

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 125 МІСЦЬ У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Кошевої Валерії
Ігорівни

Науковий керівник
к.е.н., ст.викл.

підпис керівника

Гопкало Лариса
Михайлівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Юдіна Тетяна
Іллівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

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

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

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Юдіна Т.І.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Гопкало Л.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Кошева В.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Гопкало Л.М.
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Кошевої В.І.
(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.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція готелю.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	32
1.4. Сервіс.....	34
1.5. Ресторани. Бари.....	45
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	57
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	57
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	59
2.3. Характеристика будівлі.....	61
2.4. Інженерні системи.....	63
2.5. Дизайн.....	73
2.6. Кошторис.....	75
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	76
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	77
2.9. Охорона праці.....	79
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	82
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	87
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	92
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	92
3.2. Капітал.....	99
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	100
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	103
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	114
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	119
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	122
ДОДАТКИ.....	128

ВСТУП

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Відповідно, за останнє десятиліття роль сфери туризму зросла в рази, і не можна не відзначити особливе місце даного сектора економіки в нашій державі. Однак, сьогодні можна констатувати факт відсутності висококонкурентних позицій в готельному секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання, відпочинку та дозвілля: недостатня кількість підприємств розміщення, в структурі готельних підприємств утворилася досить низька частка готелів високої категорії, матеріальнотехнічна база застаріла і потребує модернізації та інновації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

Актуальним на сьогодні є підвищенням ефективності функціонування готельного господарства у контексті сучасних концепцій конкурентних переваг.

Питаннями функціонування та аналізу діяльності готелів займаються такі науковці, як М. Мальська, Г. Круль, О. Головка, С. Галасюк, Ф. Котлера, М.Бойко, Т. Ткаченко, Л. Гопкало, Л. Агафонова, С. Байлик, М. Портер та інші.

Темою випускового кваліфікаційного проекту є розроблення готелю 4 на 125 місць у Печерському районі м. Києва.*

Мета випускового 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:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Києві і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;

- розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, перелік основних і додаткових послуг готелю; визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю; обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість; визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті готелі;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю; розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

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

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

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проєктування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю готельних підприємств.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що

регламентують роботу готельних підприємств та закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі

Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра, що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 126 с, на яких представлено 64 таблиці та 13 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Київ, одне з найдавніших європейських міст, адміністративний, економічний, науковий та культурний центр України [1]. Майже всі історичні епохи залишили в Києві свої сліди у вигляді пам'яток археології, історії, архітектури, мистецтва. У Києві в останні роки розвивається подієвий туризм, який приваблює велику частку іноземних туристів до столиці [2]. Найчастіше це заходи, розраховані на кілька днів, наприклад, такі фестивалі як «Атлас-Вікенд», «Гогольфест», міжнародний кінофестиваль «Молодість», Київський півмарафон, новорічний ярмарок, чемпіонат світу з хокею, «Євробачення», фестивалі вуличної їжі, «МотоОпенФест».

За даними Головного управління статистики у місті Києві, проаналізовано в'їзні потоки до міста Києва за 2012 – 2017 роки (рис. 1.1) [3].

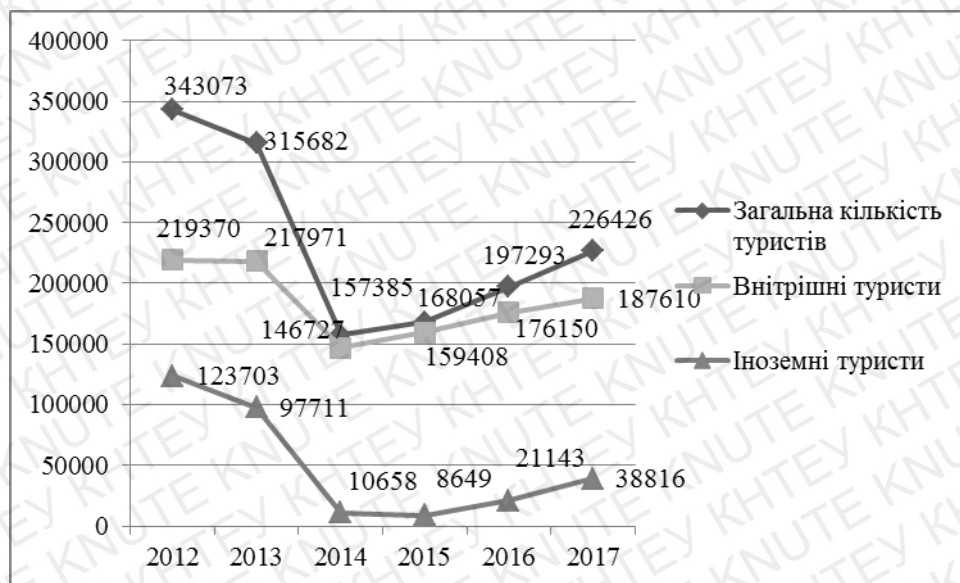


Рис. 1.1. В'їзні потоки до міста Києва за 2012 – 2017 роки

З рис. 1.1 бачимо, що кількість туристів починаючи з 2015 року невідмінно зростає, це стосується як внутрішніх так і іноземних гостей, які приїждять до столиці України.

Начальник управління з питань туризму та промоцій Київської міської держадміністрації зауважує, що в 2018 році середня завантаженість готелів у цей період із травня по вересень становить приблизно 45-50% [4]. Хостели та 3-

зіркові готелі заповнені приблизно на 90%, завантаженість 4-зіркових готелів становить 65-70%. 5-зіркові готелі, яких у столиці шість, заповнені в середньому на 50-55%. Тобто, проектування нового готельного підприємства 4* є актуальним для розширення готельного ринку столиці.

Печерський район - найменший за територією та населенням район міста Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра. На його території, окрім промислових, наукових, навчальних та культурних закладів, розташовані такі державні установи: Адміністрація Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України, а також головні офіси багатьох українських банків та корпорацій [5].

За даними Печерської районної адміністрації район займає площу 27 км², на якій мешкає 151,9 тисяч киян [6]. На території району діє близько 30 промислових підприємств, 28 науково-дослідних та проектних інститутів, 4 вищих навчальних заклади, 8 технікумів та профтехучилищ, заклади торгівлі та ресторанного господарства.

Через Печерський район проходять маршрути різного громадського транспорту: станція метро «Кловська», «Печерська», «Дружби народів», «Хрещатик», «Арсенальна», «Дніпро», а також маршрутні автобуси, що прямують по магістралі, яка безпосередньо з'єднує спальні райони міста і передмістя з центром.

Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: Український дім, палац дітей та юнацтва, центр культури, просвіти та дозвілля збройних сил України (будинок офіцерів), 9 державних музеїв, 21 бібліотека, 7 палаців та будинків культури, 2 театри і 3 театри-студії, 4 кінотеатри, Центральний парк культури і відпочинку, міжнародний центр культури і мистецтв, дитяча картинна галерея [7].

Невід'ємною частиною туристичної аттрактивності Печерського району є такі архітектурні пам'ятки: комплекс споруд Києво-Печерської лаври (XI-XVIIIст.); Видубицький монастир, фортеця Косий Капонір, Кловський палац,

Маріїнський палац, будинок архітектора Городецького (будинок з химерами), пам'ятник «Батьківщина-Мати», національна філармонія України та національний художній музей.

Печерський район є основним центром банківської сфери, страхових і нотаріальних послуг, засобів масової інформації, журналістики і видавничої справи в Україні, а також одним з найбільших центрів мистецтв. Творча індустрія така, як нові телепроекти, реклама, мода, дизайн та архітектура займають значну частку в економіці міста.

Істотну роль для міста відіграє туристичний бізнес, пов'язаний із прийомом внутрішніх та іноземних туристів, а також пов'язана з цим економічна активність у сфері обслуговування. Район володіє значною історико-культурною спадщиною, розвинутим сучасним мистецтвом та оздоровчою базою для формування туристичного продукту, для перетворення туризму у важливу галузь бюджету столиці.

Проаналізувавши існуючі містобудівну ситуацію Києва, проєктований готель 4* на 125 місць передбачається звести по вул. Васильківська, 40 [8]. У таблиці 1.1 наведено відстані від майбутнього готельного підприємства до основних транспортних вузлів та історичних пам'яток.

Таблиця 1.1

Відстань готелю до основних транспортних вузлів та історичних пам'яток

Транспортні вузли	Відстань, км		Відстань, км
Залізничний вокзал	2,4	Стадіон «Олімпійський»	1,1
Аеропорт Жуляни	7,7	Києво-Печерська Лавра	1,1
Аеропорт Бориспіль	27,5	Софіївський собор	2,2
Автовокзал	6,4	Майдан Незалежності	1,6
		Володимирський собор	1,7
		Михайлівський монастир	2,3
		Парк «Перемоги»	11,6
		Хрещатик	1,3
		Будинок з Химерами	1,5
		Андріївський узвіз	5,3

Визначимо переваги обраного місцезнаходження проєктованого готелю у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Переваги ділянки обраної під забудову проектного готелю

Перевага	Характеристика
Площа під забудову	15000 м ²
Потенційні гості	Значна кількість місць великого скупчення людей
Зручні під'їзні шляхи	Готель легко буде знайти на карті і на місцевості. До готелю буде зручно добиратися оскільки він знаходиться у центрі міста. Матиме чудову транспортну розв'язку з іншими районами та головними транспортними центрами Києва, найближчі станції метро «Площа Льва Толстого» (0,2 км), «Олімпійська» (0,9 км).
Мальовнича територія	Гості готелю мають унікальну можливість відпочити у самому центрі Києва та помилуватися красою міста з вікна готельного номера, адже поряд знаходиться НСК «Олімпійська», Троїцька площа, бібліотека Вернадського, Київський планетарій, костел святого Миколая, київський національний академічний театр, київська фортеця, парк Шота Руставелі, бізнес-центри та державні установи.

Для проектування конкурентоспроможного підприємства необхідно перш за все проаналізувати конкурентів, які знаходяться найближче до місця розташування майбутнього готельного підприємства. У таблиці 1.3 проведемо дослідження засобів розміщення, які знаходяться від проектного готелю на відстані 2 км.

Таблиці 1.3

**Аналіз готельного ринку Печерського району в ареалі діяльності
проектного готелю [9]**

Назва, категорія	Тип	Кількість номерів та місць	Адреса закладу	Діапазон цін за місце	Наявність додаткових платних послуг
Готель 4* «Royal Olimpic Hotel»	Туристичний	66 номерів, 106 місць	вул. Госпітальна, 12д	1240-2400 грн.	Ресторан, кав'ярня, Wi-Fi, масаж, фітнес-центр, джакузі, басейн, салон краси, хімічистка, пральня, трансфер, обмін валют, конференц-зал, екскурсійні послуги, прокат авто
Готель 4* «Holiday Inn»	Туристичний	208 номерів, 332 місця	вул. В.Васильківська, 100	6500-9700 грн.	Ресторан, бар, тераса, паркінг, пральня, прокат авто, трансфер, поле для гольфу, бізнес-центр, екскурсії, Wi-Fi, хімічистка

Продовження таблиці 1.3

Назва, категорія	Тип	Кількість номерів та місць	Адреса закладу	Діапазон цін за місце	Наявність додаткових платних послуг
Готель 4* «Президент»	Бізнес класу	374 номери, 670 місць	вул. Госпітальна, 12д	4200-11200 грн.	Ресторан, караоке-клуб, лобі-бар, 8 конференц-залів, Wi-Fi кімнати переговорів, 7 бенкетних залів, паркінг, бізнес-зона, тренажерний зал, екскурсії, обмін валют, пральня, хімчистка
Готель 4* «Alfavito»	Бізнес класу	251 номер, 340 місць	вул. Предславинська, 35Д	3900-19600 грн.	Ресторан, кафе-барі, 7 конференц-залів, Wi-Fi, бізнес-центр, картинна галерея, тренажерний зал, паркінг
Готель 3* «Русь»	Туристичний	451 номер, 722 місця	вул. Госпітальна, 4а	1870-3400 грн.	Ресторан (5 залів), бар (3 зали), паркінг, хімчистка, пральня, бізнес-центр, оренда авто, 7 конференц-залів, обмін валют, салон краси
Готель 3* «Спорт»	Туристичний	173 номерів, 276 місць	вул. В.Васильківська, 55	1100-2400 грн.	2 ресторани, спорт-бар, перукарня, пральня, сауна, медпункт, трансфер, паркінг

В досліджуваному ареалі знаходяться переважно готельні підприємства з категорією комфорту 4*, апарт-готелі без категорії зірковості та хостели. Усі засоби розміщення достатньо великої місткості та мають свій унікальний дизайн: від класичного стилю до модерну. За типом підприємства відносяться до туристичних та бізнес-готелі.

Щодо діапазону цін, то він достатньо відрізняється в кожному підприємстві, так наприклад, у готелі 4* «Royal Olympic Hotel» ціни на номери від 1240 грн. за номер I категорії, а в готелі 4* «Holiday Inn» за номер такої ж категорії необхідно заплатити 6500 грн. Усі готелі Печерського району надають достатньо широкий вибір додаткових послуг, як для ділових людей, так і для туристів, які хочуть відпочити, оздоровитись чи побачити столицю України.

Конкуренті профілі готельних підприємств у досліджуваному ареалі діяльності проектного готелю, визначають шляхом порівняльного аналізу за ключовими факторами успіху (табл. 1.4) [10]. Для порівняння обираємо лише засоби розміщення з категорією 4 зірки, що відповідає майбутньому готелю. Оцінювання готельних підприємств проводимо за п'яти бальною шкалою, де 5 – відмінно, а 1 – дуже погано.

Таблиця 1.4

Аналіз основних конкурентів проектного готелю

Ключові фактори успіху	Готель 4* «Royal Olimpic Hotel»	Готель 4* «Holiday Inn»	Готель 4* «Президент»	Готель 4* «Alfavito»
Місце розташування	5	5	5	5
Потужність	4	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	5	5	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	3	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5	5
Реклама	4	5	4	4
Якість обслуговування	4	5	4	4
Санітарно-гігієнічні умови	4	5	5	4
Система бронювання	4	5	4	4
Рівень безпеки туристів	4	5	4	4
Середній бал	4,4	4,8	4,5	4,4

Проаналізувавши ключові фактори успіху готельних підприємств, бачимо, що усі вони отримали високі бали, у зв'язку з їх бажанням вийти на світовий готельний ринок, покращувати умови обслуговування та залучати іноземних туристів до проживання.

Концепція проектного готелю ґрунтуватиметься на знаменитій системі бібліотечної класифікації Дьюї, де кожен з готельних поверхів відповідатиме певній тематиці: 3 поверх присвячений соціології та мовам, 4 – математиці та техніці, 5 – мистецтву та літературі, 6 - історії, філософії та релігії. Головна ідея готельного підприємства проявлятиметься в усьому: в кожному номері

присутня книжкова полиця з книгами, які відповідають тематиці поверху; у фойє та лобі-барі також можна скористатись нагодою та почитати; необхідно згадати про поетичний сад з оранжересю, де проводитимуться поетичні вечори, покази фільмів.

Одним з основних складових фірмового стилю будь-якого готельного підприємства є його неймінг. Оскільки Національна бібліотека ім. Вернадського знаходиться всього в 5,8 км від обраного місця проектування та враховуючи обрану концепцію підприємства неймінг готелю буде «Вернадський». Така назва формуватиме позитивний імідж Печерського району та міста Києва в цілому [10]. Готельне підприємство зацікавить не лише любителів книжок, а й творчих та ділових людей, оскільки у готелі передбачається створення арт-галереї, сучасних концернц-залів та неосяжна кількість полиць з книжками на різні тематики.

Для створення конкурентоздатності проектованого готелю поставимо ключову мету функціонування підприємства (табл. 1.5) [11].

Таблиця 1.5

Ключові мети проектованого готелю «Вернадський»

Функціональна служба	Ключова мета
Маркетинг	Вийти на перше місце з надання послуг тимчасового проживання та харчування
Надання послуг	Досягти найвищого ґатунку запропонованих послуг при мінімальних витратах
Фінанси	Зберігати і підтримувати на необхідному рівні всі види фінансових ресурсів
Персонал	Забезпечити умови, необхідні для творчого розвитку потенціалу працівників і підвищення рівня задоволеності у роботі
Менеджмент	Визначити критичні області управлінського впливу і пріоритетні завдання, щоб забезпечити отримання запланованих результатів

Першочергове завдання при проектуванні нового готельного підприємства є детальне дослідження споживчого ринку туристичних послуг та виділення перспективних сегментів ринку з метою досягнення стійкої конкурентної переваги.

Для збору первинної інформації був обраний анкетний метод, опитування було проведено безпосередньо у районі дислокації проектного готелю «Вернадський», серед туристів, працівників, жителів та навколишніх магазинів. В опитуванні приймало участь 400 осіб. Респонденти були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування.

Мета опитування: виявити потреби та побажання споживачів готельних послуг для того, щоб спроектувати успішний готель для задоволення потреб гостей.

Приклад анкети наведений у додатку Б, результати дослідження потенційних споживачів готельного підприємства «Вернадський» проаналізовано та зведено у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

**Результати анкетного опитування споживачів послуг готелю
«Вернадський»**

№ з/п	Питання	Можливі відповіді	Кількість відповідей, %	Частка якісних відповідей
1.	Як часто Ви користуєтесь послугами підприємств готельного господарства?	Декілька разів на місяць 1 раз на місяць 1 раз на рік Не користуюсь	48 80 168 104	12 20 42 26
2.	Мета Вашої поїздки до міста Київ?	Відпочинок Пізнавальна Ділова Паломницька	200 48 92 60	50 12 23 15
3.	На що Ви звертаєте увагу при виборі готелю?	Номерний фонд Якість харчування Додаткові послуги Цінова політика Рівень обслуговування	116 60 56 88 80	29 15 14 22 20
4.	Який засіб розміщення Ви найчастіше обираєте для ночівлі у Києві?	Готель Мотель Хостел Приватна квартира Ночівля у друзів, родичів	180 48 80 72 20	45 12 20 18 5
5.	Якій категорії комфорту Ви надаєте перевагу при виборі готелю?	Категорія 5* Категорія 3-4* Категорія до 3*	28 240 132	7 60 33

Продовження таблиці 1.6

№ з/п	Питання	Можливі відповіді	Кількість відповідей, %	Частка якісних відповідей
6.	Тривалість Вашого перебування під час поїздки до м. Київ	1 день (без ночівлі) 1-3 дні 3-5 днів 5-7 днів	64 132 148 40	16 33 37 10
7.	Яка додаткова послуга для Вас необхідна?	Послуги йога-залу Послуги конференц-залу Послуги арт-галереї Послуги тайського масажу Послуги гіда-перекладача	120 88 56 76 60	30 22 14 19 15
8.	Які заклади ресторанного господарства Ви найчастіше відвідуєте?	Ресторани Кафе Бари Паби Заклади швидкого обслуговування	180 32 132 48 12	45 8 33 12 3
9.	Яка з перерахованих кухонь Вам найбільш подобається?	Українська Європейська Японська Сучасна Інше	56 60 112 156 16	14 15 28 39 4
10.	Де Ви проживаєте?	м. Київ та Київська область Інші міста України Іноземний турист	80 112 208	20 28 52
11.	Ваш вік	До 19 років 19-25 років 26-35 років 36-45 років 46-56 років Більше 56 років	20 64 108 152 40 16	5 16 27 38 10 4
12.	Ваша стать	Чоловіча Жіноча	236 164	59 41

Зважаючи на дані таблиці 1.6, очікується, що найчастіше споживачі відвідують готелі, перебуваючи у відрядженні або відпустці, тобто за межами місця постійного проживання. Більшість респондентів обирають готелі 3-4*. Також вони люблять відвідувати ресторани та бари.

Враховавши побажання опитаних респондентів, в проектованому ресторані при готелі буде запропоновано сучасну кухню. Таким чином, можна

зробити висновок, що у проєктованого готелю «Вернадський» є досить перспективна маркетингова можливість виходу на ринок.

Позиціонування готелю «Вернадський» як підприємства туристичного призначення дасть змогу:

- вдале місцезнаходження готелю – у центрі столиці;
- унікальна концепція, яка ґрунтуватиметься на авторському дизайні та любові до читання;
- проводити бронювання готельних номерів на сайтах дистрибуції, електронної сторінки готелю;
- розробити програми лояльності для різних туристичних груп;
- використовувати приміщення анімаційно-дозвілевого призначення для залучення більшої кількості туристів.

При проєктуванні та визначенні функціональних характеристик проєктованого готелю, який відноситься до туристичного типу користуватимуться такими нормативними документами: ДСТУ 4268:2003 «Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.», ДСТУ 4269: 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» та «Official Hotel Guide» [12, 13]. Відповідно до усіх перелічених документів майбутній готель відноситься до: Superior - готелі, що пропонують високу якість послуг для бізнес-туристів та осіб, які здійснюють поїздку з метою відпочинку, загалом зорієнтовані на осіб середнього соціального стану [14].

Місія готелю «Вернадський» – надання можливості в затишній атмосфері відпочити та насолодитися улюбленою книгою.

Реалізація місії базуватиметься на унікальній концепції, супутніх послугах та високому рівні обслуговування.

Мету господарської діяльності готелю «Вернадський» представимо у вигляді рисунку 1.2



Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності готелю 4* «Вернадський»

Кількість місць у ресторані при готелі розраховується за ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [15]. За нормативами мінімальна кількість місць у ресторані при готелі 4* становить 90 % до місткості готелю:

$$125 \cdot 90 / 100 = 113 \text{ місць}$$

Резюмуючи вищевказані результати аналізу, можна говорити про доцільність проектування готелю «Вернадський». Реалізація концепції готелю в межах м. Києва дозволить [10]:

- забезпечити засобами розміщення більшу кількість внутрішніх та іноземних туристів;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень;
- розвиток подієвого туризму у столиці, за рахунок проведення поетичних вечорів, культурних та мистецьких виставок, літературних свят;
- сформувати взірць надання конкурентоспроможних послуг в сегменті пізнавального туризму.

У таблиці 1.7 зводимо усі запропоновані концептуальні рішення проектного готельного підприємства «Вернадський» на 125 місць у Печерському районі міста Києва.

Таблиця 1.7

Концептуальне рішення готелю 4* «Вернадський» на 125 місць

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		Місто Київ			
Адміністративний район населеного пункта (території)		Печерський район			
Адреса розташування готелю		вул. Васильківська, 40			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування (сніданок ВВ та меню «а-la carte»), додаткові послуги			
Тип підприємства		Готель для внутрішніх та іноземних туристів			
Категорія		4*			
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал			
Система управління		Лінійна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Споживачі, які відвідують м. Київ з метою пізнавального туризму			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		Готель 4*			
Місткість		75 номерів (125 місць)			
Категорії номерів		Номер I категорії 1-місний	Номер I категорії 2-місний	Напівлюкс 2-місний	Люкс 2-місний Апартамент 2-місний
Кількість номерів		25	41	6	2 1
Дизайнерський стиль		Класичний стиль	Класичний стиль	Класичний стиль	Класичний стиль
Харчування					
Тип закладів		Ресторан «Бібліотека»		Лобі-бар	
Організація харчування		Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць		113		13	
Режим роботи		7.00-23.00 (без вихідних)		Цілодобово (без вихідних)	
Кулінарне спрямування		Сучасна кухня		Європейська кухня	
Форма обслуговування		Часткове обслуговування (за участю офіціантів)		Часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль		Класичний стиль		Класичний стиль	

Продовження таблиці 1.7

Ознаки концепції	Характеристика ознак	
Бізнес-послуги		
Тип	Конференц-зал на 25 осіб	
Режим роботи	8.00-22.00 (за попередньою домовленістю)	
Дизайнерський стиль	Класичний	
Побутове обслуговування		
Тип	Туристичне бюро	Пральня, хімчистка
Режим роботи	9.00-18.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)
Анімаційно-дозвілєві послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Арт-галерея	понеділок– неділя	9.00 – 21.00
Кімната для читання	понеділок– неділя	9.00 – 21.00
Поетичний сад з оранжерєю	понеділок – неділя	9.00 – 21.00
Спортивно-оздоровчі послуги		
Тип	Йога-центр	Тайський масаж
Режим роботи	7.00 – 21.00	9.00 – 20.00
Торгівельні послуги		
Тип	Книжкова крамниця	Антикварна крамниця
Режим роботи	9.00 – 20.00	9.00 – 20.00

Для організації та взаємозв'язку приміщень готелю 4* «Вернадський» обрано блочний спосіб, при якому усі приміщення групуватимуться разом.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі «Вернадський» – 12.00 година, заїзд при цьому після 14.00 години, про що обов'язково вказується під час бронювання номера. При наявності вільних місць номер може надаватись у зручний для споживача час.

Послуги проживання

До складу готелю «Вернадський» входить житлова частина, яка представлена 75 номерами різної категорії комфорту, місткістю – 125 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування гостей обрано – класичний, який матиме такі характерні особливості [16]:

- правильні форми, які гармонійно поєднуються один з одним;
- обробка підлоги масивними дошками класичного паркету;

- використання дорогих тканин, драпіровок і порт'єр в оформленні вікон;
- меблеве оздоблення та аксесуари виконані зі шкіри, велюру, цінних порід дерева, мармуру, бронзового металу з різьбленням та інкрустацією;
- освітлення виконано з допомогою люстр, торшерів і настінних світильників;
- декорування приміщення дзеркалами, картинами, статуетками та книжковими шафами або стелажми.

Маркетингова стратегія готельного підприємства

Готель «Вернадський» використовуватиме стратегію глибокого проникнення на ринок, що надасть змогу зацікавити споживача завдяки високій якості, цікавій концепції, унікальним послугам та середній ціні на послуги. Вона характеризується низьким комерційним ризиком та реалізується за допомогою таких засобів, як: активізація рекламної діяльності; застосування засобів стимулювання збуту; підвищення рівня обслуговування [17].

У таблиці 1.8 наведемо програми лояльності, які будуть запроваджені у готелі «Вернадський».

Таблиця 1.8

Програми лояльності проектного готелю «Вернадський»

Назва	Для кого	Характеристика
Програми лояльності для різних груп туристів	Для сегмента ділових туристів	Знижки за тривале проживання, частоту проживання, третє і наступні проживання
	Для самостійних туристів	Знижки за інтернет бронювання, пакети екскурсійних та туристичних програм, спеціальні святкові пакети
	Для організованих груп туристів	Знижки залежно від кількості туристів
	Для молодят	Знижки при організації свята, на номер класу люкс та апартамент
Пакети з пропозиціями	Пакет вихідного дня	При бронюванні номерів не менше, ніж на 2 доби з п'ятниці по понеділок надається спеціальна знижка у розмірі 30% на проживання. Знижка поширюється на номери категорії стандарт і люкс.
Система знижок	Картка готелю	Систему знижок, що коливається від 5 до 15 % залежно від обсягів послуг, що надаються гостеві

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень приймально-вестибюльної групи у готельному підприємстві належать: вестибюль, приміщення для збереження і транспортування багажу, санвузли, приміщення персоналу. У планувальній та функціональній організації готелю «Вернадський» вестибюльні приміщення розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Вестибюль: пов'язує вхід до готелю із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів, входів до санвузлів для відвідувачів, виходу на сходи [18]. У зв'язку з багатофункціональністю приміщень приймально-вестибюльної групи, їх поділено на такі діючі зони: зона інтенсивного пішого руху, яка охоплює маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів; зона екстенсивного пішого руху, що включає піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, санвузлів; допоміжна зона охоплює побутові та торгові приміщення; рекреаційна зона забезпечує короткотривалий відпочинок гостей, що приїжджають і від'їжджають.

Зона відпочинку в готелі 4* «Вернадський» мебльована м'якими шкіряними диванами та кріслами, журнальним столиком та полицями з книжками (рис. 1.3).

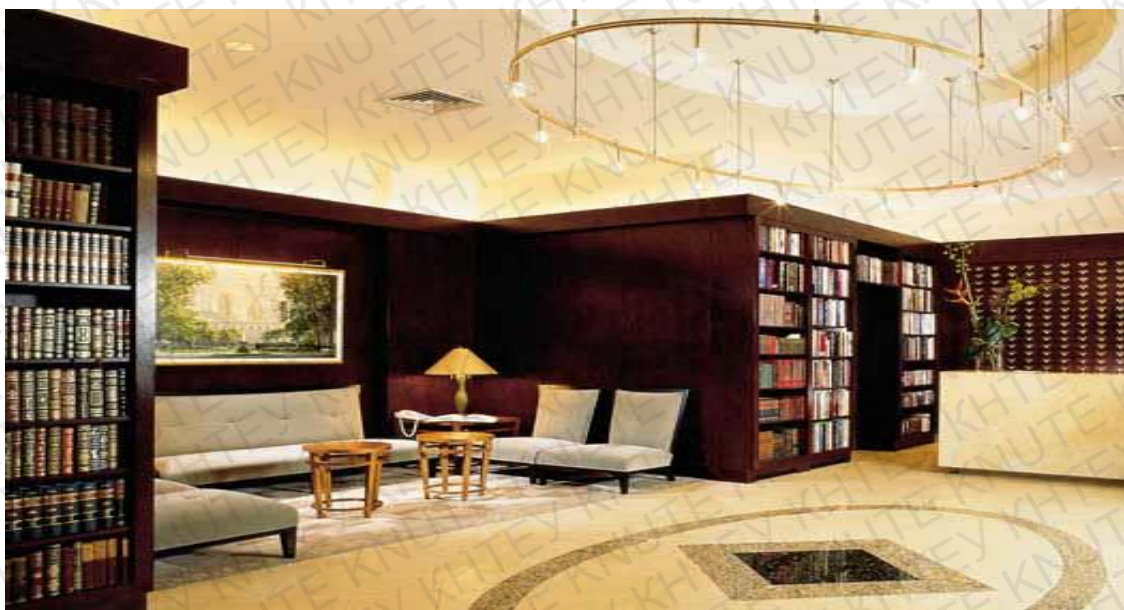


Рис. 1.3. Дизайн зони відпочинку в готелі 4* «Вернадський»

Під час планування зони відпочинку зауважено низку важливих чинників: у рекреаційній зоні не перетинаються людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни готелю, зона відпочинку розташована поряд з ресепшном.

Для проектованого готелю «Вернадський» обрано фронтальне планування вестибюля, за якого функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку [14]. Вертикальні комунікації розміщені далі від входу, оскільки видовжене розташування приміщень вестибюльної групи погіршує орієнтацію гостей, хоча й скорочує ймовірність перехрещування людських потоків.

Ресепшн (Front office) буде розміщуватись у вестибюлі безпосередньо біля входу в готель, де працівникам буде проглядатися простір вестибюля та змога бачити всіх, хто увійшов чи вийшов з підприємства. Back office - зона, яку обов'язково розміщують за стійкою, поза полем зору гостей та інших співробітників готелю [19]. У Back office організовують робочі місця працівників служби бронювання.

Ліфти для пасажирів будуть розташовані біля ресепшн з правої сторони, щоб забезпечити гостям найкоротші шляхи потрапляння до номерів.

Санвузли розташовуються у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля та оснащені усім необхідним відповідно до потреб відвідувачів.

Гардероб розміщено у глибині приміщення вестибюля й обслуговує, є зручним, легко помітним та обладнана дзеркалами і яскравим освітленням.

Камера схову багажу розташована поблизу ресепшну, біля входу, в окремому приміщенні. Вона обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання [18]. Камеру схову використовуватимуть відвідувачі готелю, гості, котрі звільняють номер, але не відїжджають, і гості, які прибули, але в момент прибуття немає вільного номера.

Наводимо площі приймально-вестибюльної групи приміщень у таблиці 1.9, з дотриманням нормативів ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [15].

Таблиця 1.9

Площі приймально-вестибюльної групи приміщень

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Вестибюль	125
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Кімнати чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	7
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення для носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Приміщення поштових	8
Відділення зв'язку	12
Гардероб	7
Комора прибирального інвентаря	5
Медпункт	14
Санвузол:	
- жіночий	8
- чоловічий	8
Всього	262

Під час проектування готелю «Вернадський», плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню приділяється особлива увага.

Житлова

Приміщення житлової групи включають: номери всіх типів та категорій, коридори, вітальні, холи, приміщення побутового обслуговування на поверхах. Типи номерів готелю «Вернадський» та їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання проектуємо згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» [15, 20].

Номерний фонд готелю «Вернадський» включає в себе 75 номерів: 41 номер I категорії 2-місний, 25 номерів I категорії 1-місних, 6 напівлюксів 2-місних, 2 люкси 2-місних та 1 апартамент 2-місний.

Номери I категорії та напівлюкс складаються з житлової кімнати, передпокою та санвузлів. Номер люкс складається з вітальні та спальні, санвузла та передпокою. До складу номера апартамент входить спальня, вітальня, кабінет, два санвузли та передпокій.

Номерний фонд готелю відповідатиме наступним вимогам [21]:

- усі номери мають природне освітлення;
- житлова площа номерів складає не менше 10 м²;
- висота житлових поверхів готелю від підлоги до стелі 3,3 м;
- у всіх номерах готелю влаштовані балкони шириною 1,2 м та висотою огорожі 1,2 м.

Дизайн номері буде виконано відповідно до основної концепції – класичний. Приблизний інтер'єр номера I категорії представлений на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Інтер'єр номера I категорії готелю «Вернадський»

В усіх номерах готелю є телефон, безкоштовний Wi-Fi Інтернет, сейф, міні-бар, сейф, інтерактивне телебачення, система кондиціонування.

У готелі проектують вітальні – приміщення, які відокремлені від коридору перегородкою і повністю звільнені від людського потоку [18]. Розміщують вітальні на кожному поверсі з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць у номерах. Вітальні будуть об'єднані з поверховими холами і матимуть вигляд Книжкової закладки, де споживачі зможуть відпочити і поспілкуватись.

До блоку приміщень, що надають побутові послуги відносять приміщення для ремонту і прасування одягу, до яких є вільний доступ. Обладнують відповідні приміщення столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу. Проектування цих приміщень здійснюється на кожному поверсі житлового блоку (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Приміщення поверхового обслуговування готелю «Вернадський»

Найменування приміщення	Кількість приміщень даного типу на 1 блок	Площа приміщення, м ² на 1 блок	Кількість приміщень даного типу на 125 місць (75 номерів)	Площа приміщень даного типу на 125 місць, м ²
Хол	1	30	3	90
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	1	10	3	30
Комора для брудної білизни	1	6	3	18
Комора для прибирального інвентарю	1	4	3	12
Кімната побутового обслуговування	1	8	3	24
Санвузол персоналу	1	4	3	12
Всього				186

Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі готелю «Вернадський» на 125 місць у кількості один блок.

Проектування приміщень житлової групи було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів, що забезпечить надання основних та додаткових послуг відповідної якості.

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі

У складі готелю «Вернадський» у відповідності з його ємністю передбачаємо приміщення побутового обслуговування та торгівлі, до їх складу відноситиметься туристичне бюро, пральня та хімчистка, книжкова та антикварна крамниці. Площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю «Вернадський» наводимо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Площі побутового обслуговування та торгівлі

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Туристичне бюро	5
Пральня та хімчистка	8
Книжкова крамниця	10
Антикварна крамниця	12
Всього	35

Пральня та хімчистка матимуть безпосередній зв'язок із ліфтом і господарчим входом у готель, аби запобігти перехрестю руху мешканців і речей під час транспортування.

У туристичному бюро можна замовити екскурсію по столиці України або ж домовитися з гідом про індивідуальну подорож містом по бажаним історичним місцям.

Книжкова крамниця пропонує гостям готелю «Вернадський» купити книгу на будь-яке вподобання. В антикварній крамниці представлені монети різних країн та епох, аутентичні дорогоцінні вироби з золота, дорогоцінних каменів та предметів інтер'єру.

Анімаційно-дозвілєвого приміщення

Важливою частиною готелю «Вернадський» є приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення. У засобі розміщення вони представлені: конференц-залом на 25 осіб, арт-галереєю, кімнатою для читання та поетичним садом з оранжереею.

Конференц-зал оснащений посадочними місцями та доповнений фойє, підсобні та технічні приміщення. В інтер'єрі дотримувались стриманих кольорів та предметів, що забезпечать універсальність та легкість організації приміщення за темою заходу. В фойє організовано місця для відпочинку.

Поетичний сад з оранжересю призначений для проведення культурних заходів, презентацій та виставок книг. Вдень працює кімната для читання, де відвідувачі можуть обговорити літературні вподобання.

Площі приміщень анімаційно-дозвілевого призначення наводимо у вигляді таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Площі приміщень анімаційно-дозвілевого призначення

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Конференц-зал:	
- фойє з зоною відпочинку, гардеробом	12
- конференц-зала	80
- санвузли	8
- підсобне приміщення	4
- технічне приміщення	4
Поетичний сад з оранжересю	100
Арт-галерея	50
Кімната для читання	26
Всього	284

У колекції арт-галереї представлені роботи художників з України, Білорусі, Грузії, Голландії, Америки. Серед них такі майстри як Андрій Задорін (Голландія), Володимир Цеслер (Білорусь), Михайло Журавльов (Франція), Мамука Дідебашвілі (Грузія), Юрій Горбачов (США), В'ячеслав Брейш (Україна). На території арт-галереї проводять виставки художників, скульпторів та фото-виставки.

Спортивно-оздоровчі приміщення

Спортивно-оздоровча база готелю «Вернадський» представлена окремою групою приміщень, що відокремлена від житлової зони готелю, складаються з йога-центру та тайського масажу.

В йога-центрі три просторих і світлих зали, які оснащені йога-матами та усім необхідним інвентарем для комфортної практики (ковдри, цегла, ремені, болстери, подушки, блоки), кондиціонерами, роздягальнями з душовими, водою і чаєм. Особливістю йога-залів є дерев'яна підлога з тика - особливої породи деревини, яка дбайливо зберігає тепло природи.

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення готелю «Вернадський» зводимо у таблицю 1.14.

Таблиця 1.14

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Йога центр:	
- ресепшн з зоною очікування, гардеробом та санвузлами	18
- йога-зали	3x40
- роздягальнями з душовими (чоловіча та жіноча)	2x10
- підсобне приміщення	4
- приміщення інструкторів	6
Приміщення для тайського масажу	
- масажний кабінет	3x22
- санвузли	6
- роздягальня	8
Всього	248

Тайський масаж – стародавній напрямок масажу, що робить упор на точковий вплив [23]. Тайська система оздоровчої терапії покращує кровообіг, знімає набряклість, стимулює активність нервової системи, знімає напруження.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі будівлі готелю «Вернадський» у відокремленій від житлової зони приміщень та частого потоку відвідувачів. Всі адміністративні приміщення згідно функцій в процесі управління умовно поділяються на основні і допоміжні [14]. Основні приміщення забезпечують управлінський процес і складаються з кабінету

директора, приймальні, робочих приміщень. Допоміжні приміщення виконують функції важливого просторового доповнення в управлінській діяльності.

Визначаємо площі адміністративних відповідно до норм ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.15) [15].

Таблиця 1.15

Площі адміністративних приміщень

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Кабінет директора з приймальною	16
Кабінет замісників директора	14
Головний інженер	8
Відділ маркетингу та продажів	12
Архів	12
Бухгалтерія	
- кабінет головного бухгалтера	8
- робочі приміщення	16
- каса	4
Відділ матеріально-технічного постачання	8
Санвузли	6
Всього	104

Адміністративні приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничо-побутових приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю [23]. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

До цієї групи приміщень відносяться: приміщення побутового обслуговування; приміщення матеріально-технічного забезпечення; приміщення організації та проведення ремонтних робіт; приміщення інженерного устаткування; складські приміщення.

До групи приміщень, що забезпечують проведення ремонтних робіт, які виконують безпосередньо у приміщеннях готелю, належать майстерні: столярна, слюсарно-сантехнічна, електротехнічна.

Площу господарських та виробничих приміщень у готелі «Вернадський» визначаємо згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі», дані заносимо у таблицю 1.16 [15].

Таблиця 1.16

Площі господарських та виробничо-побутових приміщень

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Пожежний пост	15
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна: - відділення чистої білизни - відділення брудної білизни - приміщення розбирання брудної білизни - майстерня лагодження білизни	16 8 8 4
Служба прибирання території	14
Майстерні: - електротехнічна - слюсарно-сантехнічна - столярна	8 16 16
Складські приміщення: - резервний склад білизни - склад драпірувань - матеріально-технічні склади - склад видаткових матеріалів - склад меблів	8 6 20 16 20
Пральня	18
Господарські приміщення персоналу	6
Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими	18
Санвузли персоналу	8
Господарські приміщення	5
Всього	252

Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення мають окремий вхід (завантажувальну, забезпечену під'їздом для автомашин), обладнаний господарчий двір.

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

У готелі «Вернадський» для швидкого бронювання та реєстрації клієнтів планується встановити автоматизовану систему управління підприємством на основі програмного забезпечення «Fidelio V8».

Система «Fidelio V8» дає змогу вирішувати задачі від продажу, бронювання, прийому та розміщення гостей, організації конференцій та бенкетів і управління зв'язками з клієнтами до надання повних даних для фінансового контролю та управлінського обліку діяльності підприємства [24]. Модулі, якими буде обладнана система управління наведені на рис. 1.5.



Рис. 1.5. Модулі системи «Fidelio V8», які встановлені в готелі «Вернадський»

Відділ служби прийому і розміщення займатиметься бронюванням та виконуватиме функції безпосереднього збуту готельного продукту [25]. Забронювати номер в готелі «Вернадський» можна за допомогою телефону, інтернету, пошти, факсу, комп'ютерних систем бронювання та безпосередньо на підприємстві гостинності.

При бронюванні номеру поштою або факсом гість надсилає до готелю лист-заявку, яка автоматично реєструється.

При груповому бронюванні номерів, на заявці організації обов'язково необхідно зазначити реквізити компанії (назва, адреса, телефон, факс, банківський рахунок). Заявка на бронювання у готелі «Вернадський» повинна містити таку інформацію [26]:

- дату і час заїзду/від'їзду;
- кількість гостей;

- категорію номера (люкс, апартамент, I категорія);
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (назва фірми);
- вид оплати (готівка, безготівковий, з використанням кредитної картки);
- особливі побажання.

Після реєстрації заявки у службі прийому та розміщення, її підтверджують або відмовляють (в залежності від наповненості готелю) тим же чином, яким вона була отримана.

Для збільшення можливості збутової політики у готелі «Вернадський» передбачаємо створення власної електронної сторінки, де буде наведена детальна інформація про підприємство гостинності, а також спеціальний бланк для бронювання номеру.

У готелі «Вернадський» використовуватиметься гарантоване та негарантоване бронювання. При гарантованому бронюванні проводиться 100% передоплата вартості за весь період проживання або 100% передоплата за першу добу проживання з наступною оплатою при заїзді неоплаченого терміну проживання [27]. У разі якщо гість не скористався послугою проживання в зазначений день заїзду, і не скасував бронювання за три доби до передбачуваного дня заїзду, передоплата за 1 добу проживання не підлягає поверненню. При негарантованому (без попередньої оплати) підтвердженому бронюванні, якщо гостем не вказано точний час приїзду, бронь анулюється о 18:00 дати заїзду за місцевим часом.

На початку діяльності готелю «Вернадський» обрано стратегію виходу на ринок, яка дозволить зробити підприємство гостинності відомим. Дистрибуція послуг, які пропонує готельне підприємство, полягає у створенні системи, яка базується на замовленні (бронюванні) та продажу. Для цього буде вигідно використовувати відомих інтернет-посередників таких як booking.com та hotels24.ua.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

На підприємстві готельного господарства велике значення має організація процесу розміщення споживача, оскільки саме на цей етап свідчить

про популярність та економічний розвиток засобу розміщення. На рис. 1.6 наводимо готельний цикл бронювання-поселення-проживання-виїзду у готелі «Вернадський».



Рис. 1.6. Готельний цикл бронювання-поселення-проживання-виїзду у готелі «Вернадський»

Плата за проживання і послуги, що надаються готелем, здійснюється за цінами, встановленими преїскурантом. Плата за проживання стягується відповідно до встановленої розрахункової години з 12.00 годин поточної доби за місцевим часом. При гарантованому і негарантованому бронюванні розрахунковою годинаю (check out time) завжди є 12.00 і стягується оплата в розмірі 100% вартості номера на добу, що гарантує гостю наявність номера з 12.00 до 14.00 при будь-якому часі заїзду. При необхідності продовження проживання в готелі, гість може звернутися в службу прийому і розміщення за 2 години до розрахункової години, при наявності вільних місць в засобу розміщення термін, проживання може бути продовжений, при цьому клієнт сплачує 100% вартості проживання за продовжений період.

Поселення гостей до готелю «Вернадський» складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера [28]. При поселенні уточнюється інформація, щодо завчасного бронювання номера, якщо місце

було заброньоване, то на ім'я гостя у відділі бронювання створюється заявка, після чого клієнт повинен заповнити реєстраційну картку, при цьому усі данні переносяться до електронної системи «Fidelio V8». Після оформлення документів на проживання в готелі «Вернадський», гостю видається документ про оплату номера та пластикова картка-ключ.

При **проживанні** гостей готель «Вернадський» надає гостям без додаткової плати наступні види послуг: сніданок «шведський стіл», що входить у вартість проживання; кімната для читання; виклик швидкої допомоги; користування медичною аптечкою; доставка в номер кореспонденції, що надійшла на ім'я гостя; побудка до певного часу; виклик таксі; інформація про розклад поїздів та літаків; проживання дітей до 6 років.

За додаткову плату в готелі «Вернадський» можна буде скористатись такими послугами: послуги ресторану та лобі-бару; йога-центр; тайський масаж; організація проведення святкових івентів та ділових зустрічей, переговорів, виставок, літературних днів; послуги прання, хімчистки речей; книжкова та антикварна крамниці; трансфер; організація екскурсій.

При проживанні гостей у готелі йде постійне оформлення розрахунків за надані послуги. У **день від'їзду** клієнт одержує повний перелік рахунків на оплату усіх використаних послуг, в тому числі міські, міжміські та міжнародні телефонні переговори, за винятком дзвінків всередині готелю. При виїзді з готелю «Вернадський» проходить обов'язковий прийом номера від гостя, під час якого здійснюють контроль за збереженістю готельного майна [26]. У разі втрати чи пошкодження майна споживач зобов'язаний негайно повідомити про це готель.

Після повної оплати рахунків гість повинен здати ключі від номеру, при необхідності швейцар допомагає клієнтам з багажем. Готель «Вернадський» також пропонує скористатись послугою трансферу до залізничного або залізничного вокзалу.

Адміністратор служби прийому та обслуговування проводить своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися, контроль і ведення

відповідних записів про перебування гостей. Після виписки гостя він переводить номер у статус вільного і повідомляє службу хаускіпінг про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для збуту.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

У готелі «Вернадський» для покращення процесу обслуговування працюватиме гест-релейшн, місцем роботи якого буде стійка служби прийому та розміщення [29]. Його обов'язками буде робота з гостями готелю, реагувати на їх питання, скарги та вирішувати проблемні ситуації під час проживання клієнтів. Гест-релейшн готелю «Вернадський» володітиме українською, англійською та німецькою мовами.

Обслуговування рум-сервіс

У готелі «Вернадський» передбачаємо обслуговування рум-сервіс, яке можна буде замовити цілодобово. Замовляти страви можна по телефон або через покоївок.

При прийомі замовлення необхідно уточнити такі дані [30]:

- номер кімнати, в яку слід подати замовлені страви;
- кількість гостей;
- докладне найменування та кількість замовлених страв та напоїв;
- час подачі замовлення.

Для послуги рум-сервіс буде складено спеціальне меню, де будуть представлені страви сучасної кухні: холодні та гарячі закуски, супи, основні страви, гарніри та солодкі страви, безалкогольні та алкогольні напої.

Після оформлення замовлення, воно передається на кухню закладу ресторанного господарства.

Замовлення до номера подаються на таці або на пересувному візку, в залежності від кількості замовлених страв та напоїв.

Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «Вернадський» передбачена служба хаускіпінг, яка наводитиме чистоту та порядок, надаватиме послуги у номери, забезпечуватиме їх санітарно-гігієнічний стан номерів та приміщень загального користування

(вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтова зона та ін.), контролюватиме стан обладнання та постільну білизну.

Службу хаускіпінг очолюватиме менеджер, якому підпорядкована старша покоївка, яка в свою чергу здійснюватиме контроль за роботою покоївок, кастелянки та прибиральниць [27]. На рис.1.7 відображена структура служби хаускіпінг готелю «Вернадський».



Рис.1.7. Організаційно-функціональна структура служби хаускіпінг готелі

Форма організації діяльності служби хаускіпінг у готелі «Вернадський» індивідуальна, яка передбачає замкнутий технологічний цикл, при якого виконання всіх операцій у номері здійснюється однією покоївкою.

Зміна рушників у номерах проводиться щодня, а постільної білизни на кожну четверту добу. На прохання гостя зміна постільної білизни та рушників може здійснюватися достроково - за додаткову оплату.

Клінінг

У готелі «Вернадський» для підтримки чистоти проводитимуться клінінгове прибирання, види якого наведені у таблиці 1.17 [29].

Таблиця 1.17

Види клінінгових операцій у готелі «Вернадський»

Вид клінінгової операції	Дії під час прибирання	Години проведення
Прибирання заброньованих номерів	Сухе та вологе протирання поверхонь, вологе прибирання підлоги.	Зранку або перед безпосереднім заїздом гостя

Продовження таблиці 1.17

Вид клінінгової операції	Дії під час прибирання	Години проведення
Експрес-прибирання	Ввидалення сміття з номера, прибирання посуду, перестилання або зміна постільної білизни, прибирання в санвузлі, зміна рушників, миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.	Здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату
Проміжне прибирання	Видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу, прибирання постелі, миття санвузла, миття склянок.	Стандартних заселених номерів – не прибирається, номерів поліпшеного планування – два рази на день
Поточне прибирання	Провітрювання, заправлення ліжка, прибирання на столі, сухе протирання меблів, поливання квітів, очищення килимів, прибирання санітарного вузла	Стандартних заселених номерів – один раз на два дні, номерів поліпшеного планування – щодня
Прибирання номеру після гостей	Заміна постільної білизни і рушників, поповнення довідкового та рекламного матеріалу. Сухе та вологе прибирання меблів, очищення килимів, прибирання санітарного вузла	Після виїзду проживаючих у номері
Генеральне прибирання	Вибити пружинні матраци і м'які крісла через мокру ганчірку. Видалити пил зі стелі пілососом, прочищення вентиляційних решіток. Миття вікон, дверей, дзеркала до блиску. Провітрювання, заправлення ліжка поливання квітів, очищення килимів, прибирання санітарного вузла	Один раз у 7-10 днів

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

У таблиці 1.18 проводимо підбір необхідного обладнання, інвентарю та миючих засобів для клінінгу для проектного готельного підприємства «Вернадський».

Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

Таблиця 1.18

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу [31, 32]

№п/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Soteco	Пилосос для сухого прибирання	6 шт.
2.	Soteco Pony 300	Пилосос для вологого прибирання	6 шт.
3.	WET 350 EL	Машина для миття підлоги	1 шт.
4.	Ottimo Profi Max Medium	Пароочисник	4 шт.
Інвентар			
1.	Magic Hotel 800B Basic	Готельний візок	8 шт.
2.	Espresso360	Комплект швабра + відро з віджиманням	16 шт.
3.	Luna	Швабра для сухого та вологого прибирання	8 шт.
4.	Squizzo	Скребок для скла двосторонній пластиковий для вікон	8 шт.
5.	TTS	Щітка для зняття павутини кругла	8 шт.
6.	SUSY	Мітла з дерев'яною рукояткою	10 шт.
7.	Clip	Совок з алюмінієвою ручкою	10 шт.
Миючі засоби			
1.	POM REFRESHING	Нейтралізатор запаху, 450 мл	8 шт.
2.	RATIO	Універсальний миючий засіб, 5 л	4 шт.
3.	WC REIN	Миючий засіб для миття унітазів, 750 м	10 шт.
4.	DAL	Чистячий засіб для ванної кімнати, 750 мл	10 шт.
5.	PARQUET CLEAN	Миючий засіб для підлоги, 5 л	4 шт.
6.	TERGI TUTTO	Поліроль для поверхонь з нержавіючої сталі, 450 мл	12 шт.
7.	SPLENDI LEGNO	Поліроль для дерев'яних поверхонь, 450 мл	12 шт.

Велес. СПА. Фітнес

Для підтримки гарного самопочуття та настрою готель «Вернадський» пропонує своїм гостям послуги йога-центру та тайського масажу.

У йога-центрі будуть представлені різні стилі і напрямки йоги: ішвара йога, хатха-йога, йога-терапія, йога для вагітних, акройога, йога для початківців та дитяча йога. Окрім занять з йоги, в центрі також пропонуватимуться такі напрямки: тайцзи-цюань, східні танці, пілатес, дао-інь.

Заняття розраховані на різний рівень підготовки в групах різного рівня складності. На базі йога-центру проводитимуться курси, тренінги, семінари та

майстер-класи провідних викладачів йоги з усього світу, а також виїзні тренінги, рітріти і йога-тури в Індію, Непал, Таїланд, Туреччину.

У масажному кабінеті пропонуються різні види тайського масажу, різновиди та тривалість наводимо у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Види тайського масажу у готелі «Вернадський»

Назва масажу	Тривалість, хв.
Традиційний тайський масаж	60/90/120
Тайський масаж з маслом	60/90/120
Тайський масаж з аромамаслом	60/90/120
Масаж трав'яними мішочками	60/90/120
Тайський масаж ніг	30/60
Тайський масаж ніг з аромамаслом	30/60
Масаж шийно-комірцевої зони і спини	30/60
Енергетичний масаж	60/90/120
Тайський масаж голови	20/40
Догляд за обличчям (скраб, крем, тонік, масаж)	40/60
Тайський масаж для схуднення	60/90/120
Тайський антицелюлітний масаж	30/60/90
Масаж гарячим маслом	60/90/120

В масажному кабінеті спроектовано ширму, за якою можна переодягнутися, а поблизу - туалетну кімнату і душ.

У таблиці 1.20 визначимо необхідне обладнання для надання спортивно-оздоровчих послуг готелю «Вернадський».

Таблиця 1.20

Обладнання для надання спортивно-оздоровчих послуг готелю

Тип послуги	Характеристика обладнання, кількість
Послуги тайського масажу	Масажна кушетка TOR ArtOfChoice – 3 шт. Круглі валики – 3 шт. Шафка для зберігання препаратів – 3 шт. Раковина з холодною і гарячою водою – 3 шт.
Послуги йога-залу	Йога-мати Ganges – 40 шт. Блок цегла для йоги Rao – 60 шт. Ремінь для йоги Asana – 30 шт. Колесо для йоги YogaWheel – 30 шт.

Відвідування тайського масажу та йога-центру оплачуватиметься окремо від проживання, в залежності від необхідності клієнта тієї чи іншої послуги.

Для власників дисконтних карток готелю «Вернадський» будуть запропоновані знижки та спеціальні програми та акції.

Івент-сервіс. Анімація

При готелі «Вернадський» працюватиме конференц-зал, який розрахований на 25 осіб. Конференц-сервіс включає в себе можливості проведення бізнес-івентів, поетичних вечорів, презентацій. Сучасні інноваційні технології та послуги конференц-сервісу:

- системи синхронного перекладу;
- аудіо і відео-устаткування до кінопроекторів;
- інтерактивний проектор «LightTouch» - перетворює будь-яку плоску поверхню в 10.1-дюймовий сенсорний екран. Дозволяє зручно переглядати фото та відео, а завдяки підтримці Bluetooth і Wi-Fi.
- інтерактивні столи служать мультимедійним центром нового покоління, дозволяючи легко взаємодіяти одночасно декількома користувачами а інформаційним додатками один з одним.

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

Готель «Вернадський» пропонує організацію проведення будь-якого свята чи заходу, адже при засобі розміщення працюватиме івент-сервіс. При замовленні організації івенту служба бере на себе всі питання, які стосуються організації свята. Для проведення заходу обговорюється наступні питання: тип заходу, кількість гостей, побажання щодо оформлення та меню, музичний супровід, фото та відео зйомка, прикрашання залу квітами чи кульками, піротехнічні послуги, транспортні послуги.

Відповідно до концепції готелю, у підприємстві проводитимуться виставки фото, картин, скульптур, творчі майстер-класи, зустрічі з письменниками та митцями, тренінги та консультації.

Для внутрішніх та іноземних туристів міста Києва буде розроблено туристичні маршрути по столиці, а також буде можливість в індивідуально сформованих екскурсіях.

1.5. Ресторани. Бари.

Згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» при готелі «Вернадський» проектуємо ресторан вищого класу [15]. За нормативами мінімальна кількість місць у ресторані при готелі 4* становить 90 % до місткості готелю: $125 \cdot 90 / 100 = 113$ місць.

Ресторан «Бібліотека» плануємо розташувати на I-му поверсі готельного підприємства, таке знаходження закладу ресторанного господарства дасть змогу проводити бенкети, свята та корпоративи. Особливістю ресторану «Бібліотека» буде унікальне сучасне меню, яке поєднало в собі страви української, італійської, американської, тайської та японської кухонь (додаток В) [39]. Таке рішення прийнято зважаючи на основну концепцію проєктованого готелю «Вернадський», в якому представлені книги авторів з усього світу. В дизайні ресторану «Бібліотека» будуть присутні книжкові полиці та стелажі.

Лобі-бар при готелі працюватиме цілодобово, адже митці любляють не спати вночі, а творити. Зал лобі-бару розрахований на 13 місць (згідно з нормативом 10% від місткості готелю) та представляє собою затишне приміщення відповідно загальній концепції підприємства гостинності. На рис. 1.8 наведено інтер'єр зали лобі-бару. Меню якого представлено стравами європейської кухні (дод. Г).



Рис. 1.8 Інтер'єр зали лобі-бару при готелі «Вернадський»

Організація сервісно-виробничого процесу у закладах ресторанного господарства

Основними стадіями виробничого процесу у закладі ресторанного господарства є приймання та зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів і готової продукції, її реалізація [34]. Для забезпечення раціональної організації виробництва складаємо структурно-виробничу схему проєктованого ресторану та лобі-бару при готелі «Вернадський» (рис. 1.9).



Рис.1.9. Схема виробничо-торгівельної структури ресторану та лобі-бару при готелі «Вернадський»

Виробничі приміщення у ресторані при готелі «Вернадський» представлені доготівельним, гарячим та холодним цехами. Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства починається у вестибюлі, яке є

першим приміщенням, куди потрапляють гості у ресторані [34]. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, санвузли, аванзал та гардероб. Площу вестибюлю розраховують згідно з нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює $0,3 \cdot 113 = 34 \text{ м}^2$.

Гардероб буде знаходитись одразу біля входу у ресторан, тут гості закладу можуть залишити свої речі. Площа гардеробу становитиме 7 м^2 . Для одягу в гардеробі встановимо секційні двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами.

Поряд з гардеробом розташований санвузол (чоловічий та жіночий), площею 8 м^2 кожен.

Перед входом до ресторану буде розташована аванзала, обладнана м'якими кріслами, журнальними столиками, диванами. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом $0,15 \text{ м}^2$ на одне місце, тому вона становитиме $0,15 \cdot 113 = 17 \text{ м}^2$.

Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства при готелі «Вернадський» наведено на рис. 1.10 [35].

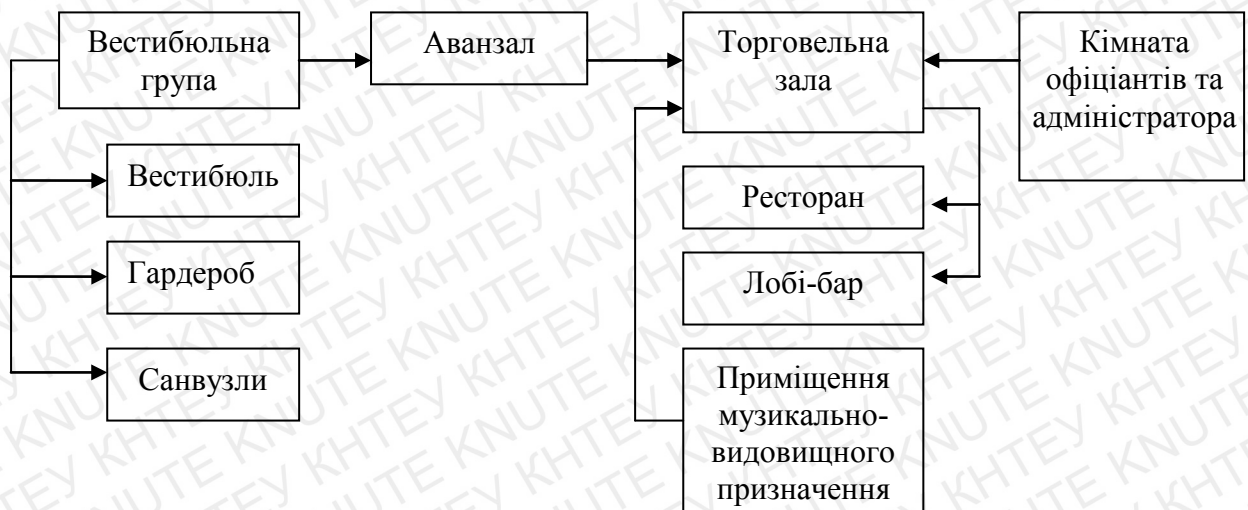


Рис. 1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства

До приміщень зони обслуговування відносяться торговельні зали. Площа залів визначається за нормативами: $1,4\text{-}2,2 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу закладу).

Площу залу ресторану «Бібліотека» та лобі-бару визначаємо за нормативами: $1,8 \text{ м}^2$ на 1 місце закладі.

Площа торгового залу для гостей ресторану становить: $1,8 \cdot 113 = 203 \text{ м}^2$.

Площа торгового залу лобі-бару складає: $1,8 \cdot 13 = 23 \text{ м}^2$

Забезпечення високоякісного обслуговування гостей покладено на організаційно-обслуговуючу систему [36]. Метою організаційно-обслуговуючої системи є своєчасне надання гостям продукції та послуг найвищої якості, у таблиці 1.21 наводимо структурно-технологічну схему процесу обслуговування закладу ресторанного господарства.

Таблиця 1.21

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• вестибюль; • гардероб;	• гардеробна стійка; • полиця для зберігання засобів гігієни; • санітарні прилади; • стійка адміністратора; • м'які меблі	Гардеробник Адміністратор
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• торговельна зала ресторану; • торговельна зала лобі-бару; • естрада;	• меблі та обладнання торговельного залу; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; • декорації шоу-програм.	Адміністратор Офіціант Бармен Музиканти Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	• торговельна зала; • сервізна; • мийна столового посуду; • приміщення офіціантів; • приміщення для зберігання музичних інструментів	• торговельно-технологічне устаткування; • устаткування для забезпечення видовищних заходів	Спеціаліст відповідного спрямування Відвідувач

Продовження таблиці 1.21

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ 30523-97)	• приміщення для проведення естрадно-видовищних заходів без приймання їжі;	• Зона сцени та апаратура	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі моделюють на підставі добової динаміки попиту ресторану за розрахунковий день. Для розрахунку графіка добової динаміки попиту торговельного залу, необхідними даними є режим роботи, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Погодинна кількість споживачів у торговому залі ресторану визначається за формулою 1.3 [37]:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N \quad (1.3)$$

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

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

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

k - коефіцієнт заповнення залу.

Денна оборотність одного місця закладу визначається за формулою 1.4:

$$\eta = n_{\text{заг}}/N \quad (1.4)$$

де $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість споживачів торгового залу закладу, осіб.

Для визначення денної кількості споживачів ресторану «Бібліотека» розробляємо динаміку завантаженості зали на 113 місць, результати оформляємо у таблиці 1.22.

Кількість гостей під час сніданку за типом «шведський стіл» залежить від заповненості готелю, яка в середньому становитиме 65%. Отже, кількість відвідувачів під час сніданку при готелі «Вернадський» складатиме $125 \cdot 65 / 100 = 81$ особа [10].

Таблиця 1.22

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «Бібліотека»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00–10:00	Шведська лінія			81
11:00–12:00	60	1	0,1	11
12:00–13:00	60	1	0,2	23
13:00–14:00	90	0,7	0,4	32
14:00–15:00	90	0,7	0,3	24
15:00–16:00	90	0,7	0,2	16
16:00–17:00	90	0,7	0,1	8
17:00–18:00	60	1	0,3	34
18:00–19:00	90	0,7	0,6	47
19:00–20:00	150	0,4	0,9	41
20:00–21:00	120	0,5	0,7	40
21:00–22:00	100	0,6	0,5	34
22:00–23:00	90	0,7	0,3	24
Загальна кількість відвідувачів				332

Денна оборотність місця в ресторані «Бібліотека» складає:

$$\eta = 332/113 = 2,9 \text{ рази}$$

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів розрахункового дня в залі ресторану «Бібліотека» становить 332 особи. Оборотність місця при цьому 2,9 рази, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Денну виробничу програму ресторану «Бібліотека» на основі коефіцієнтів споживання страв за формулою 1.5:

$$N_{стр} = N * k \quad (1.5)$$

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

N - денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k - груповий коефіцієнт споживання страв.

Погруповий розподіл страв для ресторану «Бібліотека» розраховуємо у таблиці 1.23 [35].

Таблиця 1.23

Погруповий розподіл страв для ресторану «Бібліотека»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	33
Холодні закуски	1,9	631
Гарячі закуски	0,3	100
Супи	0,18	60
Основні страви	1,5	498
Солодкі страви	0,5	166
Гарячі напої	0,4	133
Холодні напої	0,5	166
Загальна кількість страв		1786
Алкогільні напої		
Ігристі вина	0,1	33
Білі вина	0,08	27
Червоні вина	0,08	27
Горілка та віскі	0,1	33
Настоянки	0,05	17
Коньяк	0,05	17
Пиво	0,1	33
Загальна кількість напоїв		186

Розраховуємо виробничу програму ресторану «Бібліотека», дані заносимо у додаток Д.

Розрахунок загальної кількості страв і напоїв для виробничої програми організації сніданку за типом «шведського столу» в готелі «Вернадський» проводимо у таблиці 1.24. Розрахунок загальної кількості страв для всіх гостей (81 осіб під час сніданку) проводимо наступним чином: салат з лососем – вихід порції на одного гостя становить 25 г, на всіх гостей – $25 \cdot 81 = 2025$ г; вихід стандартної порції становить 150 г; отже, потрібно $2025 / 150 = 14$ порцій [10].

Таблиця 1.24

Виробнича програма сніданку за типом «шведського столу»

Назва страви	Вихід порції, г	Загальна кількість порцій, шт.
Аперитиви		
Сік апельсиновий	150	81
Сік яблучний	150	81
Вода негазована	200	81
Холодні закуски		
Салат з лососем	150	14
Салат з телятиною та руколою	170	12

Продовження таблиці 1.24

Назва страви	Вихід порції, г	Загальна кількість порцій, шт.
Салат з огірків та помідорів	160	13
Овочі свіжі: огірки, помідори, перець солодкий	150	9
М'ясна гастрономія: салями, мисливські ковбаски, ковбаса варена	180	23
Сирна тарілка: мисливський, з горіхами, бринза	160	25
Гарячі закуски	150	
Вівсяна каша на воді/молоці		19
Ячня з беконом	130	23
Ячня з овочами	130	23
Яйце запечене з сиром	90	23
Запечене філе курки з кисло-солодким соусом	90	24
Сосиски смажені	140	27
Майонез	110	27
Кетчуп	60	27
Сухі сніданки	30	
Вівсяні пластівці	30	20
Шоколадні кульки		20
Кукурудзяні пластівці	70	20
Молоко	70	19
Солодкі страви	70	
Сиркова маса з наповнювачами: вишня, банан, яблуко, ківі	100	20
Пудинг з яблуком		20
Мус «Тірамісу»	120	20
Фрукти: яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця	100	16
Джеми: вишневий, полуничний, абрикосовий	100	27
Напої	200	
Кава чорна	30	27
Чай чорний, зелений		27
Лимон	100	24
Вершки	200	27
Цукор	10	27
Хлібобулочні вироби	15	
Хліб пшеничний	15	28
Хліб житній		28
Булочка здобна	50	27
Шоколадний мафін	50	27
Круасан зерновий	70	27

Визначення площі закладу ресторанного господарства при готелі

Після визначення площ окремих приміщень закладу ресторанного господарства при готелі «Вернадський» та на основі нормативних документів, результати зводимо у таблиці 1.25 [37, 38].

Таблиця 1.25

**Склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства
при готелі «Вернадський»**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Для споживачів	
Вестибюль:	34
- гардероб	7
- санвузол чоловічий	8
- санвузол жіночий	8
Аванзал	17
Торговельна зала ресторану:	203
- естрада	6
- танцювальний майданчик	8
- барна зона з підсобним приміщенням	8
Торговельна зала лобі-бару	23
Всього	322
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	10
Холодний цех	18
Гарячий цех	50
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду	24
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	8
Роздаткова	16
Всього	141
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'яса та риби	6
- овочів, фруктів, зелені	6
- молочних жирних продуктів та гастрономії	6
Комора сухих продуктів	7
Комора вино-горілчаних виробів	8
Завантажувальна	20
Комора та мийна тари, інвентарю	6
Приміщення комірника	6
Всього	65
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	12
Гардероб персоналу з душовими кабінками	2x12
Приміщення персоналу	15
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Білизняна	7
Санвузли персоналу	2x4
Всього	82
Всього площа закладу ресторанного господарства	610

Заклад ресторанного господарства при готелі «Вернадський», у складі ресторану та лобі-бару, має корисну площу 610 м².

Організація обслуговування сніданків за типом «шведського столу».

Сніданок в готелі «Вернадський» включено у вартість проживання та організовано по типу «шведська лінія» (години проведення з 7:00 до 10:00).

В торговельному залі ресторану «Бібліотека» виділено частину залу, де встановлено необхідне обладнання: охолоджуючі столи та марніти для подавання гарячих страв [40]. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, солодких страв та напоїв.

Форма обслуговування в торговельному залі — з частковим обслуговуванням офіціантами.

Пропонований в меню асортимент страв на сніданок включає в себе холодні та гарячі закуски, сухі сніданки (мюслі, пластівці), кисломолочні продукти, каші, овочі, фрукти, свіжу випічку.

Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору

Починаючи з 11 години, в торговельному залі ресторану «Бібліотека» проводиться обслуговування за меню вільного вибору. В закладі передбачається повне обслуговування офіціантами за індивідуальним методом. Обслуговування відбувається за наступною послідовністю [33]:

- зустріч у вестибюлі адміністратором ресторану;
- супровід офіціанта та допомога у розміщенні за столиком, подача меню;
- прийом замовлення;
- виконання замовлення;
- розрахунок та прощання з відвідувачами;
- прибирання брудного посуду, приборів.

Організація обслуговування у лобі -барі

В лобі-барі обслуговування здійснюватиметься частково офіціантами та барменом [36]. Гості замовлятимуть продукцію на барній стійці у бармена. Приноситимуть замовлені страви до столику офіціанти та прибиратимуть посуд.

Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. В залі використовуватимуться столи квадратної форми, їх планується розміщувати по діагоналі. Розрахунок кількості меблів для обслуговування гостей ресторану «Бібліотека» на 113 місць та лобі-бару на 13 місць наведено в табл. 1.26.

Таблиця 1.26

Меблі для обслуговування гостей «Бібліотека» на 113 місць та лобі-бару на 13 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Торговельна зала ресторану	Торговельна зала лобі-бару
		Кількість меблів	Кількість меблів
Стіл шестимісний	900x1500	5	
Стіл чотирьохмісний	800x1200	18	
Стіл двохмісний	800x800	6	7
Крісло з підлокітниками	600x600	60	
Стілець ресторанний	400x400	53	13
Стійка барна 8-ми місна	400x3000	1	1
Стілець барний	400x400	6	3
Меблі для забезпечення обслуговування споживачів			
Сервант	1800x850	3	
Стіл підсобний	400x400	3	
Вестибюль			
Журнальний столик	800x800	2	
Крісло для відпочинку	600x600	4	

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у залі ресторану та лобі-бару визначаємо за формулою [39]:

$$N_{of} = P/N_1 \quad (1.6)$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант (20 осіб);

P – кількість споживачів у години максимального завантаження зали, осіб.

$$N_{of \text{ ресторану}} = 113/20 = 6 \text{ осіб на зміну}$$

$$N_{of \text{ бару}} = 13/15 = 1 \text{ особа на зміну}$$

Загальну кількість обслуговуючого персоналу ресторану «Бібліотека» та лобі-бару при готелі «Вернадський» наводимо у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Бібліотека» та лобі-бару

Посада	Розряд	Ресторан	Лобі-бар
		Кількість, осіб	
Адміністратор залу	IV	2	
Офіціант	IV	12	2
Бармен	IV	2	2
Прибиральник залу		2	
Мийник столового посуду		2	
Музиканти		3	
Усього працівників		25	4

Загальна кількість обслуговуючого персоналу в залу ресторан «Бібліотека» 27 осіб, а в лобі-барі – 4 особи.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

В готелі «Вернадський», що проектується буде використане централізоване планування - найбільш поширений серед міських готельних засобів розміщення, тип планування з характерним розташуванням основних функціональних приміщень в одній споруді, на одному або різних рівнях.

Приміщення даного готелю поділяються на такі головні групи: житлові, громадського призначення, адміністративні, господарські та виробничо-побутові, спортивно-оздоровчі, анімаційно-дозвілєві, технічні та заклади ресторанного господарства [26].

Готель «Вернадський», що проектується – 4*, розрахований на 125 місць, має 75 номерів, які розміщені на трьох поверхах будівлі. Розрахунок загальної площі проектного підприємства готельного господарства проводимо у таблиці 2.1 [38].

Таблиця 2.1

Загальна площа готелю «Вернадський»

Назва приміщень	Площа приміщень згідно ДБН, м ²
Готель	
Приймально-вестибюльні приміщення	262
Номери	1721
Приміщення поверхового обслуговування	186
Побутового обслуговування та торгівлі	35
Приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення	284
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	248
Адміністративні приміщення	104
Господарські та виробничо-побутові приміщення	252
Технічні приміщення	30
Заклад ресторанного господарства	
Приміщення для споживачів	322
Виробничі приміщення	141
Складські приміщення	65
Адміністративно-побутові приміщення	82
Разом площа готелю «Вернадський»	3732
Корисна площа готелю «Вернадський»	3702

Визначивши корисну площу готелю «Вернадський» розраховуємо робочу та загальну площі, враховуючи коефіцієнти збільшення площі. Для врахування

площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою 2.1 [10]:

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

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, що для проектного готелю складає 1,16.

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів, тощо) визначаємо загальну площу готелю за формулою 2.2:

$$S_{заг} = S_p * k_2 \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, що для проектного готелю складає 1,09.

Визначення поверховості будівлі проводимо за формулою:

$$S_{нов} = S_{заг} / n \quad (2.3)$$

де n – кількість поверхів.

Приміщення приймально-вестибюльної групи (262 м²), побутового обслуговування та торгівлі (35 м²), приміщення закладу ресторанного господарства (610 м²), господарські та виробничо-побутові приміщення (252 м²) вирішено розмістити на першому поверсі, таким чином площа першого поверху складає:

$$S_{I\text{ пов}} = (262 + 35 + 610 + 252) * 1,16 * 1,09 = 1465 \text{ м}^2.$$

Приміщення анімаційно-дозвілевого (284 м²) та спортивно-оздоровчого призначення (248 м²), адміністративні приміщення (104 м²) плануємо розмістити на другому поверсі, його площа становить:

$$S_{II\text{ пов}} = (284 + 248 + 104) * 1,16 * 1,09 = 804 \text{ м}^2.$$

Площа житлового поверху проектного готелю «Вернадський» становить:

$$S_{житл.пов} = (1721 + 186) * 1,16 * 1,09 / 3 = 804 \text{ м}^2.$$

$$S_{заг} = S_{I\text{ пов}} + S_{II\text{ пов}} + 3 * S_{житл.пов}$$

$$S_{\text{заг}} = 1465 + 804 + 3 \cdot 804 = 4681 \text{ м}^2.$$

Враховуючи вище наведені розрахунки, бачимо, що готель 4* «Вернадський» на 125 місць буде 5-ти поверховою будівлею.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель 4* «Вернадський» на 125 місць передбачається звести у Печерському районі по вул. Васильківська, 40. Гості засобу розміщення мають унікальну можливість відпочити у самому центрі Києва та помилуватися красою міста з вікон готельного номера, адже поряд знаходиться НСК «Олімпійська», Троїцька площа, бібліотека Вернадського, Київський планетарій, костел святого Миколая, київський національний академічний театр, київська фортеця, парк Шота Руставелі, бізнес-центри та державні установи.

Готель «Вернадський» матиме чудову транспортну розв'язку з іншими районами, найближчі станції метро «Площа Льва Толстого» - 0,2 км, «Олімпійська» - 0,9 км та головними транспортними центрами Києва: відстань до залізничного вокзалу – 2,4 км, аеропорту «Жуляни» – 7,7 км, аеропорту «Бориспіль» - 27,5 км, автовокзалу – 6,4 км.

Будівля та внутрішній простір готелю «Вернадський» запроектовані в єдиному стилі - класичний. Готельне підприємство має п'ять поверхів, перший та другий призначений для громадських функцій, на третьому, четвертому та п'ятому поверхах - номери.

Фасад будинку готелю виконаний з червоної цегли складний і виразний, також в оформленні використані природний піщаний камінь і інші натуральні матеріали [41]. Будівля прикрашена великою кількістю пластично складних елементів - колон, балюстрад, пілястр, які надають готелю яскраво виражену самобутність і стилістичну впізнаваність, яка підтримана класичним колірним рішенням фасаду. Панорамні вікна дають багато світла і забезпечують хороший огляд. Дах готелю має чотирьохскатну форму та виконаний з металочерепиці червоного кольору.

Площа I-го поверху готелю 4* «Вернадський» склала 1465 м², з II-го по V-ий - 804 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель 4* «Вернадський» на 125 місць, розташований в окремо стоячій будівлі, планований рік здачі в експлуатацію - 2019. Архітектурний стиль забудови району – модерн поєднаний з класичним. Район забудований багатоповерховими будинками, торговими центрами, магазинами та історичними пам'ятками.

Площа ділянки під будівництво готелю 4* «Вернадський» розраховується за формулою 2.4 [10]:

$$S_{\partial} = n_3 * N \quad (2.4)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки;

N – кількість місць у закладі.

Проектується готель на 125 місць, норматив площі земельної ділянки - 45 м². Площа ділянки під будівництво становить:

$$S_{\partial} = 45 * 125 = 5625 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 6% в бік вул. Ломоносова.

Типи ґрунтів – суглинкові, глибина промерзання ґрунту - 0,61 м.

На ділянці під забудову планується розмістити:

1. зона під забудову $S_{\partial} = 1465 \text{ м}^2$;
2. упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення:

$$S_{y.m.} = 0,2 * 125 = 25 \text{ м}^2$$

3. зони озеленення ділянки визначаємо за формулою 2.5.

$$S_{oz} = S_{\partial} * 0,55 \quad (2.5)$$

$$S_{oz} = 5625 * 0,55 = 3094 \text{ м}^2$$

4. зелена захисна смуга шириною 2,5 м;
5. площу стоянки легкових автомобілів розраховуємо за формулою 2.6:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.6)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машиномісце, (25 м²/місце);

N – кількість номерів у готелі, 75 номерів;

ρ – норматив кількості машиномісць на автостоянці для типу та категорії готелю, для готелю 4 зірки беремо коефіцієнт - 25%

$$S_{ac} = 75 \cdot 25 \cdot 25 / 100 = 469 \text{ м}^2$$

Стоянка легкових автомобілів біля готелю «Вернадський» розрахована на 19 машиномісць.

6. відстань від автостоянки до готелю складає 150 м, розворотний майданчик $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;

7. майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів розраховуємо за формулою 2.7:

$$S_{m.n.} = B \cdot L \quad (2.7)$$

B – ширина, приймається не меншим за 3,5 м та влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»;

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу;

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

8. проїзди на територію готелю шириною 6 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);

9. господарські та технічні споруди $S_{emc} = 30 \text{ м}^2$;

10. пішохідні доріжки шириною 3 м;

11. малі архітектурні форми у вигляді майданчику для відпочинку з лавками та квітниками.

2.3. Характеристика будівлі

Готель «Вернадський» є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Unіc (міського значення);

- за довговічністю – 1 (ступінь 2–4);
- за вогнестійкістю – 1 (ступінь 2–4);
- за поверховістю – 5 поверхів;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено таблиці 2.2, завдання на проектування наводимо у додатку Ж.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі [42]

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітний стрічковий Глибина закладання 1,7 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – монолітний стрічковий Матеріал – залізобетон, глибина закладання – 1,2 м Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – стаканного типу Глибина закладання 1,5 м; Матеріал – залізобетонні блоки стаканного типу Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 400 мм. Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400*400 мм Крок сітки колон – 3*6 та 6*6 м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 250 мм
6.	Покрівля	Тип – горищна Форма – чотирьохскатна Структура: захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм) – гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр»

Продовження таблиці 2.2

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
		– утеплювач: синтетичне волокно (100мм), тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм) – настил: фанера – збірні залізобетонні плити перекриття.
7.	Сходи, ліфтові шахти	Тип, призначення, розміри сходів: – двомаршеві, для відвідувачів, 1250*2500 мм Призначення ліфту, кількість, розміри: – пасажирський, 2 штуки 1500*2500 мм – вантажний, 1 штука 2500*2500 мм Тип шахти – цегляна Ліфтовий хол – 3500*3500 мм
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 1800*1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
9.	Двері	Призначення – внутрішні, тип дверного блоку-одноствулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку – дерево, розміри 800*2100 мм Призначення – зовнішні, тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик, розміри 2400*1800мм Завантажувальні: 2000*2100 мм матеріал - залізо Для відвідувачів вхідні: 2000*2100 мм, матеріал - дерево

2.4. Інженерні системи**Зовнішні інженерні мережі**

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №502 по вул. Ломоносова.

Мережі водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить між вул.Ломоносова та вул. В.Васильківська на відстані 150 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор Ø600 мм проходить між вул.Ломоносова та вул. В.Васильківська на відстані 200 м від межі території забудови.

Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-1 Ø 500 мм проходить по вул. Ломоносова на відстані 150 м від межі території забудови.

Мережа газопостачання – ГРП-№10 проходить на відстані 150 м від ділянки будівництва по вул. Ломоносова.

Інженерні характеристики закладу

1. Загальні витрати електроенергії готелем «Вернадський» визначаємо за формулою 2.8 [10]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{ф.о} * S_{ф.о} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.8)$$

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

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

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

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

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

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

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

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готелю на рік.

Для розрахунку використовуємо такі дані:

Показник	Значення
Питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю	0,5 кВт
Кількість місць у готелі	125 місць
Питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства	1,03 кВт
Кількість місць у закладах ресторанного господарства	126 місць
Питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі з кондиціонуванням повітря	0,15 кВт

Площа підприємств роздрібної торгівлі	35 м²
Питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	0,15 кВт/м²
Площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	248 м²
Питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення	0,15 кВт
Кількість місць у приміщеннях видовищного призначення	98 місць
Питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу	0,05 кВт
Кількість місць у гаражі	19 місць
Кількість робочих днів готелю на рік	365 днів

$$P_{жN} = (0,5 \cdot 125 + 1,03 \cdot 126 + 0,15 \cdot 35 + 0,15 \cdot 248 + 0,15 \cdot 98 + 0,05 \cdot 19) \cdot 365 = 91389 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення готелем «Вернадський»

проводять за формулою 2.9 [10]:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1 \quad (2.9)$$

де q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, $3,5254 \times 10^{-7}$ Гкал;

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначаємо за формулою 2.10:

$$V_0 = S_0 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3) \quad (2.10)$$

$$V_0 = 1465 \cdot (3,3 + 0,3 + 1,7) + 804 \cdot (4 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3) = 19342 \text{ м}^3$$

де S_0 – площа першого поверху становить - 1465 м², площа з другого по п'ятий - 804 м².

n – кількість поверхів, 5 поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, 1,7 м;

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

Значення показників для розрахунку витрат тепла для м. Київ становлять:

- R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, 1,17;

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

- Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього

середовища, 17,2°C.

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 19342 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 616 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію готелем «Вернадський»
розраховуємо за формулою 2.11 [10]:

$$Q_e = q_e \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.11)$$

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

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

Забезпечення готелю «Вернадський» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

**Забезпечення готелю «Вернадський» припливною та витяжною
вентиляційними системами**

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³			
				Кратність повітро- обміну	Прип- ливну	Кратність повітро- обміну	Витяжну
Готель							
Приймально- вестибюльні	262	3,3	864,6	4	3458,4	2	1729,2
Житлові	1721	3,3	5679,3	4	22717,2	2	11358,6
Дозвілево-анімаційні	284	3,3	937,2	4	3748,8	2	1874,4
Спортивно-оздоровчі	248	3,3	818,4	4	3273,6	2	1636,8
Побутового обслу- говування і торгівлі	35	3,3	115,5	4	462	2	231
Адміністративні	104	3,3	343,2	4	1372,8	6	2059,2
Санвузли персоналу	8	3,3	26,4	-	-	6	158,4
Побутові приміщення персоналу	18	3,3	59,4	-	-	6	356,4
Пральня	18	3,3	864,6	4	3458,4	2	1729,2
Складські	70	3,3	5679,3	4	22717,2	2	11358,6
Заклад ресторанного господарства							
Для відвідувачів	348	3,3	1148,4	4	4593,6	2	2296,8
Виробничі	124	3,3	409,2	4	1636,8	6	2455,2
Складські	61	3,3	201,3	4	805,2	6	1207,8
Душові та санвузли для персоналу	28	3,3	92,4	-	-	6	554,4
Разом			10695,3		42068,4		25918,2

$$Q_e = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 42068,4 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 2106 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води готелем «Вернадський» [10].

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.12.

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

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, 100 л.

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

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою 2.13:

$$B_n = B_k * S_d * \tau * T_n / 710 \quad (2.13)$$

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

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

T_n – період поливу території протягом року, 187 діб;

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

$$B_n = 1,08 * 3094 * 187 * 2 / 710 = 1760 \text{ м}^3.$$

Загальні витрати води готелем визначають за формулою 2.14:

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * U / 1000) * T + B_n \quad (2.14)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, 200 л;

U – кількість місць у готелі, 125 місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, 365 днів;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = (200 * 125 / 1000) * 365 + 1760 = 10885 \text{ м}^3.$$

Стічні води становлять 0,85 від загальних та розраховуються за формулою 2.15:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.15)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 10885 = 9252 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення у готелі «Вернадський» буде проектуватись відповідно з нормативами ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» для підтримування температурного режиму [43].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела ТЕЦ-1. Температура теплоносія на вході становить $85-90^\circ\text{C}$. У готелі передбачено

індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки UltraMeter UM-15 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні індивідуального теплового пункту.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового котла потужністю 100 кВт, марки Маяк АОГВ -100Е, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових, системи термокранів із термостатичними головками встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

У приміщеннях: готельних номерів, зали ЗРГ, адміністративних приміщеннях передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Aquatronic з верхнім розведенням трубопроводів; у приміщеннях: гарячого цеху ЗРГ використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей теплового технологічного устаткування. У приміщеннях: вестибюлю готелю, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвілевих приміщеннях, приміщеннях для відвідувачів ЗРГ влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20 °С і відносної вологості повітря у межах 30–60%.

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

Система вентиляції у готелі «Вернадський» розробляється згідно із ДБН В.2.5-67:2013 [43]. У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем будуть встановлюватися на рівні верхнього технічного поверху і передбачені для

безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

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

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

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

Вентиляція приміщень громадського, виробничого і господарського призначення запроектована окремо від вентиляції номерів.

Під час проектування, для виключення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення та житлові приміщення вжито таких заходів:

- передбачені автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря.
- в житлових номерах готелю встановлено системи кондиціонування третього класу.

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холів, вестибюльних, фізкультурно-оздоровчих, культурно-дозвіллевих, для відвідувачів ЗРГ встановлені рециркуляційні системи кондиціонування повітря.

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

Система каналізації у готелі «Вернадський» виконано відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 [44]. На підприємстві організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу системи каналізації.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм. Стояки встановлені приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 2 м над дахом будівлі.

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

У готелі «Вернадський» передбачено систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства ТОВ «ГрінКо» з частотою 1 раз на день і дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення будуть спроектовано окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Система електропостачання. Енергозабезпечення готелю «Вернадський» здійснюватиметься від об'єктної ТП №502 потужністю 330 кВА, приєднану через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220В. Електрощитова розташовується в цоколі готелю, де розміщують загальний вимикач, лічильники обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі живильних групових щитів.

У номерах передбачені розетки (220V) для підключення холодильника та інших побутових приладів і розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

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

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає твердопаливний генератор, потужністю 28 кВт, систему стабілізації напруги, що включає інвертор, реле постійного струму та запобіжник.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується дистанційним. У загальних приміщеннях готеля передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [45]. Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачаємо люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, пожежні гідранти).

Системи зв'язку та сигналізації. У готелі «Вернадський» 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, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, складських приміщеннях. У разі спрацювання пожежної сигналізації, оповіщення також виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Готель забезпечено системою відеоспостереження на основі встановлення кольорових відеокамер фірми KingWave KW2228 на в'їзді та виїзді автомобілів з автомобільної стоянки, перехід від стоянки до готелю, над головним та службовим входами, у зоні реєстрації, у ліфтових холах, розвантажувальній рампі, у зоні камери схову.

Номери готелю передбачається обладнати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки.

Номери готелю обладнано міні-сейфами, які матимуть енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій електронний пристрій для відчинення в екстремій ситуації.

У готелі «Вернадський» влаштовано ретранслятори міської радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових; міського телефонного зв'язку у приміщеннях адміністрація, бюро прийому, реєстрації та бронювання; внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міжнародний у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих, спортивного призначення; внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих; засобів супутникового зв'язку у бюро прийому, реєстрації та бронювання, адміністративних приміщеннях; супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, закладів ресторанного господарства, спортивного призначення, вестибюлі; комп'ютерної мережі у приміщеннях номерного фонду, адміністративних приміщеннях, закладах ресторанного господарства; роутерів Wi-Fi у приміщеннях поповерхового обслуговування, ресторану, вестибюлі.

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі «Вернадський» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету чергового працівника із обсягом довготермінового

архівування розрахованим на 1000 подій [10]. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. Всередині будівлі готелю «Вернадський» для розміщення ліфтів передбачені глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год. У готелі передбачається влаштування 2 пасажирських та 1 вантажного ліфтів.

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Передбачається дальній та ближній рекламні засоби — рекламні щити прямокутної форми, розмірами 3х6м. На ньому буде наведена така інформація - назвою готелю, адреса, короткий перелік послуг та фото номерів. Рекламні щити будуть розміщені при в'їзді на вулицю Ломоносова.

На фасаді готелю «Вернадський» встановлено вивіску з назвою, типом та категорією комфорту підприємства.

Озеленення території вирішено листяними декоративно-карликовими деревами, розміщеними на відстані 10 м від будівлі та декоративними чагарниками. Доріжки до готельного підприємства будуть вимощені фігурною плиткою. Ширина головного підходу до готельного підприємства становитиме 3 м та заасфальтована. Для освітлення в вечірній час застосовані ліхтарі із конічними плафонами, висотою 4 м. Місце для відпочинку відвідувачів оздоблене дерев'яними лавками, декоративними деревами та квітами.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вестибюль оформлено у класичному стилі з використанням шкіри, велюру, цінних порід дерева, мармуру. Освітлення приміщення виконано з

допомогою люстр, торшерів і настінних світильників. Декорування вестибюлю здійснено за рахунок дзеркалам, картин та статуеток [16].

В зоні відпочинку готелю 4* «Вернадський» встановлено м'які шкіряні дивани, крісла, журнальний столик та полиці з книжками.

Невід'ємним атрибутом кожного номеру буде книжкова шафа з книжками на відповідну тематику, в залежності від назви поверху готелю. Номери обладнані ексклюзивними меблями і просторими добре укомплектованими санвузлами. Основними кольорами є пастельний жовтий, коричневий, бежевий та оливковий. В усіх номерах готелю є телефон, безкоштовний Wi-Fi Інтернет, сейф, міні-бар, сейф, інтерактивне телебачення, система кондиціонування.

В інтер'єрі конференц-залу дотримувались стриманих кольорів та предметів, що забезпечать універсальність та легкість організації приміщення за темою заходу.

Будівельно-технічні показники готелю «Вернадський» представлено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту готелю «Вернадський»

№ з/п	Найменування показника	Показник	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	S_0	м ²	5625
2.	Площа готелю	$S_{нов}$	м ²	1465
3.	Коефіцієнт забудови	k_3		0,26
4.	Площа озеленення	$S_{оз}$	м ²	3094
5.	Коефіцієнт озеленення	$k_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю	S_3	м ²	4681
7.	Корисна площа готелю	S_k	м ²	3702
8.	Будівельний об'єм готелю	$V_б$	м ³	19342
9.	Вартість будівництва	$B_{А+Б}$	тис. грн.	856422,1
Питомі показники вартості:				
10.	Вартість 1 місця		тис. грн.	6851,4
11.	Вартість 1 м ² загальної площі		тис. грн.	183,0
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі		тис. грн.	44,3

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва готелю 4* «Вернадський» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт та визначається за формулою [10]:

$$B_{зБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.16)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, 4681 м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, для готелю 4* - 2000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (1 USD=28,2 грн.).

$$B_{зБР} = (4681 * 2000 * 1 * 28,2) / 1000 = 264008,4 \text{ тис.грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт готелю «Вернадський» є витратами за підрозділом 2.1. зведеного кошторисного розрахунку та розраховані у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	4714,4
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	264008,4
2.2	Електротехнічні	7%	33001,1
2.3	Сантехнічні	5%	23572,2
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	9428,9
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	30%	141433,1
Разом за главою 2			471443,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	9428,9
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,7% гл.2	3300,1
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	1414,3
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	5% гл. 2	23572,2

Продовження таблиці 2.5

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн.
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	14143,3
Разом за главами 1-7			528016,8
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1% гл.1-7	5280,2
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	21120,7
Разом за главами 1-9			554417,6
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	10560,3
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	2772,1
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	15840,5
Усього. Базисна вартість будівництва.			583590,6
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	45% гл.1-9	249487,9
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	4% від суми базисної вартості.	23343,6
Всього по розділу Б			272831,6
Разом вартість будівництва			856422,1

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю відповідатиме екологічним вимогам [47]. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС). Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (додаток К).

Комплекс захисту навколишнього середовища у готелі «Вернадський» охоплює заходи, спрямовані на охорону і раціональне використання природних ресурсів, і заходи, які забезпечують нормативні санітарно-гігієнічні параметри середовища міських поселень. Соціально необхідні охоронні заходи поділяються на організаційні, економічні і містобудівні [48].

Містобудівні заходи забезпечують охорону природного середовища за рахунок раціонального функціонального зонування території, створення санітарно-захисних зон, визначення територій природно-заповідного фонду,

забезпечення екологічного балансу природно-ландшафтних та урбанізованих територій.

Еколого-економічні результати передбачають: зниження негативних впливів на природу та покращення її стану, шляхом насадження озеленення території готелю «Вернадський», зниження витрачання природних ресурсів.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Вернадський» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію підприємства 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.) [49]:

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до I-III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснено на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (Інспекція) поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (декларація).

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації. Заява про видачу свідоцтва наведена у додатку Л.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс, він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс повинен відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

На об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката. Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності" протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію. Замовник зобов'язаний протягом семи календарних днів з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі - єдиний реєстр).

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності» [50]. Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта. Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній

основі. Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію.

Видача сертифіката

Видачу сертифіката здійснює Інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт. Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку. Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» служба охорони праці створюється роботодавцем для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям у процесі праці [51].

В готелі «Вернадський» функції керівника служби охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на заступника директора. Система управління охороною праці представлена у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Система управління охороною праці в готелі «Вернадський»

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

Перелік документації при організації служби управління охороною праці наведено в таблиці 2.7 [52].

Таблиця 2.7

**Перелік документації при організації системи управління охороною праці у
готелі «Вернадський»**

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 1.10.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 1.10.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 1.10.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 2.10.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 2.10.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 5.10.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 5.10.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 5.10.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 8.10.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 8.10.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 9.10.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, протоколи, плани)

Основними нормативними документами, які використовуються при розробленні заходів щодо охорони праці у готельних підприємствах є ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» та ДНАОП 7.1.30-1. 96 «Правила охорони праці для підприємств загального харчування» [15, 53]. Згідно із якими за безпеку конструкцій, правильність вибору матеріалу, якість виготовлення, монтажу, установки, ремонту і технічного діагностування, а також відповідність об'єкта цим правилам та нормам відповідає підприємство, організація, яка виконує відповідні роботи. План заходів з охорони праці наведений додатку М.

На рис. 2.1 представлена схема управління охороною праці готелю [54].



Рис. 2.1. Схема управління охороною праці готелю «Вернадський»

Територія готелі «Вернадський» прибирається 2 рази на добу, у літню пору року поливатиметься водою через спеціальні форсунки, що будуть розташовані по всій території озеленення, для запобігання пилоутворення та поливу літніх рослин, а у зимню пору року планується очищення від снігу спеціальною технікою та посипання доріжок спеціальними реагентами та піском для боротьби з ожеледицею.

У південно-східній частині ділянки облаштований майданчик для сміттєзбірників покритий асфальтобетоном, обмежений по периметру бордюрами та зеленими насадженнями. Протипожежні розриви між будівлею готелю та прилеглими до нього будинками забезпечують пожежну безпеку споруд. Передбачено під'їзд пожежних машин до будинку готелю.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту, приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі, господарські та виробничо-побутові приміщення, заклади ресторанного господарства розміщено на першому поверсі. Номери розташовані на 3-5 поверхах готелю та максимально ізольовані звукоізолюючими перегородками від житлових приміщень. Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях дотримуються гігієнічних нормативів.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків [10].

При проектуванні житлових приміщень використані матеріали що захищають від неіонізуючого випромінювання, що створюється зовнішніми і внутрішніми джерелами.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення із капітальної стіни, двері захищені автоматичним механізмом запирання.

Для харчування персоналу передбачені їдальні персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 40% найбільшої зміни.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплекти і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях вестибюлю, спортивно-оздоровчих та анімаційно-дозвілевих розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше $4,5 \text{ м}^2$, об'єм 15 м^3 згідно з нормативами НПАОП

0.00-1.31-10 [55]. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Площа приміщення, м ²	Висота поверху будівлі	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
				площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю					
Приміщення чергової ремонтної зміни	8	3,3	1	8	26,4
Пожежний пост	15	3,3	1	15	49,5
Вузол зв'язку	14	3,3	1	14	46,2
Центральна білизняна	34	3,3	3	11,3	37,3
Майстерні	44	3,3	4	11	36,3
Пральня	18	3,3	2	9	29,7
Адміністративні приміщення готелю					
Кабінет директора з приймальною	16	3,3	1	16	52,8
Кабінет замісників директора	14	3,3	2	7	23,1
Головний інженер	8	3,3	1	8	26,4
Відділ маркетингу та продажів	12	3,3	2	6	19,8
Архів	12	3,3	1	12	39,6
Бухгалтерія	28	3,3	3	9,3	30,7
Відділ матеріально-технічного постачання	8	3,3	1	8	26,4
Приміщення поповерхового обслуговування					
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами	10	3,3	1	10	33
Виробничі приміщення ЗРГ					
Доготівельний цех	28	3,3	2	14	46,2
Холодний цех	19	3,3	1	19	62,7
Гарячий цех	28	3,3	3	9,3	30,7
Мийна столового посуду	12	3,3	1	12	39,6
Мийна кухонного посуду	11	3,3	1	11	36,3
Адміністративні приміщення ЗРГ					
Кабінет директора	6	3,3	1	6	19,8
Бухгалтерія	12	3,3	2	6	19,8
Кабінет комірника	6	3,3	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	6	3,3	1	6	19,8

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 [56].

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником

Продовження таблиці 2.9

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 б/п куртка та шапка, 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 б/п куртка та шапка, 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

Визначення загальної оцінки умов праці у приміщеннях закладів ресторанного господарства базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» (табл. 2.10) [57].

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у приміщеннях готелі «Вернадський»

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

Для запобігання негативних фізіологічних впливів на працівника джерел природного і штучного освітлення при проектуванні необхідно врахувати: раціональне розташування робочого місця відносно вікон проникнення крізь їх природного світла та джерел штучного освітлення, наявність рівномірного розподілу яскравості в колі зору, відсутність прямого світла та інші дискомфортні умови.

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

У вечірні та нічні години доби використовується штучне освітлення загальне. Аварійне освітлення здійснюється від незалежного джерела живлення постійного струму. Належні умови освітлення приміщень та робочого місця наведено у таблиці 2.11 [58].

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Приймально-вестибюльні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори	Штучне освітлення	200	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Анімаційно-дозвілеві приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

Основними нормативними документами, що регламентує рівні вібрації на проєктованому підприємстві є ДСН 3.3.6-039-99 «Державні санітарні норми загальної та локальної вібрації» [59].

У проєктованому готелі «Вернадський» застосовуватимуться наступні заходи зменшення рівня вібрації:

- своєчасне проведення планового та попереджувального ремонту машин з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик,
- виключення контакту працюючих з поверхнями, що вібрують за межами робочого місця чи робочої зони;
- професійні і профілактичні огляди персоналу, режим праці не перевищує 8 годин на день.

Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях будуть використані спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, обробка стін.

При проєктуванні виробничих приміщень, в яких розміщується устаткування що генерує шум, повинні здійснюватися заходи щодо захисту робітників від його шкідливої дії:

- обробка приміщень звукопоглинальними матеріалами;
- використання амортизуючих пристроїв при монтажі устаткування.

Для захисту робітників в торгових залах рекомендується:

- розміщувати робочі місця касирів, офіціантів в найменш гучній зоні;
- організовувати місця короточасного відпочинку персоналу обладнані засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин

установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

У результаті дії електричного струму вражаються внутрішні органи людини, що часто приводить до смертельного результату. При дії електричної дуги виникає ураження зовнішніх органів (опіки).

Важкість електротравми залежить від сили, частоти, шляху струму в організмі потерпілого, фізіологічного стану його організму, часу впливу й умов зовнішнього середовища [60].

Найбільш небезпечний для людини змінний струм частотою 50-500 Гц. IV ступінь - обуглювання м'язів, судин, підшкірної сітківки.

До технічних способів і засобів захисту від ураження струмом відносяться: ізоляція струмопровідних частин; захисне заземлення, занулення; захисне відключення; огорожувальний пристрій; попереджувальна сигналізація, знаки безпеки, засоби захисту та ін.

До роботи з електроустановками допускаються особи, які пройшли інструктаж і навчання безпечним прийомам праці, які підтвердили знання правил безпеки стосовно виконуваної роботи й пройшли інструктаж щодо займаної посади.

Слід також зазначити, що у кожному готелі наказом директора з числа спеціально підготовленого електромеханічного персоналу призначається особа, відповідальна за загальний стан електрогосподарства готелю.

Для нормального функціонування та відповідності сучасним вимогам комфорту готелі «Вернадський» буде використовувати електричну енергію в якості системи освітлення, енергозабезпечення, систем автоматики, теплового устаткування тощо.

Пожежна безпека

Приміщення оснащені системами пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками у приміщеннях: вестибюлі, коридорах, торгівельних залах ресторану та у вестибюлі.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від

вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою.

Для з розрахунку 1 вогнегасник на 65 м². Проектований буде відноситись до громадських будівель, у приміщеннях будуть розташовані порошкові та вуглекислотні вогнегасники. Ступінь вогнестійкості будівлі відповідає II ступені вогнестійкості.

Для запобігання поширення вогню, повідомлення про пожежу та її ліквідації була обрана сучасна автоматизована система пожежогасіння на базі спринклерної водяної установки.

Тип та кількість вогнегасників необхідних для готелю «Вернадський» наведені у таблиці 2.12 [61].

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль	В	ВП-6	2
Пожежний пост	В	ВП-5	2
Коридори	В	ВП-6	5
Анімаційно-дозвілеві приміщення	В	ВП-6	2
Спотивно-оздоровчі приміщення	В	ВП-6	2
Завантажувальна	В	ВП-6	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	1
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельна зала ресторану	В	ВП-6	2
Торговельна зала лобі-бару	В	ВП-6	1
Вестибюль ресторану	В	ВП-6	1

Евакуація

Розташування і взаємне компонування робочих місць і обладнання в проектується не лише за умови їх функціональної взаємодії в робочому процесі,

але і з урахуванням швидкої евакуації при виникненні пожежі та надзвичайних ситуацій.

В готелі «Вернадський» передбачені: коридори із мінімальною шириною проходу 2 м; двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,8 м; кількість евакуаційних виходів із будови становить 4 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що цілком пояснюється обраною формою будівлі.

Необхідна схема евакуації персоналу підприємства наведена у додатку Н.

Цивільний захист

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

Керівництво готелю забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством. У готелі «Вернадський» передбачені посади: заступника з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань. План заходів з цивільного захисту проектованого готелі «Вернадський» наведено у додатку П.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів, до яких відноситься [62]:

- служба зв'язку, оповіщення та інформації - створена на базі вузла зв'язку готелю, начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.

- служба охорони громадського порядку - створена на базі підрозділів відомчої охорони, начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

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

- аварійно-технічна служба - створена на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера, начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

- транспортна служба - створена на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю.

- служба матеріально-технічного постачання - створена на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для створення готельного підприємства 4* у Печерському районі міста Києва на 75 номерів (125 місць) обрано форму товариства з обмеженою відповідальністю — ТОВ «Вернадський».

Товариство з обмеженою відповідальністю «Вернадський» (надалі - Товариство) діє на підставі чинних законодавчих та нормативних актів України, а також свого Статуту (при цьому в регулюванні діяльності Товариства перевага надається чинному законодавству України) [63].

Товариство є самостійним господарюючим суб'єктом, має права юридичної особи, володіє відокремленим майном, від свого імені набуває майнові та особисті немайнові права і несе визначені обов'язки, виступає в суді, господарському та третейському суді від свого імені, здійснює виробничу, комерційну, посередницьку та іншу господарську діяльність, що не суперечить чинному законодавству і своєму Статуту з метою одержання прибутку.

Товариство має самостійний баланс, поточний та інші рахунки в установах банків, а також власні печатки та штампи з логотипом, бланки зі своєю назвою, товарні знаки.

Учасники Товариства з обмеженою відповідальністю не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості своїх вкладів.

Вищим органом товариства з обмеженою відповідальністю «Вернадський» є збори учасників, що складаються з учасників або призначених ними представників.

До компетенції зборів учасників товариства з обмеженою відповідальністю належить [63]:

- визначення основних напрямів діяльності товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання;
- внесення змін до статуту товариства;

- обрання та відкликання членів виконавчого органу та ревізійної комісії;
- затвердження річних результатів діяльності товариства, звітів і висновків ревізійної комісії, порядку розподілу прибутку;
- створення, реорганізація та ліквідація дочірніх підприємств, філій та представництв, затвердження їхніх статутів та положень;
- винесення рішень про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб товариства;
- затвердження правил процедури та інших внутрішніх документів товариства, визначення його організаційної структури;
- встановлення розміру, форми і порядку внесення учасниками додаткових вкладів;
- вирішення питання про придбання товариством частки учасника;
- виключення учасника з товариства;
- визначення умов оплати праці посадових осіб товариства;
- затвердження договорів (угод), укладених на суму, що перевищує зазначену в статуті товариства;
- прийняття рішення про припинення діяльності товариства.

Статутом товариства до компетенції зборів учасників можуть бути віднесені й інші питання.

Контроль за діяльністю виконавчого органу товариства з обмеженою відповідальністю здійснює ревізійна комісія, що утворюється зборами учасників товариства з їх числа у кількості не менше трьох осіб.

Державна реєстрація юридичної особи проводиться державним реєстратором у виконавчому комітеті міської ради міста обласного значення або у районній у місті Києві, державній адміністрації за місцезнаходженням юридичної особи.

Перелік пакету документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання розробленого Товариства «Вернадський» наведено у таблиці 3.1, з змістовним наповненням цих документів [64].

Таблиця 3.1

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

ТОВ «Вернадський»		
№ з/п	Назва документа	Змістове наповнення документів
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. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
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	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.

Для проведення державної реєстрації юридичної особи у формі ТОВ «Вернадський» згідно ст. 24 Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців», необхідно пройти реєстр погоджувальних процедур, який наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Вернадський»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ

Продовження таблиці 3.2

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Райфайзен банк «Аваль»

Розроблення раціональної організаційної структури

Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю складають відповідно до чинної нормативно-правової бази. Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проектного готелю зображено на рис. 3.1 [10].

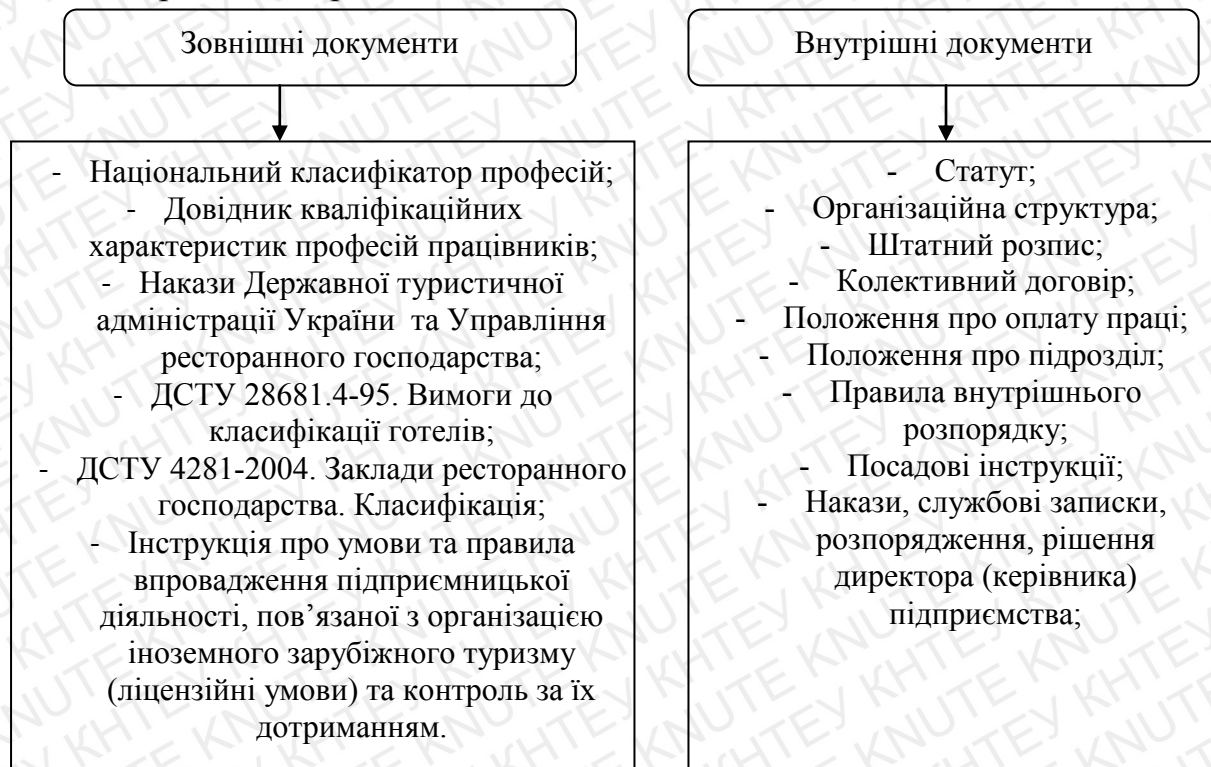


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проектного підприємства готельного господарства «Вернадський» є положення про структурний підрозділ.

Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників. Для проектного готелю складено положення про структурний підрозділ, а саме технічну службу (додаток Р).

Положення про структурний підрозділ підприємства розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства [65]. Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів.

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядницькими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи: загальні положення; порядок прийому і звільнення робітників та службовців; основні обов'язки робітників та службовців; основні обов'язки адміністрації; робочий час і його використання; винагорода за успіхи в роботі; відповідальність за порушення трудової дисципліни.

Основним документом кожної служби готелю є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути

складена на основі типових вимог до посади, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності. У додатку С наведена посадова інструкція покоївки.

Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі. Копії посадової інструкції видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу. Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється з його підписом у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства.

При виборі та проектуванні організаційної структури готелю «Вернадський» враховано такі фактори:

- внутрішні фактори: складність, формалізація, централізація, норми керованості.
- зовнішні фактори впливу: стратегія організації, розмір організації, технологія, зовнішнє середовище.
- спеціальні фактори: ефект влади та контролю, комп'ютеризація інформаційних потоків.

Для проектного готелю «Вернадський» обрано лінійну організаційну структуру управління (рис. 3.2). Згідно даної структури накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих [64]. Лінійні зв'язки в готелі показують рух управлінських рішень і інформації, що виходять від лінійного менеджера, тобто особи, що відповідає за діяльність готелю чи її структурних підрозділів. Обрана структура характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління.



Рис 3.2. Організаційна структура проектованого готелю «Вернадський»

При лінійному управлінні кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через який по одному каналу проходять усі команди управління. У цьому випадку управлінські ланки несуть відповідальність за результати всієї діяльності керованих ними об'єктів. Йдеться про пооб'єктне виділення керівників, кожний з яких виконує усі види робіт і приймає рішення, пов'язані з управлінням об'єктом.

При такій організаційній структурі управління голова управління (генеральний директор) організовує та забезпечує:

- ефективну діяльність підприємства.
- контроль за якістю надання послуг.

- правильне використання, облік та розподіл житлових номерів та місць.
- напрямок роботи персоналу і служб підприємства.
- рентабельне ведення.
- ведення і своєчасне представлення господарсько-фінансової звітності.
- заходи, щодо забезпечення готелю персоналом.

Відповідно до організаційної структури проектного підприємства готельного господарства кожна із діючих служб має свою організаційну структуру та завдання.

3.2. Капітал

Відповідно до вимог статей Цивільного кодексу України та Закону України «Про господарські товариства», приймаючи рішення про створення товариства з обмеженою відповідальністю, його засновники зобов'язані зареєструвати установчі документи [63].

У статуті зазначається розмір, склад та порядок формування статутного капіталу, а також відомості про склад учасників, їх частки та порядок внесення активів у господарську діяльність. Відсутність в установчих документах вище наведеної інформації є підставою для відмови у реєстрації господарського товариства.

Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю складається з вартості вкладів його учасників. Відповідно до статутного капіталу визначається мінімальний розмір майна товариства, який гарантує інтереси його кредиторів. Розмір статутного капіталу товариства не може бути меншим розміру, встановленого законом.

Розмір статутного фонду товариства з обмеженою відповідальністю «Вернадський», за рахунок власних коштів засновників-фізичних осіб становить 450000 тис. грн, юридичних осіб — 440679 тис.грн. Всього статутний фонд становить 890679,0 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю «Вернадський» є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основними видами діяльності готелю є [66]:

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

Для визначення обсягів діяльності готелю «Вернадський», насамперед, необхідно обґрунтувати планові обсяги послуг з тимчасового розміщення.

Планування послуг з тимчасового розміщення передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності засобом розміщення визначаються у виробничо-експлуатаційній програмі.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг ($Q_{\text{пл}}$, людино-днів) з тимчасового розміщення на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості за наведеними нижче формулами [10]:

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

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

Зважаючи на значну конкуренцію у Печерському районі міста Києва та те, що проєктований готель не матиме постійних гостей, коефіцієнти завантаженості номерного фонду засобу розміщення обрано у межах 50-70%.

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Вернадський» на 2019 рік проводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі
«Вернадський» 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-дів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	2 = 1·Mi	3	4	5	6	7	8	9=2·3·6	10=2·4·7	11=2·5·8	12=9+10+11
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	2	4	120	125	120	0,5	0,7	0,6	240	350	288	878
Напівлюкс	6	12	120	125	120	0,5	0,7	0,6	720	1050	864	2634
Стандарт I категорії одномісний	25	25	120	125	120	0,5	0,7	0,6	1500	2187,5	1800	5487,5
Стандарт I-категорії двомісний	41	82	120	125	120	0,5	0,7	0,6	4920	7175	5904	17999
Разом	75	125	120	125	120	0,5	0,7	0,6	7500	10937,5	9000	27437,5

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю та оборотністю місця в торговельному залі закладу ресторанного господарства.

Передбачаємо, що у закладі ресторанного господарства пропонуватимуться такі послуги [10]:

- сніданок за типом «шведський стіл» (включено у вартість проживання);
- обслуговування за вільним вибором страв у ресторані та лобі;
- організація та проведення івентів.

Розрахунок обсягу реалізації послуг ЗРГ при готелі «Вернадський» проводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Вернадський» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг готелю, людино-дні	7500	10937,5	9000	27437,5
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування івентів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	7500	10937,5	9000	27437,5
3.2. Меню вільного вибору	4500	8750	6300	19550
3.3. Обслуговування івентів	1500	4375	2700	8575

У проектованому готелі «Вернадський» передбачаємо отримання додаткових доходів від надання таких послуг: заняття йогою, тайський масаж, оренда конференц-зала, оренда арт-галереї.

Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг готельного підприємства розраховуємо [10]:

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

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

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

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i - тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності готелю «Вернадський» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Вернадський»

Додаткові послуги	Чрі	Мі, місць	N	Ді, год	t _i	Всього
Оренда конференц-залу	1	25	14	365	4	2607,1
Оренда арт-галереї	1	30	12	365	1	912,5
Заняття йогою	3	45	14	365	1	3519,6
Послуги тайського масажу	3	3	11	365	1	298,6
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						3519,6
Обсяг реалізації дозвілевих послуг						3818,3

Прогнозування обсягів діяльності готелю «Вернадський» за центрами доходів зводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Обсяг реалізації послуг	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
	з організації проживання	7500	10937,5	9000	27437,5
	з організації харчування	4500	8750	6300	19550
	з обслуговування івентів	1500	4375	2700	8575
	оздоровчих послуг	703,9	1759,8	1055,9	3519,6
	дозвілевих послуг	763,7	1909,1	1145,5	3818,3

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю «Вернадський» забезпечують доходи від операційної діяльності. Доходи від операційної діяльності ($D_{o.d}$) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів ($D_{н.ф}$);
- дохід закладу ресторанного господарства ($D_{з.р.г}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення ($D_{м}$);
- інші операційні доходи ($D_{інд}$).

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

$$D_{o.d} = D_{н.ф} + D_{з.р.г} + D_{м} + D_{інд} \quad (3.4)$$

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

$$D_{н.ф} = \sum_{i=1}^n H_i M_i DK_{zi} C_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

При формуванні ціни на послуги з тимчасового розміщення було застосовано аналоговий метод, за яким ціна визначається як аналог цін прямих конкурентів: готель «Holiday Inn» та готель «Президент». Ціни на номери готелю «Вернадський» на 2019 рік наведено у таблиці 3.7 [67].

Таблиця 3.7

Ціни номерного фонду готелю «Вернадський» на 2019 рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	700	8000	7800
Люкс	5000	5400	5200
Напівлюкс	3100	3500	3300
Стандарт I категорії одномісний	2000	2200	2100
Стандарт I-категорії двомісний	2200	2400	2300

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

Таблиця 3.8

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі «Вернадський»

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за номер за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	120	175	144	439	700	8000	7800	84,0	1400,0	1123,2	2607,2
Люкс	240	350	288	878	5000	5400	5200	1200,0	1890,0	1497,6	4587,6
Напівлюкс	720	1050	864	2634	3100	3500	3300	2232,0	3675,0	2851,2	8758,2
Стандарт I категорії одномісний	1500	2187,5	1800	5487,5	2000	2200	2100	3000,0	4812,5	3780,0	11592,5
Стандарт I-категорії двомісний	4920	7175	5904	17999	2200	2400	2300	10824,0	17220,0	13579,2	41623,2
Разом	7500	10937,5	9000	27437,5				17340,0	28997,5	22831,2	69168,7

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності

гостів закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнюємо у таблиці 3.9. Оскільки, сніданок входить у вартість проживання, розрахунок для цього показника не передбачаємо.

Таблиця 3.9

Дохід від реалізації продукції та послуг ЗРГ готелю «Вернадський»

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Меню вільного вибору	4500	8750	6300	19550
1.2. Обслуговування івентів	1500	4375	2700	8575
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Меню вільного вибору	500	560	530	
2.2. Обслуговування івентів	750	800	750	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Меню вільного вибору	2250,0	4900,0	3339,0	10489,0
3.2. Обслуговування івентів	1125,0	3500,0	2025,0	6650,0

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю 4* «Вернадський» є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів по всіх напрямках діяльності (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів готелю «Вернадський» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	17340,0	28997,5	22831,2	69168,7
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	3375,0	8400,0	5364,0	17139,0
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	20715,0	37397,5	28195,2	86307,7
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2071,5	3739,8	2819,5	8630,8
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	22786,5	41137,3	31014,7	94938,5

Основні засоби

Для визначення операційних активів проектного готелю «Вернадський» визначено обсяги та структуру основних засобів і окремих

видів інших необоротних матеріальних активів, що проектується для забезпечення діяльності підприємства [68].

На баланс проектного готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та суми амортизації по готелю «Вернадський» на 2019 рік узагальнено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

**Склад, первісна вартість основних засобів та сума амортизації готелю
«Вернадський» на 2019 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
Будівлі	856422,1	30	28547,4
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	25692,7	5	5138,5
Інші	8564,2	4	2141,1
Разом	890679,0		35827,0

Оплата праці

Планування чисельності персоналу готелю «Вернадський» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

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

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

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

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення ($K_{зам}=1,1$).

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у готелі «Вернадський» на 75 номерів наведено у таблиці 3.12. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності покоївок кількість штатних одиниць обиралась на основі категорії проектного засобу розміщення – 4*.

Таблиця 3.12

Середньооблікова чисельність покоївок у готелі «Вернадський»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Явочна чисельність у II та III змiну	Середньоспискова чисельність, осіб
<i>A</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	$3=1:2$		$4=3 \cdot K_{\text{зам}}$
Апартамент	1	3	0,3		
Люкс	2	4,5	0,4		
Напівлюкс	6	6,5	0,9		
Стандарт I категорії одномісний	25	7	3,6		
Стандарт I-категорії двомісний	41	6,5	6,3		
Разом	75		11,6	3,5	15

З таблиці 3.12 бачимо, що необхідна кількість покоївок для прибирання 75 номерів готелю «Вернадський» складала 17 особу.

В основу обґрунтування чисельності працівників покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи закладу або певного структурного підрозділу. Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом:

- ✓ вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- ✓ обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- ✓ формування системи додаткового стимулювання праці.

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Вернадський» на 2019 рік з посадовими окладами, надбавками та доплатами за майстерність і інтенсивність праці наводимо у додатку Т [69].

У проекті плану з праці для персоналу готелю «Вернадський» передбачаємо додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати на надбавки вже визначено у штатному розписі (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Планування преміального фонду готелю «Вернадський» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	62620	20	12524
Виробничий (операційний) персонал	265340	30	79602
Допоміжний персонал	65020	10	6502
Разом	392980		98628

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю «Вернадський» наведено у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок фонду оплати праці готелю «Вернадський» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	393,0
Місячний фонд додаткової заробітної плати	98,6
Разом місячний фонд оплати праці	491,6
Річний фонд основної заробітної плати	4715,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	1183,5
Разом річний фонд оплати праці	5899,3
Участь працівників у доходах	1179,9

План з праці готелю «Вернадський» наведений у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

План з праці готелю «Вернадський» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього	85
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	8
- основний операційний персонал, осіб	61
- допоміжний персонал, осіб	16
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4715,8
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	751,4
- основний операційний персонал, тис.грн.	3184,1
- допоміжний персонал, тис.грн.	780,2
Фонд додаткової заробітної плати	2363,4
- річний фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1183,5
- участь працівників у доходах, тис. грн.	1179,9
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	7079,2
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	66,6
- додаткова заробітна плата, %	33,4

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи готель «Вернадський» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупнних товарів закладу ресторанного господарства. Витрати на сировину, напівфабрикати та закупні товари склали 6583,9 тис. грн. (додаток У).

Стаття 2. Витрати на оплату праці, складаються з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Для роботи готелю «Вернадський» необхідно 85 осіб із загальною заробітною платою 7079,2 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування складає 22,0 % від фонду оплати праці або 1557,4 тис. грн. [70].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 35826,9 тис. грн. (розраховано у таблиці 3.11).

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Вернадський»

Витрати	Обсяг витрат	Тарифи, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	91389	1,89	173,1
2.Витрати на опалення, Гкал	616	1841,6	1134,4
3. Витрати води, м ³	4563	97,54	445,1
Холодна	10885	15,79	171,9
Гаряча	91608	1,89	173,1
Відрахування до ремонтного фонду	1,1% від доходів		1044,3
Разом			2968,8

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі «Вернадський» на рік визначено в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Вартість спеціального одягу персоналу готелю «Вернадський»

Група робітників	Кількість робітників за розкладом, осіб	Норма видачі одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	1400	11,2
Оперативно виробничий персонал	61	2	800	97,6
Разом				108,8

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначаємо у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільна білизна (двоспальний набір)	50	2	100	1100	110,0
Постільна білизна (оноспальний набір)	25	2	50	900	45,0
Рушники великі	125	2	250	250	62,5
Рушники маленькі	125	4	500	125	62,5
Інвентар в йога-зал	30	2	60	350	21,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	126	4	504	45	22,7
Столові набори	126	2	252	32	8,1
Скляний посуд	126	3	378	48	18,1
Металеві набори	126	2	252	30	7,6
Столова білизна	48	2	96	280	26,9
Разом					384,3
Загальні витрати за статтею 6					493,1

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів по розробленому проекту не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 345,5 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо.

Стаття 10. Витрати на охорону проектного підприємства прийнято як 0,06 % доходу готелю і становлять 57,0 тис.грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не плануємо.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не плануються.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати по проекту не плануються.

Стаття 13. Інші поточні витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів; поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 3672,3 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не плануються.

Результати розрахунку по всіх статтях зводимо у таблицю 3.19.

Таблиця 3.19

Планування поточних витрат готелю «Вернадський» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю (ЗВ)	6583,9
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	7079,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	1557,4
Стаття 4. Амортизаційні відрахування (ПВ)	35826,9
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів (ЗВ)	3021,4
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (ПВ)	493,1
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	345,5
Стаття 9. Витрати на транспортування (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону (ПВ)	57
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення (ЗВ)	-
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	3672,3

Продовження таблиці 3.19

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	-
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	58636,7
- умовно-змінні	18241,9
- умовно-постійні	40394,8

Прибуток

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості [71]. Розрахунки планового маржинального доходу проектного готелю «Вернадський» узагальнено в таблиці 3.20.

Таблиці 3.20

Маржинальний дохід проектного готелю «Вернадський» на 2019 рік

Показники	Результат, тис.грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	94938,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	69168,7
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	17139,0
1.3. Інші операційні доходи	8630,8
2. Податок на додану вартість	18987,7
3. Чистий дохід	75950,8
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	18241,9
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	6583,9
4.2. Інші змінні витрати	11658,0
5. Маржинальний прибуток	57708,9
6. Постійні витрати	40394,8
7. Прибуток (збиток)	17314,1

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності готелю «Вернадський» наданий у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності готелю «Вернадський» на 2019 рік

Стаття	Разом за рік, тис.грн.
Доходи від операційної діяльності	94938,5
Умовно змінні витрати	18241,9
Умовно постійні витрати	40394,8
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	17314,1
Податок на прибуток, 18%	3116,5
Чистий прибуток – можливий	14197,5
Рентабельність реалізації,%	15,0
Чистий прибуток – цільовий (14%)	13291,4
Чистий прибуток – плановий	14197,5

З таблиці 3.22 бачимо, що можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

Визначаємо такі показники рентабельності готелю «Вернадський» (табл. 3.22):

- рентабельність операційної діяльності,
- рентабельність поточних витрат.
- рентабельність операційних витрат.

Таблиця 3.22

Основні показники рентабельності готелю «Вернадський»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної діяльності (R_{PI} , %)	$R_{PI} = \Pi / Д \times 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.	$R_{PI} = 14197,5 / 94938,5 \times 100 = 15\%$
Рентабельність поточних витрат (R_{PV} , %)	$R_{PV} = \Pi / PV \times 100$ PV — обсяг поточних витрат, грн.	$R_{PV} = 14197,5 / 58636,7 \times 100 = 24,2\%$
Рентабельність операційних витрат (R_{OV} , %)	$R_{OV} = \Pi / OV \times 100$ OV — операційні витрати готелю, грн	$R_{OV} = 14197,5 / 890678,9 \times 100 = 1,6\%$

Таким чином, в таблиці 3.22 бачимо розрахунки 3-х видів рентабельності готелю «Вернадський» мають плюсові значення.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій [72]. Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників:

1. Обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення;
2. Прибутку;
3. Амортизаційних відрахувань.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою [10]:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.7)$$

де $D_{пл.}$ — дохід від реалізації у плановому році, грн.;

$D_{баз.}$ — дохід від реалізації у базисному році, грн.;

I — темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Для готелю «Вернадський» темп зростання доходу від реалізації на всі планові роки складає 8%. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 24%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу 40394,8 тис. грн.

Планові показники діяльності підприємства на перші десять років для готелю «Вернадський» узагальнюються у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Основні результати діяльності готелю «Вернадський»

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньо річні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й рік	75950,8	8	18241,9	24	40394,8	17314,1	14197,5
2-й рік	82026,8	8	19686,4	24	40394,8	21945,6	17995,4
3-й рік	88589,0	8	21261,4	24	40394,8	26932,8	22084,9
4-й рік	95676,1	8	22962,3	24	40394,8	32319,0	26501,6
5-й рік	103330,2	8	24799,2	24	40394,8	38136,1	31271,6
6-й рік	111596,6	8	26783,2	24	40394,8	44418,6	36423,3
7-й рік	121640,3	8	29193,7	24	40394,8	52051,8	42682,5
8-й рік	132587,9	8	31821,1	24	40394,8	60372,0	49505,1
9-й рік	143195,0	8	34366,8	24	40394,8	68433,4	56115,4
10-й рік	154650,6	8	37116,1	24	40394,8	77139,6	63254,5
11-й рік	167022,6	8	40085,4	24	40394,8	86542,4	70964,8
12-й рік	180384,4	8	43292,3	24	40394,8	96697,4	79291,8
Разом	1456650,3		349609,8		484737,6	622302,9	510288,4

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі. Цей показник розраховується за формулою [10]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.8)$$

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 використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу наведено в таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

**Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
готелю «Вернадський»**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дискontований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1	890679,0	50024,4	50024,4	48804,3	
2		53822,3	103846,7	101313,9	
3		57911,8	161758,5	157813,2	
4		62328,5	224087,0	218621,5	
5		67098,5	291185,6	284083,5	
6		72250,2	363435,8	354571,5	
7		78509,4	441945,2	431166,0	
8		85332,0	527277,1	514416,7	
9		91942,3	619219,4	604116,5	
10		99081,4	718300,8	700781,2	
11		106791,7	825092,4	804968,2	
12		115118,7	940211,2	917279,2	
Разом	890679,0	940211,2	940211,2	912826,4	22147,4

Припущено, що рівень інфляції становить 3% річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,03 %.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою [10]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.9)$$

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 912826,4/890679,0 = 1,02.$$

Для готелю «Вернадський» індекс дохідності дорівнює 1,02, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 2%.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль, розраховується за формулою [10].

$$IP = ЧП / IB \quad (3.10)$$

де IP — індекс рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ — середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту без амортизації, 510288,4 тис. грн;

IB — інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

$$ЧП = 510288,4/12 = 42524,0 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту готелю «Вернадський»:

$$IP = 42524,0/890679,0 * 100 = 4,8\%.$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 4,8%.

Період окупності розраховуємо статистичним методом за формулою:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГП_p}, \quad (3.11)$$

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

$ЧГП_p$ — середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

Період окупності інвестиційного проекту готелю «Вернадський» становить:

$$ПО=890679,0/(917279,2/12)= 11,7 \text{ років.}$$

Висновки:

1. В розробленому проекті готелю «Вернадський» період окупності склав 11,7 років, тобто можна стверджувати, що у розробленому проекті закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.
2. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У випускному кваліфікаційному проєкті здійснено теоретичні узагальнення та розроблено бізнес-план готелю 4* на 125 місць у Печерському районі міста Києва, що дозволило досягнути поставленої мети і зробити наступні висновки.

1. Досліджено територію Печерського району, його інфраструктуру, визначено основні місця скупчення туристів, підібрано вільну від забудови ділянку по вулиці Васильківська, 40.

2. Проаналізувано готельне господарство Печерського району визначено, що більшість готельні підприємства з категорією комфорту 4*, апарт-готелі без категорії зірковості та хостели. Усі засоби розміщення достатньо великої місткості та мають свій унікальний дизайн: від класичного стилю до модерну. За типом підприємства відносяться до туристичних та бізнес-готелі.

3. Запропоновано до проєктування концептуальний готель із спрямуванням на любителів книжок, творчих та ділових людей, неймінгом готелю обрано «Вернадський», зважаючи на близькість до Національної бібліотеки ім. Вернадського (всього в 5,8 км від проєктованого готелю). У готелі передбачається створення арт-галереї, сучасних концернц-залів та неосяжна кількість полиць з книжками на різні тематики.

4. Проведено дослідження потенційних споживачів готельного підприємства «Вернадський» за допомогою анкетного методу. Визначено, що гостями готелю будуть – люди, які перебуваючи у відрядженні або відпустці, тобто за межами місця постійного проживання, з середнім та високим рівнем доходів.

5. Окреслено концепцію майбутнього засобу розміщення, яка ґрунтується на знаменитій системі бібліотечної класифікації Дьюї, де кожен з готельних поверхів відповідатиме певній тематиці: 3 поверх присвячений соціології та мовам, 4 – математиці та техніці, 5 – мистецтву та літературі, 6 - історії, філософії та релігії. Головна ідея готельного підприємства

проявлятиметься в усьому: в кожному номері присутня книжкова полиця з книгами, які відповідають тематиці поверху; у фойє та лобі-барі також можна скористатись нагодою та почитати; необхідно згадати про поетичний сад з оранжересю, де проводитимуться поетичні вечори, покази фільмів.

6. Визначено основні групи приміщень готелю «Вернадський»: приймально-вестибюльна, житлова, побутового обслуговування та торгівлі, анімаційно-дозвілева, спортивно-оздоровча, адміністративна, господарська та виробничо-побутова на основі нормативної документації.

7. Охарактеризовано способи бронювання номерів у готелі «Вернадський», процес реєстрації, поселення та виселення. Розглянуто роботу служби хаускіпінг, а також веслесс та анімаційні послуги.

8. Обґрунтовано роботу закладів ресторанного господарства готелю «Вернадський», а саме ресторану «Бібліотека» та лобі-бару, складено меню та розраховано виробничу програму.

9. Визначено корсну, робочу та загальну площу готелю «Вернадський», його поверховість склала п'ять поверхів.

10. Запропоновано заходи з організації території навколо готелю, визначено інженерні характеристики підприємства. Розраховано загальнобудівельні витрати на будівництво засобу розміщення, їх сума склала 856422,1 тис. грн.

11. Обрано форму підприємницької діяльності готелю «Вернадський» - товариство з обмеженою відповідальністю. Розроблено пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, визначено суму статутного капіталу.

12. Визначено операційні доходи готелю «Вернадський» на 2019 рік, які становлять 94938,5 тис. грн. Підібрано персонал для надання якісних послуг у проєктованому готелю, його кількість склала 85 осіб, загальний фонд оплати праці при цьому 7079,2 тис. грн.

13. Розраховано поточні витрати готельного підприємства, визначено прибуток готелю на перший рік створення, він склав 14197,5 тис. грн., рентабельність – 15%.

14. За результатами дослідження показник періоду окупності для проєктованого готелю «Вернадський» визначено дисконтованим методом і становить 11,7 років.

15. Плануємо для подальшого розвитку проєкту надання вичерпної інформації щодо новозбудованого готельного підприємства (за допомогою реклами, оголошень, організації літературних вечорів, виставок сучасних митців та показу вітчизняних фільмів). Такий хід матиме за наслідок збільшення кількості відвідувачів готелю, більшість з яких, оцінивши якість та асортимент послуг стануть нашими постійними гостями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко І. Я. геопросторові аспекти туристичної діяльності та інноваційні можливості України// Інвестиції: практика та досвід. – 2014. – № 4. – С. 10–12
2. Офіційний інтернет-портал Київська міська державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://old.kyivcity.gov.ua/news/54604.html?PrintVersion>
3. Головне управління статистики у місті Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/archive.php3?lang=1&id=459&d1=30&d2=16&m1=11&m2=11&y1=2009&y2=2017&offset=615>
4. Потік іноземних туристів до Києва зріс до рекордного рівня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ua.censor.net.ua/news/3083044/potik_inozemnyh_turystiv_do_kyyeva_zris_d_o_rekordnogo_rivnya_za_pivroku_2018_ponad_850_tys_kmda
5. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
6. Офіційний інтернет-портал Печерська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
7. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lun.ua/>
8. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/place/>
9. Booking [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com>
10. 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.

11. Тимошенко, З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 246 с.
12. ДСТУ 4268:2003 «Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
13. ДСТУ 4269: 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
14. 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.
15. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
16. Класичний стиль в інтер'єрі - особливості, ідеї [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://stroytechnology.net/tehnologii-remont/4026-klasichny-stil-v-intereri.html>
17. Лук'янов В.О. Л Маркетинг туристичного бізнесу: Навчальний посібник / Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. / Друге видання, перероблене і доповнене- К.: КондорВидавництво, 2012. - 336 с
18. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
19. Віннікова В.В. Технології гостинності: навч. посібник / В.В. Віннікова, А.В. Віннікова. – Х. : ХДУХТ, 2016 – 147 с.
20. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»
21. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навч. посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
22. Основи тайського масажу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://massage.in-kiev.org/blog/osnovy-tajskogo-masazhu>
23. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2018. – Ч. 1. – 188 с.

24. FIDELIO V8 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rekonline.ru/hotel-technologies/fidelio/>
25. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посібник – К. : ЦУЛ, 2011. – 368 с.
26. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с
27. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 59 – 64.
28. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка [Електронний ресурс]. – К. : Кондор – Видавництво, 2012. – 338 с.
29. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник / Т. Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – С. 113 – 137.
30. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Навч. посіб. 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с
31. Хімія для клінінгу готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/himiya-dlya-klininga-i-gostinits/moyushhie-sredstva-i-dezodoranty/>
32. Обладнання для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dosingtech.com.ua/>
33. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
34. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

35. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 3-1
36. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
37. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»
38. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
39. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848
40. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
41. Фасади будинків в класичному стилі: особливості обробки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://poradu24.com/remontu/fasadi-budinkiv-v-klasichnomu-stili-osoblivosti-obrobki.html>
42. Архітектура будівель і споруд: Навч. посібник / З.І.Котеньова. – Харків: ХНАМГ, 2007. – 170 с.
43. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
44. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація
45. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд
46. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення
47. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України №1264-ХІІ від 2.06.1991 р.
48. ДБН А.2.2-1-2003 Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд

49. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
50. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
51. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
52. НПАОП 0.00–4.12.05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці.
53. ДНАОП 7.1.30-1.96 «Правила охорони праці для підприємств загального харчування»
54. 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.
55. ДНАОП 0.00-1.31-99 Правила охраны труда при эксплуатации электронно-вычислительных машин
56. Основи охорони праці: підручник / М.С. Одарченко. В.І. Степанов, Я.М. Черненко. – Х. : Издат, 2017. – 334 с.
57. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
58. ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
59. ДСН 3.3.6-039-99 «Державні санітарні норми загальної та локальної вібрації».
60. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок
61. ДБН В.1.1.7–2002 Пожежна безпека об'єктів будівництва
62. Стеблюк М.І. Цивільна оборона та цивільний захист: Підручник/ 2-ге вид., переробл. – К.: Знання, 2010. – 487 с
63. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII

64. Кривицька О. Р. Економіка підприємства: навчальний посібник / О. Р. Кривицька. – Острог : Видавництво Національного університету “Острозька академія”, 2013. – 296 с
65. Іванілов О. С. Економіка підприємства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / О. С. Іванілов — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 728 с
66. Економіка підприємства: навч. посіб. / за заг. ред. Л. С. Шевченко. — Х.: Нац. ун-т «Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого», 2011. – 208 с.
67. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
68. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
69. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР
70. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов’язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
71. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової л-ри, 2007. - 344 с
72. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посіб. / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погришук. – К.: Центр навч. л-ри, 2010. – 304 с.

ДОДАТКИ