

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

**Проект готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м.
Києва**

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

Лутай Алла
Сергіївна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., викладач

Ткачук Тетяна
Михайлівна

підпис керівника

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
викладач

Плешкань Наталія
Михайлівна

підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.т.н., доцент

Марцин Тетяна
Олександрівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

Київський національний торговельно-економічний університет

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Лутай Аллі Сергіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м. Києва. Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329.
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Марцин Т.О.	_____	_____

Розділ Архітектура. Дизайн	2. Плешкань Н.М.		
----------------------------------	------------------	--	--

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. РЕВЕНЬО 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	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	<i>01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.</i>	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання</i>	<i>01.11.2017 р.-</i>	

	на випускний кваліфікаційний проект	31.12.2017 р.	
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	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.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	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	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри _____

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	9
1.1. Концепція	9
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	17
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	25
1.4. Сервіс (Service)	28
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	37
Висновки до розділу 1	49
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	50
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	50
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	52
2.3. Характеристика будівлі	54
2.4. Інженерні системи	54
2.5. Дизайн	66
2.6. Кошторис	69
2.7. Охорона навколишнього середовища	70
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	71
2.9. Охорона праці	72
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	76
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	83
Висновки до розділу 2	87
Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	88
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	88
3.2. Капітал	91
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	91
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	93
3.5. Ефективність інвестицій	106
Висновки до розділу 3	11
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	113
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	117
ДОДАТКИ	151
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Готельний бізнес, що є складним багатофункціональним видом діяльності, соціальним за своєю суттю, повинен стати вагомим фактором економічного зростання м. Києва та покращення матеріального добробуту населення, сприяти подоланню територіальної диспропорції в рівні економічного розвитку, розвитку підприємництва в даному сегменті, додатковим надходженням як до місцевого, так і державного бюджетів, виступати джерелом створення нових робочих місць, а також створювати сприятливий туристичний імідж міста.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є 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:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м. Києва, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.
2. Розробити перелік послуг готелю на 65 місць, визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень готельного комплексу, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг).
3. Структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів.
4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта.
5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Визначити будівельно-технічні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва.
6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;

побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління; розробити організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта; спланувати поточні затрати та основні економічні показники діяльності. Оцінити ефективність капіталовкладень, окупності проекту.

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

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

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

Методи дослідження обрані відповідно до мети та завдань дослідження та включають в себе загальнотеоретичний метод, методи аналізу та синтезу, а також економіко-статистичні методи.

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

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Основи організації інтер'єру внутрішнього простору та комфорту в готелях» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – с 311-315 (Додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревеню менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 16 додатків та 2 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 151 сторінки, на яких представлено 56 таблиці та 12 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Територія Голосіївського району становить 15 635,56 тис. га, що складає 18,9% від загальної площі м. Києва, з них: 5711,3 тис. га – ліси та зелені насадження; 3964,8 тис. га – забудовані землі. За даними державного комітету статистики України наявне населення становить 219,1 тис. мешканців (станом на 01.12.2015 р.).

Моніторинг та аналіз інфраструктури Голосіївського району дозволили отримати наступні результати:

- довжина вулиць становить – 247,8 км;
- житловий фонд – понад 5957 будинків;
- науково-дослідних установ – 58;
- вищих навчальних закладів різних рівнів акредитації та форм власності – 14;
- дитячих дошкільних закладів – 56;
- загальноосвітніх навчальних закладів – 38; інтернатів – 3;
- малих підприємств – близько 6800;
- кількість зареєстрованих підприємців (фізичних осіб) – 16912;
- підприємств торгівлі – 503;
- підприємств ресторанного господарства – 217;
- ринків – 6 і один торговельний майданчик.

Голосіїво – один із найбільших за територією районів Києва. Він бере початок у центрі міста – від Хрещатика і простягається до його південно-східних околиць. Район розташований між Деміївкою, Добрим шляхом, Теремками, Феофанією і Мишоловкою, охоплює Голосіївський ліс і частину забудови вздовж проспекту

40-річчя Жовтня і вулиці Васильківської. Голосіїво межує з чотирма районами столиці: Шевченківським, Солом'янським, Печерським і Дарницьким, та Києво-Святошинським, Обухівським, Бориспільським районами Київської області.

У Голосіївському районі знаходяться найбільші паркові масиви:

- Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського;
- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва „Феофанія”;
- Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва Виставки досягнень народного господарства України (нині НК „Експоцентр України”);
- Лісопаркове господарство „Конча-Заспа”.

Для обслуговування туристів у Голосіївському районі функціонує 9 закладів розміщення, які представлено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Підприємства готельного господарства Голосіївського району м. Києва

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість)	Кількість номерів	Кількість місць	Адреса
1.	Готель «Мир» ***	138	200	м. Київ пр-т. Голосіївський, 70
2.	ВАТ «Готель Голосіївський» ***	192	250	м. Київ пр-т. Голосіївський, 93
3.	ПП Готель-кафе «Парк»***	7	20	м. Київ пр-т. Голосіївський, 90
4.	Готель «Видубичі»***	90	120	м. Київ вул. Промислова, 4
5.	Кафе-готель «Піано»***	20	30	м. Київ просп. Голосіївський, 130/57
6.	КП «Готель "Знання»**	28	65	м. Київ вул. Микільсько-Ботанічна, 31
7.	Парк готель «Голосієво» ****	53	75	м. Київ пр-т. Голосіївський, 87
8.	Готель «Галера» ***	45	70	м. Київ вул. Набережно-Корчеватська, 35
9.	Готель «Ramada Encore»***	264	400	Столичне шосе, 103

Конкурентне середовище у Голосіївському районі формують 9 основних засобів розміщення. З вищезазначених готелів визначено трьох прямих конкурентів категорії *** - «Готель Голосіївський», «Голосієво», «Ramada Encore».

«Готель Голосіївський» *** - розташований на відстані 9 км від Музею однієї вулиці. Надано номери в 7-поверховому готелі, де поєднуються архітектура в

європейському стилі і сучасні зручності. Готель Голосіївський розташований на відстані 9 км від Європейської площі. Центр Києва в 8 км від території готелю. Неподалік готелю розташовані музей і кафедральний собор. За 10 хвилин ви дійдете до станції метро "Виставковий центр". Готель знаходиться в 5 км від аеропорту "Жуляни". Кількість поверхів: 7. Кількість номерів: 195.

Парк готель «Голосієво» **** - розташований в 15 хвилинах від ділового центру Києва, де Ви можете насолодитися приємною атмосферою і відпочити на свіжому повітрі. У Парк Готелі Голосієво налічується 54 затишних номери підвищеної комфортності, які оснащені всім необхідним для Вашого комфортного перебування в готелі. До Ваших послуг пропонуємо супутникове телебачення, безкоштовний Wi-Fi, міні бари, індивідуальні сейфи, обслуговування номерів і багато іншого. З номерів готелю відкривається чудовий краєвид на парк. У ресторані готелю представлена вишукана європейська кухня. Парк Готель Голосієво знаходиться в 500 метрах від станції метро «Голосіївська», яка є прямою лінією до центру міста. Аеропорт «Жуляни» знаходиться в 10 км., Аеропорт «Бориспіль» на відстані 35 км.

Готель «Ramada Encore»*** - розташований в сучасному 20-ти поверховому будинку в 15 хвилинах їзди від центру Києва на правому березі Дніпра. Відстань до міжнародного аеропорту «Бориспіль» становить 35 км і займає 30 хвилин їзди. Гостям надається безкоштовний трансфер з / в аеропорт і центр міста (відповідно до графіка). До послуг гостей 264 номери і 58 апартаментів. Всі вони виконані в яскравому, сучасному стилі, де гість буде почувати себе як вдома. Конференц-центр займає площу понад 3500 кв. м. і має в своєму розпорядженні 18 залів, придатні для проведення ділового заходу будь-якого формату.

Нами було проведено опитування 100 осіб, споживачів готельних послуг, де на підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Голосіївський» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Лютый» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Сегментація потенційних споживачів готелю «Лютий»

Сегментація споживачів за гендерною ознакою	Відсоток
Чоловіки	54,6
Жінки	45,4
Сегментація споживачів готелю «Лютий» за віком	Відсоток
До 17 років	6,8
Від 17 до 25 років	18
Від 26 до 45 років	46
Від 46 до 60 років	26
Від 61 років	4
Сегментація споживачів готелю «Лютий» за рівнем доходів	Відсоток
від 3500 до 6500 грн	13
від 6501 до 9500 грн	57,5
більше 9501 грн	29,5
Сегментація споживачів готелю «Лютий» за видом зайнятості	Відсоток
Студенти	13
Робітники	15,4
Службовці	15,1
Керівники середньої ланки управління	20,5
Підприємці	24,2
Пенсіонери	11,8
Сегментація споживачів готелю «Лютий» за метою перебування	Відсоток
Бізнес	10,4
Відпочинок	33,8
Туризм	50
Інше	5,8
Сегментація споживачів готелю «Лютий» за тривалістю перебування	Відсоток
1 ніч	20,7
2-3 ночі	59,7
4-7 ночей	14,8
більше 7 ночей	4,8

Аналізуючи таблицю 1.2 виявлено, що більшість гостей готелю матимуть вік від 26 до 45 років, за рівнем доходів від 6500 до 9500, за метою перебування це відпочинок – 33.8%.

До основних факторів, що визначають конкурентоспроможність готельного підприємства та визначають його конкурентні позиції, відносять наступні:

- зручність місця розташування готельного комплексу;
- потужність номерного фонду готельного підприємства;
- якість запропонованого сервісу для клієнтів;
- рівень цін на готельні послуги;
- широта та якість додаткових послуг для гостей у готельному комплексі;
- ефективний маркетинг готельного підприємства (активна реклама, участь у туристичних виставках, співпраця з тур операторами, наявність програм формування лояльності клієнтів та ін).

Для забезпечення лояльності споживачів послуг готелю*** «Лютий» різних сегментних груп планується розробити окремі програми лояльності:

- для сегмента ділових туристів – знижки за тривале проживання, частоту проживання, друге і більше проживання, бронювання за допомогою інтернет;
- в сегменті самостійних туристів – знижки за інтернет бронювання, пакети екскурсійних та туристичних програм, спеціальні святкові пакети;
- в сегменті організованих туристів – знижки туристичному оператору та менеджерам оператора;

Доцільно розробити систему знижок від 5 до 15 %, яка буде змінюватись в залежності від обсягів послуг, що надаються тому чи іншому споживачу.

Відповідно до аналізу наявних конкурентів можна виділити концептуальні напрями розвитку проектного готелю *** «Лютий»:

- новизна – новий сучасний готельно-ресторанний комплекс з унікальною спеціалізацією ресторану, оригінальність та тематичність в оформленні номерів готелю та торговельної зали ресторану;
- унікальність – концептуальний інтер'єр номерів, спеціалізація ресторану, доступність номерів та високий рівень сервісу;

- комплексність – пропозиція основних та широкого асортименту додаткових послуг;
- наявність достатньої кількості номерів номерного фонду різних категорій, відповідність площ та оснащення номерів до нормативів;
- орієнтація на потреби гостя – пропозиція широкого асортименту додаткових послуг для гостей різних вікових категорій, національностей, для гостей з дітьми.
- пропозиція закладу ресторанного господарства – організація сніданків по типу «шведський стіл» для мешканців та гостей готелю; організація обслуговування за меню вільного вибору в денний та вечірній час;

Отже, будівництво нового підприємства готельного господарства у Голосіївському районі повинно бути зорієнтоване на високий рівень надання послуг проживання, організації харчування, оздоровлення, дозвілля та сервісу, що має відповідати європейським стандартам.

Місія готелю - це надання виключно комфортного відпочинку у поєднанні з помірними цінами.

Мета готелю – зробити все можливе для створення атмосфери домашнього затишку, наповнити перебування гостя теплом гостинності для того, щоб у нього виникало бажання повернутися знову і знову.

Цілі проектного готелю – надати високий рівень обслуговування за помірними цінами.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Лютый" 3* (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю «Лютый» *, м. Київ**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна

Адміністративний вид території	Київ
--------------------------------	------

Продовження таблиці 1.3

Адміністративний район населеного пункту (території)	Голосіївський район	
Адреса розташування готелю	Голосіївський проспект, 94а	
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами	
Тип підприємства	Готель	
Категорія	3*	
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал	
Система управління	Лінійно-функціональна	
Стиль управління	Демократичний	
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний	
Кількість місць	65	
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)	
Дизайнерський стиль	Європейський,	
Бізнес-послуги		
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)	
Культурно-дозвіллевi послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Більярдна	п'ятниця – неділя	18.00 – 24.00
Рекреаційні послуги		
Тип	Режим роботи	
	Сауна	Тренажерна зала

Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)
--------------	---------------------------------	--------------------------------

Продовження таблиці 1.3

Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	36 номерів (65 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний -студіо	Стандарт двомісний -студіо	Люкс	Апартамен т
Кількість номерів	7	26	1	1
Дизайнерський стиль	Модерн			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан			
Організація харчування	Вільний вибір			

Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями усіх груп приміщень виключає перетинання людських потоків. У вестибюлях передбачені такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (включає маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів), екстенсивного пішохідного руху (включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба і групи приміщень зустрічі).

У групі приміщень знаходиться черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де гостями проводиться оплата за всі надані послуги автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; портье, що веде облік ключів (відповідно і присутність гостей), видає кореспонденцію та виконує особисті доручення. Допоміжна зона включає такі приміщення, як відділення зв'язку, пункти приймання речей, хімчистку і камеру схову. Розташування функціональних зон є фронтальним. Склад зон та їхня планувальна організація відноситься до категорії 3*.

Характеристика меж земельної ділянки проектного готелю.

Земельна ділянка проектного готелю розташована на Голосіївському проспекті, 94а, є дуже вдалим для будівництва. Проектований готель являє

собою 3-х поверхову будівлю з цокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини м. Києва. Неподалік розміщені і працює відділення ПриватБанку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв'язку, салон краси. Район забудовано переважно 12-ти поверховими будівлями.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектного готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3*) на 36 номерів, із загальною місткістю 65 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Інтер'єр готельно-ресторанного комплексу виконаний в теплих тонах, всі номери мають абсолютно різні стилі, але всі вони однаково добре налаштовують на спокій та радість. Інтер'єрне рішення номерів буде виконано в дотриманому європейському стилі. В готельних номерах буде змішування різномірних речей: дорогих сучасних або вантажних меблів з різнокольоровими ковдрами. Будуть використані сучасні матеріали, обладнання та оздоблення. У номерах стіни будуть прикрашати репродукції картин, у деяких номерах (апартаменти) антикварні скриньки, годинники. Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини. Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

Склад основних функціональних груп приміщень готелю: житлові приміщення (2-3 поверхи), адміністративні приміщення (1-поверх), приміщення вестибюльної служби (1 поверх), приміщення технічного призначення (1 поверх, підвальні приміщення), приміщення побутових служб і персоналу (1 поверх, підвальні приміщення). До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, торговельні приміщення, приміщення охорони тощо.

Вестибюль поєднує вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входи до санвузлів для відвідувачів, вихід на сходи. У вестибюлі передбачено такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень); зона відпочинку та очікування. Відповідно до встановлених правил надання готельних послуг в Україні, готель «Лютий» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер. Основними функціями служби прийому та розміщення готелю*** «Лютий» є:

- бронювання місць у готелі;
- реєстрація і розміщення туристів;
- оформлення розрахунків при виїзді гостя, надання різної інформації.

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами. Служба прийому і розміщення повинна забезпечувати максимальне завантаження готелю, запобігаючи простоям. При реєстрації й оформленні виїзду працівники служби здійснюють розрахунок за проживання в готелі і додаткові послуги. При виписці перевіряють рахунок гостя, уточнюють усі його витрати за час проживання і приймають оплату. Велику важливість має контроль за виїздом, щоб не допустити від'їзду гостей, які не сплатили за рахунок. Черговий адміністратор, починаючи роботу, має переглянути журнал із записами попередньої зміни. У ньому фіксується інформація про те, що відбулося за

зміну, про потреби гостей, що звернулися до служби в цей проміжок часу, але не задоволених за якихось причин. Перед початком роботи необхідно також переглянути інформацію про наявність вільних місць і заявки на поточну добу. До обов'язків адміністратора входить також й облік використання номерного фонду. До обов'язків порт'є відноситься збереження і видача ключів від номерів, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-небудь інформації, або отримання послуги. Ліфти для пасажирів скомпоновані групою – 2 шт. посередині поверху. Санвузли розташовані у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля. Туалетні кімнати складаються з двох приміщень – умивальна і санітарна кімнати. Санітарна зона містить кабінки з біде. У санітарній кімнаті для чоловіків запроектовано місце для пісуарів. Також у туалетних кімнатах запроектовано електрорушники, дозатори для рідкого мила, дзеркала. В окремому приміщенні запроектована туалетна кімната для людей з особливими потребами. Кімнати для охорони запроектовано у секторі, не помітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Кімната для охорони облаштована робочими столами, сейфом для зберігання зброї, канапою для відпочинку, шафою. Для проектованого готелю «Лютій» 3* визначено склад і площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю***

«Лютій» на 65 місць у м. Києві

№	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Вестибюль	73
2	Бюро прийому і ресепції	10
3	Бюро бронювання	9
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	6
8	Камера схову	9
9	Швейцарська	7
10	Приміщення охорони	9

11	Ріплення зв'язку	10
12	Приміщення поштових	8

Продовження таблиці 1.4

13	Сейфова	7
14	Комора прибирального інвентаря	5
15	Мелпункт	14
16	Санвузол	
	а) жіночий (2 внітаз, 1 ра умивальника)	5
	б) чоловічий (1 внітаз, 1 пісуар, 1 ра умивальника)	5
Усього, м²		199

Житлова

До приміщень житлової групи готелю «Лютій» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22%. Житлова площа номерів складатиме 70%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для одномісних 18 м², двомісних – 23 м². Для номерів люкс - 30 м², що відповідає вимогам для готелів категорії ***. У проєктованому підприємстві готельного господарства – «Лютій» *** всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Структура номерного фонду готелю*** «Лютій» на 65 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	1	2	47	47	2	2	2,8
2	Люкс	2	2	35	70	4	2	5,6
3	Стандарт двомісний	26	2	23	598	52	1	72,2
4	Стандарт одномісний	7	1	18	126	7	1	19,4
Усього		36	-	-	841	65	-	100,0

До житлової групи приміщень готелю, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів. Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у проектованому готелі наведено у таблиці 1.6

Таблиця 1.6

**Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у
проектованому готелі**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			10
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Ванна	1	1600*700*600	1,12
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Біде	1	370*500*400	0,19
Усього			2,56
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27

Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81

Продовження таблиці 1.6

Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51

Усього

9,34

Санітарний вузол

Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64

Усього

1,25

Стандарт двомісний

Житлова кімната

Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26

Усього

6,75

Санітарний вузол

Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64

Усього

1,25

Стандарт односісний

Житлова кімната

Ліжко односпальне	1	2200*1800*500	2,16
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	1	600*450*480	0,14
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26

Усього

4,82

Санітарний вузол

Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64

Усього	1,25
---------------	-------------

Холи готелю будуть комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходові клітки з коридорами. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей. У холах готелю передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів. До блоку приміщень готелю для надання побутових послуг належать приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які будуть обладнані столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу. Приміщення для обслуговуючого персоналу передбачені поблизу поверхових холів. Вони будуть обладнані робочим столом, стільцями, диваном, шафою для одягу, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами. Приміщення для чистої білизни будуть розміщені поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, двері якого відчинятимуться у бік блоку приміщення для обслуговування на поверсі. Приміщення для брудної білизни також будуть розміщені поряд із вантажно-пасажирським ліфтом; вони мають бути обладнані стелажми і білизнопроводом з приймальними клапанами для спускання брудної білизни. Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі у готелі наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі у готелі

№	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	50
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	7
4	Комора для брудної білизни	5
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
9	Приміщення чищення взуття	5

10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	5
Усього, м²		104

Логічне планування приміщень житлової групи готелю забезпечить надання послуг проживання та додаткових послуг відповідно до встановлених вимог та стандартів якості, оскільки забезпечить оперативне та якісне виконання всіх поставлених завдань та вимог гостей.

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування в проектуваному готелі відносяться: хімчистка та пункт обміну валют. Приміщення побутового обслуговування спроектовано і розміщено безпосередньо при вестибюлі в готелі (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Хімчистка	20
2	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		72

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є проектування кімнати для дітей, міні кінотеатр та зала ігрова, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей. Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для кийів, шафами, поличками для куль. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від гравальної поверхні. Склад і площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа культурно - дозвілєвої групи приміщень готелю* «Лютий»**

№п п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Міні-кінотеатр	35

2	Більярдна	26
3	Зала ігрова	32

Продовження таблиці 1.9

4	Дитяча кімната	23
5	Санвузол дитячої кімнати	3
Усього, м²		143

Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень спортивного та оздоровчого призначення готелю*** «Лютий»

№п/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Зал тренажерів	41
2	Приміщення при залі тренажерів:	
2	Зберігання і ремонт тренажерів	9
3	Кімната інструктора	7
4	Сауна	21
5	Кабінет масажу	22
6	Кабінет адміністрації	9
7	Фітнес зала	42
8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	22
10	Санітарні вузли	8
Усього, м²		189

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Характеристика адміністративної групи приміщень проектного готелю включає наступні положення:

- кабінет директора та заступника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;

- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу. Склад і площу адміністративних приміщень представлено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№п/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	12
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	10
5	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	16
7	б) каса	6
8	Планово-виробничий відділ	12
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	4
Усього, м²		97

Господарська та виробничо-побутова

Службово-господарські приміщення готелю згруповані за виконуваними функціями. Склад господарських та виробничо-побутових приміщень та їх площі визначено відповідно до категорії готелю 3* за вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Групу приміщень для зберігання інженерного устаткування планується розташувати у цокольного поверху, що не мають природного освітлення і не можуть бути використані для іншого призначення. Ця група складається з приміщень, в яких розміщено кондиціонери, вентиляційні камери, холодильні машини, трансформаторні підстанції, бойлерні з камерами для кондиціонування повітря, акумуляторну, електрощитову та інше інженерне устаткування. Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень подано у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень
готелю*** «Лютий» на 65 місць у м. Києві**

№п п	Назва приміщення	Площа, м ²
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня;	7
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	15
4	б) відділення брудної білизни;	15
5	в) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	6
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	4
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	4
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	7
11	в) матеріально-технічні склади;	26
12	г) склад видаткових матеріалів;	15
13	д) склад меблів;	28
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	17
18	Господарські	8
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	8
20	в) пожежний пост	15
Усього, м²		206

Загальна площа готелю складає 2541 м² без врахування площі ЗРГ.
Проектоване підприємство готельного господарства матиме 3 поверхи і буде забезпечене 2 ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.2).

Рис. 1.2 Технологічний цикл обслуговування споживачів

Процес бронювання в проектованому готелі проводитиметься за наступною схемою, рис. 1.3.

Послідовність бронювання.

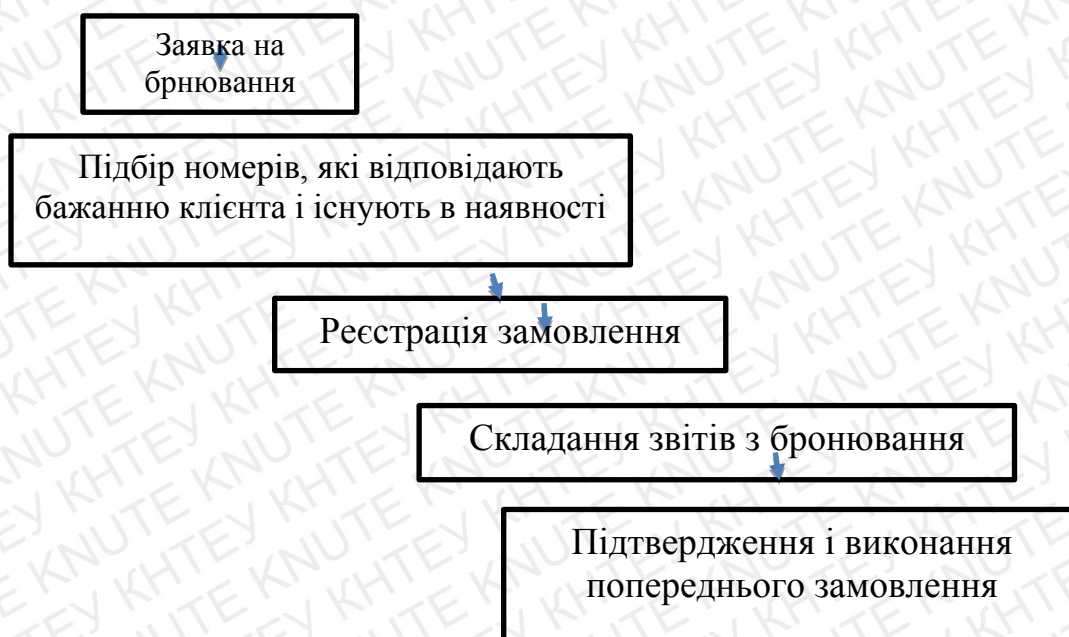


Рис. 1.3. Схема процесу бронювання в проектованому готелі

Інформація про бажання має велике значення для наступних адміністративних функцій. Наприклад, інформації по клієнтах може бути видана на основній інформації, отриманої в ході процесу бронювання. Найважливішим результатом бронювання є наявність номера до часу прибуття гостя. Взагалі в підприємствах готельного господарства використовується два види бронювання:

- Гарантоване бронювання
- Негарантоване бронювання

В проектованому готелі буде використовуватися обидва види бронювання.

Гарантоване використовується для юридичних осіб, негарантоване – для фізичних осіб. Бронювання місць у проектованому готелі відбуватиметься за дуже простою схемою. Гість може забронювати собі місце через інтернет, приславши факс або зателефонувавши у готель. Під час бронювання клієнт має повідомити:

- прізвище та ім'я;
- день та час прибуття;
- тип номеру.

Плата за бронювання при поселенні у готель стягується в розмірі 50 відсотків вартості номера. Бронювання місць у проектованому готелі відбуватиметься у єдиній системі готелю і тому інформація про стан номерного фонду безперешкодно передається до відділу розміщення.

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

Номер в проектованому готелі надаватиметься громадянам при наявності паспорта чи документа, що його замінює та заповненні анкети певного зразка чи реєстраційної картки для іноземних громадян.

Поселення іноземних громадян та громадян України проводитиметься на загальних підставах при пред'явленні національних паспортів, що засвідчують особу, та виїзної візи для іноземних громадян.

Порядок реєстрації національних паспортів визначається Міністерством Внутрішніх Справ України. При наявності вільних місць і за бажанням клієнта йому може надаватися номер на два і більше місць з повною оплатою вартості номера. Після оформлення документів на проживання в проектованому готелі клієнту видаватиметься документ про оплату номера та пластикова картка – ключ, на якій вказуватиметься прізвище та ім'я гостя, номер кімнати і термін проживання. Час виписки гостя і розрахунковий час – 12.00 поточного дня за місцевим часом. Час реєстрації і поселення в готелі стартує з 13.00 поточного дня за місцевим часом. При проживанні в готелі менше ніж добу оплата братиметься за повну добу, незалежно від розрахункового часу.

Виїзд після 12.00 є додатковою послугою і надаватиметься начальником служби прийому і розміщення в залежності від стану ресурсів номерного фонду.

При виїзді в період до 12 годин після розрахункової години оплата складатиме 50% вартості номера, більше за 12 годин після розрахункової години – 100% вартості поточного тарифу. За проживання дітей у віці до 12 років без надання місця оплата не проводиться. При розміщенні і оплаті проживання в готелі дітей віком від 2-х до 12 років оплата проводиться за

вартість додаткового місця. Діти віком до 2-х років розміщуватимуться в готелі безкоштовно.

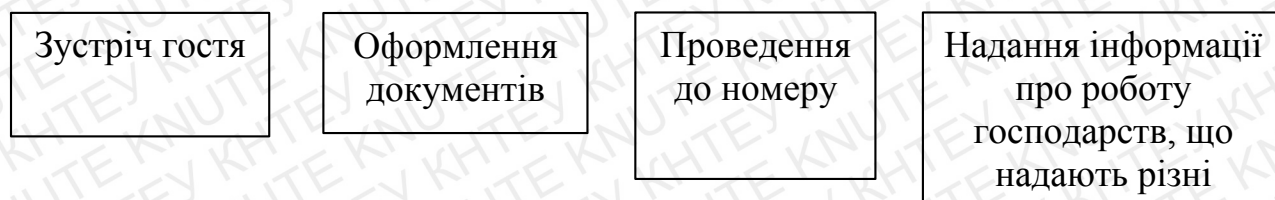


Рис. 1.4. Схема етапів прийому гостей у проектованому готелі

Поселення гостей у проектованому готелі проводитиметься у такому порядку:

1. Прибувши гість повинен повідомити, чи бронював він місце у готелі (про це його питає портье). Якщо місце було заброньоване, то на ім'я гостя у відділі бронювання має бути виписана заявка.

2. Під час, поки портье перевіряє заявку, гість заповнює реєстраційну картку, після чого данні картки переносяться до електронної системи «Hotel 4» у розділ «Поселення».

3. Після заповнення реєстраційної картки на ім'я гостя роздруковується рахунок, який він сплачує у касі.

4. Після чого на ім'я гостя друкується картка (дає йому можливість відвідувати сніданки) і видається ключ від номера.

Технологія обслуговування на поверсі

Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. Щодня з 8 години ранку поверхові служби інформуватимуть рецепцію про стан номерного фонду. Протягом робочого дня відбуватиметься постійний інформаційний зв'язок між рецепцією і поверховою службою.

Інформація надаватиметься про:

- про зайняті номери;
- про вільні номери;
- номери на прибиранні;
- номери у простої;
- номери на броні.

При підготовці до поселення враховуватимуть:

- Принцип компактного поселення;
- Особисті побажання гостя;
- Якщо туристичні групи;
- Ідентичність номерів.

Підготовка номерного фонду до поселення гостей (технологія):

- Звірка та корекція інформації про готовність номерного фонду до поселення;
- Проведення прибиральних робіт у номерному фонді за визначеною послідовністю;
- Передача інформації про готовність номерного фонду на рецепцію.

Технологія організації виїзду гостей з проектованого готелю:

1. Прийом номера у гостя (покоївка, чергова по поверху);
2. Рахунок за проживання та отримання додаткових послуг (адміністратор служби прийому та розміщення);
3. Проводи гостя (представник адміністрації готелю, швейцар, піднощик багажу). Організація виїзду та розрахунок при виїзді.

Технологічні операції:

1. Перевірка відомостей про виїзд гостя;
2. Перевірка стану номера після виїзду;
3. Уточнення інформації про телефонні переговори та додаткові послуги, не включені до рахунку;
4. Розрахунок за проживання та додаткові послуги;
5. Прийом ключа від гостя;
6. Остаточний розрахунок;
7. Піднесення багажу;
8. Трансфер.

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

Room Service або відділ обслуговування на поверхах не є самостійною структурою, а входить до служби харчування у готелі. Він є одним з дохідніших і рентабельніших у Food and Beverage. При належній організації ця служба може давати до 15% доходів від послуг харчування у готелі. Основною задачею Room Service є покращення рівня обслуговування клієнтів готелю.

Співробітник служби – order taker, що приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. Він не тільки зобов'язаний прийняти замовлення за спеціальним меню, але й погодити з замовником спосіб

приготування страви, час подачі, вид сервірування, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах order taker реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведеться в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування тощо. Часто разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд. Крім замовлення телефоном, в деяких готелях, гість може замовити обслуговування у номері по картці, в якій він відзначає меню і час подачі та вішає її увечері на ручку свого номера зовні.

Основне в роботі служби – швидкість доставки, тому зазвичай потрібна наявність спеціального сервісного ліфта. Основна частина завантаження цієї служби доводиться на сніданок (до 70%), причому, як правило, до 3/4 всіх ранкових замовлень – це простий «континентальний» сніданок. Страви доставляють на візках в спеціальних контейнерах, що забезпечують необхідну температуру їжі. Виходячи з практичного досвіду діяльності готелів, час очікування замовлень до номера наступний:

- континентальний сніданок – 20 хв.;
- американський сніданок – 25 хв.;
- обід (тільки холодні страви) – 20 хв.;
- обід з гарячою стравою – 30 хв.;
- вечеря – 35 хв.

У номерах серед інформації про усі послуги, що надає готель мешканцям, також міститься інформація про надання послуг Room Service. Уся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу або у вигляді одного листка з друкованою інформацією з обох боків. Назва послуги – «Обслуговування у кімнаті» («Room service») друкується на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та

іноземною мовами. Нижче, трохи меншим шрифтом, указується термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. В деяких готельно-туристичних комплексах розмежовується обслуговування у номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги. Хоча меню в Room Service зазвичай обмежене, у висококласних готелях через цю службу можна замовити будь-яку страву з ресторану. Особливо популярні послуги Room Service у бізнесменів, що повертаються до готелю після важкого робочого дня.

Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

У клінінговий комплекс необхідно включати не тільки миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, але і догляд за кімнатними рослинами, акваріумами та водоспадами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо. Розрізняють такі види прибирання:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;
- генеральне прибирання приміщень.

Перелік обладнання, інвентарю та миючих засобів для клінінгу проектового готелю представлено на рис.1.13.

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Karcher	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	Машина FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	5
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	10
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	20
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	Vikan	Набір для миття вікон	15

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

Проектований готель пропонуватиме тренажерний зал для проведення оздоровчого відпочинку і підтримки фізичної форми. Зал буде оснащений сучасним тренажерним комплексом, відповідно до останніх спортивних тенденцій. Функціонально зал буде розділений на кілька зон, які допоможуть контролювати інтенсивність навантажень. Функціональне планування фітнес-зали, система кондиціонування, продумане освітлення – все це зробить заняття спортом приємними і ефективними. У масажному кабінеті проектового готелю, можна буде зробити такі процедури: масаж обличчя (декілька видів), масаж стоп, масаж шийного відділу, масаж тіла. Перелік обладнання для організації надання послуг у готелі наведено у таблиці 1.14

Таблиця 1.14

Перелік обладнання для організації надання послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість одиниць
Кабінет масажу СПА		
Послуги масажу	Стіл масажний Мед комфорт	2
Послуги сауни	Soldos - SL - обладнання для створення соляного морського клімату в сауні	
Фітнес		
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Енерджі фіт	3
Послуги кардіотренування	Горизонтальний велотренажер Тунтурі Бейсік	2
Послуги силового фітнесу	Комплекс для силового тренування Signature Cable	1

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

Конференц-сервіс (Conference).

Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Наявність звукового та світлового обладнання гарантує високий рівень івенту. Перелік івент-заходів,

необхідних приміщень та обладнання у проектованому готелі наведено в таблиці 1.14

Таблиця 1.14.

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання

№п/п	Назва івент заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Весілля	Хол, зала ресторану	Столи обідні прямокутні 15 шт, Стіл для молодят 1 шт, Стільці - 65шт. Квіткові композиції - 4шт. Арка підвінцева - 1 шт.
2	Конференція	Конференц-зала	Столи - 65 шт, Стільці - 100 шт. Демонстраційне обладнання - 1 комплект
3	Зарядний ранок	Фітнес зала	Килими для фітнесу

1.5. Ресторани. Бари

На території готелю «Лютый» 3* планується ресторан на 70 місць та їдальню для персоналу на 20 місць. Площі приміщень для здійснення обслуговування наведено у додатку Б. Технологічний процес закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу (рис1.5.).

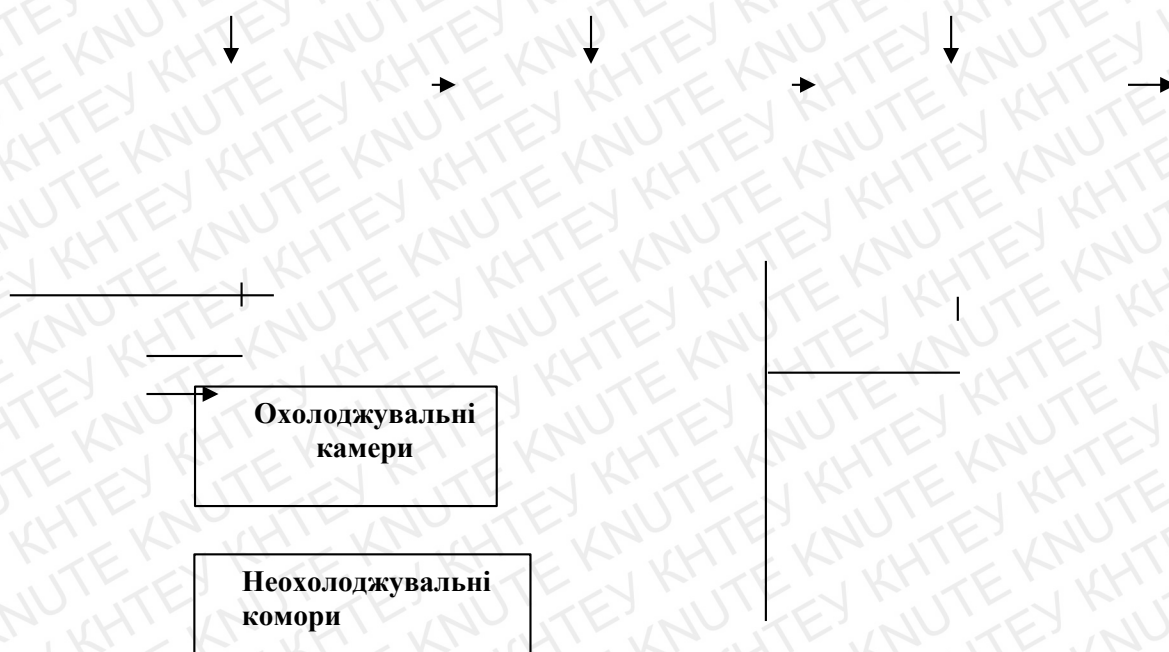




Рис. 1.5. Схема виробничо-торгівельної ресторану при готелі «Лютій»

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.6.

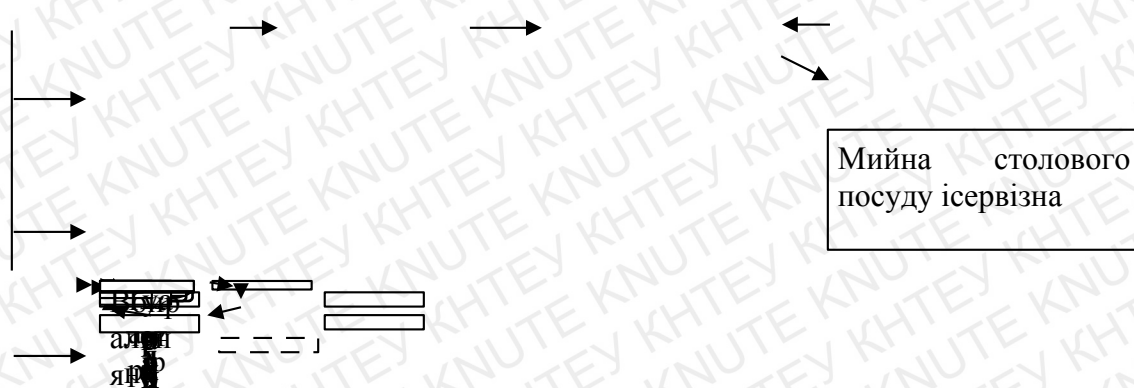


Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу в ресторані при готелі

Поелементна схема процесу обслуговування наведена у Додатку В.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в ресторані при готелі «Лютій»

Найменування приміщень	Площа, м ² .
Вестибюль	21
Аванзала	15
Зала ресторану	140
Санвузли для відвідувачів	12
Гардероб для відвідувачів	8
Всього	196

Графік завантаження торгового залу ресторану на 70 місць наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 70 місць при проектуваному готелі

Час роботи, год.	Тривалість	Оборотність,	Коефіцієнт,	Кількість
------------------	------------	--------------	-------------	-----------

	прийому їжі, хв.	місця за 1 год., разів	заповнення	споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			65
11.дек	60	1	0,1	7
12-13	60	1	0,2	14
13-14	80	0,8	0,3	16
14-15	90	0,7	0,3	14
15-16	90	0,7	0,5	23
16-17	90	0,7	0,2	9
17-18	90	0,7	0,5	23
18-19	90	0,7	0,6	28
19-20	90	0,7	0,9	42
20-21	90	0,7	0,5	23
21-22	90	0,7	0,4	19
22-23	60	1	0,1	7
Всього відвідувачів за день				225
Оборотність				3,2

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Погруповий розподіл страв ресторану португальської кухні на 70 місць

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски	1,99	448
Супи	0,19	43
Гарячі закуски	0,42	95
Другі страви	1,2	270
Десерти	0,39	88
Гарячі напої	0,42	95
Холодні напої	0,43	97
Гарніри	0,3	68
Вина в пляшках	0,14	32
Горілка, л	0,023	5
Коньяк та бренді, л	0,02	5
Лікери, л	0,012	3
Пиво, л	0,06	14
Шампанське	0,09	20
Інші алкогольні напої	0,053	12
Всього		1010

Сировинне забезпечення виробничої програми

На другій стадії конструювання технологічного процесу проектного закладу формуються сировинні запаси, системи їх постачання і зберігання на основі логістичних досліджень, проведених під час виробничої практики. У закладі застосовуємо стратегію поповнення запасів до максимуму. В цьому випадку організовуємо зберігання 1-10 денного запасу (залежно від групи сировини (товару) і здійснюємо розрахунок добової кількості сировини. Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства, відображено у Додатку Г. На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів закладу ресторанного господарства при готелі, організації роботи його складського господарства і виду технологічного процесу виробництва (на сировині або на напівфабрикатах) розроблено структуру складських приміщень і визначено площу на основі даних наведених в ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Розрахунки наведено у таблиці Додатку Д.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У зв'язку з тим, що заклад ресторанного господарства майже повністю працює на напівфабрикатах, то передбачено спеціальне приміщення – доготівельний цех, де доробляються напівфабрикати низького ступеня готовності з м'яса, овочів та риби. В доготівельному цеху є три лінії обробки: н/ф з риби та морепродуктів, н/ф з овочів та н/ф з м'яса. Згідно з асортиментом страв, які виготовляються у закладі ресторанного господарства, доготівельний цех включатиме технологічні лінії оброблення м'ясо-рибних та овочевих напівфабрикатів (рис. 1.7 та 1.8).

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{сп}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{сп} = N_{яв} \cdot \rho$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху:

$$N1 = 66396 / (10 * 1,14 * 3600) = 1,62 \text{ чол.}$$

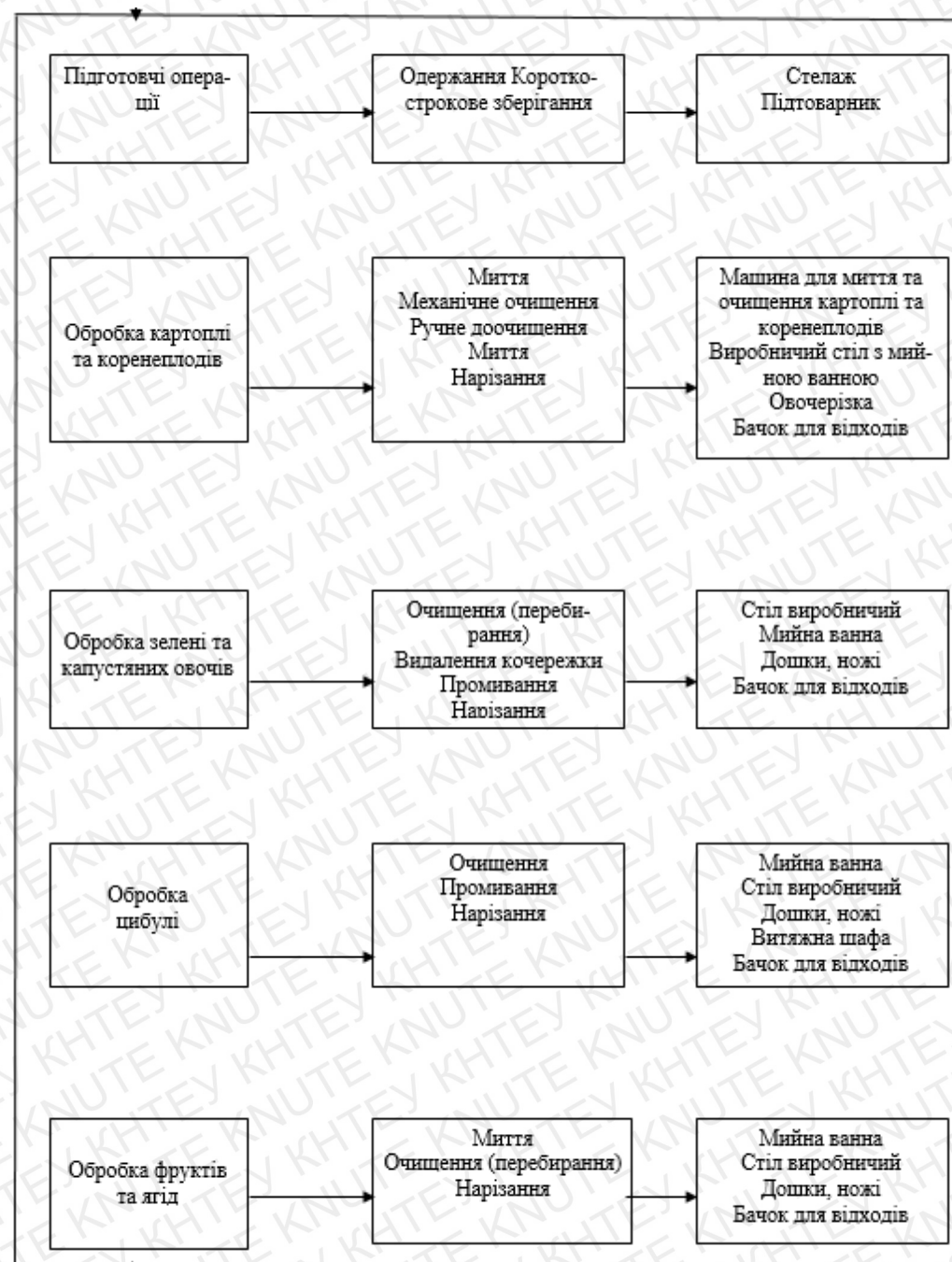
$$N2 = 1,62 * 1,58 = 2,6 \text{ чол.}$$

Отже, для організації роботи цехів необхідно 3 кухарі 4 розряду.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства". Розрахунок площі доготівельного цеху наведений в Додатку Е.

Сировина та напівфабрикати





Овочеві напівфабрикати

Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевої лінії



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема виробничого процесу м'ясо-рибної лінії

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

До виробничих цехів належать гарячий та холодний цехи. Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах. У проектованому закладі для виробництва готової кулінарної продукції передбачені наступні виробничі приміщення:

- холодний цех, в якому здійснюється приготування холодних страв і закусок, десертів, а також відбувається їх оформлення.

В цьому приміщенні передбачений стелаж, на який виставляються готові страви.

- гарячий цех, в якому здійснюється виробництво супів і основних страв, соусів, гарнірів, заготовок для виробництва холодних страв і закусок.

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках 1.9 та 1.10.

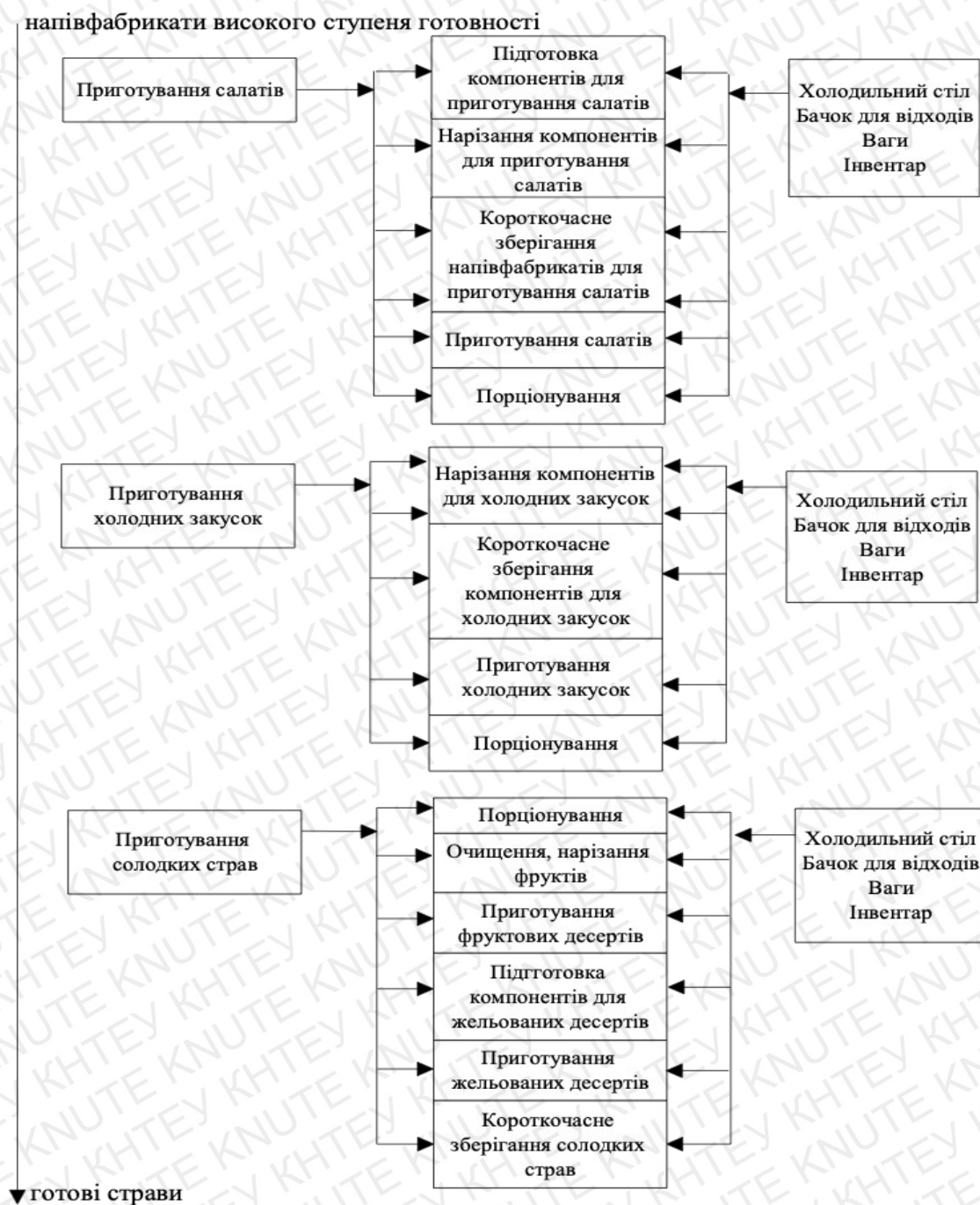


Рис. 1.9 Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху

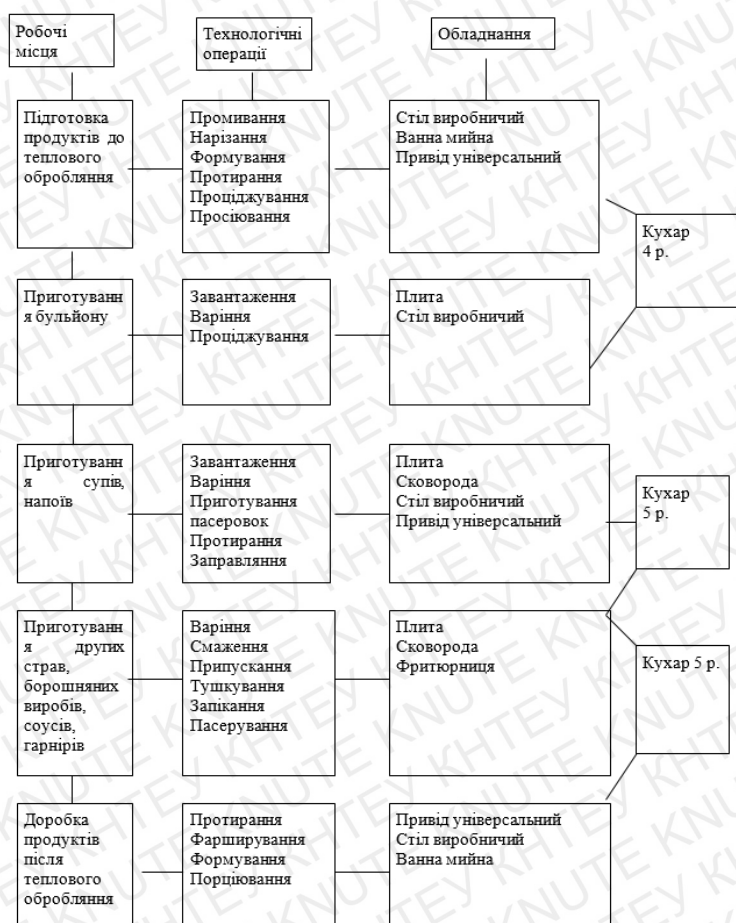


Рис 1.10. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Розрахунок явкової кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{\text{яв}}$), здійснюється за формулою.

$$N_{\text{яв}} = 405,8 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 0,99 \approx 1 \text{ особа}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 1 особа, з урахуванням складності роботи.

$$N_{\text{сп}} = 0,99 \cdot 1,58 = 1,56 = 2 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 2 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 4 кухарі. Розрахунок явкової кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{\text{яв}}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 463,8 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 1,13 \text{ особи.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 1 особа.

$$N_{сп} = 1,13 \cdot 1,58 = 1,79 = 2 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 2 кухарі. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 4 кухарі. Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (Додаток Ж). Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 17 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

Особлива увага в проектованому готелі приділяється організації сніданку. Зі сніданку розпочинається день споживачів готельних послуг і від його організації залежить якість обслуговування та загальне враження про готель. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для

наступних гостей згідно з правилами сервірування. Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Найменування меблів	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм
Ресторану:		
Стійка барна	1	5000
Крісло ресторанне	70	500x500
Стіл шестимісний	2	900x1600
Стіл чотирьохмісний	14	900x900
Стіл двомісний	5	600x900
Стілець барний	5	400
Сервант для офіціантів	4	700x400
Стіл для офіціантів, підсобний	4	400x700
Аванзала:		
Диван ресторанний	2	1500x800
Столик журнальний	1	600x900

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.19.

Таблиця 1.19

Устаткування барної зони ресторану

Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Faema SMART A	1	350	350	0,12
Стіл підсобний	-	2	400	400	0,32
Сервант	-	3	1100	700	2,31
Льодогенератор	IM-25CLE	1	840	460	0,39
Електронне меню	E-menu	2	200	250	-
Соковижималка	KENWOOD JE 810	1	280	370	-
Морожениця	Delonghi IC 8500	1	160	150	-
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Барна стійка					3,14

Для повсякденного обслуговування споживачів використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількість підсобних

столів і сервантів повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Підсобні столи встановлюємо біля стін чи колон. Серванти розміщуємо у простінках та біля колон. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу ресторанного господарства визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. *Кількість обслуговуючого персоналу.* Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. Чисельність офіціантів при індивідуальному методі обслуговування споживачів, а саме цей метод буде використовуватись у нашому закладі, розраховується за формулою.

$$N_{\text{оф}} = P / N_1$$

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

N_1 – кількість місць на одного офіціанта, (8-12 місць);

P – місткість зали, місць.

Для ресторану на 70 місць кількість офіціантів у зміну складатиме 6 осіб, при роботі персоналу через день загальна кількість офіціантів становитиме 12 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.20. Слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.20

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників ЗРГ
Гардеробник	-	2
Директор	-	1
Зав. виробництвом	-	1
Комірник	-	1
Бухгалтер	-	2
Офіціант	4	12
Бармен	4	2
Адміністратор	-	1

Прибиральник	-	2
Кухар	4	8
Кухар	5	6
Шеф-кухар	6	1
Мийник посуду	-	3
Охоронець	-	2

Продовження таблиці 1.20

Водій-вантажник		2
РАЗОМ		46

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Лютый» наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Лютый»

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	Вестибуль	21
2	Гардероб	8
3	Вбиральні	12
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	9
6	Торговельна зала	140
Площа всього		205
	<i>Для персоналу</i>	
1	Столова для персоналу	46
Площа всього		46
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	17
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	6
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	9
8	Сервізна	10
9	Роздаткова	9
Площа всього		100
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4

2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора овочів	6
6	Комора винно-горілчаних виробів	9

Продовження таблиці 1.21

7	Комора і мийна тари	8
8	Комора інвентарю	6
9	Завантажувальна	12
	Площа всього	59
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	9
2	Контора	10
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	8
5	Душові	8
6	Санвузол	3
7	Білизняна	6
	Площа всього	54
	ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	464
	Площа корисна	464
	Площа робоча	510
	Площа загальна	561

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

З врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10-1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1=1,25$), для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1=1,10$).

$$S_p = 464 * 1,1 = 510 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2,$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03-1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\text{-min}$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\text{-max}$).
 $S_{\text{заг}} = 510 * 1,1 = 561 \text{ м}^2$.

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 561 м^2 .

Висновки до розділу 1

Досліджено перспективи проектування готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м. Києва. Вивчено попит споживачів, виявлено основні мотиви придбання туристичних послуг і аналіз споживчої поведінки надає керівникам і спеціалістам готелю те, без чого неможлива успішна діяльність ринку. 2. Встановлено, що у районі для обслуговування туристів функціонує 3 основних конкурента - закладів розміщення а саме : «Готель Голосіївський» ***, Парк готель «Голосієво» ****, Готель «Ramada Encore»***. Обґрунтовано доцільність проектування готелю в даному районі. Завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів завдяки близькості до центру міста, що дозволяє прогнозувати високу заповнюваність готелю. Основний цільовий контингент готелю - це гості столиці. Надалі, при проектуванні готелю, враховуватимуться потреби і уподобання туристів. Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Визначено концептуальне рішення готелю, структури приміщень, та структуру номерного фонду яка становить 36 номерів.

Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, розроблена виробнича програма ресторану, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

По підприємству готельного господарства визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

Розроблення компонувального рішення проектового готелю "Лютий" здійснена з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу
- безпеки життєдіяльності закладу.

При проектуванні складських приміщень готелю "Лютий" забезпечено зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення спроектовано ближче до виробничих, розвантажувальний майданчик – з боку господарського подвір'я і обладнуємо його навісом.

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Лютий" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Мийні столового і кухонного посуду – роздільні. При проектуванні мийних передбачено їх раціональний взаємозв'язок із виробничими приміщеннями і залами. Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва.

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства. При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1 [14].

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

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,05 \div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 2284 * 1,25 = 2855 \text{ (м}^2\text{)}$$

З врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою (2.2) [12]:

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, (2.2)$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{\text{заг}} = 2855 \cdot 1,15 = 3283 \text{ м}^3$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель являє собою 4-х поверхову будівлю з цокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має опуклу форму.

Місце проектування даного готелю – м. Київ, Голосіївський проспект, 94а. Район забудовано переважно 9-ти поверховими будівлями.

Покрівля верхнього поверху має плоску форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 511 м², перший з рестораном - 1287 м², (39х33) з другого по четвертий - по 495 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення молочного бару. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з другого по четвертий (п'ятий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати $495 \cdot 3 = 1485$ м². Площа забудови готелю складає $S_{\text{заб}} = 511 + 1287 + 1485 = 3283$ м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель *** «Лютий» на 62 номери, що знаходиться у Голосіївському районі м. Києва.

- Архітектурний стиль забудови змішаний.
- Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.3)[10]:

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

де

S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $30 \text{ м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у готелі, 65.

Таким чином, проводимо розрахунки для готельного комплексу на 65 місць.

$$S_{\partial} = 55 \times 65 = 3575 \text{ м}^2$$

✓ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 3% в бік Голосіївського проспекту.

✓ Типи ґрунтів – суглинкові;

✓ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{\text{пов}} = 1287 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);
- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{\text{ум}} = 0,2 \times 65 = 13 \text{ м}^2$
- зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 3575 \cdot 0,45 = 1609 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.).

Площа озеленення визначається за формулою (2.4):

$$S_{\text{оз}} = S_{\partial} \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.4)$$

- зелена захисна смуга шириною 4 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 10 місць, площею 250 м^2 ;
- відстань від автостоянки до будівлі – 15 м;
- розворотна площадка площею $S_{\text{р.п.}} = 180 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: 12м '15м);
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{\text{м.т.п.}} = 3,5 \cdot 25 \text{ м}^2 = 88 \text{ м}^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{\text{н.п.}} = 150 \cdot 3,5 \text{ м}^2 = 525 \text{ м}^2$;

- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{ггс}} = 12 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,5 м;
- основний підхід до закладу шириною 3 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 25 \text{ м}^2$.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

діючі готелі: ВАТ «Готель Голосіївський», Парк готель «Голосієво», Готель «Рамада Енкор».

1. *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення та інші;

- організації: філії банків, торговельні центри, кінотеатри, галереї.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною Голосіївського парку.

2.3. Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II клас;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – багатоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.
- Характеристика конструктивних елементів будівель проектного готельного комплексу наведено в Додатку С.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № № 3636 знаходиться на проспекті Голосіївському;

- Мережа водопостачання – міський водогін ϕ 600 мм проходить по проспекті Голосіївському на відстані 30 від межі території забудови;
- Мережа каналізації – районний колектор ϕ 800 мм проходить по проспекті Голосіївському на відстані 40 м від межі території забудови. Дощова каналізація проходить по проспекті Голосіївському на відстані 10 м;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №1 ϕ 400 мм проходить по проспекту Голосіївському на відстані 25 м від межі території забудови;

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до міських інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готельному комплексі на 36 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою (2.5)[16]:

$$P = (P_{жс} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{пт} \times S_{пт} + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ас} \times S_{ас}) \times T$$

де $P_{жс}$ - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,50 кВт/місце;

N - кількість місць у готелі – 65 місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт/місце;

N_1

- кількість місць у закладах ресторанного господарства – 65 місць;

$P_{пт}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібно торгівлі, 0,15 кВт/м²;

$P_{ас}$ - питоме навантаження від функціонування автостоянки, 0,05 кВт/м²;

S_{pt} - площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, 18 м²;

P_{fo} - пито́ме навантаження від функціонування приміщень спортивного та оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

S_{fo} - площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення, 119 м²;

S_{ac} – кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, 365 діб.

Отже:

$$P = (0,50 \times 65 + 1,03 \times 65 + 0,15 \times 27 + 0,15 \times 119 + 0,05 \times 10) \times 365 = 44475 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Лютий *** планується на рівні 44475 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою (2.6)[12]:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.6)$$

де:

q_6 – пито́мі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³×°C); ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} - 3,2674 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.5[10].

$$V_6 = S_6 \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \quad (2.5)$$

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі, 4;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, для пласкої будівлі, 2,7/2;

h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3 = 1/2$ висоти

технічного поверху, при наявності горищного поверху – 1/3 висоти поверху в коньку;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4590) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,

(17,7)°C.

$$\text{Отже, } V_{\text{п}} = 1287 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 4633,2 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{цок}} = 511 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 1839,6 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит}} = 495 \times (3 \times 3,3 + 4 \times 0,3) = 5346 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{тех}} = 495 \times (2,7/2 + 0,3) = 816,75 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{б}} = 633,2 + 1839,6 + 5346 + 816,75 = 12635,55 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 12635,55 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 376,76 \text{ Гкал.}$$

3. *Витрати тепла на вентиляцію*, Гкал, розраховали за формулою (2.7)[11]:

$$Q_v = q_v \times V \times T_0 \times \Delta t \quad (2.7)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м³×°С)

($q_v = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м³;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (17,2)°C.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.2. також до розрахунку входять і інші

приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.2

**Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною
вентиляційними системами**

Група приміщень	Площа $S_{пр}$, м ²	Висота $h_{пр}$, м	Об'єм V , м ³ $V=S_{пр}H_{пр}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
<i>Приміщення готелю</i>					
<i>Житлова група приміщень</i>					
Кімната побутового обслуговування	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол персоналу	5	3,3	16,5		132
<i>Приміщення приймально- вестибюльної групи</i>					
Вестибюль	73	3,3	240,9	963,6	1927,2
Бюро прийому і реєстрації	10	3,3	33	132	264
Медпункт	14	3,3	46,2		369,6
Санвузол	10	3,3	33		264

Продовження таблиці 2.2

Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	28	3,3	92,4	369,6	739,2
Приміщення культурно- дозвілєвого призначення					
Зала ігрова	32	3,3	105,6		844,8
Дитяча кімната	23	3,3	75,9	303,6	607,2
Санвузол дитячої кімнати	3	3,3	9,9		79,2
Приміщення фізкультурно-оздоровчого					
Зал тренажерів	41	3,3	135,3	541,2	1082,4
Сауна	21	3,3	69,3	277,2	554,4
Кабінет масажу	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Кабінет адміністрації	9	3,3	29,7	118,8	237,6
Душові	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Санітарні вузли	8	3,3	26,4		211,2
Приміщення для	8	3,3	26,4		211,2
Адміністративні приміщення					
Санвузли	9	3,3	29,7		237,6

Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	15	3,3	49,5		396
Центральна білизняна	34	3,3	112,2		897,6
Побутові приміщення для персоналу	6	3,3	19,8		158,4
Пральня	17	3,3	56,1	224,4	448,8
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	6	3,3	19,8		158,4
Душові:	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях				3511,2	11431,2
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів					
Вестибюль	21	3,3	69,3	277,2	554,4
Аванзал	15	3,3	49,5	198	396
Торговельна зала	140	3,3	462	1848	3696
Для відвідувачів					
Їдальня для персоналу	46	3,3	151,8	607,2	1214,4
Виробничі					
Доготівельний цех	17	3,3	56,1		448,8

Продовження таблиці 2.2

Гарячий цех	17	3,3	56,1	224,4	448,8
Холодний цех	14	3,3	46,2		369,6
Мийна столового посуду	10	3,3	33	132	264
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях ресторану				3392,4	7893,6
Разом				6903,6	19324,8

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної систем

Відповідно до розрахунків наведених в таблиці, витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_{\text{в}} = 6,4832 \times 10^{-7} \times 6903,6 \times 4490 \times 17,2 = 345,65 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 376,76 + 345,65 = 742,42 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою (2.8)[18]:

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} N}{1000} T + B_n, \quad (2.8)$$

де:

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу, $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на полив території, м^3 .

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{230 \cdot 65}{1000} 365 + 499 = 5956 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою (2.9)[15]:

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_u^h N}{1000} T$$

q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води на одне місце, $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$, л;

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 65}{1000} 365 = 5456,75 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою (2.10)[3]:

$$B_n = \frac{B_k \times S_{\text{оз}} \times \tau \times T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де

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

$S_{\text{оз}}$ – площа озеленення, м^2 ;

τ – час роботи поливного крана за добу, год (2-3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 878 \times 2 \times 187}{710} = 499 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод, $V_{\text{стічн}}$, м^3 формула (2.11):

$$B_{\text{стічн}} = p \times B_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

,

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

$$B_{\text{стічн}} = 0,85 \times 5956 = 5063 \text{ м}^3$$

Очікувані потреби проектного готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	44475	кВт
Опалення	722,42	Гкал
Вода	5 956	м ³
Відведення стічних вод	5063	м ³

Інженерні системи проектного готелю

Проектування інженерно-технічних приміщень передбачає використання обладнання з врахуванням площі, об'єму приміщень та потужності устаткування. Слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

- Система опалення. У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю. В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). 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 ІТП. В тепловому пункті готелю встановлено два електродіодні марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками

площа обігріву приміщень одним котлом становить 3000 м², потужність 300 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

Опалювальна система готелю являє собою замкнений опалювальний контур з металопластикових труб діаметром 20мм, системи термокранів з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої. Один раз на рік проводиться профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

У проектованому готельному комплексі буде система вентиляції з механічним спонуканням, тому вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами. У приміщеннях загального користування проектованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу. У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю, формула (2.12)[10]:

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.12)$$

Де P –потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

a –коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (300+700+4 \times 500+300+300) \times 30 = 108000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- Система водопостачання. Водозабезпечення систем проектованого готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований готель

влаштовано водо вимірний вузол із встановленням лічильника APATOR POWOGAZ WI-200 та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 30 метрів від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування. Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40°C з оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм. Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектуваному готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 11685 м^3 (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Грінко» щоденно.

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвиділення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Сяйво» з частотою раз у день.

- Система електропостачання. Енергозабезпечення проектного підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 700 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовому комплексі прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники. У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «Гранд» $\pm 3,5$ В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту. В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви. Блискавкозахист проектного готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стрижень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У проєктованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини. Охоронна сигналізація буде встановлена в приміщеннях пожежного поста, електрощитових, веб-камерах, протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поверхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони. У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру. Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з мікрочіпом. Номери готелів комплектуються сейфами для зберігання цінних речей. Сейфи мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації. У проєктованому готелі передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, комп'ютерної мережі. У приміщеннях вестибюльної групи, ресторану, території SPA центру

передбачається встановлення Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання.

У проектуваному готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем диспетчеризації. Інформація про все під'єднане до диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Система диспетчеризації дасть змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбуватиметься на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи.

Вертикальний транспорт.

Для ефективного використання приміщень готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено ліфти.

У проектуваному готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху яких становить 1,4 м/с, вантажопідйомністю 1000 кг. Тривалість очікування ліфта становить – 45 с. Також передбачено вантажний ліфт – вантажопідйомність – до 1600 кг, потужність 5500 - 7000 Вт, швидкість руху – 1 м/с.

2.5. Дизайн

Будівництво нового підприємства готельного господарства у Голосіївському районі повинно бути зорієнтоване на високий рівень надання послуг проживання, організації харчування, оздоровлення, дозвілля та сервісу, що має відповідати європейським стандартам. Характеристика меж земельної ділянки проектуваного готелю: Земельна ділянка проектуваного готелю розташована на Голосіївському проспекті, 94а, є дуже вдалим для будівництва. Проектований готель являє собою 4-х поверхову будівлю з цокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має опуклу форму.

Зовнішня архітектурна композиція

Форма закладу має складну випуклу форму, і розміщений на ділянці так, щоб споживачеві було зручно та комфортно, для цього створені певні умови (прокладені доріжки (асфальт), тротуар, встановлені ліхтарі та розбитий квітник. Навколо будівлі з метою захисту від пилу та газів з вулиці, а також для створення зони відпочинку передбачена зона озеленення території, лавки. Насаджені дерева, які поєднуються з насадженими кущами. Головний фасад оздоблений червоною цеглою, над головним входом буде козирок, вікна і двері виготовлені з дерева, цоколь будівлі оздоблений сірим каменем.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 2000 метрів від проектного закладу, на в'їзді до міста відстані 5000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад, ресторан, контактні номери.
- Близький рекламний засіб – 300 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 400×200 мм, з зображенням готелю «Лютий», а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.
- Розміщення двох сіті-лайтів в 100 метрах від готелю, при вході на територію проектного готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проєктований готель «Лютий», вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.
- Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування доброустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів з асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей

Інтер'єрне рішення номерів буде виконано в класичному стилі. Готельні номери будуть оснащені сучасними меблями, та різнокольоровими ковдрами. Будуть використані сучасні матеріали, обладнання та оздоблення. У номерах стіни будуть прикрашати репродукції картин, у деяких номерах (апартаменти) антикварні скриньки, годинники. Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини. Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп.

В готелі «Лютий» запроектовано такі номери: апартамент, люкс, стандарт та стандарт одномісний. Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлових номерів забезпечується декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номерів пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

В номерах підвищеної категорії передбачено використання люстр виготовлених з дорогоцінного скла. В номерах категорії «стандарт» використовуватимуться позолочені і бронзові люстри. Вони можуть поєднуватися і з точковим освітленням. Всі номери готелю оснащено шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою. Дизайнерське

рішення інших приміщень готелю виконано відповідно до загального дизайнерського рішення з використанням елементів декору, відповідно до типу та призначення приміщення.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва,	м ²	3575
2	Площа будівлі закладу,	м ²	1287
3	Коефіцієнт забудови,		0,36
4	Площа озеленення,	м ²	1609
5	Коефіцієнт озеленення,		0,45
6	Загальна площа закладу,	м ²	3283
7	Корисна площа закладу,	м ²	2284
8	Будівельний об'єм закладу,	м ³	12635,55
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення),		458940,00
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	7060,6
11	Вартість 1 м загальної площі	тис.грн	139,8
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	36,3

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектного підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.13)[12]:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.13)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м².

Y – норматив питомої вартості 1 м² загальнобудівельних робіт, у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 18.11.2018.

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ($I_P = 0,77$).

$$ВЗБР = 3283 \times 2000 \times 1 \times 28 \times 0,77 = 141563 \text{ тис.грн}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва проектного готелю розраховується за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт. Зведений кошторис проектного готелю представлено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	5055,82
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	141562,96
2,2	Електротехнічні роботи	6%	15167,46
2,3	Сантехнічні роботи	5%	12639,55
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	7583,73
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	70781,48
Разом за підрозділом 2		100%	252791,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	10111,64
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	2527,91

Продовження таблиці 2.5

5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	505,58
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	12639,55
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	7583,73
Разом за підрозділами 1-7			286159,41
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	2003,12
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	17169,56
Разом за підрозділами 1-9			305332,09
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	5723,19
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	1221,33
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	14307,97
Всього. Базисна вартість будівництва			326584,58
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	116026,20
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	16329,23
Усього по розділу Б:			132355,42
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			458940,00

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становитимуть 458940,00 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (додаток 3). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень будівлі проектного готелю проводяться за двома напрямками:

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

Номери проектного готельного комплексу обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання закладів ресторанного господарства проектного підприємства застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год).

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель «Лютий» *** є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, завдання на проектування (додаток К).

До завдання додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

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

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка починається не пізніше як на третій день після реєстрації заяви.

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

На завершальному етапі повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробувано обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва.

Завершений технічним перепроєктуванням та будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Наказом міністерством праці від 22.10. 2001 р. № 432 затверджена Концепція управління охороною праці, яка визначає, що управління охороною праці — це підготовка, прийняття та реалізація правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

Відповідно до ст. 13 Закону "Про охорону праці" роботодавець повинен забезпечити функціонування системи управління охороною праці (СУОП). Він очолює роботу з управління охороною праці та несе безпосередню відповідальність за її функціонування в цілому на підприємстві.

Завдяки системі СУОП повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

- професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;
- навчання та пропаганда з охорони праці;
- безпека обладнання;
- безпека виробничих процесів;
- безпека будівель та споруд;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;
- наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);
- оптимальні режими праці та відпочинку;

- лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;
- санітарно-побутове обслуговування.

В проектованому готелі «Лютий»***, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 40 осіб відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

- Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);
- Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);
- Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектового підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 8.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 9.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника № 13 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 11.10.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 11.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань

	охорони праці № 16 від 12.10.2018 р;
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 10.11.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 11.11.2018 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 13.10.2018 р.
	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 15.10.2018 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 14.10.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (додаток Л). До керівних органів підприємства відноситься керівник підприємства й служба охорони праці як основний координатор всієї роботи у цій сфері. Виконавчим органом є головні спеціалісти, керівники структурних підрозділів та окремі виконавці (робітники).

Систему охороною ресторанного готелю рисунку 2.1.



управління
праці в закладі
господарства
проектованого
наведено на

*Рис.2.1. Схема управління охороною праці закладі ресторанного господарства
проектованого готелю [15]*

Вимоги до ділянки та території готелю

Територію проектованого готелю «Лютий»*** прибиратимуть 2 рази протягом дня вранці та ввечері, а також здійснюватиметься поточне прибирання протягом дня. В теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню; у холодну пору року планується: постійне прибирання снігу з пішохідних доріжок, під'їздів, газонів; вивезення снігу з території, прилеглої до готелю спеціальним транспортом; боротьба з ожеледдю на пішохідних доріжках, тротуарах і проїздах транспорту проводиться з використанням спеціальних сумішей для боротьби з ожеледдю. На території ділянки забудови облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 18 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями масажного центру. Заклади ресторанного господарства

розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізоляційними перегородками та перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.7

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	2	9	29,7
Холодний цех	2	6	19,8
Гарячий цех	3	9	29,7
Мийна столового посуду	1	10	33
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Приміщення завідуючого виробництвом	1	6	19,8
Кімната побутового обслуговування	1	8	26,4
Кабінет директора	1	12	39,6

Продовження таблиці 2.7

Кабінет заступника директора	2	6	19,8
Архів	1	12	39,6
Бухгалтерія	3	7	23,1

Планово-економічний відділ	2	12	39,6
Кімната персоналу	2	5	16,5
Ремонтна майстерня	3	8	26,4
Центральна білизняна, у тому числі:			
відділення чистої білизни	-	15	49,5
відділення брудної білизни	1	15	49,5

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту
	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
	Мийна столового та кухонного посуду	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрювання приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3				

Продовження таблиці 2.8

Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив

5

Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості

Провітріння приміщення, індивідуальні засоби захисту

Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства

Пари дезінфекційних засобів

3

Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка

5

Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей

Провітріння приміщення, індивідуальні засоби захисту

Жилі приміщення

Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий

4

Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка

2

Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси

Провітріння приміщення, індивідуальні засоби захисту

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз на три місяці, або частіше за необхідності. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, масажного центру, будуть забезпеченні спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників оздоровчого центру).

У всіх приміщеннях проектного підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання. У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку. Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами. Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщенні готелю (батареї опалення, водопровідні труби),

надійно захищені решітками та укріпленнями. Проектом передбачено засоби захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а сама створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації. Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПиН 42 – 121 – 4719 – 88). Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.9.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2

Продовження таблиці 2.9

Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3

Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °С. В проектуваному підприємстві готельного господарства жилі та адміністративно - побутові приміщення оснащені природною вентиляцією. Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням. Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення. Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон. Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9

Продовження таблиці 2.10

Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-

Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

При проектуванні приміщень передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного).

Допустимий рівень шуму, що створюється у жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори, тощо), становитиме 62 дБ. Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 67 дБ. Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, розв'язання проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації). Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукоізоляційними килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях

використовують спеціальні звукоізоляційні вікна і двері, звукоізоляційну обробку стін.

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші.

Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

При рівнях шуму вище 120 дБ, коли потрібен тотальний захист тіла людини, рекомендується одягати, крім шоломів, шумозахисний комбінезон, пояс і черевики. Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують.

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інш. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги"[11].

Засобами індивідуального захисту від вібрації є: черевики, рукавиці, виготовлені із віброзахисних матеріалів цілком або в місцях з'єднання з поверхнею, що вібрує. При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²:

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);
- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
- ❖ повітряне душення;
- ❖ засоби індивідуального захисту;
- ❖ організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

Крім названого, проводять лікувально-профілактичні заходи, попередні медичні огляди та медогляди з метою попередження, а також ранньої діагностики захворювань у працівників.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення готельного комплексу належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення **особливо** небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);
- приміщення з **підвищеною** небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи, SPA-центр);
- приміщення **без підвищеної** небезпеки (адміністративні приміщення).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях: ізолювальні електрозахисні засоби (покажчики напруги, гумові килимки, доріжки, підставки, ізолювальні ковпаки та накладки, заземлення.

Також передбачається наступні заходи захисту:

- ❖ захист від ураження електричним струмом;
- ❖ захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь

приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2м не – 0,3мкТл);

❖ захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до+0,11).

Основні організаційно-технічні заходи і засоби щодо попередження електротравм регламентуються ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, за якими відповідальність за організацію безпечної експлуатації електроустановок покладається на власника.

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;
- створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;
- розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;
- створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

Встановлені у санітарних вузлах (ванних кімнатах) розетки для фена та електробритви вмикатимуться через пристрій захисного вмикання (ПЗВ) 10 мА.

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника.

Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.

- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.
- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;
- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.
- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.
- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації виробничі та складські приміщення ресторану та готелю.

Сигнали для спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю та в найближчій пожежній частині. Висота готелю в якому спроектовано готель становить 20 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Місця розміщення вогнегасників позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників у проектованому готелі, наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники
------------------------	--	--------------

Продовження таблиці 2.11

		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготовільний, холодний, гарячий)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра	C	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4
Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3
Номерний фонд готелю	E	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4

Для готелю визначено один вогнегасник на 70 м² приміщення або на 20 м погонної довжини коридору.

Евакуація людей

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. План евакуації – додаток М. Планом передбачено встановлення пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць. При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання. Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 28 метрів. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток

становлять 25 метрів. Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 1 – 1,75 хвилин для виробничих приміщень ресторану, 2 – 3 для приміщень головного корпусу, 0,75 – 1,75 для приміщень фізкультурно-оздоровчого корпусу та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу. Номери проектного готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник (директор) готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами. Керівництво готелю незалежно від форм власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні виходи, 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. Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 4 виходи. У дипломному проекті передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та розроблено план заходів цивільного захисту, який наведено у додатку Н.

Висновок до розділу 2.

У другому розділі визначено загальні характеристики ділянки будівництва, що складає 1950м². Визначено характеристики будівлі та конструктивних елементів, розраховано загальні витрати електроенергії, тепла, води, інженерні системи. Розроблено дизайн готелю «Лютий», інтер'єр приміщень для обслуговування гостей. Визначено кошторис який складає понад 458 мільйонів. Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва та на основі концептуальних рішень.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України. Проектований готель 3* «Лютий» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ). У якості обґрунтування обраної форми власності вважаємо, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі. Для конкретизації форми власності готелю «Лютий» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю 3*«Лютий»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Склад пакетної документації, необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, представлено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи

Продовження таблиці 3.2

Статут	Назва та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудова колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; вирішення спорів; інші умови
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Лютий», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства подано у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Лютий»

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

Продовження таблиці 3.2

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 місті
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Райфайзен банк «Аваль»

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах. У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку. Організаційна структура готелю «Лютий» формується, виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура. У Додатку О наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг. В Додатку П представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

У проектованому готелі «Лютий» визначено десять структурних підрозділів. В процесі здійснення діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників. Лінійна структура управління готелем «Лютий» представлена на рис. 3.1.

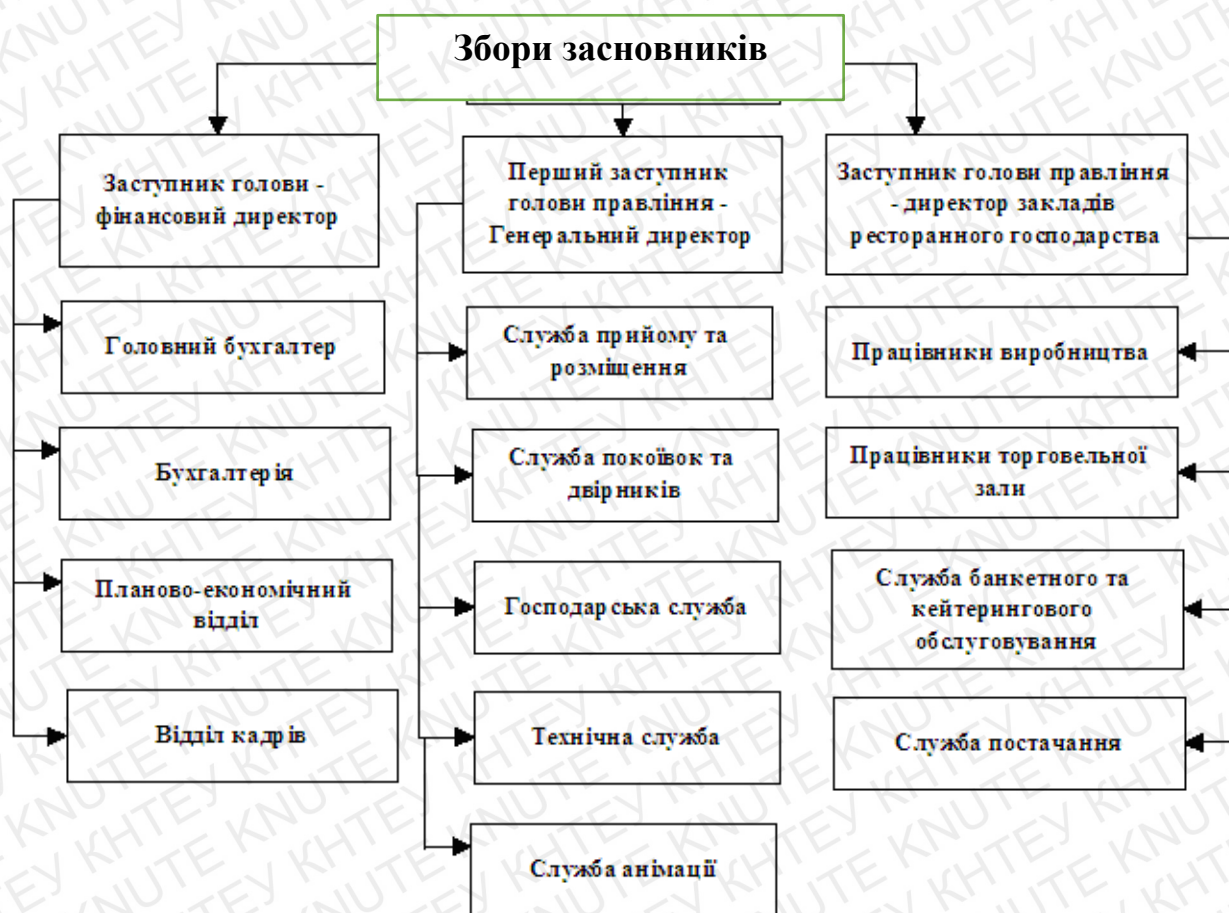


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Лютий»

3.2. Капітал

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах. Статутний капітал проєктованого готелю «становить: 455880,0тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проєктованого готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг оздоровлення, відпочинку та дозвілля.

В основу проєктування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за

категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Лютий» розраховуємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у
готеліЗ*«Лютий» на плановий рік (людино-дів)**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
				міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.:										
апартамент	1	2	2	120	125	120	144	200	168	512
Люкс	2	2	4	120	125	120	288	400	336	1024
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:										
одномісні	7	1	7	120	125	120	504	700	588	1792
двомісні	26	2	52	120	125	120	3744	5200	4368	13312
Усього	36		65	80	83,333	80	4680	6500	5460	16640

Пропускна спроможність закладу ресторанного господарства при готелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування). При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у закладі ресторанного господарства при готелі приймаємо за умову:

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування кількості замовлення послуг закладу ресторанного господарства на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік, одиниць
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людинодіб	4680	6500	5460	16640
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	25515	42525	28350	96390
2.1. Кейтеринг	1215	2025	1350	4590
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	24300	40500	27000	91800

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Заробітна плата

Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання. Планування чисельності персоналу проєктованого готелю здійснюється за такими категоріями:

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

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Лютій» (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок чисельності покоевок готелю «Лютій»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-
				спискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у т.ч.:				
апартамент	1	4,5	0,22	0,24
Люкс	2	4,5	0,44	0,49
Напівлюкс	0	4,5	0	0
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	7	7	1	1,1
двомісні	26	6,5	4	4,4
Всього	36		5,67	6,23

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Лютій» на плановий рік. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Лютій» розраховуємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	3905880	20	781176
Виробничий (операційний) персонал	8322420	30	2496726
Допоміжний персонал	6246960	10	624696
Разом	18475260		3902598

Плановий фонд оплати праці готелю «Лютій» розраховуємо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Лютий» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1539,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	325,2
Разом місячний фонд оплати праці	1864,8
Річний фонд основної заробітної плати	18475,3
Річний фонд додаткової заробітної плати	3902,6
Разом річний фонд оплати праці	22377,9

У таблиці 3.9 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.9

План з праці готелю «Лютий» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	134
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	21
Виробничий (операційний) персонал	осіб	61
Допоміжний персонал	осіб	52
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	18475,26
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	3905,88
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	8322,42
Допоміжний персонал	тис. грн.	6246,96
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	3902,60
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	781,18
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	2496,73
Допоміжний персонал	тис. грн.	624,70
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	22377,86
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	4687,06
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	10819,15

Допоміжний персонал	тис. грн.	6871,66
---------------------	-----------	---------

Продовження таблиці 3.9

Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	82,56
додаткова заробітна плата	%	17,44

У таблиці 3.10 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.10

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	364901,8	30	12163,4
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	61842,8	5	12368,6
2.1. Холодильне обладнання	20466,0	5	4093,2
2.2. Механічне обладнання	18686,3	5	3737,3
2.3. Теплове обладнання	9788,1	5	1957,6
2.4. Торговельне обладнання	12457,5	5	2491,5
2.5. Вимірювальні прилади	444,9	5	89,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	18686,3	5	3737,3
4. Автотранспорт	7118,6	5	1423,7
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	889,8	4	222,5
6. Телефони	444,9	4	111,2
Усього	453884,2		30026,6

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Лютій» розраховуємо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.:							
апартамент	7390	7720	7500	1064,2	1544,0	1260,0	3868,16
Люкс	5290	5620	5400	1523,5	2248,0	1814,4	5585,92
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:							
одномісні	1300	1600	1450	655,2	1120,0	852,6	2627,8
двомісні	1550	1950	1700	5803,2	10140,0	7425,6	23368,8
Усього				9046,08	15052	11352,6	35450,7

Товарообіг ресторану при готелі буде складається з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Таблиця 3.12

Планова кількість замовлених послуг харчування

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	25515	42525	28350	96390
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-

1.2. За вільним вибором	24300	40500	27000	91800
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-

Продовження таблиці 3.12

2.2. За вільним вибором	540	590	565	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	13122,0	23895,0	15255,0	52272,0
3.3. Кейтеринг	656,1	1194,8	762,8	2613,6
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	13778,1	25089,8	16017,8	54885,6

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на плановий рік здійснюється, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства готелю на плановий рік

Показники	Міжсезонн я	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	9046,08	15052	11352,6	35450,7
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	13778,1	25089,8	16017,8	54885,6
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1658,1	2768,4	2130,0	6556,6
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	24482,3	42910,2	29500,4	96892,8
4. Інші операційні доходи, тис. грн	2448,2	4291,0	2950,0	9689,3
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	26930,5	47201,2	32450,4	106582,1

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю проживаючих, кількості послуг та їх планової ціни (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг готелю

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	13	149,8
2	Хліб житній	200	15360	18	276,5
3	Борошно пшеничне	90	6912	33	228,1
4	Крохмаль	10	768	28	21,5
5	Крупи	70	5376	34	182,8
6	Макаронні вироби	30	2304	35	80,6
7	Картопля	400	30720	9,1	279,6
8	Овочі	500	38400	20,2	775,7
9	Фрукти свіжі	200	15360	39,5	606,7
10	Фрукти сухі	30	2304	63	145,2
11	Соки (л.)	100	7680	33,6	258,0
12	Цукор	80	6144	35	215,0
13	Повидло, мед	15	1152	64,3	74,1
14	Кондитерські вироби	20	1536	86	132,1
15	Чай	2	153,6	405	62,2
16	Кава, какао	5	384	612	235,0
17	Олія	40	3072	32	98,3
18	Молоко (2,5%)	250	19200	14	268,8
19	Кефір знежирений	250	19200	19,2	368,6
20	Масло вершкове	70	5376	98,2	527,9

21	Сир м'який низької жирності	90	6912	114	788,0
22	Сметана (20%)	40	3072	51	156,7
23	Сир твердий голландський	30	2304	149	343,3

Продовження таблиці 3.14

24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	4	0,3
25	М'ясо яловичина	250	19200	114	2188,8
26	Птиця II категорії	50	3840	69	265,0
27	Ковбаса варена	50	3840	94,3	362,1
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	113,7	262,0
29	Алкоголь	50	3840	164	629,8
30	Пиво	75	5760	37	213,1
32	Спеції	3	230,4	87	20,0
33	Соуси	15	1152	94	108,3
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	154	1478,4
30	Разом		0		11 802,2

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ресторану при готелі на плановий рік.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 22377,9 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 4923,1 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 30026,6 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Витрати на ресурсне забезпечення та експлуатацію готелю 3* «Лютій»
на плановий рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	44530,00	1,9	83,32
2.Витрати на опалення, Гкал	722,42	1521,2	1098,95
3. Витрати води, м ³	5956,00		
Холодна	4854,60	11,8	57,48
Гаряча	1101,40	81,3	89,52
Поточні витрати за рік			1329,28
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів			852,66

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1

стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі
на плановий рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно- управлінський персонал	21	1	5000	105
Оперативно виробничий персонал	61	2	2500	305
<i>Разом</i>	82	*		410

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.17.

Таблиця 3.17

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

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.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	70	7,9	550	38,1	20,96
Чашки	70	5,9	410	43,7	17,92
Столові	70	6,6	460	52,3	24,06
Десертні	70	10,2	715	38	27,17
Закусочні	70	10,9	760	39,2	29,79
2. Столові набори					
Виделки	70	8,7	610	33	20,13
Ложки	70	11,6	810	32,4	26,24
Ножі	70	10,1	710	40,3	28,61
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	70	10,1	710	36,7	26,06
Стакани	70	6,4	450	41,2	18,54
Фужери	70	7,7	540	52,1	28,13
Бокали	70	6	420	55,7	23,39
4. Спортивний інвентар	80	1,9	110	579,1	63,7

5. Столова білизна	70	3,3	195	175,6	34,24
6. Постільна білизна	70	6,4	411	289,5	118,98
Разом	*	*	*	*	507,93

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 42,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів. В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 33,2 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 33,2) / 1000 = 111,6 \text{ тис. грн.};$$

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 63,9 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $250 \cdot 65 / 1000 = 16,3$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-telefonні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 3064,1 тис. грн.

Стаття 13. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються. Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Лютый» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11802,2
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	22377,9

Продовження таблиці 3.18

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4923,1
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	30026,6
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	2181,9
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	507,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	111,6
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	63,9
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	16,3
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	3064,1
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	75118,4
Умовно-постійні	33705,5
Умовно-змінні	41412,9

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Планування маржинального прибутку готелю «Лютий» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	106582,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	35450,7

1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	54885,6
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	9689,3
2. Податок на додану вартість	17763,7
3. Чистий дохід	88818,4

Продовження таблиці 3.19

4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	41412,9
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11802,2
4.2. Інші змінні витрати	29610,7
5. Маржинальний прибуток	47405,5
6. Постійні витрати	33705,5
7. Прибуток (збиток)	13700,0

Для готелю «Лютій» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку. Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг. Планування основних результатів діяльності готелю «Лютій» на плановий рік проводимо у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Планування основних результатів діяльності готелю «Лютій», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	106582,1
2	Умовно змінні витрати	41412,9
3	Умовно постійні витрати	33705,5
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	13700,0

5	Податок на прибуток, 18%	2466,0
6	Чистий прибуток – можливий	11234,0
7	Рентабельність реалізації, %.	10,5
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	10658,2
9	Чистий прибуток – плановий	11234,0

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Лютый»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %)	10,54
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	33,33
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$)	14,96

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектового готелю «Лютый» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 6% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектового готелю приймаємо на

весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу. Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Лютий» на перші десять років подано у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Основні результати діяльності готелю «Лютий» на перші десять років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньорічні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й рік	88818,43	6	41412,9	55,13	33705,49	13700,01	11234,01
2-й рік	94 147,53	6	51903,7	55,13	33705,49	8538,33	7001,43
3-й рік	99 796,39	6	55017,9	55,13	33705,49	11072,96	9079,83
4-й рік	105 784,17	6	58319,0	55,13	33705,49	13759,66	11282,93
5-й рік	112 131,22	6	61818,2	55,13	33705,49	16607,57	13618,21
6-й рік	118 859,09	6	65527,2	55,13	33705,49	19626,36	16093,61
7-й рік	125 990,64	6	69458,9	55,13	33705,49	22826,27	18717,54
8-й рік	133 550,08	6	73626,4	55,13	33705,49	26218,17	21498,90
9-й рік	141 563,08	6	78044,0	55,13	33705,49	29813,59	24447,15
10-й рік	150 056,86	6	82726,6	55,13	33705,49	33624,74	27572,29
11-й рік	159 060,28	6	87690,2	55,13	33705,49	37664,55	30884,93
12-й рік	168 603,89	6	92951,6	55,13	33705,49	41946,76	34396,34
13-й рік	178 720,13	6	98528,7	55,13	33705,49	46485,89	38118,43
Разом	1677081,78		917025,5 2		438171,38	321884,88	263945,60

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- ✓ чистий приведений дохід;
- ✓ індекс дохідності;

✓ індекс рентабельності;

✓ період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.4 [29]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.4)$$

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

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю «Лютий», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, IB	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	458940,0	41260,62	41260,62	39295,83	-419644,17
2		35526,71	76787,34	32223,78	-387420,39
3		36178,85	112966,18	31252,65	-356167,74
4		37026,99	149993,18	30462,20	-325705,54
5		38075,08	188068,25	29832,82	-295872,73
6		39327,64	227395,89	29346,89	-266525,84
7		40789,86	268185,75	28988,59	-237537,25
8		42467,61	310653,36	28743,75	-208793,50
9		44367,42	355020,78	28599,63	-180193,86
10		46496,54	401517,32	28544,84	-151649,02
11		48862,98	450380,30	28569,17	-123079,85

12		51475,48	501855,78	28663,47	-94416,37
----	--	----------	-----------	----------	-----------

Проведення таблиці 3.24

13		54343,62	556199,39	28819,58	65596,79
Разом	458940,0	556199,39		393343,21	65596,79

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом[29]:

$$ID = \sum_{i=1}^n \frac{KGP_i}{(1+i)^i} / IB \quad (3.5)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності (ID) дорівнює:

$$ID = 1,0$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою 3.8[29]:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.6)$$

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: $ЧП = 20303,5$ тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: $IP = 4,4\%$.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює $4,4\%$.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.7[29]:

$$PO = \frac{IB}{ЧГП \cdot p.} \quad (3.7)$$

де PO -період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

$ЧГП_r$.

-середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.8[29]:

:

$$PO = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.8)$$

Показник періоду окупності проекту складає: $PO = 10,7$ років.

Період окупності інвестиційного проекту становить $11,0$ років. У розробленому проекті готелю «Лютий» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі випускного кваліфікаційного проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства. До складу готельного комплексу

««Лютий» ввійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 70 місць.

У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного готельного комплексу та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику. Досліджено перспективи проектування готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м. Києва. Встановлено, що у районі для обслуговування туристів функціонує 3 основних конкурента - закладів розміщення а саме : «Готель Голосіївський» ***, Парк готель «Голосієво» ****, Готель «Ramada Encore»***. Обґрунтовано доцільність проектування готелю в даному районі. Завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів завдяки близькості до центру міста, що дозволяє прогнозувати високу заповнюваність готелю. Таким чином, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці. Надалі, при проектуванні готелю, враховуватимуться потреби і уподобання туристів. Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Визначено концептуальне рішення готелю, структури приміщень, та структуру номерного фонду яка становить 36 номерів.

У розділі «Архітектура. Дизайн» проекту розроблено план готельного комплексу, план типового поверху житлової частини. Розраховані капітальні витрати на будівництво, які становлять 458940 млн. грн.

Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проектного підприємства готельного господарства. Розроблено дизайн готелю «Лютий», інтер'єр приміщень для обслуговування гостей.. Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва та на основі концептуальних рішень.

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проєктованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 33705 тис. грн., чистий прибуток – 11234 тис.грн., рівень рентабельності – 10,5 % та період окупності 11 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проєктування підприємства готельно-ресторанного господарства у складі готелю 3* на 65 місць у Голосіївському районі м. Києва, з ресторану на 70 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
- HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
9. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
10. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
11. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
12. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
13. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.

14. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
 15. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
 16. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
 17. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
 18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
 19. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
 20. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості.
- Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
21. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
 22. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
 23. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
 24. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
 25. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
 26. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
 27. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
 28. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.
 29. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г.

Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

30. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П.

Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

31. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П.

Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

32. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін,

І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

33. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах /

Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.

34. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

35. Яцин В.П., Григоренко О.М., Ратушенко А.Т. Альбом зразків креслень дипломних проектів студентів фаху 091711 "Технологія харчування".

36. Яцин В.П., Реус М.А. Практикум з дисципліни "Основи будівельної справи" для студентів фаху 7.091711 "Технологія харчування" усіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001.

37. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.

38. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.

Інтернет ресурси

Київський форум готельного господарства - <http://www.kiev.com.ua>

Інформаційний сайт про заклади готельного господарства - <http://www.kyiv-inf.kiev.ua>

<http://www.ukraine.online.com.ua>

Обладнання закладів ресторанного господарства - <http://www.visas.com.ua>

Додатки

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	<i>Житлова група приміщень</i>	
1	Хол	50
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	7
4	Комора для брудної білизни	5
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
9	Приміщення чищення взуття	5
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	5
Усього, м2		104
	<i>Номерний фонд</i>	
1	Стандарт одномісний	126
2	Стандарт двомісний	598
3	Люкс	70
4	Апартамент	47
Усього, м2		841
	<i>Приміщення приймально-вестибulyної групи</i>	
1	Вестибuly	73
2	Бюро прийому і реєстрації	10
3	Бюро бронювання	9
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6

Продовження додатку Б

5	Кімнати чергового персоналу	8
---	-----------------------------	---

6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	6
8	Камера схову	9
9	Швейцарська	7
10	Приміщення охорони	9
11	Відділення зв'язку	10
12	Приміщення посильних	8
13	Сейфова	7
14	Комора прибирального інвентаря	5
15	Медпункт	14
	Санвузол:	
16	а) жіночий (2 унітази, два умивальника)	5
17	б) чоловічий (1 унітаз, 1 пісуар, два умивальника)	5
Усього, м2		199
	<i>Приміщення побутового обслуговування</i>	
1	Хімчистка	20
2	Пункт обміну валют	6
Усього, м2		26
	<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>	
1	Міні-кінотеатр зі зручними меблями	35
2	Більярдна	26
3	Зала ігрова	32
4	Дитяча кімната	23
5	Санвузол дитячої кімнати	3
Усього, м2		119
	<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>	
1	Зал тренажерів	41
	Приміщення при залі тренажерів:	
<i>Продовження додатку Б</i>		
2	Зберігання і ремонт тренажерів	9
3	Кімната інструктора	7
4	Сауна	21

5	Кабінет масажу	22
6	Кабінет адміністрації	9
7	Фітнес зала	42
8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	22
10	Санітарні вузли	8
Усього, м2		189
Адміністративні приміщення		
1	Кабінет директора	12
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	10
5	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	16
7	б) каса	6
8	Планово-виробничий відділ	12
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	4
Усього, м2		97
Господарсько-виробничі приміщення		
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня;	7
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	15
4	б) відділення брудної білизни;	15
5	в) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	6

Продовження додатку Б

7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	4
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	4
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	7
11	в) матеріально-технічні склади;	26
12	г) склад видаткових матеріалів;	15
13	д) склад меблів;	28
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	17
18	Господарські	8
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	8
20	в) пожежний пост	15
	Усього, м2	206
	<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
<i>Продовження додатку Б</i>		
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
	Усього, м2	21
	<i>Технічні приміщення готелю</i>	
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	8
	Усього, м2	18

ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ, м²		1820
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	Вестибуль	21
2	Гардероб	8
3	Вбиральні	12
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	9
6	Торговельна зала	140
Площа всього		205
	<i>Для персоналу</i>	
1	Столова для персоналу	46
Площа всього		46
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	17
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	6
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	9
8	Сервізна	10

Продовження додатку Б

9	Роздаткова	9
Площа всього		100
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	6

5	Комора овочів	6
6	Комора винно-горілчаних виробів	9
7	Комора і мийна тари	8
8	Комора інвентарю	6
9	Завантажувальна	12
	Площа всього	59
<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>		
1	Кабінет директора	9
2	Контора	10
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	8
5	Душові	8
6	Санвузол	3
7	Білизняна	6
	Площа всього	54
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		464
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ, м²		2284

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль Санвузол	Санітарні прилади; Стійка адміністратора; М'які меблі	Адміністратор; Відвідувач; Охоронець; Прибиральник
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування, відпочинку і дозвілля для дітей	Торговельна зала ресторану	Меблі та обладнання торговельного залу; Столова білизна; Елементи інтер'єру	Адміністратор; Офіціант; Відвідувач; Аніматор
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Сервізна; Мийна столового посуду; Приміщення офіціантів	Торговельно-технологічне устаткування;	Відвідувач; Працівник торгової зали; Мийник столового посуду

Додаток Г

Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства

	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Фрукти, ягоди, горіхи	Полуниця свіжа	охолоджена	1,887
	Виноград	свіжий	2,100
	Груша	охолоджена	0,687
	Квіти лаванди свіжі	охолоджені	0,147
	Вишня свіжа	охолоджена	1,160
	М'ята	охолоджена	0,130
	Лимон свіжий	охолоджений	0,077
	Яблука свіжі	охолоджені	0,575
	Банан	охолоджений	4,790
	Чорниця свіжа	охолоджена	0,100
	Диня	свіжа	0,220
	Горіхи грецькі	свіжі	0,700
	Малина	свіжа	0,200
	Червоний виноград	свіжий	0,525
	Авокадо	свіжа	0,225
	Апельсини	свіжий	0,150
Разом			13,673
Бакалія	Борошно пшеничне	запаковане	16,8
	Цукор	запакований	12
	Цукор ванільний	запакований	0,233
	Шоколад	запакований	1,412
	Розпушувач	запакований	0,063
	Шафран	запакований	0,0002
	Родзинки	запакований	0,260
	Дріжджі сухі	запакований	0,062
	Мигдаль	запакований	0,800
	Винний оцет	запакований	0,170
	Діжонська гірчиця	запакована	0,400
	Печиво савоярді	запаковане	0,433
	Цукрова пудра	запакована	2,307
	Кориця	запакована	0,130
	Мигдалеве борошно	запаковане	1,050
	Цукор коричневий	запакований	0,285
	Желатин	запакований	0,115
	Кава мелена, в зернах	запакована	0,200
	Чай	запакований	0,416
	Сіль	запакована	0,462
Разом			37,60

Продовження додатку Г

Консервовані продукти	Оливки чорні	консервовані	0,300
	Анчоуси	консервовані	0,630
	Горіхове праліне	консервоване	0,495
	Ягідний сироп	консервований	0,610
	Ягідне пюре	консервоване	0,330
Разом			2,365
Овочі	Печериці	свіжі	0,255
	Рукола	свіжа	0,690
	Помідори	свіжі	0,825
	Помідори чері	свіжі	0,200
	Огірки	свіжі	2,500
	Цибуля червона	свіжа	1,500
	Картопля	свіжа	0,780
	Імбир	свіжий	0,140
	Артишок	свіжий	0,150
	Перець	свіжий	0,780
	Зелена квасоля	свіжа	0,630
	Листя салату	свіжі	1,185
Разом			9,640
Гастрономія	Копчений лосось	копчений	0,225
	Копчене куряче філе	копчене	0,555
	Прошутто в'ялене	в'ялене	0,195
	Тунець	копчений	0,630
	Бекон	копчений	0,765
	Язик	копчений	0,650
Разом			3,020
Молоко та молочно-жирові продукти	Масло вершкове	охолоджене	5,583
	Вершки 20%	охолоджені	4,614
	Сир маскарпоне	охолоджений	0,775
	Сир вершковий	охолоджений	0,495
	Сир Фета	охолоджений	0,090
	Сир Пармезан	охолоджений	0,225
	Йогурт 3,2%	охолоджений	0,450
	Молоко 2,5%	охолоджене	1,819
	Сир кисломолочний, 9%	охолоджений	1,438
	Маргарин, 72,5%	охолоджений	0,385
	Козячий сир	охолоджений	1,490
Разом			17,364
Морозиво	Морозиво вершкове	заморожене	0,840
	Морозиво з динею	заморожене	1,320
	Морозиво з вишнею	заморожене	1,440
	Морозиво шоколадне	заморожене	0,840
Разом			4,440

Продовження додатку Г

Яйця		свіжі	450
-------------	--	-------	------------

Холодні напої, л	Вода у бутелях	фільтрована	3,1
	Сік в асортименті (ТМ Rich) (апельсин-манго, ананас, мультифрукт, яблуко, вишня)	в пляшках	1,0
	Coca-cola / Fanta / Sprite	в пляшках	3,0
	Мохіто безалкогольний (спрайт, лайм, м'ята, цукровий сироп)	в пляшках	2,4
	Разом		9,5
	Вино	в пляшках	9
	Ігристі вина (Vin pétillant)	в пляшках	9
	Лікери (Liqueurs)	в пляшках	3
	Коньяк (Cognac)	в пляшках	6
	Аперитиви (Apéritif)	в пляшках	3
Разом			30
Хліб	Хліб білий	свіжий	1,6
	Хліб чорний	свіжий	2,4
Разом			4

Додаток Д

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	Кількість,	Площа устатку-	Приміщення	Площа, м²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні "DAYMON" EB-821-SL;					комірник вантажник
		Візки вантажні Abat ТГ-6-1	1	0,25	Завантажувальна	12,00	
		Стелаж KAYMAN SK-451/1204	2	0,63			
		Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	1,23			

Продовження додатку Д

Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна камера для молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв, овочів Стелаж КАУМАН СК-451/1204	1	6,0x2	Охолоджувальна камера для молочних продуктів, жирів, гастрономії, фруктів, ягід, напоїв, овочів	12,00	комірник, вантажник
		Стелаж КАУМАН СК-451/1204	4	4,82	Комора сухих продуктів	12,00	комірник, вантажник
		Підтоварник КАУМАН ПТ-22/1206	3	2,40			
		Стелаж КАУМАН СК-451/1204	2	2,40	Комора для зберігання напоїв (неохолоджувальна)	8,00	комірник, вантажник
Склад	Забезпечення діяльності складського господарства	Підтоварник КАУМАН ПТ-22/1206	2	0,72			
		Шафа	1	0,9	Приміщення комірника	6,00	комірник
		Стіл	1	0,75			
		Стілець	4	1,44			
		Мийна ванна АТЕСИ ВМ-1/600 К	1	0,6	Комора та мийна тари	6,0	Прибиральник
		Стелаж КАУМАН СК-451/1204	1	1,2			

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
М'ясо-рибне відділення					
Стелаж пересувний	АТЕСИ СТК-950/400	2	950	400	0,76
М'ясорубка	APACH ATS8 1Ф.	1	270	260	-
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	2	1000	600	1,20
Стіл із ванною мийною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
М'ясорозрихлювач	GASTRORAG MT-8MH	1	360	210	-
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	1	1225	710	0,87
Овочеve відділення					
Слайсер	Слайсер LUSSO 22GS	1	448	363	
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	2	1000	600	1,60
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Овочерізка	Торгмаш МПР -1	1	480	300	-
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	1	1225	710	0,87
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Разом (корисна площа)					7,26

Розрахунок площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	3	1000	600	1,80
Стіл виробничий охолоджувальний	COOLEQ SNACK3100TN/600	1	1795	600	1,08
Стелаж виробничий	COOLEQ	1	1400	1200	0,6
Стелаж виробничий	Ст-1	1	1200	1600	1,40
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Шафа кухонна	АТЕСИ ПЗК-1200 (купе)	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	МХМ Капри 1,12УСК	1	1225	710	0,87
Полиці навісні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Полиця навісна для дошок	ITERMA 430 ПД-5-600/300	1	600	300	-
Слайсер	Слайсер LUSO 22GS	1	448	363	-
Соковижималка	GASTRORAG HA-008	1	402	285	-
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	-
Хліборізка	JAC ZIP 450	1	359	668	-
Міксер Braun	Hurakan HKN-MP160 COMBI	1	75	75	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів (під столом)	Атеси УФ-610/220	1	610	610	-
Разом площа устаткування, м ²					7,46
Площа цеху, м ²					19,6

Розрахунок площі гарячого цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	2	1000	600	1,20
Полиці навісні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Стелаж виробничий	Ст-1	1	1200	1600	1,40
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Полиця навісна для дошок	ITERMA 430 ПД-5-600/300	1	600	300	-

Продовження додатку Ж

Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Холодильна шафа	MXM Капри 1,12УСК	1	1225	710	0,87
Стіл-тумба	KAYMAN СТС-221/1506	1	1500	600	0,90
Плита електрична	KOVINASTROJ ES-T47/P 55824	2	800	700	1,12
Кухонний комбайн	ROBOT COUPE R301 ULTRA	1	325	300	-
Блендер	HEMA FR 2003	1	300	140	-
Пароконвектомат	Rational SCC 101	1	847	771	0,65
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Кип'ятильник	Kuchenbach PU-400	1	455	455	-
Мікрохвильова піч	Kuchenbach WD-900JI-C23	1	510	382	-
Фритюрниця	Kuchenbach EF-4L	1	220	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Разом площа устаткування, м²					8,22
Площа цеху, м²					17

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

- 1. Інвестор (замовник):** ТОВ «Лютый» Поштова і електронна адреса м. Київ, вул. Сабурова, 17а : lut@gmail.com
- 2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти):** м. Київ, Проспект Голосіївський 94а.
- 3. Характеристика діяльності (об'єкта):** надання послуг ресторанно-готельного господарства
- 4. Технічні і технологічні дані:** 65 місць.
- 5. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності:** організація послуг гостинності та ресторанного господарства.
- 6. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:** земельних 3283; енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) – 44530 кВт/рік, паливо - відсутні, витрати тепла – 722,42 Гкал/рік; водних 5956 м³/рік; трудових - 40 осіб.
- 7. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)** – прокладання під'їздів.
- 8. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами** – відсутні.
- 9. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами** – відсутні.
- 10. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:** клімат і мікроклімат - тепло, повітряне - дим і пил, водне - каналізація і стоки, грунт - тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ - заповідні об'єкти відсутні.
Навколишнє соціальне середовище (населення) – створення 40 робочих місць.
Навколишнє техногенне середовище - відсутні.
- 11. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення** – утилізація ТБВ.
- 12. Обсяг виконання ОВНС** – розрахунок величини впливу за вказаними напрямками.
- 13. Участь громадськості** – м. Київ, вул. Сабурова, 17а.
5.01.2019р.
тел. (044) 570-91-20 _____

Замовник Директор ТОВ «Лютый» _____

Генпроектувальник ДП «ДПСТРОЙ» _____

Директор ТОВ «Лютий»
(посада Інвестора)

« 5 » листопада 2018 р.

Завдання на проектування

Готель «Лютий» 3*

Продовження додатку К

Підстава для проектування.	Дозвіл Дніпровської обласної адміністрації (форма №7)
Вид будівництва.	Нове будівництво
Дані про інвестора.	ТзОВ «Флагман -капітал» ліц. № 544597 від 20.10.2003р.
Дані про замовника.	студентка КНТЕУ
Джерело фінансування.	Активи СП «Флагман -капітал»
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій.	Розрахунок орієнтованого рівня рентабельності та терміну окупності
Дані про генерального проектувальника.	Архітектурна майстерня Трончук О.І. (НДІ «Флагман -капітал» ін.) ліц. № 6546764 від 10.10.2003р.
Дані про генерального підрядника.	БМУ-1 ХК «Флагман -капітал» Ліц.№ 32165 від 02.10.2003.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії.	дві стадії – РП; ЕП – затверджувальна
Інженерні вишукування.	Зам. № 552246
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадних ґрунтах, підроблювані і підтоплювані території тощо).	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроєктованого об'єкта.	АПЗ № 464321 від 15.02.2008
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів.	в одну чергу
Вказівки про необхідність:	
➤ розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах;	відсутні
➤ попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	відсутні
➤ виконання демонстраційних матеріалів, макетів і креслень інтер'єрів, їх склад та форма;	креслення торговельного залу
➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	відсутні
➤ технічного захисту інформації.	згідно закону України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання.	відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма.	Готель**** на 65 місць
Вимоги до благоустрою майданчика.	Передбачити автостоянку на 10 машиномісць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів.	передбачити систему пожежної та захисної сигналізації

Продовження додатку К

Основні вимоги щодо інвестиційних намірів.	Оплата проектних робіт здійснюватиметься у три етапи 30% – авансовий платіж, 50% після затвердження проектної документації 20% після здачі об'єкту в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу "Оцінка впливів на навколишнє середовище".	Відсутні
Вимоги з енергозбереження та енергоефективності.	Застосування матеріалів та конструктивних елементів будівлі з підвищеною теплоізоляцією
Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник.	відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці.	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів.	відсутні
Призначення нежитлових поверхів.	Розміщення вентиляційних камер (для технічного поверху) наявні.
Перелік будинків та споруд, що проектується у складі комплексу.	Будівля готелю, автостоянка, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені.	відсутня

Замовник

Студент КНТЕУ

(підпис)

«__» _____ 2018р.

Погоджено

П.І.П. головний архітектор

(підпис)

«__» _____ 2018р.

Примітка: Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей об'єктів, що проектується, і умов будівництва.

Примітка: Орієнтовні склад та характеристики приміщень, їх функціональні особливості розробляються у складі планово-технологічного завдання, як додаток до завдання на проектування.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ТОВ «Лютий»
 (посада)

(підпис) (ПІБ)
 «5 листопада»_ 2019р.

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці	Директор	2018
	2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	Інженер з ОП та ТБ	2018
	3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві	Директор	2018
	4. Розроблення графіку навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з ОП та ТБ	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу	Інженер з ОП та ТБ	2018
	2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Інженер з ОП та ТБ	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація треступеневого контролю за станом охорони праці	Зав. виробництва Кухар-бригадир, бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Директор	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Щорічно
	3. Складання графіку відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважений представник трудового колективу	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Уповноважений представник трудового колективу Директор	Постійно

Продовження додатку Л

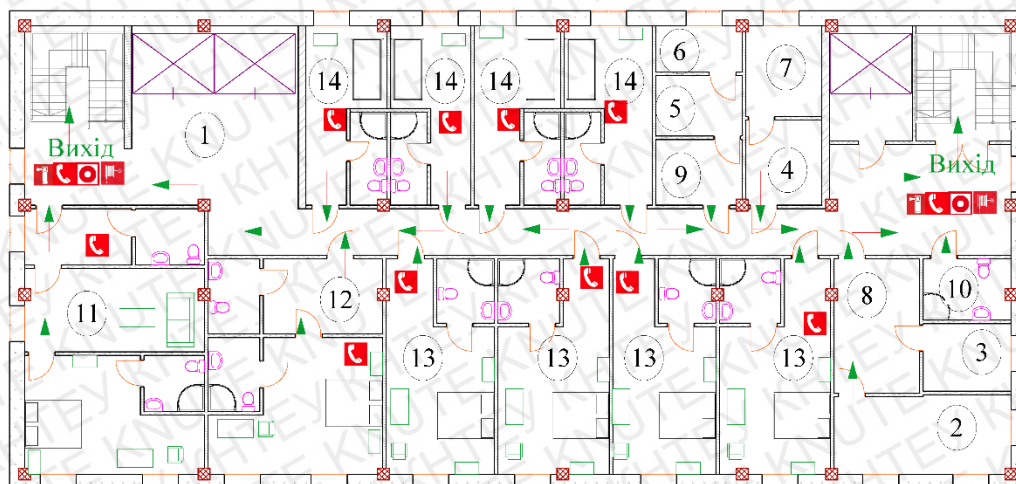
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників	Директор	Постійно
	2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів	Зав. виробництвом Адміністратор	Постійно
	3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю	Інженер з ОП та ТБ	Постійно
	4.Забезпечення працівників гарячими харчуванням	Зав. виробництвом	Постійно
	5.Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Адміністратор Зав. виробництвом	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Інженер з ОП та ТБ і комісія з питань охорони праці	Постійно

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ ЛЮДЕЙ
на випадок виникнення пожежі

ПОВЕРХ 3

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор Тов «Лютій»

Лутай А.С.
"18" листопада 2018р.



Умовні позначення

Головний евакуаційний шлях	Вогнегасник	Телефон для повідомлення про пожежу	Пристрій ручного сповіщення про пожежу	Пожежний гідрант

ПОГОДЖЕНО:
Інженер з ОП та ПБ _____
"18" листопада 2018 р.

Додаток М

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

Додаток Н

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

ПЛАН
заходів цивільного захисту готелю

**Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг
у готелі «Лютій»**

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор готелю	Здійснює керівництво діяльністю служби приймання та обслуговування громадян, що прибули до готелю. Забезпечує правильне використання номерів і місць згідно з чинними нормативними документами. Періодично перевіряє правильність і своєчасність розрахунків з особами, що проживають у готелі, згідно з встановленими цінами і тарифами за проживання, бронювання номерів і додаткові платні послуги. Організовує облік осіб, що проживають у готелі, за встановленими формами документів первинного обліку. Щодня складає відомості про завантаженість готелю за поточну добу та наявність вільних місць. Контролює надання встановлених безплатних і платних послуг, піклується про підвищення якості та культури обслуговування.	<i>Повинен знати:</i> постанови, накази, розпорядження і нормативні документи щодо надання готельних послуг; технологію приймання, розміщення та обслуговування осіб, що проживають в готелі, кількість номерів і місць, види додаткових платних послуг та встановлені у готелі ціни і тарифи за проживання, бронювання номерів (місць) та платні послуги; основи економіки та трудового законодавства, правила охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Начальник служби організації прийому та розміщення	Вживає заходів щодо розв'язання конфліктних ситуацій між особами, які проживають у готелі, та персоналом готелю. законодавства. Аналізує записи в книзі відгуків і пропозицій, вживає заходів самостійно або через адміністрацію готелю. Забезпечує додержання працівниками правил внутрішнього трудового розпорядку і режиму роботи готелю	
Посильний	Супровід гостя в номер, пояснення гостю основних правил користування номерним обладнанням, піднос багажу до служби прийому і розміщення, ліфта, номеру і назад при виїзді гостя, рознесення кореспонденції за номерами, виконання інших функцій посильного	<i>Повинен знати:</i> законодавство про працю; Правила внутрішнього трудового розпорядку; Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.

Продовження додатку О

Менеджер служби хаускіпінг	Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих з урахуванням штатного розкладу, виконання адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом; контроль за справністю санітарно-технічного обладнання в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; забезпечення схоронності інвентарю та обладнання; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; звітність за схоронність білизни; виклик персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.	<i>Повинен знати:</i> вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.
Покоївка	Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення. Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка. Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю. Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.	<i>Повинен знати:</i> правила користування готелями та надання готельних послуг ; правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю; розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання; правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.

Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Директор	Організація роботи і забезпечення економічної ефективності діяльності підприємства; контроль за якістю обслуговування клієнтів відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних та інших приміщень готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по розвитку матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і своєчасне подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом.	<i>Повинен знати:</i> постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоящих і інших органів, що стосуються сфери обслуговування; Правила утримання житлових та інших приміщень готелю; Організацію матеріально-технічного забезпечення; Передовий вітчизняний та зарубіжний досвід готельного обслуговування; Порядок складання звітності про господарсько-фінансової діяльності готелю; Форми і системи оплати праці; Економіку, організацію праці та організацію готельного господарства; Законодавство про працю; Правила і норми охорони праці.

Продовження додатку П

Бухгалтер	Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць, а також дотриманням паспортного режиму; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання проживаючим комплексу послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом; сприяє розвитку комерційної діяльності.	<i>Повинен знати:</i> закони України; Укази Президента України, постанови, розпорядження, рішення Кабінету Міністрів України, Національного банку України, Державної податкової адміністрації України з питань правових засад регулювання господарської діяльності підприємства, положення бухгалтерського обліку та інші нормативно-правові акти Міністерства фінансів України щодо порядку ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, а також методичні документи міністерства та інших центральних органів виконавчої влади щодо галузевих особливостей застосування положень бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов'язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство
Інспектор охорони праці	Організація та проведення робіт по створенню на підприємстві системи техніки безпеки, внутрішніх норм і правил техніки безпеки; координація роботи виробничих і технічних підрозділів підприємства по підтриманню системи техніки безпеки; організація та проведення інструктажів з техніки безпеки, нове виробниче обладнання; організація і проведення перевірок, технології виконання робіт для визначення відповідності їх стану встановленим нормам і правилам, розробка комплексу заходів щодо ідентифікації порушень техніки безпеки, виявляє порушення, аналізує їх і дає вказівки по їх усуненню.	<i>Повинен знати:</i> Законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали з питань техніки безпеки; система стандартів техніки безпеки; вимоги до розробки на підприємствах правил і норм з техніки безпеки; основні технологічні процеси виробництва продукції підприємства; особливості експлуатації устаткування, яке застосовується на підприємстві. методика інформування працівників про вимоги техніки безпеки; методи проведення інструктажу з техніки безпеки, проведення контрольних заходів. Правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках. Основи адміністративної роботи, педагогіки та психології. Основи трудового законодавства. Правила внутрішнього трудового

	розпорядку.
--	-------------

Характеристика конструктивних елементів готелю «Лютій» 3*

№	Конструктивний	Характеристика
1 Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні — палевий фундамент з об'ємною
		Глибина закладення 2,4 м
		Матеріал — залізобетон
		Гідроізоляція — пропанова гідроізоляція бітумній мастичі
		Колони — палевий фундамент з об'ємною розстрівкою
		Глибина закладення 2,4 м
		Матеріал — залізобетон
		Гідроізоляція — пропанова гідроізоляція бітумній мастичі
		Стіни внутрішні — палевий фундамент з об'ємною
2 Наземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні — цегли
		Матеріал — цегла керамічна М 150, розшир — М 50
		Товщина 510 мм
		Стіни внутрішні — обмежувальні конструкції
		Матеріал — цегла силікатна М 120, звукоізоляція (мінеральна)
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал — залізобетон
		Крок стіни колони 6 x 6 м, 6 x 3
		Розміри перерізу 400x400 мм
4	Ригелі	Матеріал — залізобетон
		Форма перерізу — тавровий
5	Перекриття	Тип — збірні
		Матеріал — плити пустотні залізобетонні, гідроізоляція —
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип — з тавровим поперерзом
		Форма — плоска
		Структура
		Вологізаційний виліт
		Захисний пропанок уніпоутворюючий — цементно-піщана
		Пароізоляційна мембрана

Продовження додатку С

7	Сходи, ліфтові шахти	Замітка
		Утеплювач (напівжорстка мінеральна) — 100 мм
		Залізобетонна плита — 220 мм
		Тип — тижмаршеві
		Покриття — підвішувальні поперечні
		Ширина сходового маршу 1500 мм

		Повшина схилового маршу 6000 мм: 6 шт
		Призначення підста:
		Тип паутки — негнуща розчестійка
8	Вікна	Тип віконних блоків — алюміній
		Матеріал віконного блоку — металопластик
		Засклення — склопакет
		Розміри 1200 мм x 1500 мм, кількість 65 шт
		Розміри 2500 мм x 1500 мм, кількість 12 шт
		Відстає від підлоги по підвіконню 900 мм
9	Двері	Призначення — внутрішні
		Тип дверного блоку — одностворкові
		Розміри 2100ммx800мм
		Матеріал дверного блоку — панель
		Кількість — 100 одиниць
		Тип дверного блоку — простувкові
		Тип дверних полотна — глухі
		Матеріал дверного блоку — металеві
		Кількість — 3 одиниць
		Розміри 2100 ммx900 мм
		Призначення — зовнішні
		Тип дверного блоку — простувкові
		Розміри 2100 ммx1400 мм
		Кількість — 4 одиниць

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ