приймально-вестибюльні приміщення	
Вестибюль	65
Бюро прийому та реєстрації	10
Бюро бронювання	8
Гардероб	6
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6

Кімната чергового адміністратора			12
Приміщення носильників			8
Камера схову			8
Приміщення охорони			8
Приміщення посылних			8
Комора прибирального інвентарю			5
Санвузол жіночий/ чоловічий			12
Санвузол для інвалідів			8
РАЗОМ			172
Номери			
Апартамент	1	80	80
Люкс	1	50	50
Напівлюкс	2	37	74
Номер I категорії одномісний	11	22	242
Номер I категорії двомісний	18	27	486
РАЗОМ			932
Приміщення обслуговуючого персоналу			
Хол			30
Кімната чергового персоналу з шафами для чистої білизни			10
Комора для брудної білизни			6
Комора для прибирального інвентаря			4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі			4
Кімната побутового обслуговування			6
Приміщення для зберігання візків покоївок			8
Приміщення чищення взуття			6
Санвузол персоналу			4
РАЗОМ			78
НА ДВА ЖИТЛОВИХ ПОВЕРХИ			
Приміщення побутового та торговельного призначення			
Пральня та хімчистка			14
Бутік ювелірних прикрас			20
РАЗОМ			34
Бізнес-приміщення			
Конференц-зала на 60 осіб			90
Санвузли			8
Технічне приміщення			4
РАЗОМ			102
Спортивно-оздоровчі приміщення			
СПА-салон	Ресепшн		8
	Кабінет масажу на 3 кабінки		38
	Гідрованна з роздягальною		25
	Кабінет косметології		48
	Салон краси з манікюром приміщенням		22
	Хамам		26
	Арома-парна		26
	Льодова кімната		24
Приміщення басейну	Технічні приміщення		5
	Басейн		200
	Роздягальні з душовими і санвузлами		14

	Технічні приміщення	6
РАЗОМ		442
Адміністративні приміщення		
Кабінет директора		12
Приймальня		8
Кабінет заступників директора		12
Кабінет головного інженера		8
Кабінет головного економіста і конторські приміщення, відділ постачання		14
Кабінет головного бухгалтера, приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою		26
Санвузли		6
РАЗОМ		86
Господарські та виробничо-побутові приміщення		
Центральний диспетчерський пост	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
Центральна білизняна	Відділення чистої білизни	12
	Відділення використаної білизни	6
	Майстерня лагодження білизни	6
	Приміщення розбирання використаної білизни	4
Служба прибирання території	Побутові приміщення	6
	Склад садового інвентарю й техніки	6
Майстерні	Електротехнічна	8
	Малярна	8
	Слюсарна	8
	Столярна	16
Складські приміщення	Резервний склад білизни	6
	Матеріально-технічні склади	20
	Склад меблів	20
	Склад видаткових матеріалів	12
	Склад технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові		20
Пральня		20
Господарські		6
РАЗОМ		200
Технічні приміщення		
Теплопункт		8
Електрощитова		10
Вентиляційна система		30
РАЗОМ		48
РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ		2172
Заклад ресторанного господарства		
Для споживачів		
Ресторан	Вестибюль, в тому числі:	15
	- Гардероб	6
	- санвузол чоловічий	6
	- санвузол жіночий	6

	Аванзал	10
	Торговельна зала	100
	Барна стійка	6
РАЗОМ		149
Виробничі приміщення		
Доготівельний цех		20
Холодний цех		17
Гарячий цех		31
Приміщення завідуючого виробництвом		6
Мийна столового посуду і сервізна		24
Мийна кухонного посуду		10
Роздаткова		12
РАЗОМ		120
Складські приміщення		
Охолоджувальні камери для зберігання н/ф:	М'ясних та рибних напівфабрикатів	6
	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	6
	Молочних жирових продуктів та гастрономії	6
Комора зберігання бакалійних товарів		9
Комора вино-горілчаних напоїв		10
Завантажувальна		14
Комора та мийна тари, інвентарю		12
Приміщення комірника		6
РАЗОМ		69
Адміністративно-побутові приміщення		
Кабінет директора		6
Офісні приміщення		12
Гардероб персоналу чоловічий з душовими кабінками		10
Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками		10
Санвузли персоналу		4
Приміщення персоналу		8
Гардероб офіціантів		10
Приміщення адміністратора і офіціантів		10
РАЗОМ		70
КОРИСНА ПЛОЩА РЕСТОРАНУ		408
Для відвідувачів лобі-бару		
Лобі-бар	Торговельна зала	20
	Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ		26
Для відвідувачів літньої тераси		
Літня тераса	Торговельна зала	20
	Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ		26
Для відвідувачі фіто-бару		
Фіто-бар	Торговельна зала	10
	Підсобне приміщення бару	6
РАЗОМ		16
Їдальня для персоналу		
Їдальня	Обідня зала	30

	Роздавальня	10
	Підсобне приміщення	6
РАЗОМ		46
КОРИСНА ПЛОЩА ЗРГ		522
РАЗОМ ПЛОЩА БУТІК-ГОТЕЛЮ		2694
КОРИСНА ПЛОЩА БУТІК-ГОТЕЛЮ		2646

Додаток М

ЗАТВЕРДЖУЮ

«City Lights» директор

(посада інвестора)

Гайченко В.В.

(підпис) (ПІБ)

22 вересня 2018 р.

Завдання на проектування

Бутік-готель «City Lights»*(тип, назва проектованого закладу)***Місто Київ, Печерський район, вул. Мічуріна, 34***(повна поштова адреса закладу)*

Підстава для проектування	Дозвіл Печерської районної ради в м. Київ (форма №7)
Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	«City Lights» ліц. № 3890 від 11.01.2018
Дані про замовника	«City Lights» ліц. № 3890 від 11.01.2018
Джерело фінансування	Активи СП «City Lights» джерела залучення
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності закладу та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	БК «Сателіт Київ ЛТД» ліц. АБ № 406418 від 31.01.2008 р.
Дані про генерального підрядника	ПП «УкрБудМайстера» ліц. АБ № 601914 від 07.02.2012 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджу вальної стадії	Дві стадії – ЕП (ескізний проект) – затверджувальна; Д (робоча документація)
Інженерні вишукування	Зам. № 68055
Вихідні дані про особливі умови будівництва	Відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроєктованого об'єкта	АПЗ № 36416 від 11.01.2018 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
Розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах	відсутні
попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	необхідні: погоджується у всіх відповідних інстанціях міста (Печерська районна рада) та затверджується Замовником.
виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	відсутні
технічного захисту інформації	згідно із законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Бутік-готель на 55 місць, ресторан – 50 місць, лобі-бар та літня тераса по 10 місць, фіто-бар – 5 місць
Принципові вимоги до основних конструктивних рішень, несучих матеріалів та огорожуючих конструкцій	Тепло- та енергозбереження
Вимоги до благоустрою майданчика	Передбачити автостоянку на 14 машино-місць, зону відпочинку

Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Фінансування проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 30% коштів – авансовий платіж; 50% – після затвердження проектної документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу “Оцінка впливів на навколишнє середовище”	Згідно заяви про наміри
Дані про науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційної камери
Перелік будівель та споруд, що проектуються у складі закладу	Будівля butik-готелю, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки, зону відпочинку

Замовник

Директор, «City Lights»
посада, найменування юридичної (фізичної)
особи

Гайченко В.В.
(підпис) (ПІБ)

22 вересня 2018 р

Погоджено

«Сателіт Київ ЛТД»
проектувальник, найменування юридичної
(фізичної) особи

Генеральний директор
посада відповідальної особи

Луца І.Р.
(підпис) (ПІБ)
2 22 вересня 2018 р

Додаток Н

ПОГОДЖЕНО

м.п. Печерська районна рада
голова, Мартинчук С.

23 вересня 2018

(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)

Заява про наміри

1. Інвестор (замовник):

«City Lights» ліц. № 3890 від 11.01.2018: м. Київ вул. І.Кудрі 76

2. Місце розташування майданчика будівництва:

м. Київ, Печерський район, вул. Мічуріна, 34

3. Характеристика діяльності об'єкта:

послуги розміщення, харчування, надання бізнес, спортивно-оздоровчих, культурних та побутових послуг (орієнтовно за об'єктами – аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні і технологічні дані:

Бутік-готель на 55 місць, ресторан – 50 місць, лобі-бар та літня тераса по 10 місць, фіто-бар – 5 місць (види та обсяги продукції, що виробляється, термін експлуатації)

4. Соціально-економічна необхідність планової діяльності:

Організація та надання послуг для проживання

5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:

земельних 3025 м²

(площа земель, що вилучаються в тимчасове і постійне користування, вид користування)

енергетичних (види, обсяги, джерела):

електроенергія - 60554 кВт/год;

тепло - 421 Гкал

водних - 9791 м³/рік

трудових - 55 осіб

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації):

прокладання проїздів

7. Екологічні та інші обмеження планової діяльності за варіантами:

відсутні

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами:

відсутні

9. Можливі впливи планової діяльності (при будівництві та експлуатації) на навколишнє середовище:

- клімат і мікроклімат - тепло

- повітряне - дим та пил
- водне - каналізаційні стоки
- ґрунт - тверді побутові відходи
- рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти - відсутні
- навколишнє соціальне середовище (населення) – 55 робочих місць

10. Відход виробництва і можливість їх повторного використання, утилізація, знешкодження або безпечного захоронення:

Утилізація твердих побутових відходів, сортування ТБВ

11. Обсяг виконання ОВНС:

розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості:

м. Київ вул. І.Кудрі 76, тел. (044)21968, факс: 26311544, e-mail: [City Lights@gmail.com](mailto:CityLights@gmail.com), 11.00-18.00, 23 вересня 2018 року

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалом проекту і ОВНС, подачі пропозицій)

Замовник _____ Гайченко В.В. директор «City Lights»

Генпроектувальник _____ Лупа І.Р. директор «Сателіт Київ ЛТД»

Додаток П

Начальникові

Державної архітектурно-будівельної інспекції України

(назва органу державного архітектурно-будівельного контролю)

Кудрявцеву Олексію Віталійовичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

ЗАЯВА

про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельним нормам і правилам

Бутік-готель 4* «City Lights», нове будівництво
(назва об'єкта згідно з проектом, характер будівництва)

м. Київ, Печерський район, вул. Мічуріна, 34
(місцезнаходження об'єкта)

1211.1

(код об'єкта згідно з Державним класифікатором
будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на 9 арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації, на 5 арк.

(підпис)

(підпис М.П.)

Додаток Р

ЗАТВЕРДЖЕНО
директор «City Lights»
(посада роботодавця)

Гайченко В.В.
(підпис) (ПІБ роботодавця)

24 вересня 2018
дата

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальність за виконання	Строк виконання
1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту.	1.Створення служби охорони праці. 2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Директор Керівник служби охорони праці	2018
2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.	Директор	2018
3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.	1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.	Комірник Зав.виробництвом Адміністратор	2018
4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.	1.Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.	Керівники структурних підрозділів	Постійно
5.Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту.	1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу. 2.Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3.Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Щорічно
6.Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Постійно
7.Упровадження на підприємствах	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору	Директор Керівник служби	Постійно

<p>новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.</p>	<p>працівників. 2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3.Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4.Впровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. 5.Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я. 6.Контроль за походженням періодичних медоглядів.</p>	<p>охорони праці Зав.виробництвом Адміністратор</p>	
<p>8.Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці.</p>	<p>Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства.</p>	<p>Керівник служби охорони праці Комісія з питань охорони праці</p>	<p>Постійно</p>

Додаток Т

ЗАТВЕРДЖУЮ

директор «City Lights»

(посада керівника)

Гайченко В.В.

(підпис, ПІБ керівника)

26 вересня 2018

(дата)

ПЛАН

заходів цивільного захисту бутік-готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.

Додаток У

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ готелю «City Lights»

(назва підприємства)

«5» листопада 2018 року №4

**ПОЛОЖЕННЯ
про службу безпеки**

1. Загальні положення

1.1. Служба безпеки (СБ) є структурним підрозділом підприємства і підпорядковується безпосередньо керівникові підприємства.

1.2. СБ у своїй діяльності керується Конституцією, законами України, нормативно-правовими актами, інструктивними та методичними документами, що регулюють питання організації та здійснення фінансового контролю, та цим Положенням.

1.3. Діяльність СБ здійснюється на підставі плану роботи та відповідних доручень керівництва.

1.4. Чисельність працівників СБ визначається штатним розписом.

2. Основні завдання

Основні завдання СБ:

2.1. Забезпечення функціонування та сталого розвитку підприємства.

2.2. Організація взаємодії з підрозділами служб безпеки інших підприємств.

2.3. Проведення моніторингу загроз і ризиків, виявлення їх факторів та джерел, здійснення превентивного впливу на них відповідно до чинного законодавства України.

2.4. Вироблення механізму мінімізації загроз і ризиків, здійснення комплексу заходів, що забезпечують безпеку підприємства.

3. Функції

СБ відповідно до своєї компетенції та покладених на неї завдань виконує такі функції:

3.1. Створює умови безпечного функціонування підприємства, протидіє незаконній діяльності корумпованих осіб та організованій злочинності.

3.2. Організовує розслідування фактів втрати документів, що становлять комерційну таємницю, та іншої інформації, розголошення якої може завдати шкоди інтересам підприємства.

3.3. Організовує взаємодію та координацію роботи з державними правоохоронними органами та недержавними охоронними структурами щодо захисту інтересів підприємства від посягань злочинних елементів, сприяє попередженню, викриттю та припиненню злочинних дій у фінансовій сфері.

3.4. У разі необхідності захисту працівників підприємства при виконанні ними службових обов'язків, організовує взаємодію з відповідними підрозділами Міністерства внутрішніх справ України для практичного вирішення цих питань згідно з чинним законодавством.

3.5. Інформує керівника підприємства про факти зловживань, інші правопорушення з боку працівників підприємства та організовує проведення службових розслідувань.

3.6. Забезпечує конфіденційність та збереження інформації про діяльність підприємства.

4. Права

СБ відповідно до покладених на неї завдань має право:

4.1. Одержувати в установленому порядку від посадових осіб підприємства та його структурних підрозділів документи, довідки, розрахунки, інші документи та матеріали, необхідні для виконання покладених на неї завдань.

4.2. Створювати інформаційно-аналітичні бази даних.

4.3. Залучати за згодою керівника підприємства відповідних спеціалістів для розроблення і здійснення заходів, спрямованих на посилення безпеки.

4.4. Інформувати керівництво підприємства про випадки, коли відповідні підрозділи або посадові особи не надають документи, інші матеріали, необхідні для вирішення порушених питань.

5. Керівництво

5.1. СБ очолює начальник, який призначається на посаду та звільняється з неї наказом керівника підприємства в порядку, передбаченому чинним законодавством.

5.2. Начальник СБ, у межах своєї компетенції, здійснює організаційно-розпорядчі та консультативно-дорадчі функції, зокрема:

- 5.2.1. Здійснює керівництво діяльністю СБ, організовує та координує його роботу і несе відповідальність за виконання завдань, покладених на СБ.
- 5.2.2. Визначає ступінь відповідальності працівників СБ за неналежне виконання ними посадових обов'язків.
- 5.2.3. Здійснює раціональний та ефективний розподіл функціональних обов'язків між працівниками СБ, складання та дотримання графіків їх відпусток.
- 5.2.4. Готує і подає керівникові підприємства пропозиції щодо прийняття на роботу, переміщення по службі та звільнення працівників СБ, а також їх преміювання або притягнення до дисциплінарної чи матеріальної відповідальності.
- 5.2.5. Забезпечує дотримання працівниками СБ виконавської та трудової дисципліни, режиму таємності на підприємстві.
- 5.2.6. Бере участь у засіданнях, нарадах, що скликаються керівництвом для розгляду питань безпеки.
- 5.2.7. У межах компетенції СБ надає доручення та вказівки, обов'язкові для виконання працівниками СБ.
- 5.2.8. Організовує навчання працівників СБ з метою підвищення їх професійних знань та кваліфікації.
- 5.3. На період відпустки начальника або його відсутності з інших причин обов'язки начальника СБ виконує визначений ним заступник за погодженням з керівником підприємства або особою, що виконує його обов'язки.

6. Відповідальність

- 6.1. Начальник СБ несе персональну відповідальність за виконання завдань, передбачених цим Положенням.
- 6.2. Відповідальність інших працівників СБ визначається посадовими інструкціями.

7. Інші положення

Зміни і доповнення до Положення вносяться у встановленому порядку.

Начальник служби
безпеки підприємства

Підпис

Розшифрування підпису

Узгоджено:

Керівник юридичного відділу
(юрисконсульт)

Підпис

Розшифрування підпису

Додаток Ф

Посадова інструкція менеджера служби прийому та розміщення

1. Загальні положення

- 1.1 Дана посадова інструкція визначає функціональні обов'язки, права і відповідальність менеджера служби прийому та розміщення.
- 1.2 Менеджер служби прийому та розміщення відноситься до категорії керівників.
- 1.3 Менеджер служби прийому та розміщення призначається на посаду і звільняється з посади в установленому чинним трудовим законодавством порядку наказом директора готелю за поданням менеджера готелю.

1.4 Посадове підпорядкування:

1.4.1	Пряме підпорядкування	заміснику директора
1.4.2.	Додаткове підпорядкування	директору готелю
1.4.3	Віддає розпорядження	працівникам готелю
1.4.4	Працівника заміщає	особа, призначена директором готелю
1.4.5	Працівник заміщає	–

2. Кваліфікаційні вимоги до менеджера служби прийому та розміщення:

2.1.	Освіта*	вища; середня професійна
2.2.	Досвід роботи	стаж роботи в готельному бізнесі не менш (1 року; 2 років; ін.)
2.3.	Знання	Закон України «Про захист прав споживачів», Правила надання готельних послуг в Україні, інші нормативні правові документи, що регламентують діяльність готелів. Готельне господарство. Функціонально-планувальну організацію і матеріальну базу готелю. Системи прийому і реєстрації гостей. Протокол і етикет.Процедури розміщення гостей. Розташування номерів.Прейскуранти. Потреби і чекання гостей. Основи маркетингу і менеджменту. Іноземна мова основної клієнтури. Основи граматики, лексики і фонетики, термінологію й аббревіатури, прийняті в туристській індустрії. Теорію міжособистісного спілкування. Правила оформлення готельної документації. Стандарти діловодства (класифікація документів, порядок оформлення, реєстрації, проходження, збереження й ін.). Основи програмного забезпечення. Методи обробки інформації з використанням сучасних технічних засобів комунікації і зв'язку, комп'ютерів. Методики складання звітності. Системи і процедури безпеки. Основи трудового законодавства, правила і норми охорони праці, правила пожежної безпеки.
2.4.	Навички	–
2.5.	Додаткові вимоги	додаткова підготовка по напрямку «Менеджмент у готельному бізнесі»,

3. Документи, які регламентують діяльність менеджера служби прийому та розміщення

3.1 Зовнішні документи:

Законодавчі і нормативні акти стосовно роботи, що виконується.

3.2 Внутрішні документи:

Статут готелю, Накази і розпорядження директора готелю (менеджера готелю); Положення про готель, Посадова інструкція менеджера служби прийому та розміщення, Правила внутрішнього трудового розпорядку.

4. Посадові обов'язки менеджера служби прийому й розміщення

Менеджер служби прийому та розміщення:

- 4.1. Розробляє процедури і схеми прийому, розміщення та розміщення; доводить їх до відома персоналу служби (проводить інструктажі, навчальні заняття, видає інструктивні матеріали).
- 4.2. Координує роботу зі створення в холі прийомів сприятливого мікроклімату (комфортне освітлення, вентиляція, температурний режим).
- 4.3. Координує роботу персоналу служби по зустрічі і реєстрації гостей у готелі; здійснює інструктаж персоналу по організації зустрічі та розміщення (вітання, з'ясування даних про гостей, робота з документацією (паспортами, візами, туристичними документами, реєстрація гостей), відповіді на питання гостей); контролює процедуру зустрічі гостей і професіоналізм персоналу (ввічливість і дотримання правил етикету, правильне звертання до гостей).
- 4.4. Безпосередньо зустрічає особливо важливих гостей.
- 4.5. Координує й організує роботу персоналу служби по розміщенню гостей, видачі ключів від кімнат.
- 4.6. Контролює роботу персоналу по обслуговуванню гостей (перенесення багажу, прийом речей гостей на збереження, підготовка пакетів інформації з запитів гостей і передача їх гостям, замовлення обідів, телефонне обслуговування гостей, виконання особливих доручень (побажань) гостей, замовлення транспорту для гостей, бронювання послуг за замовленням гостей (місць в інших готелях, ін.).
- 4.7. Контролює роботу персоналу з інформаційною базою по номерному фонду чи її комп'ютерною версією (точність ведення файлів номерів готелю, файлів інформації про клієнтів і файлів з кореспонденцією), виконання операцій по веденню документації, ін.
- 4.8. Координує роботу персоналу з розрахунку гостей при виїзді (попередню підготовку розрахунку, прискорений розрахунок, розрахунок групи; підготовку рахунків і прийняття оплати по рахунках); контролює процедуру прийняття платежів від гостей, процедуру реєстрації виїзду гостей.
- 4.9. Координує роботу персоналу служби по організації від'їздів і провідів гостей (повідомлення персоналу інших служб (касира, служби готельного фонду; робота з багажем (оформлення дозволу на винос багажу, організація роботи носіїв); організація транспорту; подяка за вибір готелю; прощання; пропозиція майбутніх послуг; робота з картками відкликів гостей).
- 4.10. Працює з неплатоспроможними гістьми, що виїхали без оплати проживання.
- 4.11. Працює зі скаргами клієнтів, вживає заходи по скаргам.
- 4.12. Організує: роботу персоналу по наданню першої допомоги; дії персоналу в екстремальних ситуаціях (виклик «швидкої допомоги», лікаря, повідомлення).
- 4.13. Контролює процедуру передачі справ працівниками служби при закінченні зміни (здійснення записів: про незавершену роботу, очікуваних пізніх заселеннях і від'їздах, особливих подій чи проблемах; передача термінових (важливих) повідомлень; передача чергування наприкінці зміни і приведення робочого місця в порядок).
- 4.14. Розподіляє завдання між працівниками служби, доводить до них прийняті рішення, визначає ступінь їх відповідальності, розробляє систему мотивації і дисциплінарної відповідальності персоналу.
- 4.15. Здійснює контроль за організацією робочих місць підлеглих, матеріально-технічним забезпеченням робочих місць.
- 4.16. Контролює дотримання персоналом служби правил особистої гігієни, ділового стилю й охайності.
- 4.17. Забезпечує персонал служби необхідною інформацією.
- 4.18. Надає допомогу підлеглим у рішенні виникаючих у ході роботи проблем.

5. Права менеджера служби прийому та розміщення

Менеджер служби прийому та розміщення має право:

- 5.1. Діяти від імені відділу, представляти інтереси підприємства у взаємовідносинах з іншими структурними підрозділами підприємства, організаціями й органами державної влади.

- 5.2. Здійснювати взаємодії з керівниками (співробітниками) усіх (окремих) структурних підрозділів підприємства.
- 5.3. Знайомитися з проектами рішень керівництва підприємства, що стосуються діяльності очоленого ним структурного підрозділу.
- 5.4. Вносити на розгляд керівництва пропозиції по поліпшенню діяльності підприємства і очоленого ним структурного підрозділу зокрема.
- 5.5. Брати участь у підготовці проектів наказів, інструкцій, указівок, а також кошторисів, договорів і інших документів, зв'язаних з діяльністю структурного підрозділу.
- 5.6. У межах своєї компетенції підписувати і візувати документи.
- 5.7. Самостійно вести листування зі структурними підрозділами підприємства, а також іншими організаціями з питань, що входять у його компетенцію.
- 5.8. Подавати пропозиції директору підприємства про залучення до матеріальної і дисциплінарної відповідальності посадових осіб очоленого ним структурного підрозділу за результатами перевірок.

6. Відповідальність менеджера служби прийому та розміщення

Менеджер служби прийому та розміщення несе відповідальність:

- 6.1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією, - у межах, визначених чинним трудовим законодавством України.
- 6.2. За правопорушення, здійснені в процесі виконання своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним і цивільним законодавством України.
- 6.3. За причинені матеріальні втрати - в межах, визначених чинним трудовим і цивільним законодавством України.

7. Умови роботи менеджера служби прийому та розміщення

Режим роботи менеджера служби прийому та розміщення визначається згідно з Правилами внутрішнього трудового розпорядку, встановленими на підприємстві.

8. Умови оплати праці менеджера служби прийому та розміщення

Умови оплати праці менеджера служби прийому та розміщення визначаються згідно з Положенням про оплату праці персоналу.

9 КІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

- 9.1. Дана Посадова інструкція складена в двох екземплярах, один із яких зберігається у Підприємства, інший — у працівника.
- 9.2. Задачі, Обов'язки, Права і Відповідальність можуть бути уточнені відповідно до зміни Структури, Задач і Функцій структурного підрозділу і робочого місця.
- 9.3. Зміни і доповнення до даної Посадової інструкції вносяться наказом генерального директора готелю.

Керівник структурного підрозділу		
	(підпис)	(прізвище, ініціали)
УЗГОДЖЕНО:		
Начальник юридичного відділу		
(підпис)	(прізвище, ініціали)	
00.00.0000		

З інструкцією ознайомлений:		
	(підпис)	(прізвище, ініціали)
	00.00.00	

Додаток X

**Планування фонду заробітної плати працівників бутік-готелю
«City Lights» на 2019 рік**

Посада	Поса до-	Доплати та надбавки, грн.	Місячний фонд
--------	-------------	------------------------------	------------------

	них одиниць	вий оклад, грн.	категорія	звання	інше	Заробітна плата, грн.	заробітної плати, грн.
АДМІНІСТРАТИВНА СЛУЖБА							
Генеральний директор	1	13400	520	500		14420	14420
Головний бухгалтер	1	9100	450	450		10000	10000
Бухгалтер-касир	1	7600		200		7800	7800
Головний економіст	1	6500		200		6700	6700
Головний інженер	1	5000				5000	5000
Секретар	1	4200				4200	4200
РАЗОМ	6	45800	970	1350		48120	48120
СЛУЖБА ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
Менеджер відділу з розміщення	1	4600			200	4800	4800
Адміністратор	2	4000				4000	8000
Посильний	1	3730				3730	3730
Фахівець з бронювання	1	4030				4030	4030
РАЗОМ	5	16360			200	16560	20560
СЛУЖБА ХАУСКІПІНГ							
Завідувач службою хаускіпінг	1	4600			200	4800	4800
Покоївка	8	3730				3730	29840
Прибиральник приміщень	2	3730				3730	7460
РАЗОМ	11	12060			200	12260	42100
ДОЗВІЛСВА СЛУЖБА							
Менеджер з обслуговування	1	4800			200	5000	5000
Адміністратор конференц-залу	1	4000				4000	4000
РАЗОМ	2	8800			200	9000	9000
СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА СЛУЖБА							
Масажист	2	3800				3800	7600
Косметолог	1	3800				3800	3800
Перукар	1	3800				3800	3800
Майстер манікюру	1	3800				3800	3800
Інструктор з плавання	1	3800				3800	3800
Працівник сауни та хамаму	1	3800				3800	3800
РАЗОМ	7	22800				22800	26600
СЛУЖБА ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
Продавець ювелірних прикрас	1	3800				3800	3800
Працівник пральні та хімчистки	1	3800				3800	3800
РАЗОМ	2	7600				7600	7600
СЛУЖБА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА							

Завідувач виробництвом	1	8000	400	400		8800	8800
Кухарі	5	5800			200	6000	30000
Мийник посуду	1	3730				3730	3730
Адміністратор	2	4000				4000	8000
Офіціант	8	3730				3730	29840
Бармен	5	3730				3730	18650
РАЗОМ	22	28990	400	400	200	29990	99020
ВСЬОГО ПО ГОТЕЛЮ	55	142410	1370	1750	800	146330	253000

Додаток Ц

Первісна вартість матеріальних ресурсів, що використовуються закладом
ресторанного господарства

Найменування сировини	Кількість сировини за рік, кг	Ціна, грн.	Загальна сума, тис. грн.
Телятина філе	1423,5	140	199,3
Свинина філе	803,0	110	88,3
Яловичина філе	949,0	130	123,4
Свинячі ребра	401,5	120	48,2

Куряче філе	1168,0	111	129,6
Куряче бедро	438,0	70	30,7
Качина ніжка	730,0	150	109,5
Індичка філе	547,5	130	71,2
Мідії	693,5	200	138,7
Лосось філе	803,0	450	361,4
Скумбрія	912,5	70	63,9
Судак філе	766,5	160	122,6
Вугор філе	730,0	450	328,5
Тунець філе	657,0	420	275,9
Форель філе	657,0	420	275,9
Сібас філе	730,0	300	219,0
Салямі	474,5	230	109,1
Прошутто	474,5	250	118,6
Бекон	474,5	210	99,6
Масло вершкове	693,5	110	76,3
Молоко	1569,5	26	40,8
Пармезан	803,0	280	224,8
Камамбер	511,0	260	132,9
Горгонзола	511,0	280	143,1
Сир фета	657,0	170	111,7
Чеддер	182,5	260	47,5
Ріккота	146,0	290	42,3
Вершки	365,0	70	25,6
Йогурт	219,0	29	6,4
Яйце	7300,0	2,6	19,0
Олія оливкова	839,5	160	134,3
Олія соняшникова	730,0	31	22,6
Спаржа зелена	219,0	40	8,8
Петрушка	146,0	52	7,6
Перець болгарський	1387,0	30	41,6
Помідори	3431,0	29	99,5
Огірки	1387,0	32	44,4
Баклажан	1679,0	30	50,4
Листя салату	1058,5	50	52,9
Авокадо	584,0	70	40,9
Помідори черрі	949,0	48	45,6
Цибуля ріпчаста	2190,0	13	28,5
Цукіні	1058,5	32	33,9
Рукола	292,0	50	14,6
Картопля	3139,0	9	28,3
Морква	2044,0	14	28,6
Айсберг	292,0	52	15,2

Гриби білі	985,5	70	69,0
Буряк	255,5	9	2,3
Капуста білокачанна	328,5	11	3,6
Шийтакі	219,0	60	13,1
Гарбуз	292,0	8	2,3
Часник	146,0	60	8,8
Лимон	146,0	34	5,0
Малина	109,5	60	6,6
Вишня	146,0	60	8,8
Яблуко	2263,0	10	22,6
Грейпфрут	1460,0	32	46,7
Груша	219,0	64	14,0
Полуниця	73,0	70	5,1
Рис	985,5	31	30,6
Спагетті	766,5	29	22,2
Цукор	657,0	13,5	8,9
Борошно	1314,0	14	18,4
Маслини	109,5	120	13,1
Кешью	36,5	400	14,6
Шоколад	109,5	200	21,9
Чай	73,0	180	13,1
Кава арабіка	54,8	220	12,0
Оливки	146,0	210	30,7
РАЗОМ			4874,7

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ