

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

# **ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

**на тему:**

## **ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3\* НА 90 МІСЦЬ У ПОДІЛЬСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА**

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

Іваненко Анастасії  
Миколаївни

\_\_\_\_\_

*підпис студента*

Науковий керівник  
к.е.н., ст.викл.

Гопкало Лариса  
Михайлівна

\_\_\_\_\_

*підпис керівника*

Науковий консультант  
асистент

Плешкань Наталя  
Михайлівна

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

Науковий консультант  
д.т.н., проф.

Юдіна Тетяна  
Іллівна

\_\_\_\_\_

*підпис консультанта*

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

Босовська Мирослава  
Веліксівна

\_\_\_\_\_

*підпис гаранта*

**КИЇВ 2018**

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

|           |                                                  |         |                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|---------|----------------------------------|
| Факультет | ресторанно-готельного<br>та туристичного бізнесу | Кафедра | готельно-ресторанного<br>бізнесу |
|-----------|--------------------------------------------------|---------|----------------------------------|

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

**Затверджую**

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” \_\_\_\_\_ 2017 p.

## Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

*Іваненко Анастасії Миколаївні*

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3\* на 90 місць у Подільському 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<br>(прізвище, ініціали) | Підпис, дата   |                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------|------------------|
|                                     |                                     | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Підрозділ 1.5.<br>Ресторани. Бари   | Юдіна Т.І.                          | 28.12.2017 р   | 28.12.2017 р     |
| Розділ 2.<br>Архітектура.<br>Дизайн | Плешкань Н.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.-<br>31.10. 2017 р.  | 01.09.2017 р.-<br>31.10. 2017 р.  |
| 2     | Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект                                     | 01.11.2017 р.-<br>31.12.2017 р.   | 01.11.2017 р.-<br>31.12.2017 р.   |
| 3     | Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»                                                       | 02.01.2018 р.-<br>11.05.2018 р.   | 02.01.2018 р.-<br>11.05.2018 р.   |
| 4     | Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»                                               | 14.05.2018 р.-<br>18.05.2018 р.   | 14.05.2018 р.-<br>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.-<br>07. 09. 2018 р. | 18.05.2018 р.-<br>07. 09. 2018 р. |
| 7     | Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»                             | 07.09.2018 р.-<br>10. 09. 2018 р. | 07.09.2018 р.-<br>10. 09. 2018 р. |
| 8     | Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»                                                                   | 11.09.2018 р. -<br>28.10.2018 р.  | 11.09.2018 р. -<br>28.10.2018 р.  |
| 9     | Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях                                           | 29.10.2018 р.-<br>31.10.2018 р.   | 29.10.2018 р.-<br>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.<br>16.11.2018 р      | 12.11.2018р.<br>16.11.2018 р      |
| 12    | Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії              | 19.11.2018 р.-<br>10.12.2018 р.   | 19.11.2018 р.-<br>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 Гопакало Л.М.  
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми Босовська М.В.  
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Іваненко А.М.  
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

\_\_\_\_\_ (прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“

”

\_\_\_\_\_ 2018 р.

## ЗМІСТ

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| ВСТУП.....                                                             | 8   |
| РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....                          | 11  |
| 1.1. Концепція готелю.....                                             | 11  |
| 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....                                  | 23  |
| 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....                                    | 29  |
| 1.4. Сервіс.....                                                       | 31  |
| 1.5. Ресторани. Бари.....                                              | 40  |
| 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.....                                            | 58  |
| 2.5. Дизайн.....                                                       | 68  |
| 2.6. Кошторис.....                                                     | 70  |
| 2.7. Охорона навколишнього середовища.....                             | 72  |
| 2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....                         | 73  |
| 2.9. Охорона праці.....                                                | 74  |
| 2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....                                 | 76  |
| 2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....           | 83  |
| РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....                                     | 88  |
| 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....     | 88  |
| 3.2. Капітал.....                                                      | 92  |
| 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....            | 92  |
| 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....                           | 94  |
| 3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....                          | 106 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....                                            | 110 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                        | 112 |
| ДОДАТКИ.....                                                           | 117 |

## ВСТУП

Туристична галузь має велике значення для розвитку економіки та соціальної сфери в Україні і відіграє ключову роль у створенні нових робочих місць, поповненні валютних запасів держави та посиленні її престижу і значення у світі.

Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства країни можна охарактеризувати наступними положеннями: досягнення готельної індустрії України є дуже скромними на тлі загальносвітової тенденції зростання сфери послуг, процвітання і розвитку даної сфери діяльності; основний готельний фонд країни не відповідає міжнародним стандартам; високо комфортабельні готелі в Україні введені в експлуатацію за участю іноземних компаній [1].

В Україні в 2017 році діяло 35 п'ятизіркових готелів, 166 чотиризіркових та 305 тризіркових готелів [2]. Як було відмічене, найбільше п'ятизіркових готелів знаходяться в Києві, Одесі та у Львові. Актуальним є проектування нових готелів з покращеною якістю обслуговування туристів, використанням додаткових послуг та гнучкою ціновою політикою.

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

**Мета випускного кваліфікаційного проекту** – проектування 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**:

- визначити концептуальні засади діяльності готелю відповідно до категорії та місткості.
- розробити перелік послуг готелю, : визначити умови та чинники

забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до категорії готелю, забезпечення послуг харчування та додаткових послуг).

- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховості, розробити планувальне рішення об'єкта, визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі.
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем.
- розробити пропозиції щодо дизайну готелю.
- розробити заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, спланувати поточні витрати, оцінити ефективність капіталовкладень, окупність проекту.

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

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

**Методологічну основу** дослідження складають системний, структурно-функціональний, порівняльний, формально-логічний, статистичний та інші загальні і спеціальні наукові методи.

**Інформаційну базу** під час написання випускного кваліфікаційного проекту склали підручники, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, статистичні дані, інтернет-ресурси та власні спостереження. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі.

**Наукова новизна** одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на основі осмислення концептуальних положень сервісного управління ґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування готелю у Подільському районі м.Києва.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції

та управління господарською діяльністю в готельних підприємствах.

**Публікації.** Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (додаток А).

**Структура випускного кваліфікаційного проекту** визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 118 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 16 додатків та 2 графічних матеріали.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1. Концепція готелю

Київ, одне з найдавніших європейських міст, адміністративний, економічний, науковий і культурний центр України, зосереджує значний туристичний потенціал і володіє всіма необхідними ресурсами для розвитку ділового, культурно-пізнавального, релігійного туризму, а також туризму за інтересами (відвідання театрів, музеїв, фестивалів мистецтв, спортивних заходів) [3].

Подільський район — один з десяти районів столиці України, міста Києва. Чисельність населення району становить – 180 500 тис. осіб.

Через район проходить три станції метро: «Тараса Шевченка», «Контрактова площа» та «Поштова площа».

Серед закладів культури в Подільському районі працює «Театр на Подолі», театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру «Київ», культурно-просвітницький центр «Alex Art House».

На Подолі функціонує 9 музеїв, серед них музей-аптека, музей «Однієї вулиці». 55 представництв релігійних громад – монастирі, храми, каплички. Нещодавно відновлено церкву Різдва Богородиці, закінчується реставрація інтер'єру церкви Миколи Набережного, закінчено роботи з реставрації інтер'єру церкви Іоанна Предтечі [4].

На території Подільського району розташовано 41 підприємство готельного типу, в основному це трьох- та чотирьохзіркові заклади. Готелів, які мають категорію п'ять зірок – 3, чотири зірки – 5, тризіркових – 17, двозіркових готелів – 10 та 6 підприємства, що не мають зірковості.

У Подільському районі зареєстровано 38 туристичних підприємств, із них: 26 туроператорів і 12 турагентів

Переваги проектування готелю в Подільському районі представлені у вигляді таблиці 1.1 [5], де зазначена основна інфраструктура досліджуваної території.

Таблиця 1.1

### Інфраструктура Подільського району

| Інфраструктура                    | Підприємства                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Освіта                            | 5 вищих навчальних закладів, 43 заклади середньої освіти, 40 дошкільних закладів, 3 інтернатні заклади, 1 дитячий будинок, 2 вечірні середні школи |
| Транспорт                         | 3 станції метро, річний вокзал, фунікулер                                                                                                          |
| Заклади культури                  | 9 музеїв, 5 театрів                                                                                                                                |
| Церкви                            | Церква Різдва Христового, Покровська церква, Церква Успіння Богородиці Пирогощо, Воскресенська церква, Свято-Іллінська церква, Андріївська церква  |
| Пам'ятки культури та архітектури  | 46 пам'ятників, Андріївський узвіз, заком Річарда, гостинний двір                                                                                  |
| Парки та алеї                     | Куренівський парк, фонтан «Самсон», парк моряків, контрактова та поштова площі                                                                     |
| Бізнес установи                   | 4 бізнес-центри, банківські установи                                                                                                               |
| Заклади ресторанного господарства | 52 заклади ресторанного господарства                                                                                                               |
| Розваги                           | Концерт-хол «FREEDOM», нічні клуби, торгові центри                                                                                                 |
| Готелі                            | 41 готель                                                                                                                                          |

Дослідивши туристичний потенціал Подільського району, його показники привабливості та аттрактивність вважаємо актуальним обрати саме цей район для будівництва готелю.

Проаналізувавши насиченість регіону закладами готельного господарства в різних його частинах, було обрано місце для проектування засобу розміщення, а саме по вул. Ярославська, 2 (рис.1.1) [6].

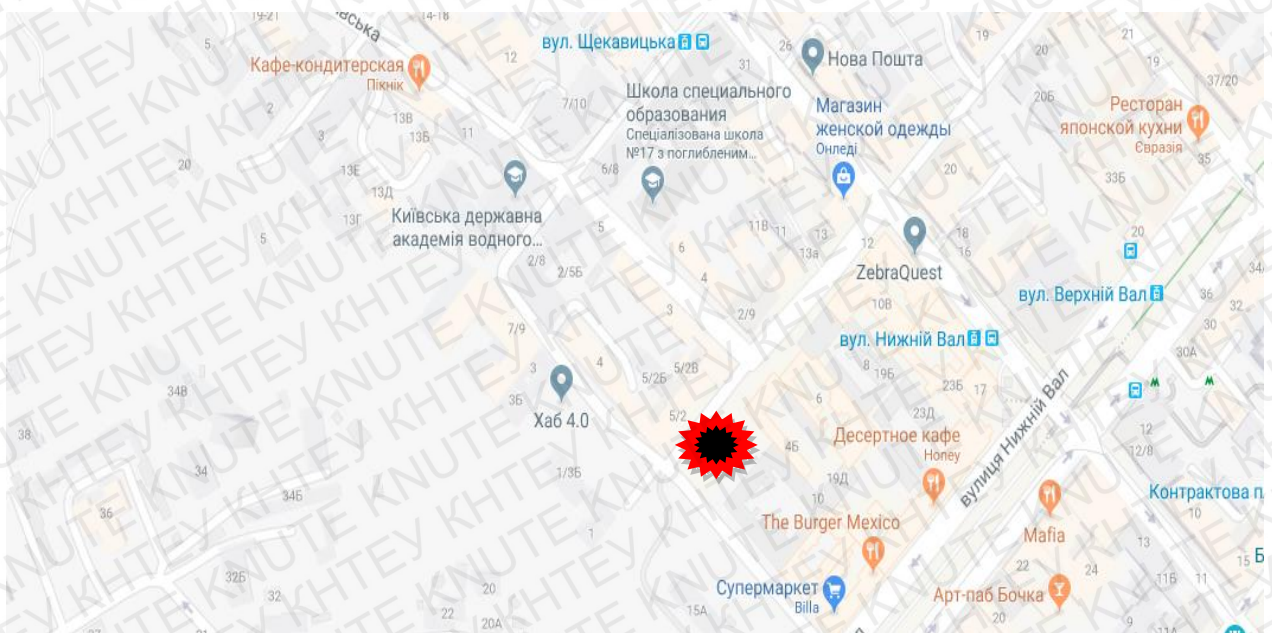


Рис. 1.1. Геоолокація проектованого готелю в Подільському районі м. Києва

Привабливість обраної геолокації визначається такими основними факторами: місце зосередження великої кількості туристів; зручне розташування готелю, біля центру міста; зручні під'їзні шляхи.

Оскільки, історія Подільського району пов'язана з іменами багатьох письменників, культурними діяннями та театральними виступами, неймінгом проєктованого готелю обрано «TEATER», що підкреслюватиме його приналежність до культурної спадщини столиці. Для майбутнього засобу розміщення підібрано логотип, який представлено на рис. 1.2.



*Рис. 1.2. Логотип проєктованого готелю*

Для визначення конкурентних переваг майбутнього готельного підприємства проведемо дослідження готелів, які розміщено неподалік від обраного місця проєктування засобу розміщення (табл. 1.2).

*Таблиця 1.2*

#### **Аналіз готельних підприємств Подільського району [7-11]**

| № з/п | Назва закладу розміщення, категорія, адреса              | Місткість         |                 | Інфраструктурна характеристика об'єкту                                                                                                                                                               |
|-------|----------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                          | Кількість номерів | Кількість місць |                                                                                                                                                                                                      |
| 1     | Бутік-готель «Подол-Плаза» 4*, вул. Константинівська, 4а | 57                | 102             | Окремо стояча, 6-ти поверхова будівля.<br>Харчування: ресторан «Галерея», бар,<br>Додаткові послуги: обслуговування в номерах, трансфер, бізнес-зона, Wi-Fi, конференц-зала, послуги консьєржа       |
| 2     | Готель «Staro» 4*, вул. Костянтинівська, 34-б            | 35                | 62              | Окремо стояча, 4-х поверхова будівля.<br>Харчування: ресторан<br>Додаткові послуги: масаж, фітнес-центр, пральня та хімчистка, бізнес-центр, трансфер, організація екскурсій, сувенірна лавка, Wi-Fi |

## Продовження таблиці 1.2

| № з/п | Назва закладу розміщення, категорія, адреса    | Місткість         |                 | Інфраструктурна характеристика об'єкту                                                                                                                                                   |
|-------|------------------------------------------------|-------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                | Кількість номерів | Кількість місць |                                                                                                                                                                                          |
| 3     | Готель «Домус» 3*, вул.Ярославська, 19         | 31                | 54              | Окремо стояча, 3-х поверхова будівля.<br>Харчування: ресторан<br>Додаткові послуги: конференц-зал на 20 осіб, паркінг, Wi-Fi                                                             |
| 4     | Бутік-готель «BURSA», вул. Костянтинівська, 11 | 33                | 60              | Окремо стояча, 2-х поверхова будівля.<br>Харчування: бар на даху «1818», кав'ярня «Beliy Shum»<br>Додаткові послуги: конференц-зал на 45 осіб, 2 відкриті тераси, художня галерея, Wi-Fi |
| 5     | Готель «Makintosh», вул. Хорива, 49            | 26                | 46              | Окремо стояча, 4-х поверхова будівля.<br>Харчування: ресторан<br>Додаткові послуги: конференц-зал, оренда обладнання, організація обідів та кава-брейків, Wi-Fi                          |

Дослідивши готельні підприємства розташовані неподалік обраної геолокації бачимо, що з всі п'ять закладів готельного господарства готелю «TEATER» визначено, що:

- усі підприємства мають невелику місткість до 102 місць;
- надають бізнес послуги, у вигляді бізнес-центрів та оренди конференц-залів;
- пропонують харчування у ресторані з різним концептуальним спрямуванням, найбільш поширеним є європейська кухня;
- категорія комфорту у готельних підприємствах достатньо різноманітна – два готелі з зірковістю 4\*, один готель – 3\* та два без категорії.

Враховуючи високу туристичну привабливість Подільського району міста Київ, можна зробити висновок про не достатню кількість засобів розміщення підвищеного комфорту, зокрема категорії 3\* та вище.

Зважаючи на те, що господарська діяльність готельного підприємства змінюється під впливом діяльності прямих конкурентів у таблиці 1.3 представлено результати оцінки конкурентів. Для цього вибрано кількісні та якісні показники, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі

споживачем послуг саме цього готельного комплексу. До таких критеріїв перш за все можна віднести ціну номеру, категорію засобу розміщення, розташування об'єкту, наявність додаткових послуг, якість обслуговування, імідж та інші, що свідчать про їх конкурентну перевагу.

Таблиця 1.3

### Аналіз конкурентних переваг закладів-конкурентів

| Показники                                  | Готельні підприємства             |                   |                   |                             |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------|
|                                            | Бутік-готель<br>«Подол-<br>Плаза» | Готель<br>«Staro» | Готель<br>«Домус» | Бутік-<br>готель<br>«BURSA» | Готель<br>«Makintosh» |
| Середня ціна номеру,<br>грн.               | 3900                              | 3350              | 2200              | 3900                        | 2370                  |
| Місце розташування                         | 5                                 | 5                 | 5                 | 5                           | 5                     |
| Транспортна<br>доступність                 | 5                                 | 5                 | 5                 | 5                           | 5                     |
| Екстер'єр та інтер'єр                      | 5                                 | 5                 | 5                 | 4                           | 4                     |
| Якість обслуговування                      | 4                                 | 4                 | 4                 | 4                           | 4                     |
| Асортимент<br>додаткових послуг            | 4                                 | 5                 | 3                 | 3                           | 3                     |
| Рівень ресторанного<br>обслуговування      | 5                                 | 4                 | 3                 | 3                           | 3                     |
| Система бронювання                         | 5                                 | 5                 | 5                 | 5                           | 4                     |
| Вартість проживання,<br>знижки, лояльність | 4                                 | 4                 | 3                 | 3                           | 3                     |
| Рівень безпеки<br>туристів                 | 5                                 | 5                 | 4                 | 4                           | 4                     |
| <b>Середня оцінка</b>                      | <b>4,7</b>                        | <b>4,7</b>        | <b>4,2</b>        | <b>4,0</b>                  | <b>3,9</b>            |

З наявних готельних підприємств Подільського району бачимо, що найбільш високі оцінки отримали засоби розміщення з категорією 4\*. При розробці концептуальних засад готельного підприємства планується орієнтуватись на конкурентів, які займають кращі позиції на готельному ринку, детально проаналізувати їх товарну, цінову, комунікаційну політику тощо.

Незалежно від того, з якою метою клієнт відвідує місто, більшість готелів пропонують недостатньо комфортне розміщення. З метою покращення якості обслуговування та підвищення мотивації гостей скористатися послугами готельних підприємств, доцільним є покращення їх інфраструктури, збільшення кількості додаткових послуг та рівню сервісу.

Проаналізуємо туристичні потоки до міста Києва за 2012-2017 рр. на

основі даних Головного управління статистики міста Київ [12] (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

**Туристичні потоки до міста Києва за 2012-2017 рр.**

| Роки | Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами – усього | Із загальної кількості туристів, осіб |                                                    |                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
|      |                                                                         | Іноземні туристи                      | Туристи-громадяни України, які виїжджали за кордон | Внутрішні туристи |
| 2012 | 1768532                                                                 | 123703                                | 1425459                                            | 219370            |
| 2013 | 2171181                                                                 | 97711                                 | 1855499                                            | 217971            |
| 2014 | 1850748                                                                 | 10658                                 | 1693363                                            | 146727            |
| 2015 | 1501985                                                                 | 8649                                  | 1333928                                            | 159408            |
| 2016 | 1841021                                                                 | 21143                                 | 1643728                                            | 176150            |
| 2017 | 2006088                                                                 | 27139                                 | 1758200                                            | 220749            |

Аналізуючи дані таблиці бачимо, що кількість туристів почала зростати у 2016 році, як внутрішніх, так і іноземних. Найбільші потоки туристів до Києва спостерігалися з сусідніх країн, серед яких: Молдова, Німеччина, Туреччина, Білорусь, Польща та Угорщина. Також збільшилась кількість громадян, які виїжджають за кордон. Найбільший відсоток припадає на приватні поїздки, туризм та службові поїздки.

Київ є центром різних видів туризму, а саме ділового, релігійного, культурно-пізнавального, туризму з метою відпочинку та туризму з метою оздоровлення [13]. На рисунку 1.3 приведений розподіл туристів за метою поїздки до Києва.

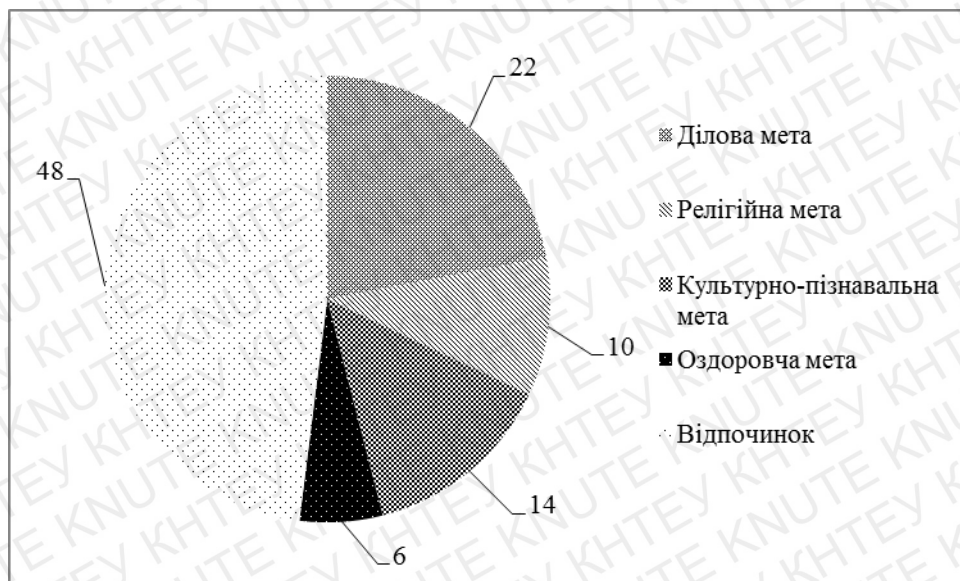


Рис. 1.3. Розподіл туристів за метою поїздки до Києва

Як видно на рисунку 1.3, перше місце серед мети поїздки до Києва посідає відпочинок (48%), на другому місці у приїжджих – ділова мета (22%), з культурно-пізнавальною метою місто відвідують 14%, з релігійною метою приїзять 10% туристів, а з метою оздоровлення – 6%.

Першочергове завдання при проектуванні нового готелю полягає у детальному дослідженні споживчого ринку туристичних послуг та виділення перспективних сегментів ринку з метою досягнення стійкої конкурентної переваги на ринку.

Сегментація туристичного ринку визначається як діяльність з класифікації потенційних споживачів залежно від якісних та кількісних особливостей їхнього попиту. Враховуючи специфіку туристичного ринку міста Києва, сегментувати туристичних споживачів міста можна проводити за географічною, демографічною та соціально-економічною ознаками. У теорії маркетингу таке сегментування споживачів називається описовим.

На рис. 1.4 проводимо сегментацію споживачів готелю «ТЕАТЕР» за віком.

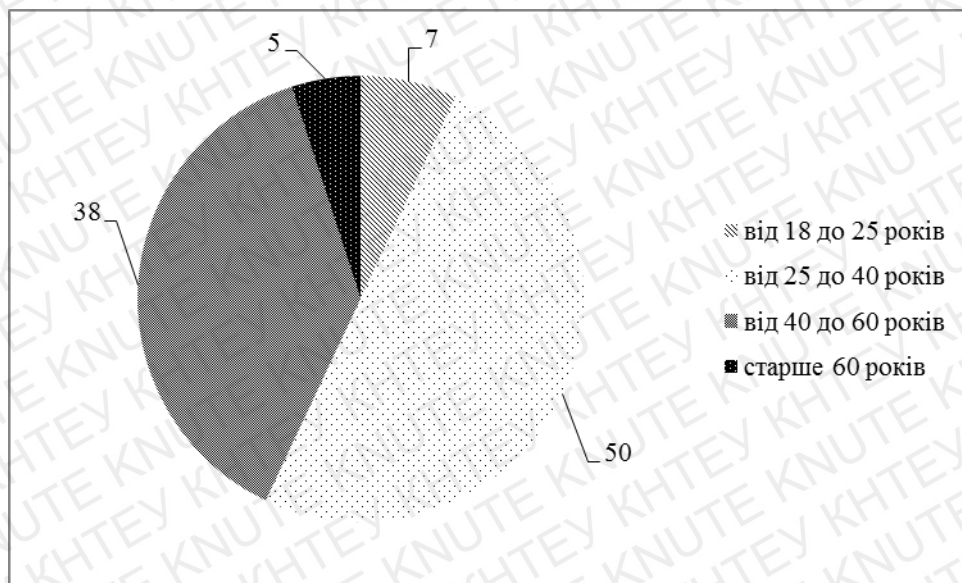


Рис. 1.4. Розподіл туристів за віком

Сегментацію споживачів готелю «ТЕАТЕР» за віком показує, що кількість відвідувачів до 18 до 25 років складає 7%, від 25 до 40 років – 50%, від 40 до 60 років – 38%, старші 60 років – 5%.

Щоб визначити соціальний статус туристів проведемо сегментацію за видом зайнятості (рис. 1.5)

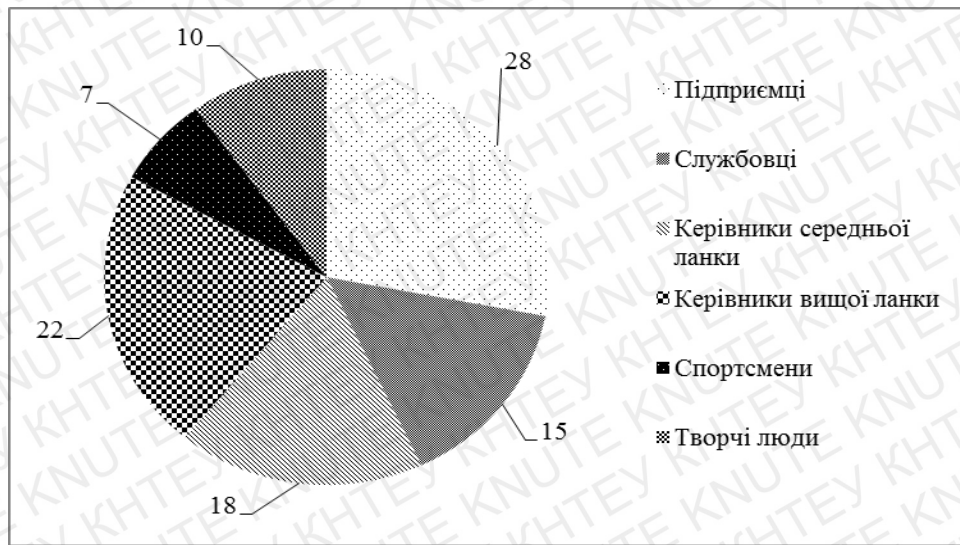


Рис. 1.5. Розподіл туристів за видом зайнятості

Сегментація потенційних споживачів за видом зайнятості вказує, що основними споживачами засобу розміщення є: підприємці (28%) та керівники вищої ланки (22%), менший відсоток склали керівники середньої ланки (18%), державні службовці (15%), творчі люди (10%) та спортсмени (7%).

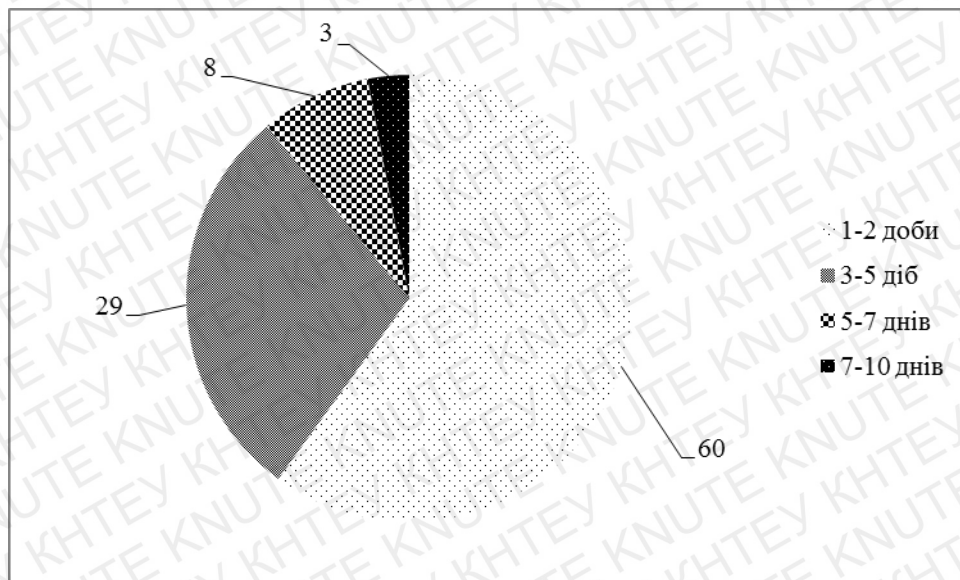


Рис. 1.6. Розподіл туристів за тривалістю перебування

Туристи приїжджають до Києва найчастіше на 1-2 доби (60%), 3-5 днів відвідують місто (29%), 5-7 днів перебувають 8% і 3% залишаються на 7-10 днів.

Очікується, що значний сегмент гостей будуть люди середнього віку, бізнесмени та сімейні пари з дітьми, які приїждять з метою відпочинку на 1-2 дні. Дана група споживачів віддає перевагу вищому рівню сервісу і готова платити за нього додаткові гроші.

Реалізація концепції готелю 3\* «TEATER» дозволить [14]:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Києва;
- сформувати конкурентоспроможні туристичні послуги;
- забезпечення гостей міста і місцевих мешканців якісними готельними послугами на рівні світових стандартів;
- підвищення якості пропонованого продукту, тобто номерів для проживання, щоб задовольняти найвимогливіші смаки.

Місія готелю буде наступною: приділяти максимум уваги кожному гостю, надавати комфортні умови проживання та високого сервісу обслуговування.

Цілі готелю «TEATER» наведені на рис. 1.7.



Рис. 1.7. Цілі готелю «TEATER»

Господарська діяльність проектного готелю «TEATER» полягає в наступному:

- розвиток матеріально-технічної бази готельних підприємств м. Києва;
- сприяння розвитку туристичної сфери у м. Києві та за його межами;

- проведення діяльності по забезпеченню та наданню якісних послуг проживання;
- проведення діяльності по забезпеченню безпеки туристів;
- організація харчування;
- організація послуг дозвілля та спортивного обслуговування.

Концептуальні засади готелю 3\* «TEATER» зводимо у таблицю 1.5.

Таблиця 1.5

### Концепція готелю 3\* «TEATER»

| Ознаки концепції                              |                                                                        | Характеристика ознак                                                                                 |                                                 |                                 |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| Характеристика місця розташування             |                                                                        |                                                                                                      |                                                 |                                 |
| Країна (місце) розташування                   |                                                                        | Україна                                                                                              |                                                 |                                 |
| Адміністративний вид території                |                                                                        | Місто Київ, Подільський район                                                                        |                                                 |                                 |
| Адреса розташування готелю                    |                                                                        | вул. Ярославська, 2                                                                                  |                                                 |                                 |
| Система проживання і харчування               |                                                                        | B&B (розміщення та сніданки)                                                                         |                                                 |                                 |
| Тип підприємства                              |                                                                        | Готель                                                                                               |                                                 |                                 |
| Категорія                                     |                                                                        | 3*                                                                                                   |                                                 |                                 |
| Кадровий склад                                |                                                                        | Директор готелю, заступники, спеціалісти, керівники підрозділів, обслуговуючий та технічний персонал |                                                 |                                 |
| Система управління                            |                                                                        | Лінійна                                                                                              |                                                 |                                 |
| Стиль управління                              |                                                                        | Демократичний                                                                                        |                                                 |                                 |
| Цільовий сегмент споживачів                   |                                                                        | Туристи, бізнесмени, сімейні пари з дітьми та мешканці міста                                         |                                                 |                                 |
| Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень |                                                                        | Блочний                                                                                              |                                                 |                                 |
| Розміщення                                    |                                                                        |                                                                                                      |                                                 |                                 |
| Місткість                                     |                                                                        | 54 номери, 90 місць                                                                                  |                                                 |                                 |
| Категорії номерів                             | Стандарт одномісний                                                    | Стандарт двомісний                                                                                   | Люкс                                            | Апартамент                      |
| Кількість номерів                             | 18                                                                     | 33                                                                                                   | 2                                               | 1                               |
| Дизайнерський стиль                           | Ар-деко                                                                | Ар-деко                                                                                              | Ар-деко                                         | Ар-деко                         |
| Харчування                                    |                                                                        |                                                                                                      |                                                 |                                 |
| Тип закладів                                  | Ресторан «Galerea»                                                     |                                                                                                      | Арт-кафе «Dali»                                 | Бар при гранд-холі              |
| Організація харчування                        | Вільний вибір                                                          |                                                                                                      | Вільний вибір                                   | Вільний вибір напоїв            |
| Кількість місць                               | 70                                                                     |                                                                                                      | 20                                              | 10                              |
| Кількість місць                               | 2 зали на 50 та 20 місць                                               |                                                                                                      | 1 зал на 20 місць                               | 1 зал на 10 осіб                |
| Режим роботи                                  | 7.00-10.00 - сніданки<br>11.00-24.00 - меню «а-ля карт» (без вихідних) |                                                                                                      | 12.00 – 24.00<br>(без вихідних)                 | 14.00 – 24.00<br>(без вихідних) |
| Форма обслуговування                          | Повне обслуговування офіціантами та барменом                           |                                                                                                      | Часткове обслуговування офіціантами та барменом |                                 |
| Дизайнерський стиль                           | Ар-деко                                                                |                                                                                                      | Ар-деко                                         | Ар-деко                         |

## Продовження таблиці 1.5

| Ознаки концепції               |                                | Характеристика ознак           |                              |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Побутове обслуговування        |                                |                                |                              |
| Тип                            | Салон краси                    | Пральня, хімчистка             | Екскурсійне бюро             |
| Режим роботи                   | 9.00-20.00<br>(без вихідних)   | 8.00 – 20.00<br>(без вихідних) | 9.00-20.00<br>(без вихідних) |
| Анімаційно-дозвілєві послуги   |                                |                                |                              |
| Тип                            | Гранд-хол                      | Дитяча кімната                 |                              |
| Режим роботи                   | 8.00 – 22.00 (без вихідних)    |                                | 8.00-20.00 (без вихідних)    |
| Фізкультурно-оздоровчі послуги |                                |                                |                              |
| Тип                            | Тренажерний зал                | Йога-зал                       | Хамам                        |
| Режим роботи                   | 7.00 – 23.00<br>(без вихідних) | 8.00 – 21.00<br>(без вихідних) | 8.00-20.00<br>(без вихідних) |

Межі земельної ділянки готелю «TEATER» можна охарактеризувати наступним чином:

- відстань від аеропорту Бориспіль – 37,8 км;
- відстань до міжнародного аеропорту Жуляни – 8,9 км;
- відстань до залізничного вокзалу – 4,4 км;
- відстань до автовокзалу – 8,9 км;
- відстань до центру міста – 3,2 км;
- найближче метро – «Контрактова площа».

Основні атракції та ділові центри розташовані в 10 хвилих на автомобілі або 20 хвилих пішки.

### Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 14.00, про що вказується при бронюванні номера. Заїзд до 14:00 є додатковою послугою та надається за попередньою заявкою гостя залежно від наявності вільних номерів. Вартість раннього заїзду з 06:00 до 14:00 становить 50% вартості номера за 1 добу згідно затвердженого тарифу, що діє на момент надання послуги. Вартість раннього заїзду до 06:00 становить 100% вартості номера за 1 добу.

Пізній виїзд, після 12:00 є додатковою послугою та надається залежно від наявності вільних номерів. Вартість пізнього виїзду до 20:00 становить 50% вартості номера за 1 добу. Після 20:00 – 100% вартості номера за 1 добу згідно затвердженого тарифу.

### Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерське рішення готелю «TEATER» вирішено виконати у стилі ар-деко – течія в мистецтві першої половини XX віку, синтез модерна і неокласицизму [15]. В оздобленні готелю присутні різьблені елементи і вітражі, світильники різних форм, геометричні вази, репродукції художників, які працювали в стилі ар-деко а також численні афіші з театральних вистав та концертів. Кольорова гама: пастельні, чорні, червоні та сині кольори.

Стіни будуть пофарбовані однотонною фарбою. Підлога в номерах викладена паркетом яскравих контрастних кольорів, у вестибюлі - керамічною плиткою [16]. Меблі виконані із дерева та шкіри, декоровані хромованими елементами, склом, бронзою, кристалами та шкіряними вставками.

Відповідно до сформованої характеристики проектного готелю «TEATER» складено SWOT-аналіз (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

#### SWOT-аналіз проектного готелю «TEATER»

| СИЛЬНІ СТОРОНИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | СЛАБКІ СТОРОНИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- конкурентні переваги (готель для цікавого проведення часу, комфортного розміщення та смачного харчування);</li> <li>- вигідність розташування готелю в центрі міста;</li> <li>- можливість надання гостям високого рівня обслуговування та якісного відпочинку завдяки комфортабельним умовам та професіоналізму персоналу;</li> <li>- постійне розширення та удосконалення асортименту послуг в процесі діяльності;</li> <li>- сприяння зростанню чисельності цільових груп споживачів та їх лояльності;</li> <li>- вищі та середні технологічні та інноваційні навички.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- постійні атаки з боку реальних конкурентів;</li> <li>- незначна відносна ринкова частка;</li> <li>- «новачок» у бізнесі, чия репутацію ще не доведено;</li> <li>- відсутність міцної позиції, щоб боротися із загрозами;</li> <li>- постійне зростання рівня цін, не пов'язане з економічним інтересом готелю;</li> <li>- тривалий термін окупності готелю</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- розвиток економіки країни;</li> <li>- обслуговування додаткових груп споживачів;</li> <li>- розвиток туристичної індустрії;</li> <li>- входження у нові ринки;</li> <li>- розширення виробництва для задоволення потреб споживачів;</li> <li>- споріднена диверсифікація, товари з доповненнями;</li> <li>- швидке зростання ринку.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соціально-економічна нестабільність в державі;</li> <li>- зростання темпів інфляції;</li> <li>- зміни у потребах і смаках споживачів;</li> <li>- велика імовірність виникнення нових конкурентів</li> </ul>                                                                                                                                                           |

Проаналізувавши SWOT-аналіз проєктованого готелю «TEATER» для виходу та завоювання ринку обираємо стратегію спрямовану на вибіркове завоювання основної частки ринку і пошуку нових сприятливих секторів ринку шляхом зниження витрат та модернізацію продуктів.

## **1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс**

### **Приймально-вестибюльна та безпеки**

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для збереження і транспортування багажу, санвузли, приміщення охорони.

Приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу [17]. У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів.

Для готелю «TEATER» обрано фронтальне планування вестибюля, за якого функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку [17].

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку [18]. Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона має м'які меблі, журнальний столик, рекламні матеріали готелю.

Санвузли призначені для клієнтів, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю. Розміщується так, щоб відвідувачі ресторану могли ним скористатися.

Приміщення приймально-вестибюльної групи та безпеки зводимо у таблицю 1.7, визначення площі проводимо за допомогою ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» [19].

Таблиця 1.7

**Приміщення приймально-вестибюльної групи готелю «TEATER»**

| Приміщення                           | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Вестибюль                            | 90                    |
| Бюро прийому і реєстрації            | 12                    |
| Бюро бронювання                      | 8                     |
| Гардероб                             | 6                     |
| Кімната чергового персоналу          | 8                     |
| Службовий санітарно-технічний блок   | 8                     |
| Кімната чергового адміністратора     | 11                    |
| Сейфова                              | 7                     |
| Швейцарська і приміщення носильників | 7                     |
| Камера схову                         | 10                    |
| Приміщення охорони                   | 8                     |
| Приміщення посильних                 | 8                     |
| Комора прибирального інвентаря       | 5                     |
| Санвузли                             | 12                    |
| <b>Загальна площа</b>                | <b>200</b>            |

Взаєморозташування груп меблів різного функціонального призначення, декоративних рослин здійснюватиметься згідно із зонами інтенсивного переміщення відвідувачів відповідно до технологічного процесу надання послуг.

**Житлова**

До житлової групи належать такі приміщення як коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, приміщення для обслуговування на поверсі, приміщення для обслуговуючого персоналу [20].

Враховуючи містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір та форму, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко-економічні міркування було обрано прямолінійну форму для планування житлової групи приміщень готелю «TEATER».

У готелі 3\* «TEATER» є різні категорії номерів, відмінні один від одного площею, меблюванням, устаткуванням, оснащенням. Проте незалежно від категорії кожний готельний номер облаштований комплектом меблів: ліжко, стілець і крісло, робочий стіл, шафу для одягу, загальне освітлення.

В номерах буде використано сучасні елементи декору: картини на стінах,

багато світла, зручні меблі, декоративні композиції з квітів у великих скляних вазах на підлозі.

Санітарний вузол номеру стандарт одномісний та двомісний сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. У номерах категорії апартamenti та люкс доповнює комфортабельність номера просторою ванною та системою підігріву підлоги.

Корисна площа приміщення розраховується як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

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

де  $S_{кор}$  – корисна площа приміщення, м<sup>2</sup>;

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

$S$  – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м<sup>2</sup>.

Номерний фонд готелю 3\* «TEATER» розрахований на 90 місць та наведений у таблиці 1.8. Номери обладнані кондиціонером, Wi-Fi, сейфом для ноутбука, телевізором з плоским екраном з кабельними та супутниковими каналами, міні-баром, iPod з аудіо системою, електричним чайником, індивідуальним регульованим опаленням.

Таблиця 1.8

### Номерний фонд готелю 3\* «TEATER»

| Категорія номера    | Характеристика номера |                      | Кількість номерів даної категорії, шт. | Кількість місць, шт. |
|---------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------------|----------------------|
|                     | Кількість кімнат, шт. | Кількість місць, шт. |                                        |                      |
| Апартамент          | 3                     | 2                    | 1                                      | 2                    |
| Люкс                | 2                     | 2                    | 2                                      | 4                    |
| Стандарт двохмісний | 1                     | 2                    | 33                                     | 66                   |
| Стандарт одномісний | 1                     | 1                    | 18                                     | 18                   |
| <b>Всього</b>       |                       |                      | <b>54</b>                              | <b>90</b>            |

Склад та площа житлової групи приміщень готелю «TEATER» подана в додатку Б. На основі корисної площі за формулою 1.2 визначається орієнтовна загальна площа номерів,

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2)$$

де  $S_{заг}$  – загальна площа номерів, м<sup>2</sup>;

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

Усі номери готелю мають природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, встановленою ДБН В.2.5-28. Склад і площі приміщень житлової групи готелю 3\* «TEATER» наводиться у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад і площі приміщень житлової групи готелю «TEATER»**

| Категорія номеру      | Характеристика номера |                 |                               |                                 |                                  |                                       | Кількість номерів даної категорії | Площа яку займають номери даної категорії, м <sup>2</sup> |
|-----------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                       | Кількість кімнат      | Кількість місць | Житлова площа, м <sup>2</sup> | Площа санвузлів, м <sup>2</sup> | Площа передпокою, м <sup>2</sup> | Загальна площа номеру, м <sup>2</sup> |                                   |                                                           |
| Апартамент            | 3                     | 2               | 46                            | 14                              | 3                                | 63                                    | 1                                 | 63                                                        |
| Люкс                  | 2                     | 2               | 35                            | 8                               | 3                                | 46                                    | 2                                 | 92                                                        |
| Стандарт двомісний    | 1                     | 1               | 18                            | 5                               | 3                                | 26                                    | 33                                | 858                                                       |
| Стандарт одномісний   | 1                     | 2               | 11                            | 5                               | 3                                | 19                                    | 18                                | 342                                                       |
| <b>Загальна площа</b> |                       |                 |                               |                                 |                                  |                                       | <b>54</b>                         | <b>1355</b>                                               |

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу та зведені у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Приміщення поверхового обслуговування номерів готелю «TEATER»**

| Приміщення                                                         | Площа на 1 поверх, м <sup>2</sup> | Площа на 3 поверхи, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Хол                                                                | 30                                | 90                                 |
| Кімната чергового персоналу з вбудованим шафами для чистої білизни | 10                                | 30                                 |
| Комора брудної білизни                                             | 6                                 | 18                                 |
| Комора прибирального інвентаря                                     | 4                                 | 12                                 |
| Площака розбирання брудної білизни при білизнопроводі              | 4                                 | 12                                 |
| Кімната побутового обслуговування                                  | 6                                 | 18                                 |
| Приміщення для зберігання візків покоївок                          | 8                                 | 24                                 |
| Санвузол персоналу                                                 | 4                                 | 12                                 |
| <b>Загальна площа</b>                                              | <b>72</b>                         | <b>216</b>                         |

**Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча**

Відповідно до категорії та місткості проектного засобу розміщення передбачено приміщення побутового обслуговування, до складу яких входять: салон краси, пральня та хімчистка та екскурсійне бюро.

До складу приміщень салону краси входять чоловічий та жіночий зали; манікюрний зал, ресепшн з зоною очікування і підсобні приміщення. Приміщення побутового призначення готелю «TEATER» наведені у табл. 1.11.

Таблиця 1.11

**Приміщення побутового призначення готелю «TEATER»**

| Приміщення                 | Площа, м <sup>2</sup> |
|----------------------------|-----------------------|
| Салон краси, у т.ч.        |                       |
| Ресепшн з зоною очікування | 7                     |
| Чоловічий зал              | 9                     |
| Жіночий зал                | 11                    |
| Манікюрний зал             | 8                     |
| Підсобні приміщення        | 6                     |
| Пральня та хімчистка       | 8                     |
| Екскурсійне бюро           | 7                     |
| <b>Загальна площа</b>      | <b>56</b>             |

З огляду на концепцію та невелику місткість майбутнього готелю, проектування приміщень торговельного призначення вважаємо недоцільним.

**Анімаційно-дозвілєві приміщення**

Готель «TEATER» організовуватиме різноманітні вистави та театральні виступи та фестивалі, проводитиме покази перед прем'єрних фільмів, покази мод, тощо. Для цього в засобі розміщення передбачено гранд-хол, який складається з гардеробу, ресепшену для проведення реєстрації учасників, комфортних зон відпочинку, окремої скляної кімнати для куріння, додаткової фотозони, а також бару.

Оскільки, проєктований готель розраховано на сім'ї з дітьми передбачаємо у його складі дитячу кімнату, яка виконана з екологічно чистих матеріалів. У дитячій кімнаті встановлено ігровий лабіринт з гірками та сухим басейном, підвісні і наземні перешкоди, караоке для юних артистів, шведську стінку з м'якими матами, волейбольне кільце і боксерську грушу, великий телеекран для перегляду мультфільмів, автомобільну естакаду для хлопчиків, ляльки барбі та багато інших цікавих забав для дітей. У дитячій кімнаті організовують більше 30 майстер-класів (виготворення кулінарних шедеврів, дитячий манікюр, декор іграшок, квіллінг, розпис фарбами, виготовлення

ляльок-мотанок) та аквагрим. За непосидами стежить няня-педагог та аніматори, які не залишають дітей без нагляду.

Приміщення анімаційно-дозвілевого призначення готелю «TEATER» зводимо у таблицю 1.12.

Таблиця 1.12

**Приміщення анімаційно-дозвілевого призначення готелю «TEATER»**

| Приміщення                 | Площа, м²  |
|----------------------------|------------|
| Гранд-хол, у т. ч.         | 400        |
| Ресепшн                    | 8          |
| Гардероб                   | 12         |
| Зони відпочинку            | 2х25       |
| Скляна кімната для куріння | 18         |
| Фотозона                   | 24         |
| Санвузли                   | 2х7        |
| Дитяча кімната, у т.ч.     | 70         |
| Санвузли                   | 6          |
| <b>Загальна площа</b>      | <b>602</b> |

**Спортивно-оздоровчі приміщення**

Спортивно-оздоровча база готелю представлена окремою групою приміщень, що відокремлена від житлової зони готелю. Включає в себе тренажерний зал, йога-зал та хамам.

Тренажерний зал обладнаний тренажерами «X-Line», які допоможуть підтримати хорошу фізичну форму і забезпечити чудовий настрій. Передбачено встановлення обладнання для гантельного ряду, силових тренажерів, кардіо тренажерів (орбітреків, бігових доріжок, степперів, велотренажерів). У роздягальні завжди є свіжі рушники, шафки під ключ, душові. Відвідування тренажерного залу входить у вартість проживання.

Йога-зал являє собою просторий зал з дзеркальною стіною, обладнаний спеціальними гамаками для занять повітряною йогою, ідеально рівною підлогою та сучасною системою кондиціонування повітря. У залі проходять заняття для різних вікових груп: для дорослих, для дітей та для вагітних. Приміщення спортивно-оздоровчого призначення готелю «TEATER» представимо у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Приміщення спортивно-оздоровчого призначення готелю «TEATER»**

| Приміщення                         | Площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------------|-----------------------|
| Йога-зал                           | 44                    |
| Тренажерний зал:                   | 50                    |
| - зберігання і ремонт тренажерів   | 7                     |
| - кімната інструктора              | 6                     |
| - роздільні роздягальні з душовими | 14                    |
| - санвузли                         | 8                     |
| Хамам, у т.ч.                      | 22                    |
| Роздягальня                        | 6                     |
| <b>Загальна площа</b>              | <b>157</b>            |

**1.3. Групи приміщень. Бек Офіс****Адміністративна**

Адміністративне приміщення розміщене на першому поверсі будівлі готелю у відокремленій від житлової зони приміщень та частого потоку відвідувачів. Таке розміщення забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами.

Всі адміністративні приміщення об'єднуються в групи за функціональними ознаками [21]: приміщення дирекції; приміщення інженерно-технічного персоналу; приміщення планово-економічного відділу; приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою).

Приміщення адміністративного призначення готелю наведено у табл.1.14.

Таблиця 1.14

**Приміщення адміністрації готелю «TEATER»**

| Приміщення                                          | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Кабінет директора                                   | 12                    |
| Приймальня                                          | 8                     |
| Кабінет заступників директора                       | 12                    |
| Кабінет головного інженера                          | 8                     |
| Кабінет головного економіста, робочі кабінети       | 12                    |
| Кабінет головного бухгалтера, робочі кабінети, каса | 28                    |
| Відділ маркетингу та продажів                       | 12                    |
| Санвузли                                            | 4                     |
| <b>Загальна площа</b>                               | <b>96</b>             |

Адміністративні приміщення будуть мебльовані набором офісних меблів: канцеляськими столами, робочими стільцями, шафами для приладдя, сейфами, тумбами для особистих речей.

### **Господарська та виробничо-побутова**

Господарські та виробничо-побутові приміщення розташовані на першому поверсі готелю і являють собою відокремлену групу приміщень, яка не перетинається із житловою зоною.

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові [21]. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

Господарські та виробничо-побутові приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. Це приміщення: побутового обслуговування; матеріально-технічного забезпечення; організації та проведення ремонтних робіт; інженерного устаткування; складські.

Площа господарських та виробничо-побутових приміщень готелю «TEATER» зведена у таблицю 1.15.

*Таблиця 1.15*

### **Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення готелю «TEATER»**

| Приміщення                                                              | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Центральний диспетчерський пункт                                        | 12                    |
| Вузол зв'язку                                                           | 9                     |
| Центральна білизняна                                                    | 26                    |
| Служба прибирання території                                             | 14                    |
| Майстерні                                                               | 30                    |
| Складські приміщення                                                    | 50                    |
| Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими (чоловіча, жіноча) | 12x2                  |
| Санвузли (чоловічий, жіночий)                                           | 10                    |
| Пральня                                                                 | 24                    |
| Господарські приміщення                                                 | 6                     |
| <b>Загальна площа</b>                                                   | <b>205</b>            |

#### 1.4. Сервіс

##### Бронювання. Дистрибуція

У проєктованому готелі «TEATER» виробництво та організація надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом, структура якого представлена на рис. 1.8 [20].

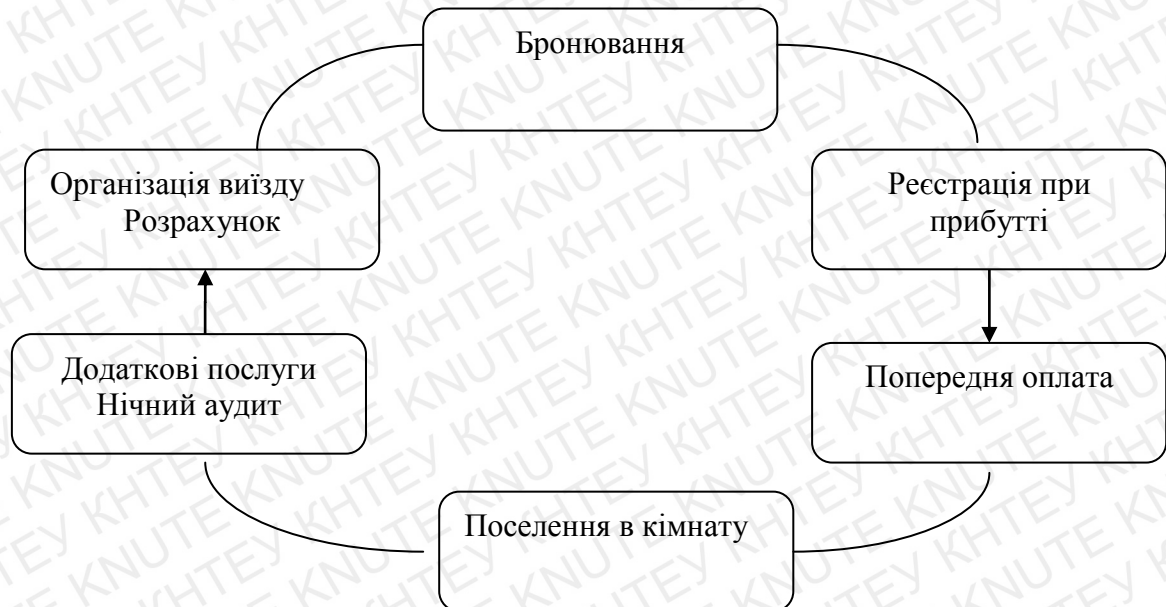


Рис. 1.8. Технологічний цикл прийому та обслуговування готелю «TEATER»

Для ефективної діяльності готельного підприємства буде встановлено автоматизовану систему бронювання та організації роботи засобу розміщення. В готелі «TEATER» буде застосовано систему proHotel. В системі реалізовано ведення бази даних клієнтів, історії клієнтів, індивідуальне і групове бронювання, планування завантаження та управління ресурсами готелю, надання даних для формування бухгалтерської і управлінської звітності, взаємодія з додатковими модулями [22].

Система автоматизації діяльності проєктованого готелю поєднує відділи засобу розміщення, що оперативно взаємодіють один з одним. Уся інформація перебуває на центральному сервері підприємства і являє собою базу даних, що об'єднує стандартний набір базових таблиць: номери, клієнти, бронь, рахунки та звіти.

Структура автоматизованої системи організації роботи на проектованому підприємстві гостинності наведена на рис. 1.9.



Рис. 1.9. Структура автоматизованої системи організації роботи готелю

Бронювання через систему proHotel дозволяє здійснювати наступні функції:

- бронювання (індивідуальне, групове, службове);
- друк підтверджень про бронювання, виписки рахунків-фактур;
- перегляд історії замовлень (причини змін, відмови, статистика);
- інформація про внесення депозитів за бронювання (можливість нарахування бонусів за бронювання, авансових оплат);
- аналіз поточного завантаження і завантаження, яке очікується;
- бронювання заходів (гранд-хол, бенкет, хамам);
- ведення списку очікування.

Прийом заявок здійснюється за телефоном, по факсу, поштою, за допомогою комп'ютерних систем бронювання. Кожна заявка повинна містити наступну інформацію [23]: дату і час заїзду; дату і час від'їзду; кількість гостей; категорію номера (люкс, апартамент, стандарт); послуги харчування; ціну (при вказанні ціни слід точно визначити, за що платить гість); прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (назва фірми); вид оплати (готівкою,

безготівковий, з використанням кредитної картки); особливі побажання (заздалегідь забронювати стіл у ресторані, трансфер, можливість тримати в номері тварин).

Якщо готелі «TEATER» не може забезпечити поселення клієнта через відсутність номерів або форс-мажорні обставини, адміністратор повідомляє про це клієнта, і пропонує інший, найближчий із подібними умовами готель.

У проектованого готелі «TEATER» буде власна електронна сторінка, на якій окрім інформації про готель можна буде забронювати номер. Варто також відзначити, що засіб розміщення буде підключений до глобальних каналів дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволяє готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan.

### **Реєстрація. Розміщення. Виселення.**

Розміщенням та реєстрацією в проектованому готелі «TEATER» займатиметься служба прийому та розміщення.

Розміщення складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Зустріч гостей готелю проводиться: в аеропорту або на вокзалі (трансфер), перед входом до готелю або безпосередньо у вестибюлі [24].

Реєстрація клієнтів в свою чергу відбувається двох типів:

- при бронюванні номеру реєстрація займає кілька хвилин;
- при реєстрації гостей без попереднього бронювання цей процес займає до 5 хвилин.

Після уточнення інформації про вартість номера, терміни розміщення та порядок оплати, адміністратор готелю укладає з гостем договір на надання послуг, при пред'явленні ним документа, що підтверджує його особу. За підтвердженням розміщення, гостю необхідно заповнити реєстраційну картку (анкету), що є договором між виконавцем і споживачем, яка в свою чергу є гарантом на обраний вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

Адміністратор в свою чергу повинен звірити дані анкети і паспорти гостя, вписати в анкету номер кімнати, дату і час прибуття, підписати її та виписати дозвіл на поселення.

При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання, який складається в 2-й екземплярах [25]: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю. Він містить у собі тариф номера (або місця), 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. Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації.

У готелі використовуватимуть два види розрахунків - готівковий і безготівковий (у засобі розміщення діятиме розрахунок через Visa, Master Card, American Express).

Під час проживання в готелі обслуговування клієнтів засобу розміщення може відбуватись у номері, за межами номеру, за межами готелю. Під час проживання в готелі «TEATER» гість отримує основні та додаткові послуги, які в свою чергу будуть безкоштовними і платними.

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель. Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ хаускіпінг про від'їзд клієнта.

### **Гест-релейшн. Рум-сервіс**

У готелі «TEATER» працюватиме гест-релейшн – це співробітник, який працює з гостями, відповідає на їх питання, інформує, забезпечує реалізацію їх

потреб та виконання завдань, прохань [26]. Його робочим місцем буде стійка служби прийому та розміщення. Основними функціями гест-релейшн в проектованому засобі розміщення буде:

- комунікація з гостями;
- робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями, скаргами гостей;
- ведення бази даних клієнтів та їх побажань, ведення бази по VIP клієнтам;
- надання гостям повної інформації про готель і послуги;
- організація екскурсій по готелю;
- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
- координація роботи служб прийому і розміщення гостей;
- перевірка гостьових номерів перед заїздом.

### **Рум-сервіс**

У готелі «TEATER» надаватиметься додаткова послуга – обслуговування номерів або рум-сервіс. У номері готелю міститься інформація про надання послуг харчування, яка викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу.

Служба рум-сервісу підпорядковується менеджеру Food and Beverage. Замовлення гостей можуть доставляти не тільки у номери, але й розташовані при готелі розважальні заклади.

Співробітник служби – order taker, що приймає замовлення по телефону, володіє декількома іноземними мовами [27]. Він не тільки приймає замовлення за спеціальним меню, але й погоджує з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах реєструються у комп'ютерній мережі. Запис ведеться в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування. Разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді

з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд.

### **Хаускіпінг. Клінінг**

У проєктованому готелі «TEATER» передбачена адміністративно-господарська служба – хаускіпінг. Основна задача даної служби [17]:

- чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта;
- надання послуг у номерах;
- забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтова зона та ін.);
- контроль за станом обладнання номерів, постільною білизною.

Служба хаускіпінг готелю «TEATER» організовуватиме прибирання приміщень засобу розміщення, номерного фонду та до нього території. Для підтримання чистоти використовуватимуться безпечні миючі засоби, безшумні пилососи та пароочисувачі для меблів та килимових покриттів.

У готелі застосовуватимуться такі види клінінгу [23]:

- поточний щоденний;
- проміжний;
- після виїзду гостя;
- генеральний;
- прилеглої території.

Поточне щоденне прибирання здійснюється у час відсутності гостя, якщо номери заселені. Під час такого прибирання покоївка видаляє сміття з номера; протирає обідній стіл; перестилає постільну білизну на ліжку; прибирає в санвузлі індивідуального користування; миє душову кабінку або ванну; замінює рушники; миє підлогу.

Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги; упорядкування столу; застилення ліжка; миття душової кабінки або ванни; миття склянок. Проміжне прибирання проводиться за потребою.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка перевіряє, чи немає забутих гостями речей; перевіряє цілість майна готелю; знімає з ліжка ковдру, простирадло, перевертає перину.

Генеральне прибирання здійснюється один раз на 10 днів у звільненому після від'їзду гостя номері.

Усі види клінінгових робіт, що проводяться у номерах готелю «TEATER» здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю та матеріалів (табл. 1.16) [28].

Таблиця 1.16

### Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

| №п/п                         | Марка або назва виробника     | Призначення                                         | Кількість  |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>Клінінгове обладнання</b> |                               |                                                     |            |
| 1.                           | Biemmedue MAXIM 15DRY         | Пилосос для сухого прибирання                       | 5          |
| 2.                           | Biemmedue 45                  | Пилосос для волого прибирання                       | 3          |
| 3.                           | Biemmedue Wet 350 EL          | Електрична підлогомиюча машина                      | 1          |
| 4.                           | Biemmedue MS                  | Натирач підлоги                                     | 1          |
| 5.                           | TV/SG1F I TV / SG2F           | Прасувальні столи для пральні                       | 3          |
| 6.                           | Askotdc 112                   | Професійна сушильна машина                          | 3          |
| 7.                           | Alvi 3950 CR                  | Візок для покоївки                                  | 7          |
| 8.                           | Alvi 3500 CR                  | Універсальний візок з двома полицями                | 7          |
| 9.                           | Alvi 2050 CR для збору мішків | Візки для перевезення брудної білизни та відходів   | 5          |
| 10.                          | Alvi 2550 CR                  | Візок для перевезення чистої білизни                | 5          |
| <b>Інвентар</b>              |                               |                                                     |            |
| 1.                           | Easy Mop                      | Швабра та відро з віджимом                          | 15         |
| 2.                           | Lysoform                      | Комплект для підмітання                             | 15         |
| 3.                           | Vikan                         | Набір для миття вікон                               | 12         |
| 4.                           | Polileo 25698                 | Швабра                                              | 20         |
| <b>Миючі засоби</b>          |                               |                                                     |            |
| 1.                           | Oasis Pro 40 Premium          | Концентрований універсальний миючий засіб           | 4 (2 л)    |
| 2.                           | Parkuetclean                  | Засіб для догляду за дерев'яними поверхнями         | 7 (250 мл) |
| 3.                           | Splendi Legno                 | Поліроль для меблів                                 | 2 (5 л)    |
| 4.                           | Oasis Pro 64 Premium          | Концентрований засіб для миття унітазів та пісуарів | 4 (2 л)    |
| 5.                           | Salnet Glass                  | Для миття вікон та полірування сталейних виробів    | 2 (5 л)    |
| 6.                           | Salnet Blu-C                  | Універсальний засіб для складних забруднень         | 2 (5 л)    |
| 7.                           | Salnet Acisol                 | Засіб для миття ванних кімнат                       | 2 (5 л)    |
| 8.                           | Uni-Muni                      | Для чищення килимових покриттів                     | 2 (5 л)    |

### **Велес. СПА. Фітнес**

Для комфортних умов проживання, відпочинку та оздоровлення у проєктованому готелі «TEATER» передбачені послуги велнес (хамам) та фітнес (тренажерний зал, йога-зал).

У хамам особливий клімат, оптимальна температура 35-55°C і досить висока вологість [29]. Хамам практично не має протипоказань, на відміну від інших видів парних. Тепловий режим можна зменшити наполовину, що дає можливість відвідувати оздоровчі процедури людям з гіпертонічними і серцево-судинними захворюваннями. Вологий пар протипоказаний лише при гострих запальних хворобах шкіри. Хамам допомагає стабілізувати вагу, очищає і лікує шкіру, стабілізує тиск, позитивно впливає на опорно-руховий апарат. Хамам необхідно замовляти завчасно на стійці прийому та розміщення. У вартість користування хамамом входять халати, тапочки, рушники та фіто-чай.

Тренажерний зал облаштовано іонізаторами, що дезінфікують повітря та зменшують ризики захворюваності, сучасною системою вентиляції і музичним супроводом. Користування тренажерним залом для гостей готелю є безкоштовним, індивідуальні заняття з тренером оплачуються окремо. Для зручності і комфорту гостей до і після занять, тренажерний зал обладнаний роздягальнями та душовими кабінками.

Йога-зал пропонує різноманітні програми від найінтенсивніших до релаксуючих. Систематичні заняття йогою вирішують цілий комплекс завдань: активізують обмін речовин, зменшують вагу, збільшують витривалість та підвищення м'язового тону.

У спортивних приміщеннях є можливість індивідуальних, групових та занять з тренером. Тренер, проводячи заняття максимально враховує індивідуальні особливості організму, контролює техніку виконання вправ, правильне дихання при виконанні вправ, допомагає зосередитись на тренуванні і фізичній роботі. Тренер у спортивних приміщеннях працює щоденно з 7.00 до 21.00 години.

Для організації надання велнес та фітнес послуг необхідне обладнання представлено у таблиці 1.17 [30].

Таблиця 1.17

**Перелік обладнання для організації надання Spa та фітнес послуг**

| Комплекс послуг | Обладнання                                        | Кількість |
|-----------------|---------------------------------------------------|-----------|
| Фітнес послуги  | Стійка для гантелей Xline XR409                   | 2         |
|                 | Тренажер для пресу The Abs Bench                  | 2         |
|                 | Лава для жиму Xline XR302                         | 2         |
|                 | Мультистанція BodySolid G6B                       | 3         |
|                 | Станція для підтягувань і віджимань Matrix G3-S60 | 2         |
|                 | Тренажер для ніг Xline XR140                      | 2         |
|                 | Тренажер для грудей Xline XR124                   | 2         |
|                 | Тренажер для спини Xline XR135                    | 2         |
|                 | Велотренажер Fitex RU500                          | 4         |
|                 | Орбітрек King Make                                | 4         |
|                 | Бігова доріжка IMT7730                            | 5         |
|                 | Шведська стінка Ladas                             | 2         |
|                 | Стійка для дисків Xline XR404                     | 1         |
| Послуги хамаму  | Лежак анатомічний з підігрівом для хамаму Devi    | 4         |
|                 | Парогенератор для хамама Helo HNS 77              | 1         |
|                 | Генератор мильної піни FOAMDOS-V1                 | 1         |
| Послуги йоги    | Блок для йоги LS3233A-b                           | 10        |
|                 | Ролер масажний FI-4941                            | 10        |
|                 | М'яч для йоги YB 01                               | 10        |
|                 | Мат Green Camp                                    | 15        |
|                 | Еластична стрічка для йоги Tunturi 14TUSFU139     | 15        |
|                 | Йога-колесо Samsara Premium                       | 10        |
|                 | Йога-гамак Yohamock                               | 15        |

**Івент-сервіс. Анімація**

Готель «TEATER» для своїх гостей пропонуватиме послуги з івент-сервісу, які проходитимуть у гранд-холі та на території ресторану проектованого засобу розміщення.

Івент-сервіс надаватиме комплексні технічні рішення і підтримку заходів різного формату та будь-якого ступеня складності, широкий перелік обладнання, розробку технічної концепції заходу і план інсталяції локації, виходячи з цілей і завдань клієнта. Івент-сервіс готелю також організовує харчування: кава-брейки, обіди, фуршети і бенкети, проводить індивідуальний підбір меню та напоїв.

Для унікальності проведення події у готелі передбачений гранд-хол, в якому є унікальна LED система освітлення; наявність напівкруглої сцени; великий світлодіодний екран шириною 7 м, висотою 4 м; 8 плазм по периметру залу, з можливістю відображення логотипу компанії; цілодобова охорона.

У готелі «TEATER» для урізноманітнення відпочинку працюватимуть аніматори, які проводитимуть розважальні програми протягом дня: вранці та вдень – для дітей, а ввечері для дорослих. Дитячі анімаційні програми створюються професійними, досвідченими аніматорами і влаштовуються для дітей різного віку. Протягом літнього і зимового сезонів, анімаційні програми проводяться 6 днів на тиждень з 10.00 до 22.00 години, а також на свята (Великдень, зимові та осінні свята, день захисту дітей).

Анімаційна програма для дітей є кількох типів: творчі майстер класи; дитяча олімпіада; індіанський день; ранкова зарядка; карнавал та міні-дискотека; створення масок та костюмів; малювання; дитячі змагання. Анімаційна програма для дорослих полягає в організації театральних виступів, концертів, мистецьких виставок, показів мод.

В арт-кафе «Dali» можна буде розважитись, відпочити та прийняти участь у змаганнях з караоке.

### 1.5. Ресторани. Бари.

Послуги харчування є невід'ємною частиною гостинності та престижу готелю «TEATER». У проектованому готелі «TEATER» функціонуватимуть наступні заклади ресторанного господарства (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

#### Заклади ресторанного господарства при готелі «TEATER»

| Вид закладів           | Ресторан «Galerea»                                        | Арт-кафе «Dali»   | Бар при гранд-холі |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Кількість місць        | 70                                                        | 20                | 10                 |
| Контингент споживачі   | Мешканці готелю, жителі Подільського району та міста Київ |                   |                    |
| Рівень сервісу         | Вищий                                                     |                   |                    |
| Кількість місць        | 2 зали на 50 та 20 місць                                  | 1 зал на 20 місць | 1 зал на 10 осіб   |
| Організація харчування | 7.00-10.00 - сніданки<br>11.00-24.00 - меню «а-ля карт»   | 12.00 – 24.00     | 14.00 – 24.00      |

На рис.1.10 зображена структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства при готелі «TEATER».

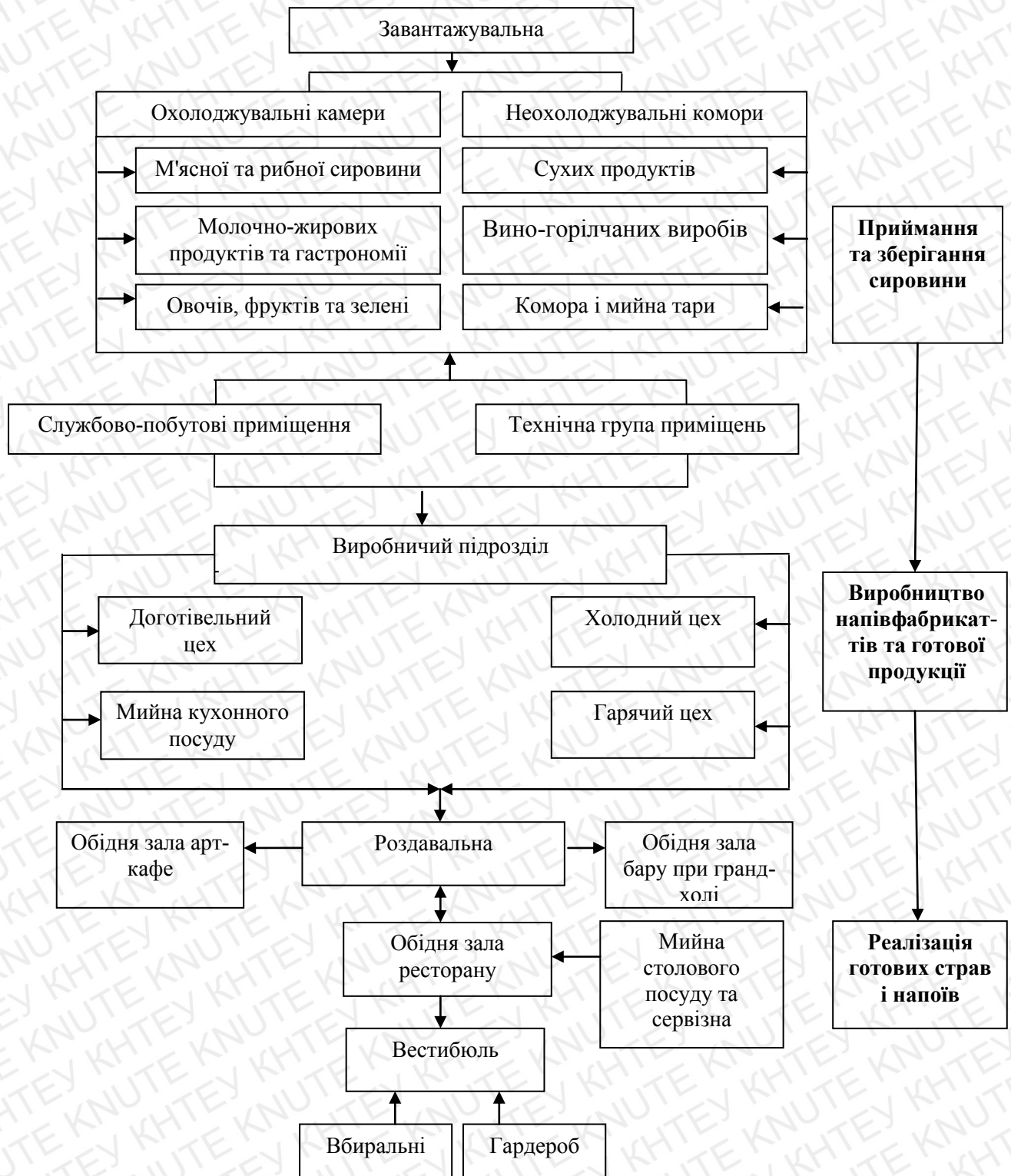


Рис.1.10. Структурно-технологічна схема організації виробництва ЗРГ

Організація харчування гостей готелю та мешканців міста здійснюватиметься в ресторані «Galerea» протягом дня з 11:00 до 24:00 за

меню вільного вибору «a la carte» страв європейської кухні.

Арт-кафе «Dali» розташовано у вестибюлю готелю та пропонуватиме велику кількість страв європейської кухні. Інтер'єр кафе присвячений творчості Сальводора Далі і виконаний в сюрреалістичному стилі.

Бар при гранд-холі пропонує широкий вибір напоїв та коктейлів, розрахований на 10 осіб.

До складу приміщень для здійснення процесів з організації споживання продукції і послуг у проектованому закладі ресторанного господарства входять: вестибюль, гардероб, санвузли, торговельні зали, аванзала, приміщення музикантів [31]. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства показано на рис.1.11.

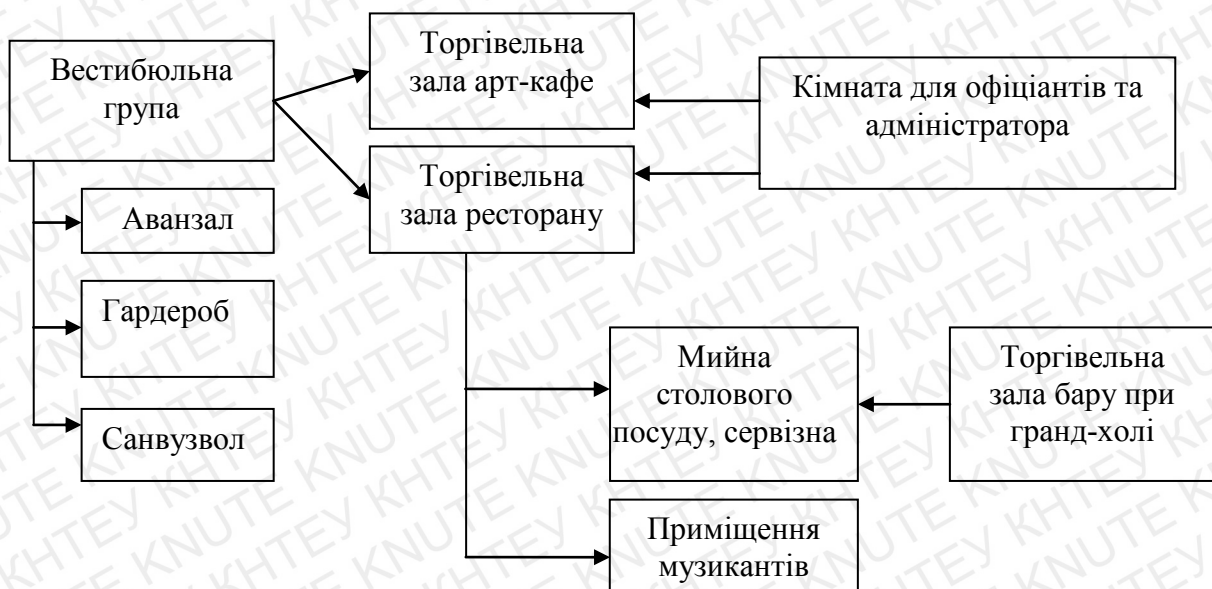


Рис 1.11. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства

За допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості та форм обслуговування визначаються склад і мінімальні площі приміщень закладу ресторанного господарства при готелі (табл.1.19).

Інтер'єр ресторану буде виконано в стилі ар-деко: чорно-біла смужка в поєднанні з охрою, бронзою, віденські стільці і світильники-кулі.

Зала ресторану поділена на два зали: на 50 місць та на 20 місць.

Таблиця 1.19

**Площі приміщень для відвідувачів закладу ресторанного господарства**

| Приміщення                                         | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Площа, м <sup>2</sup>                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вестибюль                                          | Служить входом у заклад, де розпочинається процес обслуговування. Передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м <sup>2</sup> на 1 місце у готелі.                                                                                                                                           | $S=0,3 \cdot 70=21 \text{ м}^2$                                                                                                                         |
| Аванзала                                           | Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. При визначенні площ аванзалу користуємося нормативом 0,09-0,2 м <sup>2</sup> на 1 місце.                                                                                                                                     | $S=0,2 \cdot 70=14 \text{ м}^2$                                                                                                                         |
| Гардероб                                           | Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом устанавлюються бенкетки для відвідувачів, вішалки встановлюються на відстані 1,5 м від підлоги. Площа визначається за нормативом 0,1 м <sup>2</sup> на 1 місце.                                                                                                              | $S=0,1 \cdot 70=7 \text{ м}^2$                                                                                                                          |
| Санвузли                                           | До структури санвузлів належать входні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень.                                                                                                                                                                                                                                                                   | $S=16 \text{ м}^2$                                                                                                                                      |
| Торговельна зала закладу ресторанного господарства | Основні приміщення, в яких обслуговують споживачів, є центром архітектурно-планувального рішення. Площа залів визначається за нормативом 1,4-2,2 м <sup>2</sup> на 1 місце в готелі. У торговельному залі ресторану передбачається танцмайданчик (11 м <sup>2</sup> ) та естрада (9 м <sup>2</sup> ). Залу ресторану планується розділити на дві зали. | $S_{\text{рест}}=(2,0 \cdot 70)+11+8=160 \text{ м}^2$<br>$S_{\text{кафе}}=2,0 \cdot 20=40 \text{ м}^2$<br>$S_{\text{бару}}=2,0 \cdot 10=20 \text{ м}^2$ |

Моделювання процесу обслуговування закладу ресторанного господарства наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування**

| Зона                            | Елемент процесу                                         | Засоби забезпечення процесу                                                       |                                                                                                                | Учасники                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                 |                                                         | Просторові                                                                        | Матеріально-технічні                                                                                           |                                                              |
| Первинного обслуговування       | Надання попередніх послуг                               | - Вестибюль;<br>- гардероб верхнього одягу;<br>- санітарний вузол;<br>- аванзала; | - Гардеробна стійка;<br>- полиця для зберігання засобів гігієни;<br>- стійка адміністратора;<br>- м'які меблі; | - гардеробник;<br>- адміністратор;<br>- відвідувач           |
| Послуг харчування та відпочинку | Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку | - Торговельна зала;<br>- барна стійка                                             | - Меблі та обладнання торговельної зали;<br>- столовий посуд, набори;<br>- столова білизна                     | - Адміністратор;<br>- офіціант;<br>- бармен;<br>- відвідувач |

Продовження таблиці 1.20

| Зона      | Елемент процесу                      | Засоби забезпечення процесу                                                                       |                                                 | Учасники                                                   |
|-----------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|           |                                      | Просторові                                                                                        | Матеріально-технічні                            |                                                            |
| Допоміжна | Забезпечення процесу обслуговування  | -Торговельна зала;<br>- сервізна;<br>- бар;<br>-мийна столового посуду;<br>-приміщення офіціантів | -Торговельно-технологічне устаткування;         | - Адміністратор;<br>- офіціант;<br>- відвідувач            |
| Дозвілля  | Танцювальна музика<br>Інтернет wi-fi | -Танцювальна площадка;<br>- торговельна зала;<br>- вестибюль                                      | -Матеріально-технічні;<br>- інтернет обладнання | -Адміністратор;<br>- музиканти;<br>-технік;<br>-відвідувач |

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів, при цьому враховують:

- режим роботи зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі закладу ресторанного господарства,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100} \quad (1.3)$$

де  $N$  - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз;

$k$  – середнє завантаження залу, %.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N / n \quad (1.4)$$

Динаміку завантаженості торгівельної зали проєктованого ресторану «Galerea» розраховуємо у таблиці 1.21. Під час сніданку за типом «шведського столу» харчуватиметься 63 особи, за умови що завантаженість готелю «TEATER» буде 70%.

Таблиця 1.21

**Графік завантаження торгівельної зали ресторану «Galerea» на 70 місць**

| Години роботи                      | Тривалість відвідування, хв. | Оборотність місця за годину, разів | Коефіцієнт завантаження зали | Кількість відвідувачів |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| 7:00-10:00                         | <i>Шведський стіл</i>        |                                    |                              | 63                     |
| 11:00-12:00                        | 60                           | 1                                  | 0,1                          | 7                      |
| 12:00-13:00                        | 60                           | 1                                  | 0,2                          | 14                     |
| 13:00-14:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,3                          | 15                     |
| 14:00-15:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,5                          | 25                     |
| 15:00-16:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,2                          | 10                     |
| 16:00-17:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,3                          | 15                     |
| 17:00-18:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,4                          | 20                     |
| 18:00-19:00                        | 120                          | 0,5                                | 0,5                          | 18                     |
| 19:00-20:00                        | 150                          | 0,4                                | 0,6                          | 17                     |
| 20:00-21:00                        | 150                          | 0,4                                | 0,9                          | 25                     |
| 21:00-22:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,5                          | 25                     |
| 22:00-23:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,3                          | 15                     |
| 23:00-24:00                        | 90                           | 0,7                                | 0,1                          | 5                      |
| <b>Всього відвідувачів за день</b> |                              |                                    |                              | <b>208</b>             |

Оборотність місця в ресторані «Galerea» на 70 місць становить:

$$\eta = 208/70 = 3,0 \text{ рази}$$

З таблиці 1.21 бачимо, що найбільше відвідувачів в обідні та вечірні години, оскільки у цей час організовується споживання страв за вільним вибором та анімаційна програма.

У ресторані «Galerea» функціонує три різні меню: одне – меню сніданку за типом «шведського столу» (додаток В), друге – меню «а-ля карт» європейської кухні (додаток Г) та третє – бенкетне меню. У арт-кафе «Dali» представлена європейська кухня, алкогольні та безалкогольні напої (додаток Д), бар при гранд-холі обслуговує гостей за барною картою (додаток Е).

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня закладу харчування. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок денної кількості страв здійснюють за формулою:

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (1.5)$$

де  $n$  – кількість страв, яка реалізується за день;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи та їх розподіл за основними продуктами виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати даних розрахунків наводяться у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

**Прогнозована кількість страв у ресторані «Galerea»**

| Група страв                | Коефіцієнт споживання групи страв | Кількість порцій |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Фірмові страви             | 0,2                               | 42               |
| Холодні закуски            | 1,3                               | 270              |
| Гарячі закуски             | 0,4                               | 83               |
| Супи                       | 0,18                              | 37               |
| Основні страви             | 1,1                               | 229              |
| Гарніри                    | 0,25                              | 52               |
| Солодкі страви             | 0,3                               | 62               |
| Гарячі напої:              | 0,5                               | 104              |
| Чай                        | 0,6                               | 62               |
| Кава                       | 0,4                               | 42               |
| Холодні напої:             | 0,6                               | 125              |
| Соки фруктові              | 0,2                               | 25               |
| Напої власного виробництва | 0,3                               | 50               |
| Вода солодка газована      | 0,1                               | 25               |
| Вода мінеральна            | 0,1                               | 25               |

На основі отриманих даних та меню ресторану «Galerea» складено денну виробничу програму підприємства харчування (додаток Ж).

На основі денної виробничої програми ресторану при проектуваному готелі, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.6)$$

де  $Q$  – кількість сировини, кг.

$n$  – кількість порцій (виробів), шт.

$g_p$  – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

У додатку К зведено добову потребу ресторану у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами.

Підбір необхідного технологічного обладнання здійснюється на основі виробничої програми цеху та схеми технологічного процесу обробки овочів, м'яса, птиці, субпродуктів, риби та морепродуктів. Визначення площі доготівельного цеху проводимо у таблиці 1.23. Площу цехів визначаємо за формулою:

$$S = S_{\text{заг}}/k \quad (1.7)$$

де  $S_{\text{заг}}$  - площа, що її займає технологічне і нейтральне обладнання, м<sup>2</sup>;

$k$  - коефіцієнт використання площі приміщення.

Таблиця 1.23

**Визначення площі доготівельного цеху**

| Назва устаткування                        | Марка          | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                                           |                |                   | довжина               | ширина |                          |
| Овочеве відділення                        |                |                   |                       |        |                          |
| Ванна мийна                               | BM-1S          | 2                 | 700                   | 700    | 0,98                     |
| Стіл виробничий                           | B-4            | 2                 | 1200                  | 700    | 1,68                     |
| Овочерізка                                | VC 55 MF       | 1                 | 580                   | 300    | -                        |
| Стіл виробничий з мийною ванною           | TPS-1Si        | 1                 | 1200                  | 700    | 0,84                     |
| Ваги електронні порційні                  | Jadever NWTN   | 1                 | 210                   | 190    | -                        |
| Бачок для відходів                        | Україна БО-55  | 1                 | 525                   | 435    | 0,23                     |
| М'ясо-рибне відділення                    |                |                   |                       |        |                          |
| Шафа холодильна                           | FROSTY         | 1                 | 740                   | 870    | 0,64                     |
| Ванна мийна                               | BM-1S          | 2                 | 700                   | 700    | 0,98                     |
| Стіл виробничий                           | B-4            | 2                 | 1200                  | 700    | 1,68                     |
| М'ясорубка                                | Sirman TS-12E  | 1                 | 210                   | 370    | -                        |
| Ваги електронні порційні                  | NWTN           | 1                 | 210                   | 190    | -                        |
| Стіл виробничий з мийною ванною           | TPS-1Si        | 1                 | 1000                  | 700    | 0,7                      |
| Стіл виробничий з охолоджувальною камерою | RTD-2/7        | 1                 | 1500                  | 700    | 1,05                     |
| Рукомийник                                | GN 1/2 Техно-2 | 1                 | 420                   | 350    | 0,15                     |
| Бачок для відходів                        | БО-55          | 1                 | 525                   | 435    | 0,23                     |
| Разом                                     |                |                   |                       |        | 9,16                     |

На основі площі підбраного устаткування, визначаємо площу цеху:

$$S_{\text{догот.ц}} = 9,16/0,35 = 26 \text{ м}^2$$

На основі структурно-технологічної схеми та виробничої програми цехів здійснюємо розрахунок площі холодного цеху (табл. 1.24) та гарячого цеху (1.25).

Таблиця 1.24

**Визначення площі холодного цеху**

| Назва устаткування                        | Марка            | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------|------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                                           |                  |                   | довжина               | ширина |                          |
| Стіл виробничий з охолоджувальною камерою | RTD-2/7          | 1                 | 1500                  | 700    | 1,05                     |
| Ванна мийна                               | BM-1S            | 2                 | 700                   | 700    | 0,98                     |
| Стіл виробничий                           | B-4              | 2                 | 1200                  | 700    | 1,68                     |
| Холодильна шафа                           | Frosty           | 1                 | 1400                  | 780    | 1,1                      |
| Ваги електронні порційні                  | NWTH             | 1                 | 210                   | 190    | -                        |
| Слайсер                                   | Liloma MS 220 ST | 1                 | 520                   | 460    | -                        |
| Блендер                                   | ABL1P ECO        | 1                 | 200                   | 213    | -                        |
| Стелаж                                    | Серія C          | 1                 | 1300                  | 600    | 0,78                     |
| Овочерізка                                | Liloma VC 55 MF  | 1                 | 580                   | 300    | -                        |
| Рукомийник                                | GN 1/2 Техно-2   | 1                 | 420                   | 350    | 0,15                     |
| Бачок для відходів                        | БО-55            | 1                 | 525                   | 435    | 0,23                     |
| <b>Площа устаткування, м<sup>2</sup></b>  |                  |                   |                       |        | <b>5,97</b>              |

На основі площі підбраного устаткування, визначаємо площу цеху:

$$S_{\text{холод.ц}} = 5,97/0,35 = 17 \text{ м}^2$$

Таблиця 1.25

**Визначення площі гарячого цеху**

| Назва устаткування                       | Марка                            | Кількість,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                                          |                                  |                   | довжина               | ширина |                          |
| Ванна мийна                              | BM-1S                            | 1                 | 700                   | 700    | 0,49                     |
| Стіл виробничий                          | B-4                              | 2                 | 1200                  | 700    | 1,68                     |
| Кулінарний центр                         | Rational VCC 112                 | 1                 | 1200                  | 777    | 1,03                     |
| Пароконвектомат                          | Rational SCC Whiteefficiency 101 | 1                 | 847                   | 771    | 0,65                     |
| Плита електрична                         | APRE-77P                         | 2                 | 700                   | 700    | 0,98                     |
| Холодильна шафа                          | Frosty                           | 1                 | 1400                  | 780    | 1,1                      |
| Мікрохвильова піч                        | BECKERS MWO-A3 GR                | 1                 | 483                   | 400    | -                        |
| Полички настінні                         | WSI                              | 2                 | 1200                  | 400    | -                        |
| Гриль решітчатий електричний             | APACH                            | 1                 | 400                   | 700    | 0,28                     |
| Ваги порційні                            | NWTH                             | 1                 | 210                   | 190    | -                        |
| Стелаж                                   | Orest Серія C                    | 1                 | 1300                  | 600    | 0,78                     |
| Електрокип'ятильник                      | HENDI                            | 1                 | 390                   | 390    | -                        |
| Рукомийник                               | GN 1/2 Техно-2                   | 1                 | 420                   | 350    | 0,15                     |
| Бачок для відходів                       | БО-55                            | 1                 | 525                   | 435    | 0,23                     |
| <b>Площа устаткування, м<sup>2</sup></b> |                                  |                   |                       |        | <b>7,37</b>              |

На основі площі підбраного устаткування, визначаємо площу цеху:

$$S_{\text{гаряч.ц}} = 7,37/0,3 = 25 \text{ м}^2$$

### Склад і площа приміщень закладу ресторанного господарства

Склад приміщень закладу ресторанного господарства при готелі «TEATER» наведено у таблиці 1.26

Таблиця 1.26

### Склад та площа приміщень закладу ресторанного господарства

| №                                          | Назва приміщень                                                | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Приміщення для відвідувачів</b>         |                                                                |                       |
| 1.                                         | Вестибюль                                                      | 21                    |
| 2.                                         | Гардероб                                                       | 7                     |
| 3.                                         | Санвузли                                                       | 16                    |
| 4.                                         | Аванзал                                                        | 14                    |
| 5.                                         | Торговельна зала ресторану «Galerea»                           | 160                   |
| 6.                                         | Підсобне приміщення бару ресторану                             | 4                     |
| 7.                                         | Торговельна зала арт-кафе «Dali»                               | 40                    |
| 8.                                         | Підсобне приміщення бару арт-кафе                              | 4                     |
| 9.                                         | Торговельна зала бару при гранд-холі                           | 20                    |
| 10.                                        | Підсобне приміщення бару                                       | 4                     |
| <b>Виробничі приміщення</b>                |                                                                |                       |
| 11.                                        | Доготівельний цех                                              | 26                    |
| 12.                                        | Холодний цех                                                   | 17                    |
| 13.                                        | Гарячий цех                                                    | 25                    |
| 14.                                        | Мийна кухонного посуду                                         | 8                     |
| 15.                                        | Мийна столового посуду                                         | 11                    |
| 16.                                        | Сервізна                                                       | 8                     |
| 17.                                        | Приміщення завідуючого виробництвом                            | 6                     |
| 18.                                        | Роздаткова                                                     | 14                    |
| <b>Складські приміщення</b>                |                                                                |                       |
| 19.                                        | Охолоджувальна камера для м'ясної та рибної сировини           | 9                     |
| 20.                                        | Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії | 9                     |
| 21.                                        | Охолоджувальна камера овочів, фруктів та зелені                | 9                     |
| 22.                                        | Комора вино-горілчаних виробів                                 | 9                     |
| 23.                                        | Комора сухих продуктів                                         | 10                    |
| 24.                                        | Комора та мийна тари                                           | 7                     |
| 25.                                        | Завантажувальна                                                | 14                    |
| <b>Адміністративно-побутові приміщення</b> |                                                                |                       |
| 26.                                        | Кабінет директора та офісні приміщення                         | 12                    |
| 27.                                        | Приміщення персоналу                                           | 8                     |
| 28.                                        | Гардероб для персоналу з душовими                              | 12                    |
| 29.                                        | Гардероб для офіціантів з душовими                             | 8                     |
| 30.                                        | Приміщення для офіціантів та адміністратора                    | 8                     |
| 31.                                        | Санвузли                                                       | 6                     |
| 32.                                        | Білизняна                                                      | 8                     |
|                                            | <b>Загальна площа</b>                                          | <b>534</b>            |

### *Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства*

У готелі «TEATER» до вартості проживання буде включено сніданок за типом «шведського столу». Організація сніданків здійснюватиметься в ресторані з 7:00 по 10:00 години ранку. Для організації «шведського столу» в ресторані готелю виділено частину основного торговельної зали [33]. Асортимент продукції «шведської лінії» відповідають класу готелю і страви на ній розміщуються у відповідному порядку: спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі - молочні продукти, масло вершкове, салати, холодні та гарячі страви.

Форма обслуговування під час сніданку – самообслуговування [34]. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами, крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після закінчення сніданку зал прибирають та сервірують столи на обід і вечерю.

### *Організація обслуговування за меню вільного вибору*

Організація харчування та обслуговування гостей готелю готелі «TEATER» в ресторані «Galerea» протягом дня здійснюватиметься з 11:00 до 24:00 години за меню вільного вибору «a la carte», де представлено меню європейської кухні.

У ресторані «Galerea» під час обслуговування відвідувачів буде використовуватись американський сервіс обслуговування. При американському сервісі їжа готується й порціонується по тарілках безпосередньо на кухні (салати, перші страви, кондитерські вироби, солодкі страви) [27]. Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. При французькому способі подавання страви на стіл не ставлять, а офіціант порціонує гостям відповідну кількість страви, за їх бажанням.

Процес обслуговування в закладах ресторанного господарства включає в себе такі етапи [35]:

- Зустріч гостя. На цьому етапі хостес зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню. Повідомляє про

діючі акції та спеціальні пропозиції, крім цього повідомляє про вечірню шоу – програму, часи проведення.

- **Приймання замовлення.** Офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв, інформує про тривалість приготування страви.
- **Оформлення замовлення.** Офіціант оформляє заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.
- **Сервірування столу.** За необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори.
- **Обслуговування.**
- **Розрахунок.**
- **Прибирання та сервірування столу.** Після того, як гості пішли, офіціант прибирає використаний посуд, набори, скло та знову сервірує стіл.

#### *Організація обслуговування в арт-кафе та барі при гранд-холі*

В приймально-вестибюльній групі розташоване арт-кафе, бар розміщений на території гранд-холу. Обслуговування відбуватиметься частково офіціантами та барменом: гості замовлятимуть продукцію на барній стійці у бармена, а офіціанти приносятимуть замовлені страви до столику та прибиратимуть посуд.

Підбір меблів для безперебійного функціонування торгової зали закладів ресторанного господарства наведено в таблиці 1.27.

*Таблиця 1.27*

#### **Меблі торгівельної зали закладу ресторанного господарства**

| Назва устаткування     | Габаритні розміри, мм | Кількість, шт. |          |                    |
|------------------------|-----------------------|----------------|----------|--------------------|
|                        |                       | Ресторан       | Арт-кафе | Бар при гранд-холі |
| Стіл двохмісний        | 800x800               | 4              | 4        | 5                  |
| Стіл чотирьохмісний    | 1200x800              | 11             | 3        |                    |
| Стіл шестимісний       | 900x1500              | 3              |          |                    |
| Стілець ресторанний    | 400x500               | 70             | 20       | 10                 |
| Барна стійка           | 4000x800              | 1              | 1        | 1                  |
| Барні табурети         | ≈400                  | 6              | 4        | 3                  |
| Сервант для офіціантів | 1150x750              | 2              |          |                    |
| Стіл для офіціантів    | 450x750               | 3              |          |                    |

У ресторані «Galerea» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1} \quad (1.8)$$

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

$N_1$  – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант;

$P$  – місткість зали, місць.

$$N_{of} = 70/15 = 5 \text{ осіб}$$

Для обслуговування гостей ресторану потрібно 5 офіціантів. Склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

**Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства**

| Посада             | Розряд | Кількість, осіб |          |                    |
|--------------------|--------|-----------------|----------|--------------------|
|                    |        | Ресторан        | Арт-кафе | Бар при гранд-холі |
| Гардеробник        |        | 2               |          |                    |
| Адміністратор залу |        | 2               |          |                    |
| Офіціант           | 3-5    | 10              |          |                    |
| Бармен             | 4-5    | 2               | 2        | 2                  |
| Прибиральник залу  |        | 2               | 2        | 2                  |

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

## РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Для визначення загальної корисної площі готелю «TEATER» на 90 місць здійснимо зонування приміщень та визначимо їхні площі, зоносимо площі приміщень відповідного типу до додатку Л. Корисну площу готельного підприємства визначаємо як суму площ всіх приміщень для забезпечення виробничого процесу, за винятком технічних.

Робочу площу готелю «TEATER» розраховуємо за формулою:

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

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$S_p$  – робоча площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі, який дорівнює від 1,10 до 1,25.

$$\text{Отже, } S_p = 3421 * 1,16 = 3968 \text{ м}^2.$$

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

де  $S_{заг}$  – загальна площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі, становить від 1,03 до 1,15.

$$\text{Звідси, } S_{заг} = 3968 * 1,10 = 4365 \text{ м}^2.$$

Визначемо поверховість будівлі та здійснимо зонування приміщень:

- господарські та виробничо-побутові приміщення, спортивно-оздоровчі приміщення (окрім йога-залу) будуть знаходитись на цокольному поверсі. оскільки для цих груп є не обов'язковим наявність природного світла:

$$S_{цоколь} = (113 + 205) * 1,16 * 1,10 = 406 \text{ м}^2$$

- I-поверх складатиметься з приміщень приймально-вестибюльної групи, побутових приміщень, ресторану «Galerea» та арт-кафе «Dali», його площа:

$$S_{I \text{ поверху}} = (200 + 56 + 510) * 1,16 * 1,10 = 977 \text{ м}^2$$

- II-поверх зайнятий під адміністративні, бар при гранд-холі, йога-зал та анімаційно-дозвілеві приміщення:

$$S_{II\text{ поверху}}=(602+24+44+96)*1,16*1,10=977\text{ м}^2$$

- житлові поверхи готелю «TEATER» складатимуть площу:

$$S_{\text{житловий поверх}}=4365-406-2*977=2005/3=668\text{ м}^2$$

Провівши розрахунки загальної площі та поверховості готелю «TEATER» можемо сказати, що підприємство буде 5-ти поверховою будівлею та матиме цокольний поверх. Перший та другий поверхи мають однакову площу (977 м<sup>2</sup> кожен), за рахунок проектування житлових приміщень над будівлею готелю.

Об'ємно-планувальне рішення розроблено з урахуванням [36]:

1. Послідовності та поточності технологічного процесу;
2. Відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу;
3. Безпеки життєдіяльності закладу.

## 2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Для будівництва готелю \*\*\* «TEATER» обрано Подільський район міста Києва за показниками привабливості та аттрактивності, адже він є одним з центральних районів столиці, має прекрасну транспортну розв'язку та можливість відвідати видатні пам'ятки архітектури та мистецтва. Готель розташований в 5 хвилинах від Андріївського узвозу і театру Поділ, в 10 хвилинах від фунікулеру та набережної, в 15 хвилинах від Софійського собору і церкви Святого Андрія.

Проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва готелю на 90 місць за містобудівними та санітарними умовами.

Архітектурно-планувальні особливості забудови Подільського району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування готелю в малоповерховій будівлі, з блочним розміщенням будівлі на ділянці [14].

Будівля готелю та внутрішній простір запроєктовані в єдиному стилі – ар-деко. Поверховість готельного підприємства – 5 наземних поверхів та 1 цокольний. Перші два поверхи призначено для громадських функцій, на третьому, четвертому та п'ятому поверхах розміщені житлові приміщення.

Для поєднання строгості і стриманості гармонійних ліній в оздобленні фасаду вирішено виконати з природнього каменю та штукатурки бежевого кольору [37]. Будівлю прикрашатимуть ковані елементи, що нагадують квіткові мотиви, колони та ліпнина. Цоколь виконаний із штучного каменю. Вікна панорамні, мають прямокутну форму коричневого кольору. Покрівля – плоска з метало черепиці коричневого кольору. Вхід до готельного підприємства виконано за рахунок масивних дерев'яних дверей, ганок буде округленим та доповнений козирком, що захищатиме від природних опадів.

Згідно з прийнятими рішеннями площа цокольного поверху готелю складає 406 м<sup>2</sup>, першого та другого поверхів – 977 м<sup>2</sup>, третього, четвертого та п'ятого - 668 м<sup>2</sup>.

Геолокація проєктованого готелю «TEATER» розташована по вулиці Ярославська 2. Архітектурний стиль забудови району – поєднання історичного та сучасного. Район забудований пам'ятками архітектури, багатоповерховими та малоповерховими будівлями, бізнес-установами.

Ділянка під будівництво готелю визначається за формулою:

$$S_{\partial} = n_3 * N \quad (2.3)$$

де  $S_{\partial}$  – площа ділянки під будівництво, м<sup>2</sup>;

$n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце;

$N$  – кількість місць у закладі, місць.

Оскільки проєктований готель «TEATER» має місткість 90, то норматив площі земельної ділянки складає – 50 м<sup>2</sup>/місце.

$$S_{\partial} = 50 * 90 = 4500 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки під забудови – спокійний, ухил 5% в бік вул. Нижній Вал. Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

Ділянку під будівництво готелю «TEATER» умовно ділимо на такі зони:

|                                                                                                                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| - Зона під забудову (площа I-го поверху)                                                                            | 977 м <sup>2</sup>  |
| - Упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (0,2 м на 1 відвідувача)    | 18 м <sup>2</sup>   |
| - Зона озеленення (формула 2.4)                                                                                     | 2475 м <sup>2</sup> |
| - Стоянка для автомобілів готелю (формула 2.5)                                                                      | 450 м <sup>2</sup>  |
| - Відстань від автостоянки до готелю                                                                                | 6 м                 |
| - Майданчик для тимчасового паркування автомобілів                                                                  | 72 м <sup>2</sup>   |
| - Розворотний майданчик                                                                                             | 144 м <sup>2</sup>  |
| - Внутрішні проїзди до головного входу в готель, пожежні, службової рампи ЗРГ (формула 2.6)                         | 280 м <sup>2</sup>  |
| - Господарські та технічні споруди (бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, площадка для сміттєзбірників) | 38 м <sup>2</sup>   |
| - Розвантажувальний майданчик                                                                                       | 140 м <sup>2</sup>  |
| - Зона відпочинку                                                                                                   | 30 м <sup>2</sup>   |
| - Ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає                                                         | 3,6 м               |
| - Відстань від автостоянки до будівлі готелю                                                                        | не перевищує 150 м  |
| - Основний підхід до готелю шириною                                                                                 | 4 м                 |
| - Пішохідні доріжки шириною                                                                                         | 2,5 м               |

Площа озеленення визначається за формулою:

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

$$S_{oz} = 4500 \cdot 0,55 = 2475 \text{ м}^2$$

Майданчики для стоянки легкових автомобілів розраховуємо за формулою:

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

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

$N$  – кількість місць у готелі, місць;

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

$$S_{ac} = \frac{90 \cdot 25 \cdot 20}{100} = 450 \text{ м}^2$$

Площа майданчика для стоянки легкових автомобілів склалає 450 м<sup>2</sup>, вона може вмістити 18 машиномісць.

Внутрішні проїзди до головного входу в готель, пожежні, службової рампи ЗРГ:

$$S_{н.п} = L * 3,5 \quad (2.6)$$

де  $L$  – сумарна довжина проїздів,  $20 \times 4 = 80$  м.

$$S_{н.п} = 80 * 3,5 = 280 \text{ м}^2$$

### 2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель «TEATER» є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – термін служби не менше 50 років (2 ступінь);
- за вогнестійкістю – 2 ступінь;
- за поверховістю – 5 поверхів;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Характеристику конструктивних елементів готелю «TEATER» наведено в таблиці 2.1 [38].

Таблиця 2.1

#### Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю

| № пор.                       | Найменування конструктивного елементу | Характеристика конструктивного елементу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Підземна частина будівлі  |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1                            | Фундамент                             | Стіни зовнішні – стрічковий збірний<br>Глибина закладання 0,6 м<br>Матеріал – залізобетон<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці<br>Стіни внутрішні – стрічковий монолітний<br>Глибина закладання 0,4 м<br>Матеріал – залізобетон<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці<br>Колони – стаканного типу<br>Глибина закладання 0,4 м<br>Матеріал – бетонні блоки<br>Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці |
| II. Надземна частина будівлі |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2                            | Стіни                                 | Стіни зовнішні – несучі<br>Матеріал – цегла М 125, будів. розчин М 150 полімін<br>Товщина 450 мм<br>Стіни внутрішні – несучі<br>Матеріал – цегла М 100, будів. розчин М 150 полімін<br>Товщина 200 та 100 мм                                                                                                                                                                                                                                                    |

| № пор. | Найменування конструктивного елементу | Характеристика конструктивного елементу                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3      | Колони                                | Матеріал – залізобетон<br>Розміри перерізу 400х400 мм<br>Крок сітки колон 6000 м                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4      | Ригелі (балки)                        | Матеріал – залізобетон<br>Форма перерізу – двутаковий                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5      | Перекрыття                            | Тип – збірні, плити пустотні<br>Матеріал – залізобетон<br>Висота 150 мм                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6      | Покрівля                              | Тип – горішня<br>Форма – плоска<br>Структура:<br>– захисний прошарок гаряча бітумна антисептована мастика із насипом крупнозернистого піску, 2-3 мм;<br>– гідроізоляція тришарова гідроізол на бітумній мастиці рулонний<br>– утеплювач мінеральна вата, 5 см<br>– пароізоляція рубіроїд, 0,2 мм;<br>– настил мастичний наливний шар скло біт ХПП-3,0 |
| 7      | Сходи, ліфтові шахти                  | Тип – двомаршеві, П-образні<br>Призначення – для відвідувачів основні 3900х2800 мм<br>Призначення – запасні 3600х2600 мм<br>Призначення ліфта – пасажирський та вантажний<br>Тип, марка, розмір кабіни ліфта ОТИС, 1200х1100 мм, 1600х1100 мм<br>Тип шахти – цегляна<br>Ліфтовий хол – 3500х3500 мм                                                   |
| 8      | Вікна                                 | Тип віконних блоків – одинарні та потрійні;<br>Матеріал віконного блоку – металопластик;<br>Засклення – склопакет трикамерний;<br>Розміри 1200х1500 мм, кількість 150 шт.<br>Розміри 3000х1500 мм, кількість 110 шт.<br>Відстань від підлоги до підвіконня 700 мм                                                                                     |
| 9      | Двері                                 | Призначення – внутрішні/зовнішні<br>Тип дверного блоку – одностулкові<br>Тип дверних полотен – глухі<br>Матеріал дверного блоку – дерево/залізні<br>Розміри 900х1500 мм, кількість 300 шт (дерев'яні)<br>Розміри 1800х2100 мм, кількість 12 шт. (залізні)                                                                                             |

## 2.4. Інженерні системи

### Зовнішні інженерні мережі

Для нормальної та безперервної роботи будівлю готелю буде підключено до таких інженерних мереж: електрозабезпечення, газозабезпечення, гарячого та холодного водопостачання, каналізації.

- мережа енергозабезпечення – трансформаторна підстанція ТП №7565 вул.Олегівська, 26.
- мережа водопостачання – міський водогін  $\varnothing$  400 мм проходить між вул.Кирилівська та вул. Ярославська на відстані 60 м від межі території забудови.
- мережа каналізації – районний колектор  $\varnothing$  600 мм проходить між вул. Кирилівська та вул. Ярославська на відстані 90 м від межі території забудови.
- мережа теплофікації –міський теплопровід від ТЕЦ № 6 діаметром 300 мм проходить між вул. Кирилівська та вул. Ярославська на відстані 100 м від межі території забудови.
- мережі газопостачання – ГРП-№ 8 по вул. Верхній Вал.

### **Інженерні характеристики закладу**

З метою отримання технічних умов на приєднання проектного готелю «TEATER» до інженерних мереж визначено його характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками, які були проведені за джерелом [14].

#### **1. Загальні витрати електроенергії**

Витрати електроенергії розраховуємо за формулою:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фо} * S_{фо} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.7)$$

де  $P_{ж}$  - питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт;

$N$  - кількість місць у готелі, місць;

$P_{зрг}$  - питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

$N_1$  - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{р.т.}$  - питома навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{р.т.}$  - площа підприємств роздрібної торгівлі, м<sup>2</sup>;

$P_{фо}$  – питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{\phi o}$  – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

$P_v$  - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

$N_2$  - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

$P_r$  - питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу;

$S_r$  - кількість місць у гаражі, місць;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Дані для розрахунку витрат електроенергії проектного готелю:

$P_{жс} - 0,5$  кВт;  $N - 90$  місць;  $P_v - 0,15$  кВт;  $N_2 - 250$  місць;

$P_{зрз} - 1,03$  кВт;  $N_1 - 100$  місць;  $P_{p.m} - 0,6$  кВт;  $S_{p.m} - 56$  м<sup>2</sup>;

$P_{\phi o} - 0,15$  кВт;  $S_{\phi o} - 157$  м<sup>2</sup>;  $P_r - 0,05$  кВт;  $S_r - 18$  місць.

$$P_{жN} = (0,5 \cdot 90 + 1,03 \cdot 100 + 0,6 \cdot 56 + 0,15 \cdot 157 + 0,15 \cdot 250 + 0,05 \cdot 18) \cdot 365 = 88896 \text{ кВт}$$

## 2. Витрат теплоти на опалення

Витрат теплоти на опалення готелем «TEATER» розраховуємо за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1 \quad (2.8)$$

де  $q_0$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup>×°C) ( $q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_0 \rightarrow \min$ );

$V_0$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, (формула 2.9);

$$V_0 = S_0 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3) \quad (2.9)$$

де  $S_0$  – площа поверху, м<sup>2</sup>;

$n$  - кількість поверхів;

$h_1$  – висота поверху будівлі, м;

$h_2$  – висота перекриття, м;

$h_3$  – висота покрівлі, м, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ( $h_3 = 0,4 - 0,6$  м). За наявності технічного поверху  $h_3 = 1/2$  висоти технічного поверху ( $h_3 = 0,8 - 0,9$  м), при наявності горищного поверху –  $1/3$  висоти поверху в гребені ( $h_3 \approx 1,7$  м).

$$V_0 = 406 \cdot (3,3 + 0,3) + 977 \cdot (2 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 1,7) + 668 \cdot (3 \cdot 3,3 + 3 \cdot 0,3) = 17371 \text{ м}^3$$

$T_0$  – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, 17,2°C;

$R_1$  – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, 1,17.

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 17371 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 553 \text{ Гкал}$$

### 3. Витрати тепла на вентиляцію

Витрати тепла на вентиляцію готелю розраховуємо за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.10)$$

де  $q_v$  – питома теплові витрати на нагрівання 1 м<sup>3</sup> повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup>·°C);

$V$  – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією;

Розрахунок витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію готелю «TEATER» наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

#### Витрати повітря на припливну та витяжну вентиляцію готелю

| Приміщення                                    | Площа,<br>м <sup>2</sup> | Висота,<br>м | Об'єм,<br>м <sup>3</sup> | Витрати повітря на<br>вентиляцію, м <sup>3</sup> |                |
|-----------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|--------------------------------------------------|----------------|
|                                               |                          |              |                          | Припливну                                        | Витяжну        |
| Приміщення приймально-вестибюльної групи      | 200                      | 3,3          | 660,0                    | 2640,0                                           | 1320,0         |
| Номери                                        | 1355                     | 3,3          | 4471,5                   | 17886,0                                          | 8943,0         |
| Приміщення побутового обслуговування          | 56                       | 3,3          | 184,8                    | 739,2                                            | 369,6          |
| Приміщення спортивно-оздоровчого призначення  | 157                      | 3,3          | 518,1                    | 2072,4                                           | 1036,2         |
| Приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення | 602                      | 3,3          | 1986,6                   | 7946,4                                           | 3973,2         |
| Приміщення адміністрації готелю               | 96                       | 3,3          | 316,8                    | 1267,2                                           | 1900,8         |
| Приміщення складу готелю                      | 50                       | 3,3          | 165,0                    | 660,0                                            | 990,0          |
| Приміщення для персоналу готелю               | 34                       | 3,3          | 112,2                    | -                                                | 673,2          |
| Приміщення для відвідувачів ЗРГ               | 290                      | 3,3          | 957,0                    | 3828,0                                           | 1914,0         |
| Приміщення виробництва ЗРГ                    | 109                      | 3,3          | 359,7                    | 1438,8                                           | 2158,2         |
| Приміщення складу ЗРГ                         | 61                       | 3,3          | 201,3                    | 805,2                                            | 1207,8         |
| Приміщення адміністрації ЗРГ                  | 32                       | 3,3          | 105,6                    | 422,4                                            | 633,6          |
| Приміщення для персоналу ЗРГ                  | 20                       | 3,3          | 66,0                     | -                                                | 396,0          |
| <b>Разом</b>                                  |                          |              | <b>10104,6</b>           | <b>39705,6</b>                                   | <b>25515,6</b> |

$$Q_6 = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 39705,6 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1988 \text{ Гкал}$$

#### 4. Витрати гарячої та холодної води

Загальні витрати води для готелю «TEATER» розраховуємо за формулою.

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

де  $q_u^{\text{tot}}$  – середньодобова норма витрати води на одне місце, л/доба\*місце;

$U$  – кількість місць у готелі, місць;

$T$  – кількість робочих днів готелю за рік, днів;

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

Витрати гарячої води розраховують за формулою.

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

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

Наводимо вихідні дані для розрахунку потреб води:

|                                   | $q_u^{\text{tot}}$ л/доба*місце | $q_u^h$ л/доба*місце |
|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| Номери з душами                   | 230                             | 140                  |
| Адміністрація                     | 16                              | 7                    |
| Видовищні приміщення              | 10                              | 3                    |
| Фізкультурно-оздоровчі приміщення | 50                              | 30                   |

$$B_{\text{гар}} = ((140 \cdot 90 + 7 \cdot 8 + 3 \cdot 250 + 30 \cdot 50) / 1000) \cdot 365 = 5441 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території знаходимо за формулою:

$$B_{\text{п}} = B_{\text{к}} * S_{\text{д}} * \tau * T_{\text{п}} / 710 \quad (2.13)$$

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

$S_{\text{д}}$  – площа ділянки під будівництво,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  – час роботи поливного крану за добу, год;

$T_{\text{п}}$  – період поливу території протягом року, діб;

710 – площа, яка обслуговується одним краном,  $\text{м}^2$ .

$$B_{\text{п}} = 1,08 \cdot (4500 - 977) \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 2004 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води (з урахуванням витрат на полив території) складають:

$$B_{\text{заг}} = ((230 \cdot 90 + 16 \cdot 8 + 10 \cdot 250 + 50 \cdot 50) / 1000) \cdot 365 + 2004 = 11431 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод при цьому становитиме:

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

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

$$B_{стич} = 0,86 * 11431 = 9831 \text{ м}^3$$

### **Інженерні системи проектного готелю**

#### **Система опалення.**

Теплопостачання в готелі «TEATER» передбачаємо від опалювального газового котла марки «BAXI SLIM HPS 1.110», потужність 240 кВт. Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C У готельному підприємстві передбачено індивідуальний тепловпункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Труби в приміщеннях будуть прокладені прихованою за технологічними, гігієнічними або архітектурно-планувальними вимогами. Магістралі перенесені в технічні приміщення, які знаходяться в цокольному поверсі, стояки і підведення до опалювальних приладів розміщують в спеціально передбачених шахтах будівельних конструкцій.

Нормативні температури повітря і вимоги до повітрообміну в номерах 3\* готелю «TEATER» представлено у табл. 2.3 [39].

*Таблиця 2.3*

#### **температури повітря і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелю 3\* «TEATER»**

| Нормований параметр                                 |                      | Нормована величина |
|-----------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Розрахункова температура приміщення, °C             | холодний період року | 20                 |
|                                                     | теплий період року   | Не нормується      |
| Повітрообмін для однієї людини, м <sup>3</sup> /год | холодний період року | 40                 |
|                                                     | теплий період року   | Не нормується      |

У готелі «TEATER» передбачена резервна опалювальна система, яка складатиметься з генератора тепла марки «Darex Energy», замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових (ПВХ) труб Ø 25 мм, системи термокранів із термостатичними головками марки «Schosser»

встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

### **Система вентиляції**

Вентиляція в готелі розроблена згідно з нормативом ДБН В.2.5-67:2013. У готелі «TEATER» організовуємо такі вентиляційні системи [40]:

- природну (приймально-вестибюльні приміщення, номери, тренажерна зала, дитяча кімната, гранд-хол, адміністративні приміщення, торгівельні зали та виробничі приміщення ЗРГ);
- припливну (приймально-вестибюльні приміщення, номери, тренажерна зала, хамам, приміщення для відвідувачів та виробничих цехах ЗРГ, роздавальня);
- витяжну (хамам, тренажерна зала, господарські та виробничо-побутові приміщення, виробничі приміщення ЗРГ, мийна посуду і тари).

Для зменшення шуму передбачають спеціальне приєднання вентилятора до повітропроводу [41]. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом завжди рекомендують розташовувати антивібраційну прокладку. Вона запобігає передачі вібрації від вентилятора до стінок каналу.

У приміщеннях для відвідувачів будуть встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря, які призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

### **Система водопостачання.**

Водозабезпечення готелю «TEATER» відбуватиметься від міського водогону «Київводоканал». Для систем водопостачання використовуємо оцинковані сталеві труби, їх виготовляють з умовним діаметром 50 мм; електрозварні холоднодеформовані на тиск 1 – 2,5 МПа довжиною 2 – 12 м.

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм [42].

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа.

На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника марки «ЕТК–АМ Checker». У закладі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

### **Система каналізації.**

У готелі «TEATER» організовано побутову та виробничу зовнішню і внутрішню системи каналізації, які виконуємо відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 [42]. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб 50 мм;
- стояків з чавунних труб 100 мм.

На підприємстві влаштовані трапи: в заготівельних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм.

Внутрішня каналізаційна мережа монтується із чавунних, пластмасових, азбестоцементних труб [43]. Сталеві труби застосовуються для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн і т.д.

Місцеві очисні установки готелю плануємо обслуговувати штатом готельного підприємства за регламентом, в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) зі щоденним графіком вивезення підрядником ТОВ «Селтік», а також дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

### **Система енергопостачання.**

Енергозабезпечення готельного підприємства здійснюємо від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [44]. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблисків лампи.

Електрощитова розташована на цокольному поверсі готелю «TEATER». В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Всі номери готелю обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер і керуються картами магнітно-карткового замка.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки (220V) для підключення холодильника та інших побутових приладів і 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

У готелі крім електропостачання є також і слабкострумкові системи. За допомогою слабкострумкових установок здійснюють телефонізацію, внутрішній оперативний зв'язок, радіо- і телетрансляцію, забезпечують пожежну і охоронну сигналізацію.

#### **Система газопостачання.**

Система газопостачання готелю прийнята відповідно до ДБН В2.5-20-2001, під'єднана до районного ГРП через трубопровід із сталеві труби діаметром 150 мм високого тиску [45]. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до гарячого цеху ресторану, теплового устаткування готелю та тепlopункту виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 80 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

#### **Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.**

У готелі «TEATER» планують встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В2.5-78.11-2003 [46]. 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, х холах, залах закладів ресторанного господарства,

складських приміщеннях. У разі спрацювання пожежної сигналізації, оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини №7.

Для підтримання безпеки та порядку, у готелі «TEATER» передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення марки «НАС-HDW2401EMP-A», яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному перебігу часу та запис подій для наступного аналізу. Відеокамерами будуть оснащені приміщеннях в'їзду на стоянку для автомобілів, переходу від стоянки до готелю, над головним та службовим входом у готель, у вестибюлі, у ліфтових холах, у розвантажувальній, над дверима пожежних виходів, у фойє гранд-холу та дитячій кімнаті.

Номери готелю передбачається обладнати біометричними замками, для відкривання яких необхідний лише відбиток пальця. Гостя проводжають до дверей його номера, де з його пальця знімають відбиток. Потім гість може відкривати двері натиснувши вказівним пальцем на замок і ввівши цифровий код, що видається при реєстрації.

Номери готелю передбачається обладнувати міні-сейфами. Сейф буде мати енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації [47].

Системою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені номери готелю, вестибюль, торгівельні зали закладів ресторанного господарства, анімаційно-дозвілєві та спортивно-оздоровчі приміщення.

Системою міської радіотрансляційної мережі забезпечі вестибюль, приміщення адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торгівельні зали закладів ресторанного господарства.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені вестибюль, приміщення адміністрації та персоналу, гранд-хол, торгівельні зали закладів ресторанного господарства.

До ліній внутрішнього телефонного зв'язку підключені: вестибюль, приміщення адміністрації готелю та закладу ресторанного господарства.

Засоби супутникового та ретрансляційного телебачення встановлені у

номерах, вестибюлі, анімаційно-дозвілевих та фізкультурно-оздоровчих приміщеннях. Комп'ютерними мережами обладнано приміщення по поверхового обслуговування, адміністративні та приміщення закладів ресторанного господарства.

Наміри замовника щодо особливостей будівництва готельного підприємства наведено у завданні на проектування (додаток М).

### **Автоматизація інженерного обладнання.**

Для регулювання роботи інженерних систем готель «TEATER» оснащено автоматичною системою. 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 20 подій.

### **Вертикальний транспорт.**

Для швидкого та комфортного проживання та пересування у готельному підприємстві передбачено встановлення ліфтів фірми Отіс: 2 пасажирських (розміри кабіни 1200x1100 мм) та 1 вантажного (розміри кабіни 1600x1100 мм).

## **2.5. Дизайн**

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

### **Зовнішня архітектурна композиція.**

Дальній рекламний засіб – біг-боард прямокутної форми на відстані 1,5 км від готельного підприємства. У вечірні години рекламний засіб планується підсвічувати. На біг-борді міститься така інформація: назва готелю, місце знаходження, фото номерів та перелік додаткових послуг.

Ближній рекламний засіб – сітілайт прямокутної форми на відстані 500 м від готелю. Рекламний засіб містить інформацію про місце знаходження та фото номерів I категорії.

Головний фасад готелю прикрашатиме люмінесцентна реклама, на якій буде зображено логотип, назву та категорію комфорту засобу розміщення.

Заходи з благоустрою [14]:

- огороження території декоративне, виконане із зелених насаджень;
- вимощення підходів, під'їздів виконане за рахунок асфальтобетонну, доріжок – бруківкою у формі «ромба», розміри 70x190x329 мм;
- озеленення передбачено шляхом клаштування газонів, висадження дерев, квітів;
- штучне освітлення території забезпечують розташовані на стовпах 2,0 м ліхтарі розсіяного освітлення із циліндричними плафонами.

### **Інтер'єр приміщень для споживачів**

Вестибюль готелю «TEATER» оснащений масивними дерев'яними дверима. Стелі вестибюля вирішені в два яруси - зниження по периметру і вставки під світильники виготовлялися з гіпсокартону, а верхня площа - з натяжної стелі. При обробці підлоги використаний керамограніт, при обробці стін застосовувалися декоративне фарбування, керамограніт, мозаїка «під срібло». Стійка ресепшен виконана із дубу, стільниця з натурального каменю.

Зона відпочинку обладнана м'якими меблями, журнальним столиком та рекламними матеріалами готелю.

В номерах буде використано сучасні елементи декору: картини на стінах, багато світла, зручні меблі, декоративні композиції з квітів у великих скляних вазах на підлозі.

Номери оброблені рифленими дерев'яними панелями м'якого сірого відтінку і прикрашені розкішними тканинами кремовою, бежевою кольоровою гами. Підлога виконана з шліфованого дуба, а вікна з муранського скла ручної роботи.

В номерах буде використано сучасні елементи декору: картини на стінах, багато світла, зручні меблі, декоративні композиції з квітів у великих скляних вазах на підлозі [48]. Обладнання житлових кімнат наступне: кондиціонер, Wi-Fi, сейф для ноутбука, телевізор з плоским екраном з кабельними та

супутниковими каналами, міні-бар, iPod з аудіо системою, електричний чайник, індивідуальна система регулювання опалення.

Санітарний вузол номеру стандарт одномісний та двомісний сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. У номерах категорії апартаменти та люкс доповнює комфортабельність номера просторою ванною та системою підігріву підлоги.

Будівельно-технічні показники готелю «TEATER» зводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

### Паспорт проекту

| № з/п                             | Найменування показника                      | Значення показника | Одиниці вимірювання |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1.                                | Площа ділянки під будівництво, $S_0$        | 4500               | м <sup>2</sup>      |
| 2.                                | Площа готелю, $S_{нов}$                     | 977                | м <sup>2</sup>      |
| 3.                                | Коефіцієнт забудови, $k_3$                  | 0,22               |                     |
| 4.                                | Площа озеленення, $S_{оз}$                  | 2475               | м <sup>2</sup>      |
| 5.                                | Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$             | 0,55               |                     |
| 6.                                | Загальна площа готелю, $S_z$                | 4365               | м <sup>2</sup>      |
| 7.                                | Корисна площа готелю, $S_k$                 | 3421               | м <sup>2</sup>      |
| 8.                                | Будівельний об'єм готелю, $V_6$             | 17371              | м <sup>3</sup>      |
| 9.                                | Вартість будівництва, $B_{A+B}$             | 514405,8           | тис. грн.           |
| <b>Питомі показники вартості:</b> |                                             |                    |                     |
| 10.                               | Вартість 1 місця                            | 5715,6             | тис. грн.           |
| 11.                               | Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі   | 117,8              | тис. грн.           |
| 12.                               | Вартість на 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі | 29,6               | тис. грн.           |

### 2.6. Кошторис

Витрати на виконання будівельних робіт для проектного готельного підприємства «TEATER» на 90 місць визначаємо за укрупненим показником:

$$B_{ЗБР} = N * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.15)$$

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

$S_{заг}$  – загальна площа готелю, м<sup>2</sup>;

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

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), 28,4 грн. за 1 дол.США (6.09.2018).

$$B_{ЗБР} = 4365 * 1300 * 1 * 28,4 = 161155800 \text{ грн.} / 1000 = 161155,8 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок значення вартості загально будівельних робіт готелю «TEATER» проводимо у таблиці 2.5. Вартість загально будівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису [14].

Таблиця 2.5

## Зведений кошторис готелю «TEATER»

| №                                                                                                    | Витрати                                                                                    | Співвідношення                | Сума, тис.грн   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| <b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>                                                        |                                                                                            |                               |                 |
| 1                                                                                                    | Підготовка території будівництва.                                                          | 1,3% по гл. 2                 | 3675,5          |
| 2                                                                                                    | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.                                                        | дані розрахунки з них:        |                 |
| 2.1                                                                                                  | Загальнобудівельні роботи.                                                                 | 57%                           | 161155,8        |
| 2.2                                                                                                  | Електротехнічні                                                                            | 8%                            | 22618,4         |
| 2.3                                                                                                  | Сантехнічні                                                                                | 6%                            | 16963,8         |
| 2.4                                                                                                  | Зв'язок та сигналізація.                                                                   | 2%                            | 5654,6          |
| 2.5                                                                                                  | Устаткування, меблі та інвентар.                                                           | 27%                           | 76337,0         |
|                                                                                                      | <b>Разом за главою 2</b>                                                                   |                               | <b>282729,5</b> |
| 3                                                                                                    | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.                                          | 4% гл.2                       | 11309,2         |
| 4                                                                                                    | Об'єкти енергетичного господарства.                                                        | 0,7% гл.2                     | 1979,1          |
| 5                                                                                                    | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.                                             | 0,3% гл. 2                    | 848,2           |
| 6                                                                                                    | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання. | 5% гл. 2                      | 14136,5         |
| 7                                                                                                    | Благоустрій і озеленення території.                                                        | 3% гл. 2                      | 8481,9          |
|                                                                                                      | <b>Разом за главами 1-7</b>                                                                |                               | <b>323159,8</b> |
| 8                                                                                                    | Тимчасові будівлі та споруди.                                                              | 1% гл.1-7                     | 3231,6          |
| 9                                                                                                    | Інші роботи та витрати.                                                                    | 4% гл.1-7                     | 12926,4         |
|                                                                                                      | <b>Разом за главами 1-9</b>                                                                |                               | <b>339317,8</b> |
| 10                                                                                                   | Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.                            | 2% за гл. 1-7                 | 6463,2          |
| 11                                                                                                   | Підготовка експлуатаційних кадрів.                                                         | 0,6% гл.1-7                   | 1939,0          |
| 12                                                                                                   | Проектні та вишукувальні роботи.                                                           | 4% гл.1-7                     | 12926,4         |
|                                                                                                      | <b>Усього. Базисна вартість будівництва.</b>                                               |                               | <b>360646,3</b> |
| <b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b> |                                                                                            |                               |                 |
| 1                                                                                                    | Обов'язкові платежі (податки та збори).                                                    | 40% гл.1-9                    | 135727,1        |
| 2                                                                                                    | Резервний компенсаційний фонд Замовника.                                                   | 5% від суми базисної вартості | 18032,3         |
|                                                                                                      | <b>Всього по розділу Б</b>                                                                 |                               | <b>153759,4</b> |
|                                                                                                      | <b>Разом вартість будівництва</b>                                                          |                               | <b>514405,8</b> |

## 2.7. Охорона навколишнього середовища

Під час виконання будівництва готелю та подальшої експлуатації будівлі виключається негативний вплив на навколишнє природне середовище відповідно до ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища». Відповідальність за виконання природоохоронних заходів несе підрядник. Контроль здійснюється органами державного нагляду, які видали дозвіл на проведення робіт.

Заходами з охорони навколишнього середовища під час будівництва готельного підприємства будуть наступні [49]:

- скорочення розмірів будівельного майданчика для виконання будівельно-монтажних робіт;
- очищення від будівельного сміття робочих місць і будмайданчика;
- недопущення викидів паливно-мастильних матеріалів на будмайданчику при заправці та експлуатації будівельних машин і механізмів;
- регулювання паливної апаратури двигунів внутрішнього згорання і установку на них нейтралізаторів окислення продуктів неповного згорання;
- застосування для технічних потреб електроенергії замість твердого та рідкого палива;
- застосування контейнерів, спеціальних транспортних засобів для перевезення і розвантаження сипучих матеріалів, які пилять;
- організацію контролю будівельних конструкцій і матеріалів на предмет відповідності якості застосовуваних матеріалів в частині вмісту токсичних речовин.
- застосування в якомога більшій кількості будівельної техніки з електро- і гідроприводом;
- використання глушників для двигунів;
- дотримання технологічної дисципліни, яка виключає переробки виконаних робіт;
- використання контейнерів для перевезення будівельних вантажів.

Заява про наміри будівництва готелю «TEATER» наведена у додатку Н.

## 2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готель 3\* «TEATER» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.).

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 [50].

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

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

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, яка наведена у додатку П.

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.

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 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 будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

## **2.9. Охорона праці**

Охорона праці у готельному підприємстві забезпечується такими нормативними документами згідно Закону України від 14.10.92 р. № 44 «Про охорону праці» [51]. Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником підприємства незалежно від форми власності та від виду діяльності створюється система управління охороною праці, яка залежить від кількості персоналу. Характеристика системи управління охороною праці у готелі наведена у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

**Системи управління охороною праці і готелі «TEATER»**

| Кількість працюючих у готелі, осіб | Система управління охороною праці                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 80 осіб                            | Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07)) |

**Документація для організації служби охорони праці готелю**

Перелік документації для організації системи управління охороною праці у готелі «TEATER» наведений у таблиці 2.7. Вся документація по підприємству зберігатиметься в службі охорони праці.

Таблиця 2.7

**Перелік документації при організації системи управління охороною праці**

|                                |                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба з охорони праці         | 1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 21.08.18                                                                                       |
|                                | 2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 21.08.18 (НПАОП 0.00-4.21.04)                                   |
|                                | 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 22.08.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)     |
| Комісія з питань охорони праці | 1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 22.08.18                                                 |
|                                | 2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 23.08.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07) |
| Для всіх підприємств           | 1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 23.08.18                                                                        |
|                                | 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.08.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)                         |
|                                | 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 27.08.18                                                                |
|                                | 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 28.08.18                                                                               |
|                                | 5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 28.08.18                                                                 |
|                                | 6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 30.08.18                                                      |
|                                | 7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»                            |
|                                | 8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності                                                                                                 |
|                                | 9. Облікова документація                                                                                                                                      |

### **Вимоги до ділянки та території готелю**

Ділянка біля готелю «TEATER» прибирається протягом 3 разів на день. У літню пору передбачаємо полив території водою для запобігання пилоутворенню, а взимку - прибирання снігу за допомогою снігоочисних машин та посипання сіллю.

У північно-східній частині ділянки облаштовано площадку, з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими багаторічними насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Протипожежні розриви між готелем «TEATER» та прилеглими будівлями становлять 50 м. Проектом передбачаємо під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

### **2.10. Санітарно-гігієнічні заходи**

Приміщення приймально-вестибюльної групи, побутові приміщення, ресторан «Galerea» та арт-кафе «Dali» знаходитимуться на I-му поверсі готелю. Адміністративні приміщення, бар при гранд-холі, анімаційно-дозвілеві приміщення та йога-зал розташовані на II-му поверсі та максимально ізольовані (звукоізолюючими перегородками та перекриттями) від житлових приміщень.

Для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали матеріали, які мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків. Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні.

Для харчування персоналу передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни, розташована на цокольному поверсі. План заходів з охорони праці у готелю зведено у додатку Р.

Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце у

приміщеннях готелю визначено у таблиці 2.8 [52].

Таблиця 2.8

**Площа та обсяг виробничих приміщень на одне робоче місце**

| Приміщення                                             | Кількість<br>працюючих у змін | На одного працюючого  |                       |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                                        |                               | площа, м <sup>2</sup> | об'єм, м <sup>3</sup> |
| Приміщення готелю                                      |                               |                       |                       |
| Бюро прийому і реєстрації                              | 2                             | 6                     | 19,8                  |
| Бюро бронювання                                        | 1                             | 8                     | 26,4                  |
| Гардероб                                               | 1                             | 6                     | 19,8                  |
| Кімната чергового персоналу                            | 1                             | 8                     | 26,4                  |
| Кімната чергового адміністратора                       | 1                             | 11                    | 36,3                  |
| Сейфова                                                | 1                             | 7                     | 23,1                  |
| Швейцарська і приміщення<br>носильників                | 1                             | 7                     | 23,1                  |
| Приміщення охорони                                     | 1                             | 8                     | 26,4                  |
| Приміщення пошільних                                   | 1                             | 8                     | 26,4                  |
| Майстерні                                              | 4                             | 7,5                   | 24,8                  |
| Вузол зв'язку                                          | 1                             | 9                     | 29,7                  |
| Центральна білизняна                                   | 3                             | 8,6                   | 28,4                  |
| Пральня                                                | 2                             | 12                    | 39,6                  |
| 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,<br>робочі кабінети       | 2                             | 6                     | 19,8                  |
| Кабінет головного бухгалтера,<br>робочі кабінети, каса | 3                             | 9,3                   | 30,7                  |
| Відділ маркетингу та продажів                          | 2                             | 6                     | 19,8                  |
| Приміщення закладу ресторанного господарства           |                               |                       |                       |
| Доготівельний цех                                      | 2                             | 13                    | 42,9                  |
| Холодний цех                                           | 1                             | 17                    | 56,1                  |
| Гарячий цех                                            | 3                             | 8,3                   | 27,4                  |
| Мийна кухонного посуду                                 | 1                             | 8                     | 26,4                  |
| Мийна столового посуду                                 | 1                             | 11                    | 36,3                  |
| Кабінет директора та офісні<br>приміщення              | 2                             | 6                     | 19,8                  |
| Кабінет комірника                                      | 1                             | 6                     | 19,8                  |
| Кабінет завідувача виробництвом                        | 1                             | 6                     | 19,8                  |

У всіх приміщеннях готелю «TEATER» щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, вестибюлі ресторану, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвілевих приміщеннях розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи готелю укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів з періодичністю 1 раз на квартал.

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.9 [53].

Таблиця 2.9

**Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин**

| Приміщення                                                                    | Речовина                                                                 | Клас небезпеки | Шлях проникнення в організм             | ГДК у повітрі робочої зони, мг/м <sup>3</sup> | Загальний характер дії                                                              | Заходи і засоби захисту працівників                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення | Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів<br>Пари дезінфекційних засобів | 3              | Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка | 5                                             | Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості | Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.                    |
| Житлові приміщення                                                            | Пил бавовняний вовняний, пуховий (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 та шапочка, рукавиці комбіновані та гумові, фартух прогумований з нагрудником |

## Продовження таблиці 2.9

| Приміщення                                        | Речовина                        | Клас небезпеки | Шлях проникнення в організм           | ГДК у повітрі робочої зони, мг/м <sup>3</sup> | Загальний характер дії                                                               | Заходи і засоби захисту працівників                                                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Комора сухих продуктів                            | Пил борошна                     | 4              | -                                     | 6                                             | Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль            | Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані |
| Комора сухих продуктів                            | Пил цукру                       | 4              | -                                     | 6                                             | Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив                             | Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані |
| 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, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, персонал закладів ресторанного господарства буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на рік.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН

3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»), які наведені у таблиці 2.10 [54].

Таблиця 2.10

### Норми мікроклімату у готельних приміщеннях

| Приміщення                                          | Холодний період року |                             |                                      | Теплий період року   |                             |                                      |
|-----------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
|                                                     | Темпера-<br>тура, °С | Відносна<br>вологість,<br>% | Швидкість<br>руху<br>повітря,<br>м/с | Темпера-<br>тура, °С | Відносна<br>вологість,<br>% | Швидкість<br>руху<br>повітря,<br>м/с |
| <b>Приміщення готелю</b>                            |                      |                             |                                      |                      |                             |                                      |
| 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                                  |
| Вузол зв'язку                                       | 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 заступ. директора                           | 22-24                | 40-60                       | 0,1                                  | 23-25                | 40-60                       | 0,1                                  |
| Кабінет головного інженера                          | 22-24                | 40-60                       | 0,1                                  | 23-25                | 40-60                       | 0,1                                  |
| Кабінет головного економіста, робочі кабінети       | 22-24                | 40-60                       | 0,1                                  | 23-25                | 40-60                       | 0,1                                  |
| Кабінет головного бухгалтера, робочі кабінети, каса | 22-24                | 40-60                       | 0,1                                  | 23-25                | 40-60                       | 0,1                                  |
| Відділ маркетингу та продажів                       | 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                                  |
| <b>Приміщення закладу ресторанного господарства</b> |                      |                             |                                      |                      |                             |                                      |
| Приміщення для відвідувачів                         | 18-20                | 40-60                       | 0,2                                  | 21-23                | 40-60                       | 0,3                                  |
| Виробничі цехи                                      | 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, 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                 | 18-20                | 40-60                       | 0,2                                  | 20-23                | 40-60                       | 0,3                                  |

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.11 [55]. Всі житлові і підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення. Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничих, адміністративних, вестибюлі, гранд-холі передбачене місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Таблиця 2.11

### Норми та якісні показники освітлення

| Приміщення                                                                           | Системи освітлення | Норми освітлення |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                                      |                    | штучного, лк     | природного (коефіцієнт природного освітлення), % |
| Номери                                                                               | комбіноване        | 200              | 3                                                |
| Вестибюль                                                                            | загальне           | 150              | 1                                                |
| Загальні вітальні, холи, зали ЗРГ                                                    | загальне           | 200              | 2                                                |
| Рецепція, адміністративні приміщення, приміщення по поверхового обслуговування       | комбіноване        | 300              | 3                                                |
| Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування | загальне           | 100              | 0,1                                              |
| Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах                                  | загальне           | 75               | -                                                |
| Загальні душові                                                                      | загальне           | 50               | -                                                |
| Приміщення обслуговуючого персоналу                                                  | загальне           | 150              | 1                                                |
| Складські приміщення                                                                 | загальне           | 20               | -                                                |
| Виробничі цехи ЗРГ                                                                   | локалізоване       | 200              | 3                                                |
| Роздавальня                                                                          | загальне           | 300              | 1,0                                              |
| Приміщення для миття кухонного та столового посуду, сервізна                         | загальне           | 200              | 2                                                |
| Технічні приміщення                                                                  | загальне           | 30               | -                                                |

При проектуванні готелю «TEATER» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення аварійного та евакуаційного. Аварійне освітлення передбачається для продовження роботи у випадку відключення робочого освітлення. Найменша освітленість робочих поверхонь і

території підприємства, які вимагають обслуговування при аварійному режимі, складає 5 % від нормованої освітленості для загального робочого освітлення, але не менше 2 лк всередині будівлі і не менше 1 лк – на території підприємства.

Евакуаційне освітлення готелю «TEATER» призначене для безпечної евакуації людей з приміщень і будівель у випадку аварійного відключення робочого освітлення. Воно передбачене в приміщеннях, де можуть одночасно знаходитися 100 чоловік, в проходах і на сходах за числа евакуйованих понад 50 чоловік. Евакуаційне освітлення забезпечує освітленість в приміщеннях на підлозі основних проходів і на сходах не менше 0,5 лк та на відкритій території – не менше 0,2 лк. Під час евакуації людей використовують світильники аварійного освітлення.

Основними джерелами шуму та вібрації у готелі «TEATER» є настільне та підлогове устаткування, вентиляційні системи. Зниження шуму та вібрації, що впливають на людину, здійснюються наступним чином [56]:

- установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти;
- облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
- локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;
- застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
- поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною машин, механізмів та апаратів, що морально застаріли;
- вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу знаходження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами, якщо необхідно;

- забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментом.

### **2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист**

Усе електрообладнання у виробничих приміщеннях готелю «TEATER» повинно мати надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок.

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.

Для забезпечення електробезпеки слід дотримуватися таких вимог:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- в обладнанні має бути забезпечений захист від випадкового дотику до частин, що знаходяться під напругою;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.21-98 [57];
- обладнання, забезпечене шнуром живлення, повинно мати таке кріплення шнурів, при якому вони не піддавалися б напрузі і скручуванню в місцях приєднання їх усередині обладнання та ізоляція проводів була б захищена від стирання;
- для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 380 / 220 В змінного струму при заземленій нейтралі і не вище 220 В змінного струму при ізольованій нейтралі;
- для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В.

У приміщеннях без підвищеної небезпеки зазначена напруга допускається для всіх стаціонарних світильників незалежно від висоти їх установки;

- на лицьовій і зворотній сторонах кожної панелі розподільних щитів повинні бути чіткі написи, що вказують номер щита і до якої лінії або агрегату відносяться встановлені на панелі прилади та апаратура, а також напруга і рід струму;

- установка і очищення світильників, зміна перегорілих електроламп і ремонт електричної мережі повинні виконуватися при знятій напрузі.

### **Пожежна безпека**

Готель «TEATER» буде оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації наступні приміщення: коридори, вестибюль, адміністративні, побутові, виробничі, складські, анімаційно-дозвілєві та спортивно-оздоровчі приміщення забезпечено переносними вогнегасниками.

Системи пожежної безпеки готелю «TEATER» забезпечують виконання таких завдань: автоматичне оповіщення служби безпеки, усіх співробітників і гостей готелю, служби міської пожежної охорони про загоряння; ефективне і своєчасне виявлення загоряння з точною вказівкою місця; вжиття заходів щодо гасіння пожежі, запобігання поширенню вогню, диму; організація евакуації людей з будинку, що горить, включаючи розблокування всіх дверей і ліфтів, включення світлозвукових показників, блокування ліфтів.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю, пожежній частині МЧС № 7.

З точки зору пожежної небезпеки приміщення готелю характеризуються за ДБН В.1.1-7-02 [58]. Необхідну кількість вогнегасників готелю «TEATER» та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників їх позначено знаком «Вогнегасник», який розміщено на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

### Вибір типу та кількості вогнегасників

| Найменування приміщень                        | Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою | Вогнегасники                              |           |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|
|                                               |                                                  | Тип                                       | Кількість |
| Коридори (1 на поверх)                        | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 5         |
| Вестибюль                                     | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 2         |
| Приміщення поповерхового обслуговування       | В пожежонебезпечна                               | водопінний ВВП-6                          | 5         |
| Зали закладів ресторанного господарства       | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 4         |
| Виробничі приміщення                          | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 3         |
| Складські приміщення                          | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 1         |
| Адміністративно-побутові приміщення           | В пожежонебезпечна                               | водопінний ВВП-6                          | 5         |
| Технічні приміщення                           | А вибухопожежонебезпечна                         | вуглекислотний ВВК-1,4                    | 2         |
| Приміщення побутового обслуговування          | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4 | 2 та 2    |
| Анімаційно-дозвілєві приміщення               | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4 | 3 та 3    |
| Спортивно-оздоровчі приміщення                | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5                           | 1         |
| Господарські та виробничо-побутові приміщення | В пожежонебезпечна                               | порошковий ВП-5 та вуглекислотний ВВК-1,4 | 2 та 2    |

Для запобігання виникнення небезпеки на проектуваному готелі проводитимуть інструктажі працівників, пожежний нагляд [59]. Всі виробничі, складські і підсобні приміщення, зовнішні установки і будівлі забезпечені первинними засобами пожежогасіння і пожежним інвентарем, які завжди в робочому стані і на видному місці з безперешкодним доступом.

У приміщеннях готелю «TEATER» розроблено план евакуації для проживаючих та персоналу на випадок виникнення пожежі (додаток С). Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд.

### **Цивільний захист**

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у готелі за типовою структурою створено систему цивільного захисту, начальником якої виступає директор готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво готелю 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.

Наказом начальника цивільного захисту готелю «TEATER» № 1 від 01.09.2018 року призначено заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань.

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в проєктованому готелі створено служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів (табл. 2.13) [60].

*Таблиця 2.13*

### **Структурні підрозділи служби цивільного захисту**

| Структурний підрозділ                    | Створено на базі     | Начальник                                  | Функції служби                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба зв'язку, оповіщення та інформації | Вузла зв'язку готелю | Начальником служби є начальник цього вузла | 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 |

Продовження таблиці 2.13

| Структурний підрозділ                    | Створено на базі                                   | Начальник                           | Функції служби                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба охорони громадського порядку      | Підрозділів відомчої охорони                       | Начальник служби охорони готелю     | Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.                                                                                                                                    |
| Протипожежна служба                      | 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.                                                                                     |
| Аварійно-технічна служба                 | Виробничого та технічного відділів                 | Начальник служби технічного відділу | Розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.                                                                                                                                            |
| Транспортна служба                       | Транспортних цехів, відділів і гаражів готелю      |                                     | Розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт                                                                                             |
| Служба матеріально-технічного постачання | Відділу матеріально-технічного забезпечення готелю |                                     | розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження. |

Посади керівників служб зазначені згідно з розробленим для проєктованого готелю штатного розпису та наведені у плані заходів з цивільного захисту готелю «TEATER» (додаток Т).

## **РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ**

### **3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура**

Готель 3\* «TEATER» буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ «TEATER»).

ТОВ «TEATER» – це товариство колективної власності, що очолюється директором, має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном [61]. ТОВ «TEATER» несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут. Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам.

Форма власності готельного підприємства - колективна власність з кількістю учасників 4 особи.

**Алгоритм дій при державній реєстрації суб'єкта господарювання наступний [62]:**

1. Підписання статуту підприємства.
2. Реєстрація в районній державній адміністрації.
3. Включення підприємства в Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України (ЄДРПОУ).
4. Реєстрація в районному управлінні Пенсійного фонду України.
5. Реєстрація підприємства як платника страхових внесків у фондах:
  - загальнообов'язкового державного соціального страхування України на випадок безробіття;
  - соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України;
  - соціального страхування України з тимчасової втрати працездатності.

6. Узяття підприємства на облік платників податків у районній державній податковій інспекції.

7. Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їх безпосереднє виготовлення.

8. Відкриття поточного банківського рахунка.

Товариство може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців». Для здійснення державної реєстрації юридичної особи засновники або уповноважена особа повинні особисто подати державному реєстратору за місцезнаходженням підприємства документи перераховані у таблиці 3.1.

*Таблиця 3.1*

**Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання**

|    | Назва документа                                          | Зміст документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Протоколи загальних зборів учасників                     | Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку.<br>Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками |
| 2. | Акт оцінювання майнових внесків учасників                | Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3. | Статут                                                   | Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4. | Установчий договір                                       | Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5. | Реєстраційна картка (форма 1)                            | Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6. | Квитанції про сплату за державну реєстрацію              | Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 7. | Повідомлення про відкриття рахунку в банку               | Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8. | Рахунки про сплату внеску до статутного фонду            | Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.                                                                                                                                                                                                         |
| 9. | Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП | Державна податкова адміністрація міста Київ                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Продовження таблиці 3.1

|     | Назва документа                                                                                                              | Зміст документа                                                                                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності                           | Місцевий відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ |
| 11. | Взяття на облік в Пенсійному фонді                                                                                           | Управління Пенсійного фонду України у м. Київ                                                                                                          |
| 12. | Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань | Київська міжрайонна виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності в м. Київ                                      |
| 13. | Взяття на облік в Центрі зайнятості                                                                                          | Київський районний центр зайнятості                                                                                                                    |
| 14. | Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД                                                                       | 55.10.0 Діяльність готелів<br>55.30.1 Діяльність ресторанів<br>55.40.0 Діяльність барів                                                                |

Нормативно-методичні документи, які регламентують роботу проектового готельного підприємства наступні [14]:

1. Нормативно-довідкові документи – норми і нормативи, необхідні при вирішенні задач підприємств готельного та ресторанного господарства та планування праці в сфері надання послуг та управління.

2. Документи організаційного, організаційно-розпорядничого та організаційно-методичного характеру – задачі, функції, права, обов'язки підрозділів і окремих працівників системи управління персоналом, містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

3. Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру – правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки тощо.

Затверджений власниками проектового готельного підприємства «TEATER» статут наведено у додатку У.

Для проектового готелю «TEATER» розроблено положення про бухгалтерію (додаток Ф).

Організаційна структура готелю «TEATER» в своєму складі має такі служби:

- служба приймання та розміщення;
- служба харчування;
- служба додаткового обслуговування;
- допоміжні служби.

Управління готелем «TEATER» вирішено за лінійною структурою, якій характерні лінійні форми зв'язку між ланками управління. Лінійна структура управління готелем «TEATER» представлена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Лінійна структура управління готелем «TEATER»

У проєктованому готелі кожен виробничий підрозділ очолює керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним заступнику директора/директору. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Структура управління

закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

### **3.2. Капітал**

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах.

Розмір статутного капіталу використовують як основу для розрахунку економічних коефіцієнтів, що характеризують насамперед автономність бізнесу, а також дають змогу оцінити загальний фінансовий стан підприємства.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50% [61]. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Статутний капітал ТОВ «TEATER» формуватиметься за рахунок коштів засновників товариства та складатиме 532410,0 тис. грн.

### **3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду**

Види діяльності проектного готелю «TEATER» складаються з таких трьох складових [14]:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання додаткових послуг.

Для визначення обсягів діяльності готелю «TEATER» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг,  $Q_{\text{пл}}$ , з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

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

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

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

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

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

У таблиці 3.2 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «TEATER».

Таблиця 3.2

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення  
готелю «TEATER» на 2019 рік**

| Категорії і місткість номерів | Кількість номерів | Кількість місць | Кількість днів експлуатації номерів |                |       | Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах |                |       | Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-діб |                |       |       |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------|-------|------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------------------------------------------|----------------|-------|-------|
|                               |                   |                 | між-сезоння                         | висок ий сезон | сезон | між-сезоння                                          | висо-кий сезон | сезон | між-сезоння                                      | висо-кий сезон | сезон | разом |
| Вища категорія:               |                   |                 |                                     |                |       |                                                      |                |       |                                                  |                |       |       |
| Апартамент                    | 1                 | 2               | 120                                 | 125            | 120   | 0,6                                                  | 0,8            | 0,7   | 144                                              | 200            | 168   | 512   |
| Люкс                          | 2                 | 4               | 120                                 | 125            | 120   | 0,6                                                  | 0,8            | 0,7   | 288                                              | 400            | 336   | 1024  |
| Перша категорія:              |                   |                 |                                     |                |       |                                                      |                |       |                                                  |                |       |       |
| Одномісні                     | 18                | 18              | 120                                 | 125            | 120   | 0,6                                                  | 0,8            | 0,7   | 1296                                             | 1800           | 1512  | 4608  |
| Двомісні                      | 33                | 66              | 120                                 | 125            | 120   | 0,6                                                  | 0,8            | 0,7   | 4752                                             | 6600           | 5544  | 16896 |
| Разом                         | 54                | 90              | 120                                 | 125            | 120   | 0,6                                                  | 0,8            | 0,7   | 6480                                             | 9000           | 7560  | 23040 |

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо:

- організацію сніданків за типом «шведського столу», вартість включена у проживання;

- обслуговування за вільним вибором страв;
- організація святкових заходів;
- обслуговування room-servise.

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ при готелі «TEATER» на плановий рік проводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі «TEATER» на плановий рік**

| Показники                                                | Міжсезоння | Високий сезон | Сезон | Разом за рік |
|----------------------------------------------------------|------------|---------------|-------|--------------|
| 1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні | 6480       | 9000          | 7560  | 23040        |
| 2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %             |            |               |       |              |
| 2.1. Сніданки                                            | 100        | 100           | 100   |              |
| 2.2. За вільним вибором («A la cart»)                    | 60         | 80            | 70    |              |
| 2.3. Організація святкових обслуговувань                 | 30         | 50            | 40    |              |
| 2.4. Обслуговування room-servise                         | 20         | 40            | 30    |              |
| 3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ( $3=1*2$ )   |            |               |       |              |
| 3.1. Сніданки                                            | 6480       | 9000          | 7560  | 23040        |
| 3.2. За вільним вибором («A la cart»)                    | 3888       | 7200          | 5292  | 16380        |
| 3.3. Організація святкових обслуговувань                 | 1944       | 4500          | 3024  | 9468         |
| 3.4. Обслуговування room-servise                         | 1296       | 3600          | 2268  | 7164         |

Готель «TEATER» надаватиме такі додаткові послуги: організацію святкових заходів, вечірок у гранд-холі, дитячої кімнати, йога- та тренажерного залу, хамаму, салону краси.

### 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів закладу готельного господарства забезпечують доходи від операційної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ( $D_{o,d}$ ) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [63]:

- ✓ дохід від продажу номерів/місць ( $D_{нф}$ );
- ✓ дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ( $D_{зрг}$ );

- ✓ доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення ( $D_m$ );
- ✓ інші операційні доходи ( $D_{in}$ ).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.o} = D_{inf} + D_{zpg} + D_m + D_{in} \quad (3.3)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Для визначення ціни на проживання проаналізовано ціни готелів-конкурентів на послуги розміщення, а саме: готелю «Домус» 3\*. Дані про ціни на послуги розміщення проектного готелю «TEATER» наведені у таблиці 3.4 [64].

Таблиця 3.4

**Планові ціни на послуги розміщення готелю 3\* «TEATER»**

| Категорії номерів       | Ціна на послуги проживання, грн. |               |       |
|-------------------------|----------------------------------|---------------|-------|
|                         | Міжсезоння                       | Високий сезон | Сезон |
| <i>Вища категорія:</i>  |                                  |               |       |
| Апартамент              | 4000                             | 4400          | 4200  |
| Люкс                    | 2600                             | 3000          | 2800  |
| <i>Перша категорія:</i> |                                  |               |       |
| Одномісні               | 1300                             | 1500          | 1400  |
| Двомісні                | 1500                             | 1700          | 1600  |

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою [13]:

$$D_{inf} = \sum_{i=0}^n N_i M_i D K z_i \quad (3.4)$$

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

$N_i$  – кількість номерів  $i$ -го типу в експлуатації у плановому році;

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

$D$  – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

$K z_i$  – коефіцієнт завантаження номерів  $i$ -ї категорії.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі розраховано у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Плановий дохід від реалізації послуг з розміщення у готелі «TEATER»**

| Категорія і місткість номерів | Плановий обсяг реалізації послуг (Q <sub>пл</sub> ), 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          |
| A                             | 1                                                                | 2             | 3           | 4            | 5                                  | 6             | 7     | 8                                               | 9             | 10             | 11=8+9+10      |
| <i>Вища категорія:</i>        |                                                                  |               |             |              |                                    |               |       |                                                 |               |                |                |
| Апартамент                    | 144                                                              | 200           | 168         | 512          | 4000                               | 4400          | 4200  | 576                                             | 880           | 705,6          | 2161,6         |
| Люкс                          | 288                                                              | 400           | 336         | 1024         | 2600                               | 3000          | 2800  | 748,8                                           | 1200          | 940,8          | 2889,6         |
| <i>Перша категорія:</i>       |                                                                  |               |             |              |                                    |               |       |                                                 |               |                |                |
| Одномісні                     | 1296                                                             | 1800          | 1512        | 4608         | 1300                               | 1500          | 1400  | 1684,8                                          | 2700          | 2116,8         | 6501,6         |
| Двомісні                      | 4752                                                             | 6600          | 5544        | 16896        | 1500                               | 1700          | 1600  | 7128                                            | 11220         | 8870,4         | 27218,4        |
| <b>Разом</b>                  | <b>6480</b>                                                      | <b>9000</b>   | <b>7560</b> | <b>23040</b> |                                    |               |       | <b>10137,6</b>                                  | <b>16000</b>  | <b>12633,6</b> | <b>38771,2</b> |

Для готелю «TEATER» розроблено «матрицю послуга/вигода», що показує ними відношення між ними (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

**Матриця «послуга/вигода» готельного продукту**

|                           |                         | Вигоди (для споживачів) |                     |                       |         |                 |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|---------|-----------------|
|                           |                         | Якість                  | Програма лояльності | Можливість бронювання | Безпека | Цінова політика |
| Послуги, які надає готель | <i>Вища категорія:</i>  |                         |                     |                       |         |                 |
|                           | Апартамент              | +                       | -                   | +                     | +       | 4200            |
|                           | Люкс                    | +                       | +                   | +                     | +       | 2800            |
|                           | <i>Перша категорія:</i> |                         |                     |                       |         |                 |
|                           | Стандарт одномісний     | +                       | -                   | +                     | +       | 1400            |
|                           | Стандарт двохмісний     | +                       | +                   | +                     | +       | 1600            |

\* Спеціальна пропозиція «Весілля у TEATER», до пакету послуг входить: проживання в спеціально прикрашеному номері категорії люкс, ранній заїзд, пізній виїзд, пізній сніданок з подачею в номер, пляшка ігристого вина.

\*\* Для гостей, що бронюють номери на тривалий період (3 ночі і більше) надається знижка тривалого проживання в розмірі 15% при 100% передоплаті за весь період проживання, тільки для двохмісних номерів I категорії.

Товарообіг закладу ресторанного господарства при готелі буде складається з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж купівельних товарів. Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства на 2019 рік наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ на 2019 рік**

| Показники                                                                     | Міжсезоння         | Високий сезон | Сезон         | Разом          |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|---------------|----------------|
| <i>1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:</i>            |                    |               |               |                |
| 1.1. Сніданки                                                                 | 6480               | 9000          | 7560          | 23040          |
| 1.2. За вільним вибором («A la cart»)                                         | 3888               | 7200          | 5292          | 16380          |
| 1.3. Організація святкових обслуговувань                                      | 1944               | 4500          | 3024          | 9468           |
| 1.4. Обслуговування room-service                                              | 1296               | 3600          | 2268          | 7164           |
| <i>2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:</i>                            |                    |               |               |                |
| 2.1. Сніданки                                                                 | входить у вартість |               |               |                |
| 2.2. За вільним вибором («A la cart»)                                         | 450                | 500           | 450           |                |
| 2.3. Організація святкових обслуговувань                                      | 500                | 600           | 500           |                |
| 2.4. Обслуговування room-service                                              | 210                | 230           | 210           |                |
| <i>3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:</i> |                    |               |               |                |
| 3.1. Сніданки                                                                 | входить у вартість |               |               |                |
| 3.2. За вільним вибором («A la cart»)                                         | 1749,6             | 3600,0        | 2381,4        | 7731,0         |
| 3.3. Організація святкових обслуговувань                                      | 972,0              | 2700,0        | 1512,0        | 5184,0         |
| 3.4. Обслуговування room-service                                              | 272,2              | 828,0         | 476,3         | 1576,4         |
| <b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.</b>           | <b>2993,8</b>      | <b>7128,0</b> | <b>4369,7</b> | <b>14491,4</b> |

Отримані результати операційних доходів готелю «TEATER» на 2019 рік узагальнюємо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Обсяг операційних доходів готелю «TEATER» на 2019 рік**

| Види доходів                                                      | Міжсезоння     | Високий сезон  | Сезон          | Разом          |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн | 10137,6        | 16000          | 12633,6        | 38771,2        |
| 2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн           | 2993,8         | 7128,0         | 4369,7         | 14491,4        |
| Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн                 | 13131,4        | 23128,0        | 17003,3        | 53262,6        |
| 3. Інші операційні доходи, ти. грн                                | 919,2          | 1619,0         | 1190,2         | 3728,4         |
| <b>Разом: операційні доходи готелю, тис. грн</b>                  | <b>14050,6</b> | <b>24747,0</b> | <b>18193,5</b> | <b>56991,0</b> |

Отже, операційних дохід готелю 3\* «TEATER» на 2019 рік становить 56991,0 тис. грн.

**Основні засоби**

На баланс проектного готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю. З метою визначення

суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи, серед яких для закладу готельного господарства найхарактернішими є будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін [65].

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому доцільно здійснювати за прямолінійним методом. Визначення суми амортизації проводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
готелю «TEATER» на плановий рік**

| Групи                                         | Первісна вартість, тис. грн. | Термін корисного використання, роки | Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн. |
|-----------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Будівлі                                       | 514405,8                     | 30                                  | 17146,9                                            |
| Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі | 15432,2                      | 5                                   | 3086,4                                             |
| Інші                                          | 2572,0                       | 4                                   | 643,0                                              |
| <b>Разом</b>                                  | <b>532410,0</b>              |                                     | <b>20876,3</b>                                     |

**Оплата праці**

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

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

$$Ч_{cn} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.5)$$

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

$H_{обс}$  - норма обслуговування;

$K_{зам}$  - коефіцієнт заміщення.

У таблиці 3.10 проводимо розрахунок чисельності покоївок готелю 3\*.

Таблиця 3.10

## Розрахунок чисельності покоївок готелю 3\* «TEATER»

| Категорія і місткість номерів | Одночасна місткість номерів | Норма обслуговування номерів у першу зміну | Явочна чисельність покоївок |                        |             | Середньооблікова чисельність покоївок |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------------|
|                               |                             |                                            | у першу зміну               | у другу та третю зміни | на добу     |                                       |
| А                             | 1                           | 2                                          | 3 = 1:2                     | 4                      | 5 = 3+4     | 6 = 5* K <sub>зам</sub>               |
| <i>Вища категорія:</i>        |                             |                                            |                             |                        |             |                                       |
| Апартамент                    | 1                           | 3                                          | 0,3                         |                        |             |                                       |
| Люкс                          | 2                           | 4,5                                        | 0,4                         |                        |             |                                       |
| <i>Перша категорія:</i>       |                             |                                            |                             |                        |             |                                       |
| Одномісні                     | 18                          | 7                                          | 2,6                         |                        |             |                                       |
| Двомісні                      | 33                          | 6,5                                        | 5,1                         |                        |             |                                       |
| <b>Разом</b>                  |                             |                                            | <b>8,4</b>                  | <b>2</b>               | <b>10,4</b> | <b>11</b>                             |

Розрахунок планового фонду заробітної плати працівників готелю «TEATER» на місяць наводимо у додатку Х [66]. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду готелю «TEATER» визначається рівень премій та база їх нарахування, порядок нарахування наведений у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

## Преміальна частина фонду оплати праці готелю «TEATER» на місяць

| Групи працівників                      | Плановий розмір основної заробітної плати, грн. | Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати |              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                        |                                                 | %                                                                       | грн.         |
| Адміністративно-управлінський персонал | 58900                                           | 20                                                                      | 11780        |
| Основний персонал                      | 226460                                          | 30                                                                      | 67938        |
| Допоміжний персонал                    | 70160                                           | 10                                                                      | 7016         |
| <b>Разом</b>                           | <b>355520</b>                                   |                                                                         | <b>86734</b> |

Плановий фонд оплати праці готелю «TEATER» наводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

## Розрахунок фонду оплати праці у готелю «TEATER» на плановий рік

| Показники                                           | Фонд заробітної плати |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| Місячний фонд основної заробітної плати, тис.грн.   | 355,5                 |
| Місячний фонд додаткової заробітної плати, тис.грн. | 86,7                  |
| Разом місячний фонд оплати праці, тис.грн.          | 442,3                 |
| Річний фонд основної заробітної плати, тис.грн.     | 4266,2                |
| Річний фонд додаткової заробітної плати, тис.грн.   | 1040,8                |
| <b>Разом річний фонд оплати праці, тис.грн.</b>     | <b>5307,0</b>         |

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблицю 3.13.

Таблиця 3.13

**План з праці готелю 3\* «TEATER» на плановий рік**

| Показники                                                 | На плановий рік |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| Планова чисельність працівників, усього                   | 77              |
| • у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб     | 7               |
| • основний операційний персонал, осіб                     | 53              |
| • допоміжний персонал, осіб                               | 17              |
| Фонд основної заробітної плати, тис. грн.                 | 4266,2          |
| • у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн. | 706,8           |
| • основний операційний персонал, тис.грн.                 | 2717,5          |
| • допоміжний персонал, тис.грн.                           | 841,9           |
| Фонд додаткової заробітної плати                          | 1040,8          |
| Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.             | 5307,0          |
| Структура фонду оплати праці:                             |                 |
| • основна заробітна плата, %                              | 80              |
| • додаткова заробітна плата, %                            | 20              |

**Витрати**

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

Витрати за калькуляційними статтями готелю «TEATER» на 2019 рік зводимо у таблицю 3.14 [13].

Таблиця 3.14

**Зведений кошторис операційних витрат готелю «TEATER» на 2019**

| Номер статті | Калькуляційна статті витрат                                                | Поточні витрати, тис. грн. | Витрати умовно-змінні та умовно-постійні |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|
| 1.           | Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю | 6063,1                     | ЗВ                                       |
| 2.           | Витрати на оплату праці                                                    | 5307,0                     | ЗВ                                       |
| 3.           | Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування                    | 1167,6                     | ЗВ                                       |
| 4.           | Амортизаційні відрахування                                                 | 20876,3                    | ПВ                                       |

Продовження таблиці 3.14

| Номер статті | Калькуляційна статті витрат                                                                                   | Поточні витрати, тис. грн. | Витрати умовно-змінні та умовно-постійні |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|
| 5.           | Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів | 1760,2                     | ЗВ                                       |
| 6.           | Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів                                                    | 471,7                      | ПВ                                       |
| 7.           | Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів                                                 | -                          | ПВ                                       |
| 8.           | Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі                                           | 380,5                      | ПВ                                       |
| 9.           | Витрати на транспортування                                                                                    | -                          | ЗВ                                       |
| 10.          | Витрати на охорону                                                                                            | -                          | ПВ                                       |
| 11.          | Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення                                                         | 22,5                       | ЗВ                                       |
| 12.          | Інші адміністративно-управлінські витрати                                                                     | 50,0                       | ЗВ                                       |
| 13.          | Інші поточні витрати діяльності                                                                               | 2172,5                     | ПВ                                       |
| 14.          | Фінансові витрати                                                                                             | -                          | ПВ                                       |
|              | <b>Разом поточні витрати:</b>                                                                                 | <b>38271,4</b>             |                                          |
|              | - умовно-змінні                                                                                               | <b>14370,4</b>             |                                          |
|              | - умовно-постійні                                                                                             | <b>23901,0</b>             |                                          |

**Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю.** Стаття складається з вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю. Потребу в сировині ЗРГ при готелі розраховуємо у додатку III. Собівартість продукції власного виробництва склала 6063,1 тис. грн.

**Стаття 2. Витрати на оплату праці** склали 5307,0 тис. грн.

**Стаття 3. Єдиний соціальний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування**, для готельних підприємств встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці [67]:

$$5307,0 \times 22 / 100 = 1167,6 \text{ тис. грн.}$$

**Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів** склали 20876,3 тис. грн.

**Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення**, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються

відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення готелю «TEATER» визначаємо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

### Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю

| Види витрат                                       | Обсяг витрат | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні витрати за рік, тис. грн. |
|---------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Електроенергії                                    | 88896        | 1,98                           | 141,4                             |
| Опалення                                          | 553          | 1841,6                         | 581,9                             |
| Гаряча вода                                       | 5441         | 97,54                          | 410                               |
| Холодна вода                                      | 11431        | 15,79                          | 171                               |
| Відрахування до ремонтного фонду у кількості 0,8% |              |                                | 455,9                             |
| <b>Разом</b>                                      |              |                                | <b>1760,2</b>                     |

**Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.** Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік для готелю «TEATER» здійснюється у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

### Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2019 рік

| Група робітників                       | Кількість робітників, осіб | Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік | Вартість комплекту одягу, грн. | Сума зносу, тис.грн. |
|----------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Адміністративно-управлінський персонал | 7                          | 1                                                                 | 1350                           | 9,5                  |
| Оперативно-виробничий персонал         | 53                         | 2                                                                 | 850                            | 90,1                 |
| <b>Разом</b>                           |                            |                                                                   |                                | <b>99,6</b>          |

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «TEATER» проводимо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

### Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «TEATER»

| Предмети столової білизни, посуду, наборів | Кількість місць у закладі | Норма оснащення на одне місце | Об'ємний показник, од. | Вартість одиниці, грн. | Сума зносу, тис.грн. |
|--------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Постільна білизна двоспальна               | 36                        | 2                             | 140                    | 1100                   | 154,0                |
| Постільна білизна односпальна              | 18                        | 2                             | 20                     | 950                    | 19,0                 |
| Рушники великі                             | 90                        | 3                             | 240                    | 260                    | 62,4                 |

## Продовження таблиці 3.17

| Предмети столової білизни, посуду, наборів | Кількість місць у закладі | Норма оснащення на одне місце | Об'ємний показник, од. | Вартість одиниці, грн. | Сума зносу, тис.грн. |
|--------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Рушники маленькі                           | 90                        | 4                             | 320                    | 150                    | 48,0                 |
| Спортивний інвентар                        | 20                        | 2                             | 20                     | 300                    | 6,0                  |
| Інвентар дитячої кімнати                   | 14                        | 2                             | 34                     | 450                    | 15,3                 |
| Порцеляновий та фарфоровий посуд           | 100                       | 3                             | 240                    | 49                     | 11,8                 |
| Столові набори                             | 100                       | 3                             | 240                    | 34                     | 8,2                  |
| Скляний посуд                              | 100                       | 3                             | 240                    | 46                     | 11,0                 |
| Металеві набори                            | 100                       | 2                             | 240                    | 32                     | 7,7                  |
| Столова білизна                            | 50                        | 2                             | 80                     | 360                    | 28,8                 |
| <b>Разом</b>                               |                           |                               |                        |                        | <b>372,1</b>         |

Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів становить 471,7 тис. грн.

**Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.**

**Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі,** що входять до собівартості послуг, в тому числі: збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 6,5 тис. грн. Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 10,0 тис. грн. Плата за землю – 363,4 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн. Витрати по статті склали 380,5 тис. грн.

**Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються.**

**Стаття 10. Витрати на охорону готелю не плануються.**

**Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг,** приймають 250 грн на кожного проживаючого:

$$90 \times 250 / 1000 = 22,5 \text{ тис. грн.}$$

**Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати:** у підприємстві будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів та проведення анімаційних програм, в сумі 50,0 тис. грн. на рік.

**Стаття 13. Інші поточні витрати,** які планується застосувати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати

від знецінення запасів; поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо умовно 10,0% від постійних витрат закладу. Інші поточні витрати становлять: 2172,5 тис. грн.

**Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю** не плануються, оскільки проектоване готельне підприємство не буде залучати кредитні ресурси.

### Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток та точка беззбитковості.

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «TEATER» проводимо у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

#### Планування маржинального прибутку готелю «TEATER» на 2019 рік

| Показник                                                  | Алгоритм розрахунку | Значення, тис. грн |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:           | табл. 3.8           | 56991,0            |
| 1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення | табл. 3.8           | 38771,2            |
| 1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ           | табл. 3.8           | 14491,4            |
| 1.4. Інші операційні доходи                               | табл. 3.8           | 3728,4             |
| 2. Податок на додану вартість                             | 20%                 | 11398,2            |
| 3. Чистий дохід                                           | рядок 1–рядок 2     | 45592,8            |
| 4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:                   | табл. 3.14          | 14370,4            |
| 4.1. Собівартість продукції ЗРГ                           | табл. 3.14          | 6063,1             |
| 4.2. Інші змінні витрати                                  | табл. 3.14          | 8307,3             |
| 5. Маржинальний прибуток                                  | рядок 3–рядок 4     | 31222,4            |
| 6. Постійні витрати                                       | табл. 3.14          | 23901,0            |
| 7. Прибуток (збиток)                                      | рядок 5–рядок 6     | 7321,4             |

Для готелю «TEATER» головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг. Розрахунок основних результатів діяльності готелю «TEATER» на перший рік його функціонування проводимо у таблиці 3.19 [65].

Таблиця 3.19

**Основні результати діяльності готелю «TEATER» на 2019 рік**

| № пор. | Стаття                                               | Алгоритм розрахунку                                         | Розрахунок, тис. грн |
|--------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1      | Доходи від операційної діяльності                    | табл. 3.18                                                  | 56991,0              |
| 2      | Умовно-змінні витрати                                | табл. 3.18                                                  | 14370,4              |
| 3      | Умовно-постійні витрати                              | табл. 3.18                                                  | 23901,0              |
| 4      | Фінансові результати від діяльності до оподаткування | табл. 3.18                                                  | 7321,4               |
| 5      | Податок на прибуток                                  | 18%                                                         | 1317,9               |
| 6      | Чистий прибуток можливий                             | п. 4 – п. 5                                                 | 6003,6               |
| 7      | Рентабельність операційної діяльності, %             | (рядок 6/рядок 1)х100                                       | 10,5                 |
| 8      | Чистий прибуток цільовий                             | табл. 3.19                                                  | 5699,1               |
| 9      | Чистий прибуток плановий                             | Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики | 6003,6               |

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про можливість отримання цільового прибутку від розроблених параметрів проекту. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків (табл. 3.20).

Таблиця 3.20

**Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю**

| Назва показника                                       | Алгоритм розрахунку                                                                                                     | Значення                                    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Рентабельність операційної діяльності ( $R_{PI}$ ), % | $R_{PI} = \Pi / Д * 100$<br>де $\Pi$ – чистий прибуток, тис. грн.;<br>$Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн. | $R_{PI} = \frac{6003,6}{56991,0} = 10,5\%$  |
| Рентабельність поточних витрат ( $R_{PIB}$ ), %       | $R_{PIB} = \Pi / PIB * 100$<br>де $PIB$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.                                              | $R_{PIB} = \frac{6003,6}{38271,4} = 15,7\%$ |
| Рентабельність операційних витрат ( $R_{OBI}$ ), %    | $R_{OBI} = \Pi / OBI * 100$<br>де $OBI$ – операційні витрати, тис. грн.                                                 | $R_{OBI} = \frac{6003,6}{532410,0} = 1,1\%$ |

### 3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Проводимо розрахунок основних показників діяльності готелю на подальші десять років. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме - дохід від операційної діяльності, чистого прибутку, амортизаційних відрахувань.

Для проектного готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 8% річних. Планові змінні витрати для проектного готелю на весь плановий період становлять – 31%. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю - 23901,0 тис. грн.

Планові показники діяльності готелю «TEATER» подано у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

#### Планування основних результатів діяльності готелю «TEATER»

| Роки         | Чистий дохід від реалізації продукції |                                  | Змінні витрати  |                          | Постійні витрати, тис. грн | Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн | Чистий прибуток, тис. грн |
|--------------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------|
|              | Тис. грн.                             | Середньорічні темпи зростання, % | Тис. грн        | Рівень змінних витрат, % |                            |                                                 |                           |
| 1-й          | 45592,8                               | 8                                | 14370,4         | 31                       | 23901,0                    | 7321,4                                          | 6003,6                    |
| 2-й          | 49240,2                               | 8                                | 15264,5         | 31                       | 23901,0                    | 10074,8                                         | 8261,3                    |
| 3-й          | 53179,5                               | 8                                | 16485,6         | 31                       | 23901,0                    | 12792,8                                         | 10490,1                   |
| 4-й          | 57433,8                               | 8                                | 17804,5         | 31                       | 23901,0                    | 15728,3                                         | 12897,2                   |
| 5-й          | 62028,5                               | 8                                | 19228,8         | 31                       | 23901,0                    | 18898,7                                         | 15496,9                   |
| 6-й          | 66990,8                               | 8                                | 20767,2         | 31                       | 23901,0                    | 22322,7                                         | 18304,6                   |
| 7-й          | 73020,0                               | 8                                | 22636,2         | 31                       | 23901,0                    | 26482,8                                         | 21715,9                   |
| 8-й          | 79591,8                               | 8                                | 24673,5         | 31                       | 23901,0                    | 31017,3                                         | 25434,2                   |
| 9-й          | 86755,0                               | 8                                | 26894,1         | 31                       | 23901,0                    | 35960,0                                         | 29487,2                   |
| 10-й         | 94563,0                               | 8                                | 29314,5         | 31                       | 23901,0                    | 41347,5                                         | 33904,9                   |
| 11-й         | 103073,7                              | 8                                | 31952,8         | 31                       | 23901,0                    | 47219,8                                         | 38720,3                   |
| 12-й         | 112350,3                              | 8                                | 34828,6         | 31                       | 23901,0                    | 53620,7                                         | 43969,0                   |
| 13-й         | 122461,8                              | 8                                | 37963,2         | 31                       | 23901,0                    | 60597,7                                         | 49690,1                   |
| <b>Разом</b> | <b>1006281,3</b>                      |                                  | <b>312183,8</b> |                          | <b>310713,0</b>            | <b>383384,5</b>                                 | <b>314375,3</b>           |

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [13]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

$t$  - тривалість розрахункового періоду;

$n$  - кількість років загального розрахункового періоду  $t$ .

Чистий приведений дохід по проектуваному готелю розраховуємо в таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

#### Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

| Роки         | Капітальні інвестиційні витрати за проектом | Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування | Кумулятивний грошовий потік за проектом | Дисконтований грошовий потік за проектом | Чистий приведений дохід. |
|--------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| 1-й          | 532410,0                                    | 26879,9                                                            | 26879,9                                 | 25121,4                                  |                          |
| 2-й          |                                             | 29137,6                                                            | 56017,5                                 | 52352,8                                  |                          |
| 3-й          |                                             | 31366,4                                                            | 87383,9                                 | 81667,2                                  |                          |
| 4-й          |                                             | 33773,5                                                            | 121157,4                                | 113231,2                                 |                          |
| 5-й          |                                             | 36373,2                                                            | 157530,7                                | 147224,9                                 |                          |
| 6-й          |                                             | 39180,9                                                            | 196711,5                                | 183842,6                                 |                          |
| 7-й          |                                             | 42592,2                                                            | 239303,7                                | 223648,3                                 |                          |
| 8-й          |                                             | 46310,5                                                            | 285614,2                                | 266929,2                                 |                          |
| 9-й          |                                             | 50363,5                                                            | 335977,7                                | 313997,9                                 |                          |
| 10-й         |                                             | 54781,2                                                            | 390758,9                                | 365195,3                                 |                          |
| 11-й         |                                             | 59596,6                                                            | 450355,5                                | 420893,0                                 |                          |
| 12-й         |                                             | 64845,3                                                            | 515200,8                                | 481496,1                                 |                          |
| 13-й         |                                             | 70566,4                                                            | 585767,2                                | 547445,9                                 |                          |
| <b>Разом</b> | <b>532410,0</b>                             | <b>585767,2</b>                                                    |                                         | <b>547445,9</b>                          | <b>15035,9</b>           |

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок здійснюємо за формулою [13]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.7)$$

де  $ІД$  – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Індекс дохідності розробленого проекту готелю «TEATER» становить:

$$ІД=547445,9/532410,0=1,03$$

Індекс дохідності дорівнює 1,03, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 3%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Показник розраховуємо за формулою [13]:

$$ІР = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де  $ІР$  - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$ІВ$  - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

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

$$ЧП = 314375,3/13 = 24182,7 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$ІР = 24182,7/532410,0 \times 100 = 4,5\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту склав 4,5%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [13]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧП_{р.}} \quad (3.9)$$

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

$ЧП_{р.}$  - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 547445,9/13 = 42111,2 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = 532410,0/42111,2 = 12,6 \text{ років.}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 12,6 років та дозволить покрити всі капітальні та поточні витрати. У розробленому проекті закладено зважені доходи, ціна на послуги є конкурентоспроможною, що дозволить підприємству вийти на новий ринок та зайняти відповідне місце на ринку готельних послуг.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Грунтуючись на теоретичних, методичних, прикладних засадах проектування, в рамках випускного кваліфікаційного проекту розроблено бізнес-план готелю 3\* на 90 місць у Подільському районі м.Києва.

За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Досліджено Подільський район міста Києва, визначено переваги проектування готелю в обраній геолокації. Проаналізовано насиченість регіону підприємствами готельного господарства, обрано місце для проектування засобу розміщення по вул. Ярославська, 2. Окреслено ринок готельного господарства досліджуваної місцевості, виявлено, що тут функціонує п'ять готелів.

2. Проведено сегментація туристів та визначено потенційних споживачів проектованого готелю 3\* «TEATER» - люди середнього віку, бізнесмени та сімейні пари з дітьми, які приїждять з метою відпочинку на 1-2 дні. Дана група споживачів віддає перевагу вищому рівню сервісу і готова платити за нього додаткові гроші.

3. Спроектовано концепцію готелю «TEATER», його місію, цілі та господарську діяльність. Готельне підприємство пропонуватиме такі послуги: дитяча кімната та послуги няні; більярд; організація екскурсій; проведення передпрем'єрних переглядів фільмів, театральних виступів у гранд-холі; тренажерного залу, йога-залу та хамаму; салону краси.

4. Визначено склад приміщень проектованого готелю, а саме: площу приміщень приймально-вестибюльної групи, житлової, анімаційно-дозвілевого та спортивно-оздоровчого призначення, адміністративні та господарсько-виробничі приміщення.

5. Охарактеризовано основні дії персоналу та гостьовий цикл під час прийому та реєстрації гостей готельного підприємства. У готелі «TEATER» буде встановлено систему управління підприємством на основі програмного забезпечення систему proHotel.

6. Складено меню ресторану європейської кухні, визначено денну кількість страв та складено виробничу програму закладу. Розраховано площі закладів ресторанного господарства.

7. Розраховано загальну площу проєктованого готелю 3\* «TEATER», яка склала 4365 м<sup>2</sup>, заклад планується зробити 5-ти поверховим з цокольним поверхом.

8. Окреслено основні характеристики будівлі проєктованого готелю, підібрано мережі підключення до зовнішніх інженерних мереж. Розраховано кількість інженерних витрат засобу розміщення, а саме: електроенергії - 88896 кВт, тепла - 553 Гкал, води - 11431 м<sup>3</sup>.

9. Визначено загальну вартість будівельних робіт для проєктованого 3\* «TEATER» готелю на 90 місць, яка склала 514405,8 тис. грн. Розроблено заходи з охорони, санітарної гігієни, електро та пожежної безпеки, визначено евакуаційні шляхи та заходи з цивільного захисту готельного підприємства.

10. Передбачено організаційно-правову форму господарювання проєктованого готелю 3\* «TEATER» – товариство з обмеженою відповідальністю, перевагою якої є швидка реєстрація та можливість формувати статутний капітал частками внесків учасників товариства. Визначено структуру управління готельним підприємством – лінійна.

11. Розраховано дохід від надання послуг з тимчасового проживання на основі сезонної завантаженості, харчування та додаткових послуг готелю, операційний дохід становить - 56991,0 тис. грн.

12. Визначено основні поточні витрати готелю на плановий рік, їх вартість склала 38271,4 тис. грн. Прибуток проєктованого готелю на перший рік діяльності становить 6003,6 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому становить – 10,5%. Період окупності проєктованого готелю «TEATER» становить 12,6 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проєкт дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Проблемы и перспективы развития туризма в Украине и мире: управление, технологии, модели: [монография] / Науч. ред. проф. И.Н. Волошина. – Луцк: РВВ Луцкого НТУ, 2015. – 328 с.
2. Кравченко А.С. Оцінювання стану та тенденцій розвитку підприємств готельного господарства в Україні / Кравченко А.С, Милашко О.Г.// Статистика – інструмент соціально-економічних досліджень : збірник наукових студентських праць. - 2017 – Вип. 3.
3. Антоненко І.Я. Зелена зона в рекреаційно-туристичному потенціалі міста Києва // Серія міжнародні відносини. - 2014. – Вип. 34. – С.3-12
4. Подільський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
5. Подільська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://podil.kievcity.gov.ua/>
6. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps>
7. Готель «Makintosh» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mackintosh.com.ua/conference-ua.html>
8. Бутік-готель «Подол-Плаза» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://podolplazahotel.com.ua/ru/hotel/>
9. Бутік-готель «BURSA» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bursa.cc/ua/gallery>
10. Готель «Домус» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://domus-hotel.kiev.ua/>
11. Готель «Staro» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://staro.ua/uk/>
12. Головне управління статистики у місті Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=2697&lang=1>
13. Туристична карта Києва і все про відпочинок у Києві. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kyiv.virtual.ua/ua/>

14. HoReCa: 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.
15. Стиль ар-деко в інтер'єрі [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://e-help.kiev.ua/stil-art-deko-v-inter-39-yeri/>
16. Як створити інтер'єр в стилі ар-деко [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://www.cre8tivez.org/dizain-interera-i-arhitektura/yak-stvoriti-interyer-v-stili-ar-deko/>
17. 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.
18. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
19. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»
20. Головка О. М. Організація готельного господарства / Головка О.М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.– К. : Кондор, 2012. – 337
21. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
22. Система proHotel [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://indom.com.ua/>
23. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
24. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / С. И. Байлик. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
25. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. - К.: Кондор, 2009. - 408с.
26. Организационная структура гостиницы [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://prohotelia.com/>
27. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.

28. Професійна хімія для клінінгу [Електронний ресурс].—Режим доступу: <https://profhim.in.ua/himiya-dlya-klininga-i-gostinit>
29. Хамам – турецька лазня [Електронний ресурс].—Режим доступу: <http://ywoman.ru/page/hamam-turecka-laznja-korist-tureckoyi-lazni-masazh-obovjazkovij-ritual-hamama>
30. Професійні тренажери X-Line R [Електронний ресурс].—Режим доступу: <https://wildsportprof.ru/seria/x-line-r>
31. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
32. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування/ Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
33. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с.
34. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
35. 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.
36. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій / уклад.: О.Г. Терешкін, Н.Ю. Балацька; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 135 с.
37. Стиль ар-деко в інтер'єре и архитектуре [Електронний ресурс].—Режим доступу: <http://svarokmaster.by/poleznoe/stil-ar-deko-v-interere-i-arkhitekture/>
38. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. — К.: Дакор, 2008. — 328 с.
39. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»

40. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»
41. Сніцарук Г.В., Мартиненко А.П. Боротьба з шумом систем вентиляції і кондиціювання повітря// Наукові записки - 2013. – Вип. 13. – С.249-251
42. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
43. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
44. ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
45. ДБН В.2.5-20-2001 Газопостачання. Інженерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди
46. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення
47. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
48. Стиль Ар деко в інтер'єре [Електронний ресурс].–Режим доступу: [homester.com.ua](http://homester.com.ua)
49. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків
50. ДБН.А.3.1-3-94. Управління, організація і технологія прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. основні положення.
51. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
52. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»
53. Шкідливі речовини повітря робочої зони [Електронний ресурс].– Режим доступу: <http://library.if.ua/book/29/1942.html>
54. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
55. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»

56. Інженерне обладнання будівель: Підручник. / Кравченко В. С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В.; За ред. В.С.Кравченка /- Рівне: НУВГП, 2005 - 413 с.
57. НПАОП 40.1-1.21-98. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
58. ДБН В.1.1.7-2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва
59. 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.
60. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Навчальний посібник. – К.: «Основа». 2011. – 551 с.
61. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
62. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізіма, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с.
63. Писаревський І.М. Дослідження доходності підприємств готельного господарства / І.М. Писаревський, І.В. Сегеда // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 4 / 5 (24). – С. 42 – 48.
64. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
65. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
66. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР
67. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

# ДОДАТКИ