Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ПАЛАЦ-ГОТЕЛЮ 5*
НА 50 МІСЦЬ У М.ОДЕСА

Студентки 2 курсу, 6-м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна справа» Матковскі Анастасія Октавіанівна

_____
підпис студента

Науковий керівник
к.т.н., доц. Расулов Раміс Асімович

_____
підпис керівника

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц. Расулов Раміс Асімович

_____
підпис консультанта

Ресторани. Бари
д.т.н., проф Юдіна Тетяна Іллівна

_____
підпис консультанта

Керівник освітньо-професійної програми
д.е.н., проф. Босовська Мирослава Веліксівна

_____
підпис гаранта

КИЇВ 2018

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Проектований заклад - готель "Зірка морів" із закладом ресторанного господарства буде розміщено в м. Одеса.

Оде́са (до XVII століття — Коцюбіїв) — місто обласного підпорядкування на чорноморському узбережжі України; адміністративний центр Одеської області; культурний, освітньо-науковий, туристичний та торговий осередок; найбільший морський торговий порт країни; великий автомобільний та залізничний вузол. За чисельністю населення Одеса є третім у країні містом після столиці держави, Києва, та мегаполісу Харкова (станом на 1 травня 2017 року в Одесі проживало 1 010 912 осіб). В Одесі діють: машинобудівна, хімічна, нафтопереробна, харчова та легка промисловості. Також налічується 37 вищих навчальних закладів, шість театрів, вісім кінотеатрів, філармонія, цирк, музеї, галереї тощо.

Перші поселення на території сучасного міста були засновані близько VII століття до н. е. — III століття н. е. давньогрецькими мореплавцями. Згодом цю місцевість заселила Ногайська орда, яка згодом приєдналась до Золотої орди. Приблизно у 1324 році узбережжя було захоплене Великим князівством Литовським. Саме у той час було засновано фортецю та селище Коцюбіїв, що згодом було перейменоване на Хаджибей. 14 (25) вересня 1789 року його було завойовано козацько-російськими військами під командуванням Хосе де Рібаса. Саме після захоплення фортеці поселення було перейменоване на Одесу й отримало статус міста. З 1819 року по 1859 рік у місті діяв торговий режим «порто-франко», що сприяв його стрімкому економічному розвитку. Після повалення більшовиками Української Народної Республіки Одеса перейшла під вплив комуністичної Росії. Під час Другої світової війни Одеса була окупована німецько-румунськими військами.

Історичний центр Одеси з 2009 року перебуває в попередньому спискові об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО. У центральній частині міста — ансамбль

будівель кінця XVIII — XIX століть у стилях класицизм, ампір, модерн тощо. Здебільшого культурні, архітектурні та історичні пам'ятки міста розташовані у межах вулиць Приморської, Преображенської, Буніна та Польської. У межах Одеси та її околицях знаходяться кліматичні та бальнеологічні курорти. Також під містом знаходиться велика мережа підземних ходів і лабіринтів, які утворюють одну з найбільших у світі катакомб із довжиною тунелів приблизно 2,5 тисячі кілометрів.

Запроектований готель планується звести на вільній від будівель ділянці по вул. Семінарській, що на перехресті з Семінарським провулком у мікрорайоні 1-а станція «Великого фонтану» Приморського району м. Одеса.

Приморський район – це один із центральних районів міста з широким, різнобічним та унікальним спектром господарських функцій:

- масштабний житловий масив із багатоповерховою забудовою і колоритна архітектура «Старої Одеси»;
- культурно-громадські та адміністративні центри, численні пам'ятки архітектури, музї, театри;
- зелені паркові зони із прекрасними пляжами;
- портово-промисловий комплекс;
- науково-освітні заклади.

Справжньою перлиною Приморського району є Приморський бульвар, найкрасивіший у місті, звідки найкраще відкривається панорама порту. По всій протяжності бульвар оточений прекрасним архітектурними ансанблями, тут же знаходиться пам'ятник великому поету О.С. Пушкіну.

Не менш приваблива головна вулиця Одеси – Дерибасівська, названа на честь Де Рібаса, і примикає до неї площа Грецька. В даний час велика частина вулиці і площа – пішохідні зони та, разом із Міським садом, є одними з найулюбленіших місць для відпочинку і прогулянок мешканців і гостей міста. Відомим місцем відпочинку одеситів і гостей міста є відомі Потьомкінські сходи (складаються зі 192 сходинок і з'єднують порт із Приморським бульваром).

Усього на території району розташовано: 50 пам'яток монументального мистецтва і 669 житлових будинків, визнаних пам'ятками архітектури.

Населення району – 259 тис. осіб. Площа району становить 24,2 км². Кількість підприємств, організацій, фізичних осіб становить 35 тис. із загальною кількістю працюючих 194412 осіб.

Район включає:

- 124 вулиці;
- 85 провулків;
- 13 площ: Грецька, 10 Квітня, Думська, Катеринінська, Куликове поле, Л. Толстого, Старосінна, Театральна, Тираспольська, В.Холодної, Привокзальна, Митна, Соборна;
- 11 узвозів: Військовий, Деволанівський, Карантинний, Ланжеронівський, Маринеско, Матроський, Ольгіївський, Польський, Скиданівський, Степана Олійника, Ковалевського;
- 5 бульварів: Італійський, Лідерсовський, Приморський, Французький, Мистецтв;
- 3 проспекти: Гагаріна, Олександрівський, Шевченка;
- 5 пляжів: «Ланжерон», «Відрада». «Дельфін», «Аркадія», 10-а ст. В.Фонтану «Чайка».

Великий Фонтан – один з найбільших і найпопулярніших приморських курортів Одеси, розташований в південно-східній частині міста.

У мікрорайоні 1-а станція «Великого фонтану» – кінець вул. Канатної, пров. Матросова, розташовані будівлі обласної адміністрації, харчової академії, Аграрного університету.

Безпосередньо поряд із місцем де заплановане розміщення готелю знаходяться Одеський Державний Аграрний університет, Одеська національна академія харчових технологій, Одеська школа-інтернат №2, школи №59, 57, 16, 411, Воєнний клінічний госпіталь, стадіон СКА, кінотеатр «Сінема Сіті», торговий центр «Средньофонтанський», дитячий супермаркет «Антошка», парк «Куликове поле».

Населення цього мікрорайону за даними на 01.01.2015 р. становить 48 тис. жителів. Склад населення мікрорайону наступний: 45% – чоловіків, що складає 22000 осіб та 26000 осіб (55%) – жінок. Постійне населення мікрорайону становить 98,5%.

На прилеглій територіїї значна кількість житлових будинків, що добре позначиться на функціонуванні закладу ресторанного господарства при готелі.

На території, що прилягає до обраної для готелю ділянки розташовано значну кількість магазинів, що спеціалізуються на товарах широкого вжитку, житлові будинки, смуги озеленення сформовані і ефективно захищають обрану ділянку від шуму та викидів автомобільного транспорту, під'їзні шляхи та тротуари знаходяться у хорошому стані, тому проектування готельно-ресторанного комплексу з рестораном єврейської кухні у даному мікрорайоні є доцільним.

Таблиця 1.1

Розподіл туристів Одеси повидах туризму залежно від цілі відвідування, (осіб)

Цілі відвідування	**Роки**	**Загальна кількість туристів**	**у т.ч. по видах туризму**	
			іноземний	**внутрішній**
1.	2.	3.	**4.**	**5.**
Службові, ділові, бізнес, навчання	2014	77436	17196	60240
	2015	85356	22116	63240
	2016	108216	32508	75708
Дозвілля, відпочинок	2014	1151196	545292	605904
	2015	1340052	634380	705672
	2016	1411332	583992	827340
Лікування	2014	56544	17340	39204
	2015	75768	19788	55980
	2016	35820	7044	28776
Спортивно-оздоровчий туризм	2014	3876	–	3876
	2015	6240	1212	5028

	2016	4980	1970	3010

Продовження таблиці 1.1

1.	2.	3.	4.	5.
Спеціалізований туризм	2014	936	–	936
	2015	2580	–	2580
	2016	3312	–	3312
Інші цілі відвідування	2014	10104	3936	6168
	2015	18144	4116	14028
	2016	31056	3192	27864
УСЬОГО:	2014	1300092	583764	716328
	2015	1528140	681612	846528
	2016	1594716	626736	967980

Згідно з даними таблиці, протягом усього досліджуваного періоду часу ліцензіатами у сфері туризму Одеси найбільше було обслуговано українських туристів. Але також, достатньо велика кількість іноземних туристів. А іноземні туристи мають змогу витрачати більше коштів на туризм і їх більше приваблює комфортний відпочинок. Тому саме на них буде орієнтоване створення.

Проектоване підприємство буде орієнтоване на визначений контингент туристів, переважно це будуть молоді сім'ї, бізнесмени, іноземці. Це дозволить сформувати цільову аудиторію проектованого підприємства готельного господарства (табл. 1.2.)

Таблиця 1.2

Характеристика цільової аудиторії споживачів проектованого готелю 5*

Класифікаційна ознака	Характеристика ознаки

1.	2.
Вік	найбільша частка клієнтів у віковому діапазоні від 25 до 50 років та діти

Продовження таблиці 1.2

1.	2.
Стать	чоловіки 45%, жінки 55%
Рід занять	бізнесмени, службовці, офісні працівники, спортсмени та аматори водних видів спорта
Сімейний стан	сім'ї з дітьми та без дітей
Рівень матеріального статку	середній, вище середнього
Країна проживання	українці, поляки, молдовани, угорці, чехи
Мета подорожі	рекреаційна, спортивна (організація спортивного дозвілля), сімейний відпочинок
Потреби	послуги готельного господарства; послуги ресторанного господарства; послуги для дозвілля дітей, якісний відпочинок; можливість оздоровлення; святкування певних подій

Дослідження цільової аудиторії дозволяє більш точно сформувати асортимент додаткових послуг та врахувати особливості гостей різних країн, вікових груп та сімейного стану, визначити характер відпочинку та потреби кожного з них.

Вивчення дислокації готелів категорії 5* у м. Одеса, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі об’єктів готельно-ресторанного господарства міста є необхідним для того, щоб визначити існуючу кількість місць в закладах готельно-ресторанного господарства міста, а також доцільність побудови нового закладу, обгрунтування типу проектованого закладу, режиму роботи, кухні в порівнянні з існуючими закладами.

Таблиця 1.3

Дислокація та характеристика готелів 5* у м. Одеса

Назва готелю	Адреса, телефон	Примітка

1.	2.	3.
1.Готель Отрада	Одеса, вул. Затишна, 11, 11	П'ятизірковий готель-бутік «Отрада» розташований в одному з найбільш елітних районів міста Одеси, поблизу Французького бульвару, в 5 хвилинах ходьби від узбережжя. Будівля готелю є пам'яткою архітектури. У розпорядженні гостей 26 номерів в семи різних категоріях від класичного стандарту до Президентських апартаментів. У номерах готелю передбачено все необхідне для комфортного проживання: міні-бар, рідкокристалічні телевізори, безкоштовний високошвидкісний доступ в Інтернет, контрольована система опалення та кондиціонування повітря, індивідуальні електронні сейфи, міжміський і міжнародний телефонний зв'язок. Для гостей бутик-готелю «Отрада» є можливість скористатися послугами солярію, салону краси, сауни, масажного кабінету, фітнес-центру. Смачно поїсти гості можуть в одному з двох ресторанів. На території є парковка. Відстань до ж / д вокзалу 1,5 км. Бар, Бізнес-центр, Інтернет, Конференц-зала, Оздоровлення, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Сад, Обслуговування номерів, Спортивні розваги, Трансфер в/з аеропорту, Басейн, Термінал для оплати карткою, Сауна
2.Готель Maristella Marine Residence	Одеса, вул. Бернарадацці, 2А	Готель «Maristella Marine Residence» розташований в курортному районі Одеси недалеко від моря. Гостям пропонують розміститися в комфортабельних номерах з панорамними вікнами, де є тераса або балкон з видом на море або на пляжний комплекс. Всі номери мають безкоштовний Wi-Fi, супутникове ТБ, телефон, систему кондиціонування, міні-бар і сейф. Для любителів активного відпочинку організовують екскурсії, морські прогулянки і спортивні розваги. Для дітей є обладнаний майданчик. Автомобіль гості можуть залишити на парковці. Готель «Maristella Marine Residence» розташований на 10 Станції Великого Фонтану, в 8 км від історичного центру Одеси. Відстань до ж / д вокзалу та аеропорту 7 км, до автовокзалу – 9,6 км. Бар, Інтернет, Конференц-зала, Автостоянка, Пральня, Обслуговування номерів, Трансфер в/з аеропорту, Розміщення з тваринами, Басейн, Термінал для оплати карткою Кількість номерів у готелі: 67 На території готелю «Maristella Marine Residence» розташований лобі бар і ресторан з відкритою літньою терасою, де проживають пропонують покуштувати вишукані страви та насолодитися морським пейзажем.
3.Бутік-готель Каліфорнія	Одеса, вул. Єврейська, 27	Бутік-готель «Каліфорнія» знаходиться в Одесі, в 8 хвилинах ходьби від центральної вулиці Дерибасівська. До послуг гостей ресторан і безкоштовний Wi-Fi. Щодня в ресторані готелю сервірують безкоштовний рясний сніданок і обід «шведський стіл». Світлі номери мають кондиціонером і телевізором з плоским екраном і кабельними каналами. У ванній кімнаті надається фен і безкоштовні туалетно-косметичні приналежності. У бутик-готелі «Каліфорнія» до послуг гостей цілодобова стійка реєстрації, бар, сауна, салон краси, приміщення для нарад, спортзал, камера зберігання багажу, хімчистка і парковка. У 10 хвилинах їзди знаходиться Одеський залізничний вокзал, а в 8 км – міжнародний аеропорт Одеси. Бар, Бізнес-центр, Інтернет, Конференц-зала, Оздоровлення, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Трансфер в/з аеропорту, Басейн, Термінал для оплати карткою, Баня, Сауна Кількість номерів у готелі: 44 У готелі працює ресторан з вишуканою європейською і одеською кухнею. Вранці сервірується сніданок (шведський

		стіл). З 13.00 – 14.00 гостям подають обід.
4.Готель Kadorr Hotel Resort & Spa	Одеса, Французський бульвар, 66/3	Готель “Kadorr Hotel Resort & Spa” розташований на Чорноморському узбережжі міста Одеси, в 200 метрах від пляжу. У готелі 25 комфортабельних номерів різних категорій, з панорамою Чорного моря. У тому числі в готелі є номери для проживання людей з обмеженими можливостями. Дизайн номерів виконаний в європейському стилі з елементами східного оформлення. Кожен номер обладнаний всім необхідним для комфортного проживання гостей. На території готелю «Kadorr Hotel Resort & Spa» функціонує класичний ресторан, фітнес-центр з ультрасучасним спортивним обладнанням, SPA-центр. Центр Міста знаходиться всього за п'ятнадцять хвилин їзди. У кроковій доступності розташовується Траса Здоров'я, окрема прибережна зона для пішоходів, яка призведе до центру розваг і пляжного відпочинку – Аркадії. Одеська Кіностудія знаходиться на відстані десяти хвилин їзди від готеля. Центральний Аеропорт Одеси, знаходиться на відстані 9 км, залізничний вокзал Одеси в 5 км від готелю. Бар, Інтернет, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Сад, Обслуговування номерів, Спортивні розваги, Трансфер в/з аеропорту, Басейн, Термінал для оплати карткою, Сауна Кількість номерів у готелі: 25 На території готельного комплексу, розташовується бар і ресторан з європейською кухнею. Сніданки подають в ресторані.
5.Готель Panorama De Luxe	Одеса, пров. Мукачівський, 6/8	Готель «Panorama De Luxe» розташований в курортній зоні старої Одеси, в 3 км від Оперного театру. П'ятизірковий готель складається з 32-х сучасних номерів різних категорій з безкоштовним Wi-Fi доступом. Для комфортного відпочинку в готелі оснащена SPA-зона і відкритий плавальний басейн (18х9 м). Для проведення ділових заходів обладнані 2 конференц-зали площею 85 м2 і 35 м2. Перший розрахований на 25 осіб, вартість орієнтовно 300 грн за годину; другий – 70 осіб, орієнтовно 600 грн за годину. Все необхідне обладнання надається за окрему плату, використовується розсадження «театр». Клієнтів з маленькими дітьми приємно порадує наявність дитячого майданчика. До послуг гостей затишний ресторан з відкритими терасами на 100 посадочних місць. Територія готелю обладнана безкоштовним паркуванням. Залізничний вокзал знаходиться на відстані 1,3 км від готелю «Panorama De Luxe», аеропорт – в 8 км. За попереднім замовленням надається послуга трансферу. Бар, Бізнес-центр, Послуги по догляду за дітьми, Інтернет, Конференц-зала, Оздоровлення, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Сад, Обслуговування номерів, Спортивні розваги, Трансфер в/з аеропорту, Розміщення з тваринами, Басейн, Сауна, Прокат велосипедів Кількість номерів у готелі: 33
6.Готель Дюк/ Duke	Одеса, пров. Чайковського, 10	Готель «Дюк» розташований в самому серці міста, в затишному і тихому провулку ім.Чайковського, в 5 хв ходьби від Потьомкінських сходів і Дерибасівської. До послуг гостей комфортабельні номери від категорії «Стандарт» до категорії «Президентський». Розкішні номери оснащені вишуканими італійськими меблями, інтерактивним TV, клімат-контролем, безкоштовним Wi-Fi, міні-баром, індивідуальним сейфом. Ванні кімнати укомплектовані фенами, косметичними дзеркалами, наборами ексклюзивної міні-косметики, халатом і тапочками. У вартість проживання входить сніданок «шведська лінія», користування внутрішнім басейном, сучасним тренажерним залом і Wi-Fi доступ. Ресторан готелю

		«Льон Мар» гармонійно поєднує в меню страви середземноморської, української та одеської кухні. Готель «Дюк» знаходиться біля Оперного театру, в 2,2 км від залізничного вокзалу. Відстань від міжнародного аеропорту становить 8,3 км. За попереднім замовленням надається послуга трансферу. Бар, Послуги по догляду за дітьми, Інтернет, Конференц-зала, Магазини, Оздоровлення, Перукарня / Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Спортивні розваги, Трансфер в/з аеропорту, Басейн Кількість номерів у готелі: 41 Ресторан готелю «Льон Мар» гармонійно поєднує в меню страви середземноморської, української та одеської кухні.
7. Готель Villa le Premier 5*	Одеса, пров. Ванний, 3	Villa le Premier – це ультрасучасний п'ятизірковий готель LUXURY класу. До послуг гостей відкритий плавальний басейн, ресторан, Лаунж тераса, СПА і фітнес послуги в 3 хвилинах їзди від готелю з безкоштовним трансфером і великий спектр додаткових послуг. У готелі Villa le Premier 15 вишуканих номерів, з їх продуманими до дрібниць деталями інтер'єру і чудовим плануванням, що створює теплу атмосферу для приємного відпочинку. На особливу увагу заслуговують ванні кімнати, виконані в вишуканих бежево-золотих тонах і обладнані ексклюзивною фурнітурою відомих брендів. У вартість номера входить сніданок, Wi-Fi, дворазове прибирання номера, користування басейном, оренда шезлонгів, парковка. Ресторан готелю De le Mar порадує гостей вишуканими стравами європейської кухні, а цінителів оригінальних рецептів одеська кухня не залишить байдужою в святі гастрономічних відчуттів. Бар, Послуги по догляду за дітьми, Інтернет, Автостоянка, Пральня, Розваги, Ресторан, Обслуговування номерів, Трансфер в/з аеропорту, Басейн, Термінал для оплати карткою, Прокат велосипедів Кількість номерів у готелі: 15
8.Готель «Брістоль»	вул. Пушкінська, 15, Одеса	Головні вигоди: Кількість номерів: 113 Ресторан та бар/лаундж-бар Критий басейн Зі сніданком Спортзал Конференц-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Безплатний Wi-Fi Безкоштовні колиски/дитячі ліжечка Розкладні/додаткові ліжка за додаткову плату Окрема ванна кімната Тераса Щоденне прибирання Пральня

Отже, в м. Одеса налічується 8 сертифікованих готелів категорії 5*. Це досить мала кількість. І хоча, в порівнянні з іншими містами України – це дуже непоганий показник (лише Київ трохи вищий за цим показником), Одесі є до чого

прагнути, адже, наприклад у Стамбулі таких готелів налічується – 120, у Маракеш – 110, у Дубаї – 90, у Шарм-Ель-Шейх – 80, не кажучи вже про Пекін із його 200 готелів категорії 5*.

Дивним для Одеси залишається повна відсутність мережевих готелів найбільших світових готельних операторів (Хілтон, Шератон, Холідей Ін, Ріц-Карлтон, Редіссон або інших). Дуже хочеться вірити, що діловий і туристичний потенціал Перлини біля моря Одеси найближчим часом залучать найбільші світові мережі для відкриття великих готелів Преміум класу в Одесі.

З огляду на зазначене, відкриття ще одного готелю рівня 5* в м. Одеса буде дуже бажаною подією.

1.1.2 Концептуальне рішення

Готель «Зірка морів» 5* - це готель класу Palace — найрозкішніший і дорогий, призначений для проживання дуже заможних відвідувачів. Відвідувачі готелю можуть дозволити собі президентський апартамент площею 85 квадратних метрів з чудовим антикварним меблюванням і унікальним дизайном. Це готель найвищого рівня і сервісу. Ресепшн і швейцар працюють цілодобово, як і прибирання. У готелі є ресторан і кав'ярня. У ванній наявний широкий перелік різного туалетного приладдя.

Проектований засіб розміщення представляє собою розкішний палац-готель, орієнтований на гостей з середнім та високим соціальним статусом, які цінують свій комфорт.

Для залучення більшої кількості гостей під час проектування та функціонування готелю використовуватимуться галузеві стандарти ділового призначення (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004, Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів; стандарту HOTELcert International) та рекомендації Асоціації ділового туризму («Superior Business»).

Розвиток туристичного сектору міста Одеса та створення підприємств гостинності є пріоритетним напрямком розвитку і вдосконалення, адже:

- сприяє залученню інвестицій;

- розвитку туризму в Україні;

- формує конкурентоспроможні послуги в сегменті туризму;

- створює нові робочі місця для мешканців району;

- не завдає шкоди екологічній ситуації району.

Для якісного надання послуг в проектованому готелі запроваджено інноваційні технології в усіх службах засобу розміщення, а саме: інформаційні системи менеджменту; глобальні системи бронювання; мережа Інтернет; цифрові телефонні мережі; супутникові комунікації; мультимедійні технології; електронна пошта.

Для залучення й утримання уваги гостей готелю планується використовувати інноваційні технології. У цьому готельному бізнесу допомагають цифрові вивіски. Digital Signage – це новий канал комунікації з потенційним гостем. Дисплеї різного розміру й типу монтуються усередину стін і меблів, декоруються в елементи інтер'єру або встановлюються у вигляді окремих інформаційних стендів і кіосків. На табло можна буде розміщувати різноманітну інформацію, рекламні повідомлення та об'яви.

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Зірка морів" 5* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Зірка морів» 5*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1.	2.
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Одеса
Адміністративний район населеного пункту (території)	Приморський район
Адреса розташування готелю	Вул. Канатна 23
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Палац-Готель
Категорія	5*
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

Продовження таблиці 1.4

1.	2.					
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста, мешканців міста.					
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	коридорний					
Розміщення						
Вид	Готельне підприємство					
Рівень комфорту	Готель 5*					
Місткість	28 номерів (50 місць)					
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Напів-люкс	Апартамент	Президент-ський апартамент
Кількість номерів	6	9	–	11	1	1
Дизайнерський стиль	Неокласицизм					
Харчування						
Тип закладів	Ресторан			Кав'ярня		
Організація харчування	Вільний вибір			Вільний вибір		
Кількість місць	120			30		
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)			12.00-24.00 (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.)					
Бізнес-центр	(можна використовувати для нарад, відеоконференцій та ін.)					
Побутове обслуговування						
Тип	Перукарня			Комплексний приймальний пункт		
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)			9.00 – 18.00 (без вихідних)		
Дизайнерський стиль	Неокласицизм			Неокласицизм		
Культурно-дозвіллєві послуги						
Тип	Режим роботи					
	по днях			по годинах		
Більярдна	понеділок-неділля			цілодобово		
Екскурсійне обслуговування	понеділок-неділля			09.00 – 20.00		
Дитяча кімната	понеділок-неділля			09.00 – 21.00		
Зала з ігровими автоматами	понеділок-неділля			09.00 – 23.00		
Танцювальна зала	п'ятниця-неділля			20.00 – 23.00		

Рекреаційні послуги		
Тип	Режим роботи	
	СПА	Тренажерна зала
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)

Продовження таблиці 1.4

Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - п’ятниця	10.00 - 19.00

Обуґрнтування режиму та форм роботи об’єкту

Проектований палац-готель буде працювати цілодобово, заїзд-виїзд буде розраховуватися з 12:00 відповідного дня заїзду, такий режим роботи є доцільним для створення конкурентоспроможного підприємства. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (5*) на 28 номерів, із загальною місткістю – 50 місць.

Послуги проживання

Для взаємозв’язку приміщень у палац-готелі використано коридорну систему організації приміщень.

У вартість проживання кожного номеру входить: сніданок за типом «шведський стіл», паркінг із охороною, Wi-fi по всій території готелю, допомога з багажем, послуги «міні-бару» в номері.

Всі номери палац-готелю будуть оснащені шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою. Приміщення, які надають можливість проведення гучних розваг, будуть додатково звукоізольовані.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Палац-готель «Зірка морів» запроектовано у стилі неокласицизму. Неокласичний стиль став популярний в 20 столітті, і до сьогоднішнього дня не

втрачає своєї актуальності. Для стилю неокласицизму характерним є прагненням застосувати і підкреслити всі переваги класичної античної архітектури. Принципові риси стилю це: стримана геометрія з чистими лініями, симетричні прості форми із благородним декором без надмірностей. Дуже оригінальна і характерна риса для неокласицизму в інтер'єрі - використання сучасних елементів і предметів, таким чином він ніби відходить від "відомих" принципів класицизму.

Неокласика в дизайні інтер'єру близька шанувальникам мінімалізму і легкого простору. У оформленні використовуватимуться відтінки білого, сірого та інших пастельних світлих тонів (кавовий, беж, зістарене золото). В оздобленні стін, неокласика схильна до візуального розширення простору, тому всі матеріали мають світлі відтінки. При цьому стінові панелі виконуються з сучасних матеріалів (наприклад поліуретан), які імітують дерев'яні панелі і пофарбовані в більш темні кольори (графіт, мокко). Поверхню стін можна розділити на фрагменти за допомогою декоративних елементів, з правильною геометрією. Завершує композицію пристельовий карниз.

На стелю можна використовувати як натяжну стелю матову або глянсову плівку, так і фактурні прямокутні панелі під дерево, пофарбовані білою фарбою.

Ідеальним покриттям підлоги в неоклассиці буде паркет, дерево може мати різні відтінки і структуру, виключаються тільки наляписті візерунки і розетки. Так само можна використовувати паркетну дошку з широкою смугою.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою усіх груп приміщень готелю. Він формує перше враження про готель. Тут здійснюються: прийом, оформлення і розміщення прибулих, розрахунки, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи забезпечує раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів для того,

щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; портьє, що веде облік ключів (а по них – присутність клієнтів), видає кореспонденцію, виконує особисті доручення. Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей.

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, кушеткою для відпочинку, шафою.

Для проектованого готелю «Зірка морів» 5* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м²
1.	1.	2.
1.	Вестибюль	100
2.	Бюро прийому і реєстрації	12
3.	Бюро бронювання	9
4.	Кімнати чергового персоналу	8
5.	Службовий санітарно-технічний блок	9
6.	Кімната чергового адміністратора	12
7.	Сейфова	8
8.	Швейцарська	10
9.	Камера схову	9
10.	Приміщення охорони	16
11.	Приміщення посильних	10
12.	Відділення звязку	16

13.	Бюро обслуговування	12
14.	Багажний вестибюль	20
15.	Комора прибирального інвентаря	7
16.	Медпункт	20
17.	Санвузол:	

Продовження таблиці 1.5

18.	1.	2.
19.	а) жіночий (один унітаз, один умивальник)	6
20.	б) чоловічий (один унітаз, один пісуар, один умивальник)	8
	Площа всього	**292**

1.2.2. Житлова

До складу приміщень житлової групи готельного підприємства входять: житлові кімнати; коридори; вітальні, дитячі кімнати тощо; холи перед сходами та ліфтами; приміщення поповерхового обслуговування.

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

Житлова площа номерів у проектованому закладі складає не менше 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Номери відповідають основним вимогам: температура повітря у приміщеннях в межах від 18 °С до 20 °С, вологість - 65-70%; в наявності природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

Таблиця 1.6

Структура номерного фонду готелю «Зірка морів» на 50 місць

№	Категорія номера	Кіль-кість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м^2	Загаль на площа	Загальна кількість місць	Кіль-кість кімнат	% номе-рів
1	Президентський апартамент	1	2	85	85	2	4	3,57
2	Апартамент трикімнатний	1	2	67	67	2	4	3,57

4	Напівлюкс	11	2	33	363	22	2	39,2
5	Стандарт двомісний	9	2	25	225	18	1	32,1
6	Стандарт одномісний	6	1	20	120	6	1	21,4
Всього		28	-	-	860	50	-	100

У кожному номері буде встановлено систему регульованого кондиціонування, LCD телевізор із великим вибором каналів та фільмів, індивідуальний сейф з урахуванням розміру ноутбука. Відкритий бар із напоями підібрано з урахуванням найвишуканіших смакових уподобань. У ванній кімнаті для гостей підготовлена натуральна косметика «Pure Herbs».

Інтер'єрне рішення номерів буде виконано в класичному стилі, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Кольорове вирішення інтер'єру – тони притаманні обраному стилю, а саме поєднання кремового, теплого рожевого, коричневого кольорів. Оснащеність номерів готелю меблями та інвентарем зведена у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Оснащеність номерів готелю

Категорія номерів	Склад приміщень номера	Санітарно-технічне обладнання номера	Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем
1.	2.	3.	4.
Президентські апартаменти	Спальня вітальня, кабінет	Умивальник, ванна, душова кабіна, біде, унітаз, туалетний набор, рушники	Двоспальне ліжко 200х200, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор 79 дюймів, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, ніша для одягу з поличками
Апартаменти	Спальня вітальня, кабінет	Умивальник, ванна, душ, біде, унітаз, туалетний набор, рушники	Двоспальне ліжко 140х190, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, ніша для одягу з поличками

Люкс	Спальня, вітальня	Умивальник, ванна, біде, унітаз, туалетний набор, рушники	Двоспальне ліжко 140х190, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф, міні сейф, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, ніша для одягу з поличками

Продовження таблиці 1.7

1.	2.	3.	4.
Напівлюкс	Спальня, вітальня	Умивальник, біде, унітаз, туалетний набор, рушники	Двоспальне ліжко 140х190, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф, міні сейф, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, ніша для одягу з поличками
Одномісний номер	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набор, рушники	Односпальне ліжко 90х200, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф. стіл письмовий, стільці, шафа, ніша для одягу з поличками
Двомісний номер	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набор, рушники	Два односпальних ліжка 90х200, комплект постільних речей і білизни, кондиціонер, LED-телевізор, супутникове TV, телефон, міні-бар, холодильник, міні-сейф, стіл письмовий, стільці шафа, ніша для одягу з поличками

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

Таблиця 1.8

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м²
1	Хол (по 25 метрів на 3 поверхи)	75
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	8
4	Комора для прибирального інвентаря	8
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	10
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
	Площа всього	**148**

До житлової групи приміщень відносять коридори на поверхах, холи та вітальні.

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування готелю «Зірка морів» входять перукарня та комплексний приймальний пункт пральні й хімчистки, театральна каса та каса квитків, пункт обміну валют які запроектовано відокремленими і розміщено безпосередньо у вестибюлі.

Прийомні пункти хімчистки і прання білизни організовуються у приміщеннях, безпосередньо пов'язаних із ліфтом і господарським входом у корпус готелю «Зірка морів», для запобігання перетину руху мешканців.

При торговельних приміщеннях передбачаються підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м², розташовані поза громадськими зонами готелю. (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Торговельні кіоски	8
2	Перукарня	30
3	Комплексний приймальний пункт	10
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		**66**

Культурно-дозвіллєва

Склад приміщень культурно-дозвіллєвого призначення проектованого готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

До приміщень культурно-дозвіллєвого призначення при проектованому готелі належать:

- універсальна зала;
- екскурсійне бюро;

- танцювальна зала;
- більярдна;
- фойє з бібліотекою;
- бізнес-центр;
- дитяча кімната.

Оскільки однією із додаткових послуг дозвілля в проектованому готелі є організація різноманітних екскурсій відповідно до вимог та потреб гостей, доречним стало проектування екскурсійного бюро, основною діяльністю якого є розробка, організація та продаж екскурсійних маршрутів та турів, враховуючи всі тенденції на ринку екскурсійних послуг.

Універсальний зал проектованого готелю призначений для проведення культурних заходів, конгресів, конференцій, презентацій та виставок, за потребою зал може служити залом для банкетів та урочистостей.

Проектований готель також розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є проктування кімнати для дітей, 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 київ, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від грального поверхні.

Танцювальна зала проектованого готелю призначена для проведення розважальних та шоу-програм та дискотек.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллєвого призначення подано в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1.	2.	3.
1	Екскурсійне бюро	8

Продовження таблиці 1.10

1.	2.	3.
2	Зала універсального призначення	66
3	Танцювальна зала	44
4	Зал з ігровими автоматами	18
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	28
7	Санвузол дитячої кімнати	4
8	Більярдна	23
	Всього площа приміщень культурно-дозвіллєвого призначення	**221**

Фізкультурно-оздоровча

У проектованому готелі для оздоровлення та відпочинку передбачені такі приміщення фізкультурно-оздоровчого комплексу:

- сауни;

- тренажерний зал з сучасним обладнанням для задоволення потреб відпочиваючих;

- Spa-центр для підтримання краси та самопочуття гостей готелю. Spa-центр пропонує оздоровчі, косметичні процедури, великий вибір технік масажу: класичний, антицелюлітний, шоколадний, тайський масаж і т.д, вертикальний солярій, сауна.

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл.. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1.	2.	3.
1	Зал тренажерів	51
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32

Продовження таблиці 1.11

1.	2.	3.
5	г) господарська комора	6
6	Фінська сауна	20
7	Турецький хамам	20
8	Санаріум	20
9	Кабінет масажу	21
10	Кабінет косметології обличчя	16
11	Кабінет косметології тіла	18
12	Службові приміщення SPA-центру	17
13	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
14	Кабінет адміністрації SPA-центру	9
15	Душові	24
16	Санітарні вузли	6
17	Приміщення для інструкторів	12
	Площа всього	**304**

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення готелю проектуються поблизу службового входу. Вони будуть згруповані разом на першому поверсі проектованого засобу розміщення.

Характеристика адміністративної групи приміщень готелю:

- кабінет директора та замісника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- 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;
- планово-виробничий та інші відділи включають робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальників відділу.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1.	2.	3.
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13

*Продовження таблиці 1.*12

1.	2.	3.
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12
6	Планово-виробничий відділ	12
7	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) кабінет головного бухгалтера	8
10	в) каса	6
11	Відділ матеріально-технічного постачання	12
12	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
13	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	5
14	б) жіночий (два унітази)	4
Площа всього		**151**

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами. Господарські та виробничі приміщення готелів слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11 та СНиП 2.09.04.

Службово-господарські приміщення готелів слід, як правило, групувати за виконуваними функціями. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизнопроводів. Приміщення малярних майстерень та складів слід проектувати з окремим виходом безпосередньо назовні.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
1.	2.	3.
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	9
2	б) пожежний пост;	15

Продовження таблиці 1.13

1.	2.	3.
3	в) приміщення ремонтної зміни	6
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	7
5	б) ремонтна майстерня;	7
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	12
7	б) відділення брудної білизни;	6
8	в) майстерня лагодження білизни	6
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
9	а) побутові приміщення;	7
10	б) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
11	а) електротехнічна;	9
12	б) слюсарна;	9
13	в) столярна;	17
14	г) малярна	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад білизни;	6
16	в) матеріально-технічні склади;	20
17	г) склад видаткових матеріалів;	12
18	д) склад меблів;	25
19	е) склад пиломатеріалів	16
	Побутові приміщення для персоналу:	
20	а) гардероб	7
21	б) душові	8
22	в) санвузол	6
23	Пральня	22
24	Господарські	18
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	**268**

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Склад і площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
1.	2.	3.
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	Житлова група приміщень	
1	Хол (по 25 метрів на 3 поверхи)	75
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	8
4	Комора для прибирального інвентаря	8
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	10
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
Площа всього		**148**
	Номерний фонд	
1.	Стандарт одномісний	85
2.	Стандарт двомісний (економ)	67
3.	Напівлюкс	363
4.	Апартамент	225
5.	Президентський апартамент	120
	Площа всього	**860**
	Приміщення приймально-вестибюльної групи	
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	9
4	Пункт оперативного та факсимільярного звязку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	9
7	Кімната чергового адміністратора	12
8	Сейфова	8
9	Швейцарська	10
10	Камера схову	9
11	Приміщення охорони	16
12	Приміщення посильних	10
13	Відділення звязку	16
14	Бюро обслуговування	12

Продовження таблиці 1.14

1.	2.	3.

15	Багажний вестибюль	20
16	Комора прибирального інвентаря	7
17	Медпункт	20
	Санвузол:	
18	а) жіночий (один унітаз, один умивальник)	6
19	б) чоловічий (один унітаз, один пісуар, один умивальник)	8
Площа всього		**300**
	Приміщення побутового обслуговування	
1	Торговельні кіоски	8
2	Перукарня	30
3	Комплексний приймальний пункт	10
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		**66**
	Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	66
3	Танцювальна зала	44
4	Зал з ігровими автоматами	18
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	28
7	Санвузол дитячої кімнати	4
8	Більярдна	23
Площа всього		**221**
	Приміщення спортивного та оздоровчого призначення	
1	Зал тренажерів	51
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	6
6	Фінська сауна	20
7	Турецький хамам	20
8	Санаріум	20
9	Кабінет масажу	21
10	Кабінет косметології обличчя	16
11	Кабінет косметології тіла	18

Продовження таблиці 1.14

1.	2.	3.
12	Службові приміщення SPA-центру	17
13	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
14	Кабінет адміністрації SPA-центру	9

15	Душові	24
16	Санітарні вузли	6
17	Приміщення для інструкторів	12
Площа всього		**304**
	Адміністративні приміщення	
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12
6	Планово-виробничий відділ	12
7	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) кабінет головного бухгалтера	8
10	в) каса	6
11	Відділ матеріально-технічного постачання	12
12	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
13	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	5
14	б) жіночий (два унітази)	4
Площа всього		**151**
	Господарсько-виробничі приміщення	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	9
2	б) пожежний пост;	15
3	в) приміщення ремонтної зміни	6
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	7
5	б) ремонтна майстерня;	7
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	12
7	б) відділення брудної білизни;	6
8	в) майстерня лагодження білизни	6
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
9	а) побутові приміщення;	7

Продовження таблиці 1.14

1.	2.	3.
10	б) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
11	а) електротехнічна;	9
12	б) слюсарна;	9
13	в) столярна;	17

14	г) малярна	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад білизни;	6
16	в) матеріально-технічні склади;	20
17	г) склад видаткових матеріалів;	12
18	д) склад меблів;	25
19	е) склад пиломатеріалів	16
	Побутові приміщення для персоналу:	
20	а) гардероб	7
21	б) душові	8
22	в) санвузол	6
23	Пральня	22
24	Господарські	18
Площа всього		**268**
	Адміністративно-побутові приміщення	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	3
Площа всього		**23**
	Технічні приміщення готелю	
1	Котельня (резервний генератор)	12
2	Електрощитова	9
Площа всього		**21**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		**2358**
Площа корисна		**2337**
Площа робоча		**2921**
Площа загальна		**3217**

Загальна площа готелю складає 3217 м^2 без урахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 4 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Організацією бронювання та резервування номерів у палац-готелі *«Зірка морів»* займатиметься служба бронювання. Дана служба приймає вхідні дзвінки,

допоможе забронювати номер, проводить перевірку броней та вільних номерів, вирішити конфліктну ситуацію, яка могла статись з працівниками готелю, організовує приїзд трансферу.

У палац-готелі *«Зірка морів»* використовуються бронювання місць телефоном, факсом, поштою, інтернет-бронювання, централізоване бронювання.

Бронювання номера або місця у палац-готелі по телефону проходить за наступною схемою:

1. Співробітником відділу бронювання заповнюється бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість номерів, категорія номерів, контактний телефон/факс, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;

2. Ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де даному замовленню привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення.

При запиті по телефону від приватної особи здійснюється бронювання і видається номер броні негайно. При телефонному запиті на бронювання від компанії співробітник відділу бронювання обов'язково просить підтвердити запит факсом від компанії. Підтвердження бронювання готелю висилається в цьому випадку лише після отримання факсу. В разі запиту по телефону готельні номери пропонуються лише за базовим тарифом.

Бронювання номерів та місць за допомогою факсу здійснюється наступним чином. Листи-заявки присилаються на фірмових бланках, в яких мають бути реквізити компанії, номер контактного телефону і факсу, обов'язково має бути присутнім печатка організації і підпис відповідальної особи, що направляє дану заявку в готель. У листі-заявці, окрім прохання забронювати номер або місце для вказаної людини або групи людей, має бути присутньою інформація про терміни розміщення, категорію номерів, формі оплати за розміщення і інше. Також можуть бути вказані додаткові відомості або прохання.

Палац-готелем *«Зірка морів»* розроблена власна форма заявки на бронювання. Ця форма висилається, як правило, потенційним гостям при необхідності в

розміщенні. Форма заявки на бронювання також розміщена на сайті готелю www.Зірка морів.info. Гостям потрібно заповнити графи бланка і переправити його в готель факсом, поштою, e-mail або з кур'єром. На заявку, отриману факсом, відповідь як позитивного, так і негативного змісту (відмова) дається обов'язково у письмовій формі протягом декількох годин. При відправці підтвердження бронювання в ньому вказується: ім'я і прізвище гостя; терміни розміщення; тип номера; ціна і послуги, що входять у вартість номера; номер броні; ім'я, прізвище і посада співробітника, що посилає підтвердження бронювання. В разі неможливості бронювання висилається ввічлива відмова, що містить вибачення, з вказівкою причини відмови.

Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний:

1. Гість заходить на WEB-сайт системи інтернет-бронювання і знайомиться з правилами бронювання.

2. Переконавшись в наявності вільних номерів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.

3. Після цього гість відправляє замовлення в систему електронною поштою.

4. Система автоматично обробляє замовлення (за винятком нестандартних випадків) і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а гість заноситься до листа очікування.

5. Після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від гостя останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.

6. Бронь заноситься до графіку завантаження з наступною автоматичною зміною. Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

Палац-готель буде підключено до глобальних каналів дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволятиме готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan.

Процес оформлення підтвердження бронювання у проектованому палац-готелі відбувається таким чином.

1. При отриманні листа-заявки на розміщення співробітник відділу бронювання заповнює відповідний бланк або вносить найбільш важливі дані з листа-заявки на розміщення в журнал резервування номерів. Далі дана заявка реєструється в електронній системі бронювання та отримує порядковий номер. Всі бронювання вводяться в комп'ютерну систему протягом 1-2 годин. На підставі введеної інформації формується перспективний графік завантаження готелю.

2. Потім готується підтвердження бронювання, куди вносяться всі необхідні дані. Номером підтвердження буде той же номер, під яким була зареєстрована заявка на розміщення. Підтвердження бронювання здійснюють тією ж мовою, якою була складена заявка на розміщення. Основними мовами, вживаними в діловому листуванні при бронюванні номерів в готелі *«Зірка морів»* є українська, англійська, російська. Текст підтвердження бронювання багато в чому залежить від типа бронювання.

3. Співробітник відділу резервування посилає підтвердження бронювання по номеру факсу, вказаного в листі-заявці на розміщення від компанії, фірми або приватної особи.

4. Всі зареєстровані листи-заявки на розміщення, підтвердження бронювання на ці заявки і позитивні підтвердження прийому факсу адресатом сортуються по датах заїзду і зберігаються у відділі бронювання до моменту прибуття гостя в готель.

Якщо бронювання неможливе за певними причинами, то у такому разі відділ бронювання висилає офіційну відмову в розміщенні, що містить вибачення, причину відмови, повідомляє період поліпшення ситуації з вільними номерами виражає надію на подальшу співпрацю.

У проектованому палац-готелі *«Зірка морів»* прийнятні різні типи бронювання: гарантоване, негарантована та «надбронювання» («овербукінг»).

Гарантоване бронювання у палац-готелі пропонується для юридичних осіб, компаній, турагенств, з якими готель має договірні відносини в яких прописані всі

умови оплати, фінансова відповідальність за неприбуття, або приймає від них заявки на фірмових бланках з підтвердженням оплати за бронювання.

Негарантоване бронювання в більшості випадків здійснюють фізичні особи під час передачі заявки по телефону, факсу, електронній пошті, скайпу тощо. У відповідь відправляється «Негарантоване підтвердження», в якому вказується термін дії заявки (як правило, три години з того часу, який вважається контрольним для заїзду). Якщо гість затримується довше цього часу, номер віддається у вільний продаж, щоправда, лише після дзвінка менеджера з бронювання гостю щодо причини затримки. Якщо гість запізнився й приїхав після ануляції броні, готель надає йому будь-який інший вільний номер.

У палац-готелі *«Зірка морів»* застосовують продуману політику бронювання місць понад наявних у наявності, що скорочує випадки неявки гостей. Як правило, це стосується номерів нижчої категорії. Як правило, відсоток, який ставиться на перебронювання не вище 1-2% від загальної кількості заброньованих номерів. Крім того, цей відсоток також залежить і від категорії гостей.

Отже, проведене дослідження процесу бронювання та резервування місць в готелі «Зірка морів» показало, що в готелі використовують всі можливі способи, типи бронювання та резервування місць.

1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accomodation). Виселення (Check-Out)

Служба прийому та розміщення палац-готелю *«Зірка морів»* займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг готелю.

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із забронюваними номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи,

оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-можорні обставини, черговий адміністратор повинен повідомити про це гостя, вибачитись і запропонувати інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зконтактуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

Після визначення тарифу гість передплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готелях. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомого пункту гарантування безпеки перебування гостей та їхнього майна, іміджу готелю,

Після закінчення оформлення швейцар проводжає гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. У номері коридорний показує гостю, як користуватися устаткуванням і розповідає правила безпеки.

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Після реєстрації гостя касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Портьє реєструє цю операцію і скеровує гостя до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення:

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;

2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;

3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом;

4. Назвати суму оплати;

5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

На основі вищевикладеної інформації складаємо алгоритм технологічно - операційного процесу обслуговування гостей палац-готелю (табл.1.15)

Таблиця 1.15

Алгоритм операційного процесу обслуговування гостей готелю

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1.	2.	3.	4.
1. Бронювання	менеджер служби бронювання або служба прийому та розміщення	заявка на бронювання, вид оплати, карта руху номерного фонду	включається в рахунок при реєстрації, сума бронювання встанов-люється адміністратором
2.Реєстація і розміщення гостя:			
Зустріч	Швейцар, посильний, носильник багажу	-	чайові

Продовження таблиці 1.15

1.	2.	3.	4.
Реєстрація, супровід до номеру	адміністратор, служба прийому, портьє, касир, коридорні	анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	За тарифом: тариф на місці,
3. Надання основних та додаткових послуг	служба прийому, консьєрж, покоївка, харчування, гест-релейншн, медичні працівники, спортивні і туристичні інструктори,	-	-

	служба пральної, майстерні		
4.Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	адміністратор, портьє, касир	рахунок	за тарифом

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

При службі прийому та розміщення працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде робота з гостями: відповіді на питання і прохання, виконання їх побажань, вирішення конфліктних ситуацій. Для цього важливий хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, знаходити відповідні слова та залагоджувати конфлікти.

В палац-готелі передбачена служба посильних грум-сервіс. Служба посильних виконує ряд важливих функцій: пояснює розташування всіх приміщень, подробиці роботи підприємства, проводить заключну перевірку номера при заселенні гостя.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

При службі прийому та розміщення працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде робота з гостями: відповіді на питання і прохання, виконання їх побажань, вирішення конфліктних ситуацій. Для цього важливий хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, знаходити відповідні слова та залагоджувати конфлікти.

В палац-готелі передбачена служба посильних грум-сервіс. Служба посильних виконує ряд важливих функцій: пояснює розташування всіх приміщень, подробиці роботи підприємства, проводить заключну перевірку номера при заселенні гостя.

В палац-готелі *«Зірка морів»* передбачена адміністративно господарська служба хауспікінг, що означає чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта. Важлива функція служби стосується надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходова, ліфтова зони та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом

працівників готелю. За кількістю працівників у готелі служба обслуговування номерів найчисельніша — близько 50 % усього обслуговуючого персоналу.

Очолює службу обслуговування номерів менеджер. Менеджеру служби підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, кастелянша, швачка, прибиральниці. Перелік основних обов’язків персоналу служби обслуговування номерів наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Функціональні обов’язки персоналу служби обслуговування номерів готелю

Посада	Обов'язки
1.	2.
Менеджер	Контролює ведення значного обсягу технічної документації пов'язаної з обігом білизни, хімічних засобів догляду за приміщеннями та засобів гігієни, інвентарю, технологічної побутової техніки. Він координує роботу працівників служби, оцінює їхню працю, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, громадських та службових приміщеннях, дбає про естетичну привабливість номерів, комфортне згідно ціни перебування гостей у готелі
Старша покоївка	Делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, здійснює контроль за станом приміщень
Покоївка	Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки
Прибиральниця	Забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холи, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення, прилеглої до готелю території. В обов'язки прибиральниць також входить миття стін, вікон, дверей, чищення і дезинфекція обладнання санітарних вузлів загального користування.
Завідувач білизняною	Завідувач білизняною відповідає за збереження білизни, форменого одягу та інших виробів з тканин, що використовуються у готелі, здійснює обмін білизни - видає чисту білизну покоївкам і приймає використану, перевіряє стан білизни, забезпечує її ремонт, поновлення, здає білизну у пральню і приймає її після прання.
Кастелянша	Кастелянша підпорядковується завідувачу білизняною, здійснює приготування використаної білизни до прання, обмін білизни при здачі та отриманні з пральні, веде облік типу та якості білизни.

Продовження таблиці 1.16

1.	2.
Швачка	Швачка здійснює ремонт, штопання і маркірування білизни. У структурі управління підпорядковується старшій білизняній, при необхідності допомагає кастелянші у підготовці білизни до прання, сортуванні і видачі покоївкам.

Основні обов'язки поверхового клінінгової служби палац-готелю *«Зірка морів»*: підтримання необхідного санітарно-гігієнічного стану в гостьових кімнатах, службових і громадських приміщеннях; здійснення підготовки номерів до заїзду клієнтів згідно з прийнятими в готелі стандартам; надання вечірнього сервісу (підготовка зайнятих кімнат до нічного відпочинку гостей); організація роботи, пов'язаної зі зберіганням, обліком, поповненням запасів миючих засобів, а також доглядом за інвентарем та обладнанням; надання послуг міні-бару. Процес прибирання номерів здійснюється покоївками. На поверсі, залежно від кількості номерів працює 1-3 покоївки. Завантаженість 13-18 номерів/зміну для однієї покоївки. Форма організації діяльності служби покоївок у палац-готелі індивідуальна. Індивідуальна організація роботи передбачає замкнутий технологічний цикл, виконання всіх операцій у номері однією покоївкою.

Початок робот покоївки починається з отримання бланку в якому ведеться запис про завантаженість номерів. Всі номери на поверсі діляться на види – зайняті, номери на виїзді, заброньовані номери (частіше всього вже чисті). Процес прибирання починається з номерів на виїзд, далі зайнятих номерів і потім заброньованих номерів (якщо в’їзд передбачається в найближчий час, то ці номери прибираються навпаки після номерів на виїзді). Покоївка, прибираючи зайнятий номер повинна ще до входу в номер виконувати певні правила поведінки:

1. Перед входом до номеру три рази постукати.
2. Якщо відповіді немає, тоді покоївка має право відкрити номер своєю карткою, але після відкриття все одно запитати чи можна ввійти.
3. Якщо номер відчиняє гість тоді покоївка запитує чи можна прибрати і лише при дозволі може увійти до номеру або підійти пізніше.

Якщо номер на виїзді, то процес прибирання починається з перевірки всіх шаф, полиць, ванної кімнати чи не залишилися там речі гостя. Далі перевіряється світло, справність електроприладів та санітарного вузла. Після всієї перевірки покоївка може приступати до безпосереднього прибирання. Спочатку змінюється брудна білизна та рушники, потім прибирається санвузол, витирання пилу з усіх меблів, сухе прибирання підлоги, а потім вологе. Лише після повного прибирання

кімнати покоївка розміщує весь асортимент товарів та рекламну продукцію, які мають бути в номері (миючі засоби, швейний набір, лопатка для взуття та ін.)

Якщо номер зайнятий, тоді проводиться швидке прибирання номеру: перестилання білизни, заміна рушників та поповнення асортименту обов'язкового товару в номері.

Щодо заброньованих номерів та номерів, які стоять пусті, то вони прибираються не кожного дня і процес прибирання обмежується лише сухим витиранням пилу та вологим прибиранням підлоги.

Кожного дня номери перевіряються керівниками служби обслуговування номерного фонду.

Для генерального прибирання та чистки вентиляційних систем у палац-готелі *«Зірка морів»* планується залучити професійні сервісні компані.

Для очищення систем вентиляції від бруду пилу і жиру обрано компанія «Альфавент» при роботі вони використовують техніку фінської компанії Lifa Air Oy.

Для генерального прибирання готелю та прилеглої території обрано клінінгову компанію «EcoClean» яка надає послуги за європейськими стандартами та технологією, а саме:

1. миття вікон, скляних і дзеркальних поверхонь; зовнішнє миття вікон (висотні роботи), а так же догляд за рамами і підвіконнями.
2. миття і чищення фасадів будівлі.
3. очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду, полірування меблів для запобігання забруднення і тривалості терміну служби предметів інтер'єру.
4. чищення та дезінфекція унітазу, ванни, душової кабіни, умивальника. Виявлення і видалення грибка, вапняного нальоту.
5. догляд за балконами і лоджіями.
6. хімчистка поверхонь м'яких меблів, килимових покриттів, видалення плям.

7. комплексна чистка та правильний догляд за всіма видами підлогових покриттів: граніт, паркет, лінолеум, мармур, кахель, плитка, ламінат та інших.

8. збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця.

У палац-готелі *«Зірка морів»* буде використовуватись аромаркетинг. Аромаркетинг − цілеспрямована ароматизація повітря для стимулювання продажів і позитивного впливу на відвідувачів готелю. Для готелю буде розроблений свій унікальний квітковий запах. Він буде підтримуватись у холах готелю, вестибюлі та на поверхах.

1.4.5. Велнес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

Оскільки, гостями палац-готелі є різні люди, для них передбачені послуги фітнесу та Spa-процедур для підтримання відповідної фізичної форми та гарного самопочуття.

Тренажерний зал обладнаний професійним високотехнологічним кардіо-обладнанням та силовими тренажери марки technogym та precor: бігові доріжки, велотренажери та еліптичні тренажери, а також килимки для вправ зі стретчингу та пресу. Професійні тренери допоможуть освоїти правильну техніку виконання вправ і скласти індивідуальну програму тренувань. Гості палац-готелю можуть користуватись послугами тренажерного залу безкоштовно.

Дизайн Spa-центру виконаний у стилі екзотичного острову: пальми, високі стелі небесного кольору, тепла кам'яна підлога, мозаїка на вікнах, плетені меблі та подушки.

Для гостей готелю та мешканців міста розроблені спеціальні Spa-програми, до складу яких входить абонемент у тренажерний зал та басейн, послуги косметолога, особистий тренер, відвідування сауни та послуги масажиста (вид масажу на вибір).

Сауна працює за попереднім замовленням через мобільний додаток One Touch App або рецепцію палац-готелю. Сауна складається двох фінських саун, душу шарко, купелей і двох зон відпочинку.

Spa-центр пропонує повний набір лікувальних та косметологічних процедур:

- програми омолодження (під час процедур використовуються засоби на основі лікувальних компонентів, що ефективно тонізують шкіру);
- сучасний вертикальний солярій;
- антицелюлітні комплекси та програми боротьби із зайвою вагою (обгортання, апаратна корекція фігури, масажні методики з використанням професійної косметики і натуральних олій).

Консультація косметолога Spa-центру для гостей палац-готелю безкоштовна.

1.4.6. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference).

Для організації конференцій у готелі організовано послугу івент-сервісу, де найкращі спеціалісти організують та допоможуть у супроводженні будь-яких заходів.

Під час проведення бізнес-заходів у готелі можна організувати каву-брейк, бізнес-ланч, фуршет або бенкет будь-якого формату.

Івент-сервіс готелю організовує заходи під ключ, а саме предоставляє: послуги флориста, розроблення сценарію, технічне забезпечення (звукове устаткування, світлове устаткування, LED-екран з мультимедійним проектором, звукорежисер, DJ, караоке), оформлення приміщення (сцени), відеозйомка, фотографування, костюми, реквізити, лазерне шоу та фейєрверки.

1.5. Ресторани. Бари

Надання послуг харчування є невід'ємною ознакою гостинності, престижу закладу розміщення, тому в проектованому готелі 5* «Зірка морів» особлива увага приділяється організації надання послуг ресторанного господарства. Схема виробничо-торговельної структури ресторану показана на рис 1.1.

Вестибуль слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачено розміщення, санвузлів для відвідувачів та гардеробу. Площа вестибулю закладу складає 36 м^2. Гардероб в закладі матиме площу – 10 м^2, вбиральні – 12 м^2.

У проектованому закладі передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Витримана загальна концепція закладу. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції комбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази.

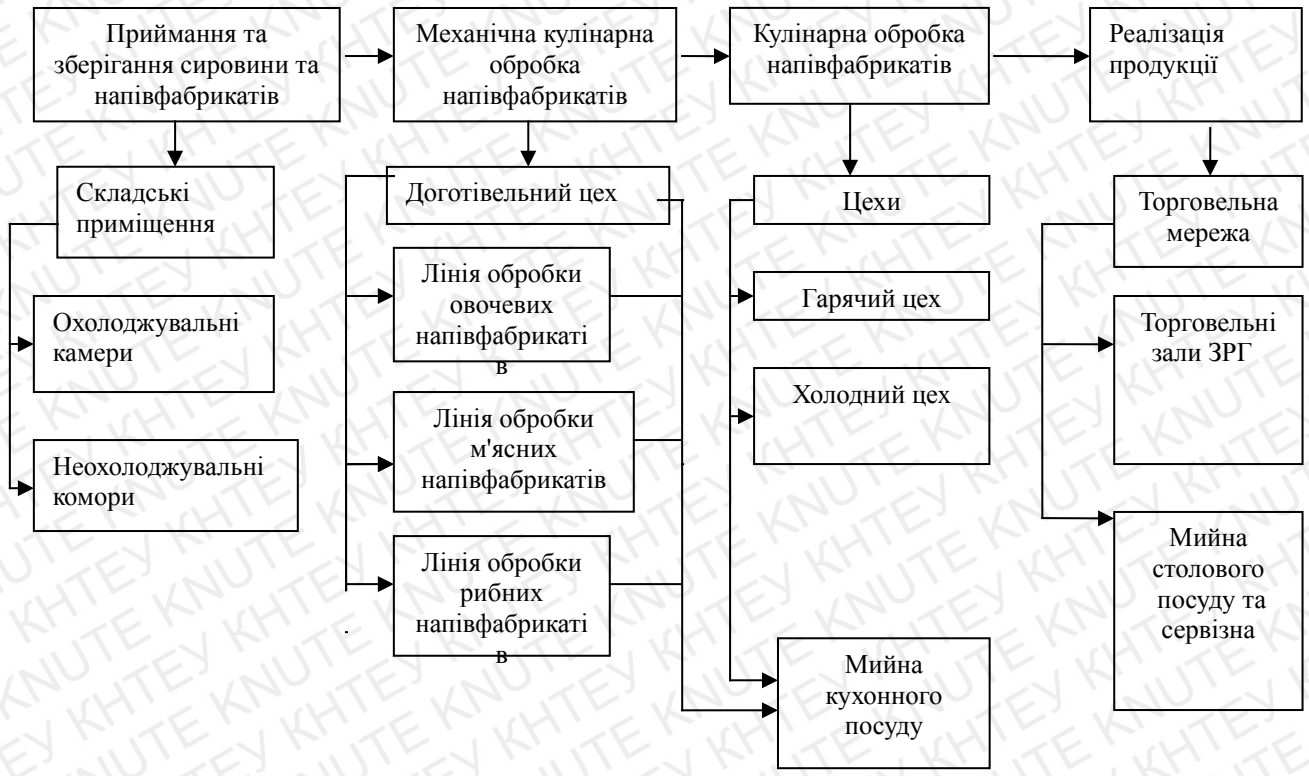

Рис. 1.1. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного осподарства

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.2.

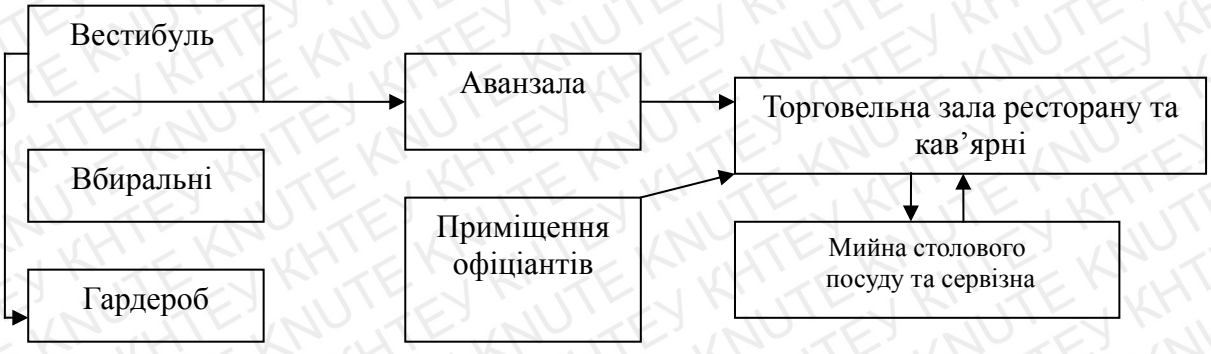

Рис. 1.2. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства

Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила (4 шт.), тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу (4 шт.), бачком із кришкою для використаних паперових рушників і дзеркалом на неповний зріст. Тамбури вбиралень слугують перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів. Вони також обладнані умивальником та дзеркалом. Площа кожної вбиральні складає 6 м^2.

Торговельна зала – приміщення, в якому безпосередньо відбувається обслуговування споживачів. За призначенням у закладі є зала ресторану на 120 місць. Площа залу визначається за нормативами: 1,4–2,2 м^2 на 1 місце в закладі. Площа залу становить – 120*2 = 240 м^2.

Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.16.

Таблиця1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	**Елемент процесу**	**Засоби забезпечення процесу**		**Учасник**
		Просторові	**Матеріально-технічні**	
1.	2.	3.	4.	5.
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - санвузол	- м'які меблі; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач - прибиральниця; -гардеробник; -охоронець

Продовження таблиці 1.16

1.	2.	3.	4.	5.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельні зали	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- адміністратор; - офіціант; -відвідувач; - бармен

Допоміжна	Забезпечення процесу обслугову-вання	- торговельна зала; - роздаткова; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - офіціанти; -прибираль-иця; -бармен
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала ресторану на 120 місць. - зала кав'ярні на 30 місць	- музичні інструменти, - танцмайданчик	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультування.	- вестибуль	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністра-тор; - споживач.
Додаткових послуг	Надання інших послуг: - організація бенкетів; - бронювання місць; - розрахунок за кредитними картками; - виклик таксі.	- зала ресторану на 120 місць. - зала кав'ярні на 30 місць	- стійка адміністратора; - м'які меблі; - торговельні меблі; - касовий термінал.	- адміністра-тор; - споживач

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м^2
Вестибюль (у тому числі гардероб і санвузли)	$S_{вест}$=36 м^2
Гардероб	$S_{гард}$= 10 м^2
Санвузли	$S_{св}$=6+6=12 м^2
Аванзал	$S_{аванзалу}$= 16 м^2
Торговельна зала ресторану	$S_{ресторану}$=2*120=240 м^2
Торговельна зала кав'ярні	$S_{кав'ярні}$=2*30=60 м^2
Приміщення офіціантів	10 м^2

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Важливим документом, який складається у закладі ресторанного господарства, є виробнича програма, що представляє собою перелік страв меню закладу із визначенням виходу однієї порції та кількості порцій, реалізованих впродовж дня. Для проектування діяльності ресторану необхідно розробити загальну виробничу програму закладу. Розроблення здійснюється на основі

результатів маркетингових досліджень стосовно розрахунку завантаження зали закладу впродовж робочого дня.

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою 1.1:

$$n = \left(\frac{60}{t}\right) \cdot k \cdot N \qquad (1.1)$$

де, n – кількість споживачів у торгівельному залі за 1 год;

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

k – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою 1.2:

$$\eta = n_{заг}/N \qquad (1.2)$$

Графік завантаження торгового залу ресторану на 120 місць наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 120 місць
при проектованому готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
1.	2.	3.	4.	5.
07:00-10:00	Шведський стіл			90
11:00-12:00	50	1,2	0,1	14
12:00-13:00	50	1,2	0,1	14

Продовження таблиці 1.18

1.	2.	3.	4.	5.
13:00-14:00	60	1,0	0,3	36
14:00-15:00	60	1,0	0,3	36
15:00-16:00	60	1,0	0,2	24
16:00-17:00	90	0,7	0,2	16
17:00-18:00	90	0,7	0,4	32

18:00-19:00	90	0,7	0,6	48
19:00-20:00	90	0,7	0,9	72
20:00-21:00	120	0,5	0,7	42
21:00-22:00	90	0,7	0,4	32
22:00-23:00	60	1,0	0,1	12
Всього відвідувачів за день				379
Оборотність				3,2

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості зали кав'ярні на 30 місць
при проектованому готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	35	1,7	0,1	5
13:00-14:00	40	1,5	0,2	9
14:00-15:00	30	2,0	0,3	18
15:00-16:00	30	2,0	0,2	12
16:00-17:00	30	2,0	0,3	18
17:00-18:00	30	2,0	0,3	18
18:00-19:00	40	1,5	0,4	18
19:00-20:00	40	1,5	0,4	18
20:00-21:00	60	1,0	0,6	18
21:00-22:00	90	0,7	0,7	14
22:00-23:00	90	0,7	0,9	18
23:00-24:00	60	1,0	0,4	12
Всього відвідувачів за день				178
Оборотність				5,9

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу, за формулою (1.3):

$$n = N * m \qquad (1.3)$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, осіб;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/осіб.

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану єврейської кухні (табл. 1.20).

Таблиця1.20

Погруповий розподіл страв ресторану єврейської кухні на 120 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,9	720
Гарячі закуски	0,45	171
Перші страви	0,22	83
Другі страви	1,2	455
Гарніри	0,26	99
Солодкі страви	0,41	155
Гарячі напої	0,39	148
Безалкогольні напої	0,47	178
Інші алкогольні напої, л	0,02	8
Пиво, л	0,06	23
Вино, л	0,11	42
Горілка, л	0,05	19
Шампанське, л	0,07	27
Коньяк, л	0,02	8
Лікери, л	0,01	4
Коктейлі	-	-
Разом, порції		**1831**
Алкогольні напої, л		129

Таблиця1.21

Погруповий розподіл страв кав'ярні на 30 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Морозиво	0,4	71
Гарячі напої	1,3	231

Холодні напої	0,3	53
Борошняні кондитерські вироби	1,3	231
Разом, порції		**303**

Виробнича програма ЗРГ наведена в таблиці 1.22-1.23.

Таблиця 1.22

Виробнича програма ресторану на 120 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
1.	**2.**	**3.**
Фірмові страви		
Латкес картопляний (оладки з картоплі, яблук, цибулі, яйця)	140	42
Пицьє (цибуля, морква, часник, яйце) з сухариками	270/30	18
Хелзпь (тушкована шия гуски, фаршированна цибулею і смальцем)	180	33
Холодні закуски		**720**
Ашкеназійський рибний мікс (слабосолона сьомга, оселедець, судак в морквяно-томатному соусі)	120/30	37
Форшмак (філе оселедця з яблуком, яйцем на маци)	100	45
Гефілте фіш (короп з терпким хріном)	100/30	56
Свіжі овочі (помідори, огірки, редис, перець, кріп)	150	22
Салат Перлина рибака (сьомга, с/с, помідори Чері, салат, рукола)	140	38
Салат Шагал (телятина, помідор, перець, груша, салат, прованські трави, брусничний соус)	150	60
Салат Аідіш Штетел (помідори, огірки, редис, перець, зелена цибуля)	150	43
Салат Курської єврейської родини (чорний редис, помідори, смажена цибуля, смалець)	140	62
Салат Ізраїльський (огірки, перець, помідори, червона цибуля, м’ята)	150	43
Салат овочевий (помідори, огірки, редис, перець, кріп)	150	22

1.	2.	3.
М’ясне асорті Тріо (телячий язик, курячий рулет, яловичина з чорносливом)	150	48
Телячий язик з гірчицею	100/30	33
Паштет з телячої печінки з помідором Чері на листі салату	150	38
Малосольні помідори, огірки	60/60	54
Мариновані гриби	100	81

Мус з копченого баклажану	100	38
Гарячі закуски		**171**
Прес фіш (філе січеної сьомги з зеленою цибулею, петрушкою, кропом)	145	45
Оладки з молодих кабачків	150	38
Фалафель з кунжутним соусом (смажений у фритюрі нут (горох)	120/30	46
Латкес картопляний (оладки з картоплі, яблук, цибулі, яйця)	150	42
Перші страви		**83**
М'ясний бульйон з яловичиною (яловичими кістками, цибулею, петрушкою, сельдереєм, морквою)	250	22
Пицьє (цибуля, морква, часник, яйце) з сухариками	270/30	18
Суп квасоляний (з картоплею, морквою, петрушкою, цибулею, смальцем)	250	24
Суп з ячменем, бобами, телятиною, цибулею, петрушкою	250	19
Другі страви		**455**
Чолнт-фіш (тушкований лящ з морквою, буряком і цибулею)	330	44
Гефілте фіш запечена (кульки з палтуса з цибулею, перцем, томатним соусом)	210/50	39
Смажена яловича вирізка з соусом з чорносливу	150/30	38
Есік Флейш (яловичина в горщику з помідорами, морквою, перцем в кисло-солодкому соусі)	220/30	30
Печеня з чорносливом (яловичина, смалець, томатна паста, часник, чорнослив)	300	32
Смажене філе курки з брусничним соусом	150/50	29
Курячі котлети, фаршировані печерицями зі смаженою картоплею	250	41
Хелзпь (тушкована шия гуски, фарширована цибулею і смальцем)	180	33
Запечена куряча грудинка фарширована чорносливом, яблуками під апельсиновим соусом	190/30	35

Продовження таблиці 1.22

1.	2.	3.
Хацилім (баклажан запечений з помідором, кінзою і тхіною (кунжутний соус)	180/50	28
Піта з фалафелем, огірками, помідорами, перцем, солоними огірками і капустою	230	25
Шакшука (яйця з помідорами, цибулею, перцем, кмином, з теплою пітою)	285	45
Лабане (традиційний ізраїльський творог з печеним перцем, спеціями, пітою)	260	36

Гарніри		**99**
Картопля варена з маслом	150/30	38
Гречана каша з грибами	140/40	20
Нудлєі (Єврейська лапша)	150	41
Десерти		**155**
Пиріг Шварцвальд з вишнею і вершковим сиром	150	24
Айнгімацх (конфітури з редису - редис, мед, цукор, мигдаль)	100	40
Ізраїльське небо - вершковий крем (шоколадний, ванільний)	100	28
Кульки морозива	150	38
Фруктовий салат - груша, яблуко, диня, кавун	160	25
Гарячі напої		**148**
Чай		
Чай Ассам чорний	400	12
Чай Ерл грей чорний	400	13
Чай Лунг чинг зелений	400	15
Чай Женьшень улун орієнтал зелений	400	14
Чай М’ята-ромашка трав’яний	400	18
Чай Полуничний з розмарином фруктовий	400	12
Кава Еспресо	40	15
Кава Чорна	120	11
Кава Лате	250	15
Кава Апельсиновий еспресо	250	13
Кава Капучино	250	10
Безалкогольні напої		**178**
Соки в асортименті	250	50
Боржомі газована	250	26
Панна негазована	250	27
Сан Пелегріно газована	250	25
Серябь екологічно чиста негазована	250	28
Кола Лайт	250	22

Продовження таблиці 1.22

1.	2.	3.
Алкогольні напої		**129**
Аперитиви		**2**
Мартіні	50	
Горілка		**19**
Євіш стандарт	50	
Фінляндія	50	
Неміров	50	
Настоянки		**3**
Бехерівка	50	
Егермейстер	50	

Джин		**1**
Бомбей Сапфір	50	
Віскі		**1**
Макелен 18	50	
Джоні Волкер Ред	50	
Коньяки та бренді		**8**
Коурвайзер VS	50	
Арарат 7*	50	
Закарпатський	50	
Текіла		**1**
Олмека срібна	50	
Лікери		**4**
Малібу	50	
Самбука	50	
Вина		**42**
Білі вина		
Шардоне Гомла - Ізраїль	1 п	
Ркацителі, Кахурі Кахеті - Грузія	1 п	
Віоньє Ла Лінда - Аргентина	1 п	
Совіньйон Блан-Семійон - Франція	1 п	
Червоні вина		
Совіньйон Гамла - Ізраїль	1 п	
Карменер Гран Резерва - Чилі	1 п	
Зінфангер Дерінгтон - США	1 п	
Цвайгельт Крахер - Австрія	1 п	
Ігристі вина		**27**
Асті Тосо Італія	100	
Буве брют Франція червоне	100	
Шампанське (безалкогольне)	100	

Продовження таблиці 1.22

1.	**2.**	**3.**
Слабоалкогольні напої		**23**
Баварія Драут	0,5	
Будвайзер Дарк	0,5	
Отінгер нефільтроване	0,5	
Ліфманс - полунично-вишневе пиво	0,5	
Пиво безалкогольне	0,5	

Таблиця 1.23

Виробнича програма кав'ярні на 30 місць

Назва страв	**Вихід, г**	**Кількість, порц.**
1	**2**	**3**
Фірмові напої та вироби		

Латте-шоко (еспрессо, молоко, шоколадний пломбір, збиті вершки, полуничний сироп)	40/100/50/ 15/15	7
Бананза (кава еспрессо, коньяк, банани, пломбір, молоко)	250	11
Гарячі напої		**231**
Кава		
Кава еспрессо	40	8
Кава рістретто	30	7
Кава амерекано	90	8
Кава з молоком	100/50	12
Ванільне небо (еспрессо, вершки, ванільний сироп)	130/240	6
Капучино (ароматний міцний еспрессо з молочною пінкою)	130/240	4
Латте (насичений еспресо з тонкою молочною пінкою)	130/240	3
Еспрессо Кон Пана (еспрессо, збиті вершки)	50	9
Еспресо Лунго (середній об'єм еспресо)	45	6
Подвійний Еспрессо (подвійна порція еспрессо)	50	8
Французький прес Для одного	350	8
Французький прес Для двох	500	3
Маккіато (еспрессо-коктейль з сиропом на вибір, на основі «латте»)	250	13
Латте-шоко (еспрессо, молоко, шоколадний пломбір, збиті вершки, полуничний сироп)	190	7
Мокко (еспресо, шоколадний сироп, молоко, збиті вершки, шоколадна крихта)	180	8
Бананза (кава еспрессо, коньяк, банани, пломбір, молоко)	250	11
Гарячий шоколад ChocoCherry (гарячий шоколад, молоко, вишневий сік, пломбір)	190	4
Гарячий шоколад Choco-Classic (гарячий шоколад, молоко)	140	4

Продовження таблиці 1.23

1.	2.	3.
Какао Міх (справжній какао з додаванням сиропу на вибір: амаретто, вишня, кориця, лісовий горіх, кокос)	220	9
Чай		
Ерл Грей (Суміш китайського та цейлонського крупнолистового чаю зі смаком бергамоту)	500	8
Вершки (Суміш китайського та цейлонського крупнолистового чаю зі смаком збитих вершків)	500	8
М'ятна свіжість (Класичний чорний чай з листям перцевої м'яти)	500	4
Чай з шипшиною (Класичний чорний чай з шипшиною)	500	6
Дух самурая (Класичний зелений чай з чистим вираженим ароматом і насиченим смаком)	500	5
Китайський елітний чай з жасмином (Крупнолистовий добірний зелений чай з Китаю з квітками жасмину)	500	9
Суниця з вершками (Великий китайський зелений порох зі смаком вершків і суниці)	500	4

Імбирний апельсин (Напій на основі зеленого чаю і кореня імбиру, доповнений нотами апельсина, лимона, мирта)	500	6
Японська сакура (Японська Сен-Ча з плодами вишні)	500	5
Силует (Натуральна трав'яна суміш, яка сприяє схудненню, із зеленого чаю, шипшини, ялівцю, суниці, доповнена ромашкою і корицею)	500	5
Медове дерево (Чай з листя південноафриканського медового куща, з додаванням шматочків ананаса, манго, персика, банана, мандарина)	500	5
Серце дракона (Суміш зеленого чаю, гибискуса, лимонної трави, меліси, шипшини, лайма, з ніжним персиковим смаком)	500	4
Нахабний фрукт (Фруктова суміш з сунично-малиновим смаком, містить гібіскус, шматочки яблук і ананаса, ягоди вишні та малини)	500	4
Мате		
Мате зелений (Напій з тонким кисло-солодким смаком і ароматом диму з легким стимулюючим і освіжаючим ефектом)	500	6
Мате суничний (Насичений напій з ароматом полуниці з вершками)	500	4
Мате Карнавал (Напій з ароматом шоколаду, доповнений ройбуш, какао, мигдалем, квітками кактуса)	500	6
Мате лимонний (Напій має терпкий смак з ароматом лимона)	500	4
Холодні напої		**53**
Гляссе (еспресо, пломбір)	110	4
Коктейль шоколадно-банановий	250	2
Коктейль шоколадний	250	3
Коктейль полуничний	250	4
Коктейль ванільний	250	3
Кока-кола	500	4

Продовження таблиці 1.23

1.	2.	3.
Фанта	500	4
Спрайт	500	2
Швепс	500	3
Бонаква в асортименті (газ, б/г)	500	2
Чиста вода без газу	250	3
Сік апельсиновий Rich	250	4
Сік вишневий Rich	250	5
Сік грейпфрутовий Rich	250	2
Сік персиковий Rich	250	3
Сік томатний Rich	250	2
Сік яблучний Rich	250	3
Морозиво		**71**
Морозиво Італія (ванільний і шоколадний пломбір, шоколадний соус, профітролі)	130	11
Морозиво Вікторія (ванільний і полуничний пломбір, консервовані ананаси, полуничне варення, збиті вершки)	150	8

Морозиво Шоколадний Гранд (ванільний і шоколадний пломбір, банани, шоколадний соус, збиті вершки)	150	14
Ванільний пломбір	40	19
Полуничний пломбір	40	7
Шоколадний пломбір	40	12
Борошняні кондитерські вироби		**231**
Торт Наполеон (тонкі коржі листкові, ніжний вершково-заварний крем)	150	37
Торт Черепаха (тонке бісквітне печиво, ніжний заварний крем, шоколадна глазур)	100	32
Торт «Кавова вишня» (шоколадний бісквіт із кавовою пропиткою, свіжа вишня, сметанно-вершковий крем)	150	36
Тістечко Повітряний поцілунок (безе, шоколадний крем, банани)	50	34
Тістечко Медове (тонкі медові коржі, сметанний крем)	90	30
Корзиночка Ніжність (пісочний кошик, сирно-лимонна начинка, мигдаль)	50	27
Лимонний рулет (ванільний бісквіт, лимонний крем, полуничний сироп)	110	35

Сировинне забезпечення виробничої програми

На другій стадії конструювання технологічного процесу проектованого 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 в таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для *ЗРГ при готелі*

Найменування сировини	Всього, грам
1.	2.
Риба	**31 820**
сьомга	8140
оселедець	2830
судак	1480
короп	5600

палтус	5850
лящ	7920
М'ясо	**52 180**
телятина	2 640
телячий язик	5 220
курка	16 550
яловичина	19 020
теляча печінка	3 800
яловичі кістки	660
шия гуски	4 290
Овочі	**117 195**
помідори	14 545
огірки	4 835
редис	4 430
перець	12 755
кріп	890
петрушка	775
помідори чері	3 040
салат	2 720
рукола	950
зелена цибуля	1 535
чорний редис	3 100
цибуля	7 310
червона цибуля	1 505

Продовження таблиці 1.24

1.	2.
солоні огірки	3 740
солоні помідори	3 240
солоні гриби	8 100
баклажан	6 600
кабачки	5 700
горох	6 770
картопля	12 130
морква	4 500
часник	250
боби	855
буряк	2 640
печериці	2 870
капуста	500
сельдерей	110
гриби	800
Фрукти	**11 795**
яблуко	3 595
груша	2 500
чорнослив	3 700
диня	1 000

кавун	1 000
Інше	**47 645**
хрін	1 680
прованські трави	300
смалець	3 060
мята	215
гірчиця	990
яйця	7 695
томатна паста	800
кінза	280
кмин	225
масло	1 140
мигдаль	600
мед	1 600
піта	6 050
лапша	6 150
гречка	2 800
морозиво	5 700
творог	5 040
маца	1 800
сухарики	540
квасоля	600
ячмінь	380

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 1.25.

Таблиця 1.25

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектованому готелі

Елемент процесу	**Тип, марка устаткування**	**Кількість шт.**	**Площа під устаткування, м²**	**Загальна площа приміщення, м²**	**Професійно-кваліфікаційний склад**
1.	**2.**	**3.**	**4.**	**5.**	**6.**
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					

Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	16,00	комірник, вантажник
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0		
	Вантажний візок Abat ТГ-7-2	1	0,09		
	Ваги підлогові CAS DB II-60E	2	0,18		
	Приміщення комірника				
	Стіл письмо вий	1	0,96	6,00	комірник
	Шафа для паперів	2	0,64		
	Стілець	2	0,32		
	Комп'ютер	1	0,14		
Складська зона					
Охолоджувальна м'ясо-рибна камера					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	4,00	комірник вантажник
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0		
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера				

Продовження таблиці 1.25

1.	2.	3.	4.	5.	6.
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	4,00	
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені				
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0	4,00	
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1		
	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв				
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0	6,00	
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1		

	Комора сухих продуктів				
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0	6,00	
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1		
	Комора та мийна тари та інвентарю				
	Ванна мийна KAYMAN ВМ-311/600	1	0,38		
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	11,00	
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0		

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного обробляння 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 дообробляються напівфабрикати низького ступеню 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.

Доготівельний цех обробляння м'ясних, овочевих та н/ф з риби та морепродуктів – це окремий цех закладу, у якому здійснюється гідро-механічне кулінарне оброблення напівфабрикатів низького ступеню готовності з овочів, зелені, грибів, м'яса, риби і виробляються напівфабрикати (нарізані овочі, миті зачищені гриби, порційні та дрібношматкові напівфабрикати з м'яса, птиці, кролика, риби, морепродуктів). У цеху організовуються робочі місця для зачищання, миття та механічного обробляння овочів, зелені, м'яса, птиці, риби, а також організовується зберігання напівфабрикатів.

Згідно з асортиментом страв, які виготовляються у закладі ресторанного господарства, доготівельний цех включатиме технологічні лінії оброблення м'ясо-рибних та овочевих напівфабрикатів (рис. 1.3).

Рис.1.3 Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою 1.4.

$$N_1 = \sum \frac{n_д}{H_в \cdot \lambda} \qquad (1.4)$$

де

N_1 – кількість робітників, осіб,

$n_д$ – кількість страв, що виготовляється, чи кількість сировини, що переробляється, шт. (кг),

$H_в$ – норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

λ – коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, λ=1,14.

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено в таблиці 1.24.

Таблиця 1.26

Розрахунок чисельності робітників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Назва сировини	Добова кількість, nд кг	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка риби та морепродуктів	сьомга	8,14	550,0	2175,00	4 розряд
	оселедець	2,83	500,0	1640,00	
	судак	1,48	200,0	286,00	
	короп	5,6	550,0	440,00	
	палтус	5,85	500,0	3300,00	
	лящ	7,92	550,0	2475,00	
Обробка мяса та птиці	телятина	2,64	150,0	364,50	4 розряд
	телячий язик	5,22	150,0	585,00	
	курка	16,55	160,0	153,60	
	яловичина	19,02	550,0	3811,40	
	теляча печінка	3,8	600,0	5152,00	
	яловичі кістки	0,66	600,0	2438,00	
	шия гуски	4,29	550,0	2277,00	
Бробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	помідори	3,03	200,0	606,00	4 розряд
	огірки	1,95	200,0	390,00	
	редис	2,79	350,0	976,50	
	перець	21,1	450,0	9495,00	
	кріп	2,7	100,0	270,00	
	петрушка	0,965	50,0	48,25	
	помідори чері	1,235	50,0	61,75	
	салат	0,625	50,0	31,25	

Продовження таблиці 1.26

1.	2.	3.	4.	5.	6.
	рукола	0,83	50,0	41,50	
	зелена цибуля	0,2	50,0	10,00	
	чорний редис	0,1	50,0	5,00	
	цибуля	0,53	50,0	26,50	
	червона цибуля	0,33	50,0	16,50	
	солоні огірки	0,7	50,0	35,00	
	солоні помідори	0,6	50,0	30,00	
	солоні гриби	0,8	50,0	40,00	
	баклажан	0,6	50,0	30,00	
	кабачки	0,05	150,0	7,50	
	горох	0,75	100,0	75,00	
	картопля	2,88	300,0	864,00	
	морква	11,46	200,0	2292,00	
	часник	1,6	50,0	80,00	
	боби	1,41	50,0	70,50	
	буряк	1,94	250,0	485,00	
	печериці	2,55	250,0	637,50	

	капуста	16,4	250,0	4100,00	
	сельдерей	0,4	50,0	20,00	
	гриби	0,58	50,0	29,00	
Всього				45972,25	
Кількість кухарів				1,81	

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху складає 1,81 ≈2 осіб в одну зміну. Списокова чисельність становить 4 особи.

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 громадського харчування". Розрахунок площі доготівельного цеху виконують за формулою 1.5 (табл. 1.27):

$$S_ц = \frac{S_{уст}}{к} \qquad (1.5)$$

де, $S_ц$ – площа цеху, м^2;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м^2;

К – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Таблиця 1.27

Визначення площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м^2
			довжина	ширина	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	3	1200	600	2,16
Мийна ванна односекційна штампована	АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	600	600	0,72
Стелаж металевий пристінний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Навісна пристінна полиця	АТЕСИ ПЗК-950	3	950	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30

Холодильна шафа	Технохолод ШХС-«ТЕХА С ВА» -1,2	1	1320	750	0,99
Ваги електронні настільні	CAS AP-M	1	340	215	-
Бак для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Овочерізка	Robot Coupe CL 20	1	224	303	-
Картоплечистка	Торгмаш МОк-150М	1	650	450	0,29
Професійна м'ясорубка	Торгмаш ТМ-32М	1	560	460	-
Загальна площа обладнання					5,21
Площа цеху					**14,09**

Отже, площа доготівельного цеху складає 14 м^2.

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 1.4 та 1.5.

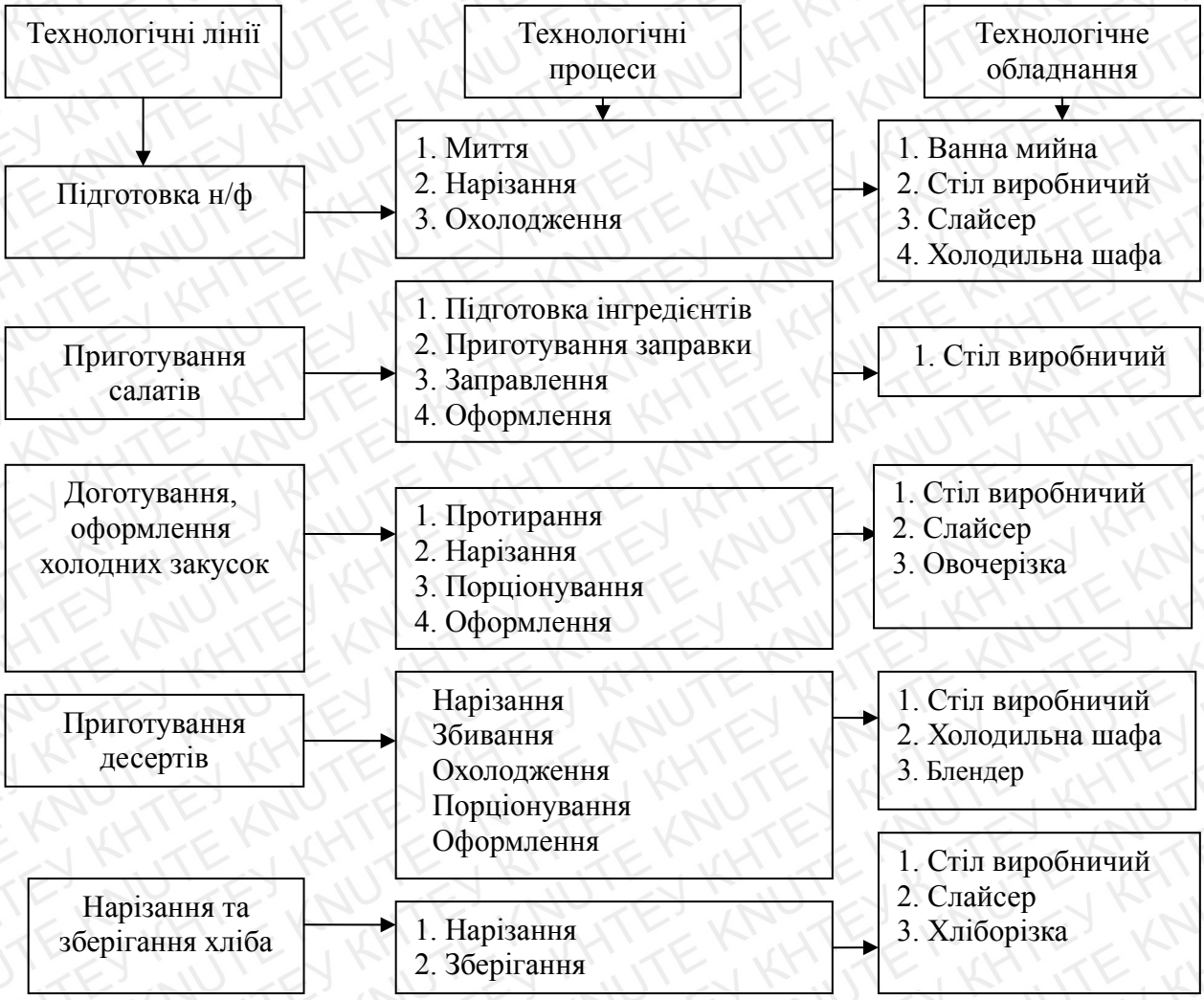

Рис.1.4. Схема виробничого процесу холодного цеху

Рис 1.5. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.24 та 1.25).

Кількість робітників розраховують за формулою 1.6.

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \qquad (1.6)$$

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

λ – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці, λ=1,14,

Т – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{сп} = N_{яв} \cdot \rho, \qquad (1.7)$$

де, ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу (1,58).

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в таблиці1.28.

Таблиця 1.28

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
1	2	3	4
Ашкеназійський рибний мікс - слабосолона сьомга, оселедець, судак в морквяно-томатному соусі	37	0,5	18,5
Форшмак - філе оселедця з яблуком, яйцем на маци	45	1,1	49,5
Гефілте фіш - короп з терпким хріном	56	0,6	33,6
Свіжі овочі - помідори, огірки, редис, перець, кріп	22	0,8	17,6
Салат Перлина рибака - сьомга, с/с, помідори Чері, салат, рукола	38	1,5	57
Салат Шагал - телятина, помідор, перець, груша, салат, прованські трави, брусничний соус	60	1,5	90
Салат Аідіш Штетел - помідори, огірки, редис, перець, зелена цибуля	43	1,2	51,6
Салат Курської єврейської родини - чорний редис, помідори, смажена цибуля, смалець	62	1,2	74,4
Салат Ізраїльський - огірки, перець, помідори, червона цибуля, м’ята	43	0,9	38,7
Салат овочевий - помідори, огірки, редис, перець, кріп	22	0,8	17,6
М’ясне асорті Тріо - телячий язик, курячий рулет, яловичина з чорносливом	48	0,4	19,2
Телячий язик з гірчицею	33	0,8	26,4
Паштет з телячої печінки з помідором Чері на листі салату	38	1,4	53,2

Продовження таблиці 1.28

1.	2.	3.	4.
Малосольні помідори, огірки	54	0,4	21,6
Мариновані гриби	81	0,4	32,4
Мус з копченого баклажану	38	0,7	26,6
Пиріг Шварцвальд з вишнею і вершковим сиром	24	0,7	16,8
Айнгімацх (конфітури з редису - редис, мед, цукор, мигдаль)	40	0,8	32
Ізраїльське небо - вершковий крем (шоколадний, ванільний)	28	0,8	22,4
Кульки морозива	38	0,3	11,4
Фруктовий салат - груша, яблуко, диня, кавун	25	0,9	22,5
Морозиво Італія (ванільний і шоколадний пломбір, шоколадний соус, профітролі)	11	0,3	3,3
Морозиво Вікторія (ванільний і полуничний пломбір, консервовані ананаси, полуничне варення, збиті вершки)	8	0,3	2,4
Морозиво Шоколадний Гранд (ванільний і шоколадний пломбір, банани, шоколадний соус, збиті вершки)	14	0,3	4,2
Ванільний пломбір	19	0,3	5,7
Полуничний пломбір	7	0,3	2,1
Шоколадний пломбір	12	0,3	3,6
Разом			754,3

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

$$N\,яв = 754,3*100 / 3600\times10\times1,14 = 1,84 \approx 2 \text{ особи}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного

цеху складатиме 6 осіб, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 1,84 * 1,58 = 2,9 = 3 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 3 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 6 кухарів.

Таблиця 1.29

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в гарячому цеху

	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
1	2	3	4
Прес фіш - філе січеної сьомги з зеленою цибулею, петрушкою, кропом	45	0,6	27
Оладки з молодих кабачків	38	1,2	45,6
Фалафель з кунжутним соусом - смажений у фритюрі нут (горох)	46	0,9	41,4
Латкес картопляний - оладки з картоплі, яблук, цибулі, яйця	42	1,3	54,6
М’ясний бульйон з яловичиною, яловичими кістками, цибулею, петрушкою, сельдереєм, морквою	22	1,8	39,6
Пицьє (цибуля, морква, часник, яйце) з сухариками	18	1,1	19,8
Суп квасоляний з картоплею, морквою, петрушкою, цибулею, смальцем	24	1,1	26,4
Суп з ячменем, бобами, телятиною, цибулею, петрушкою	19	1,2	22,8
Чолнт-фіш - тушкований лящ з морквою, буряком і цибулею	44	1	44
Гефілте фіш запечена - кульки з палтуса з цибулею, перцем, томатним соусом	39	1,3	50,7
Смажена яловича вирізка з соусом з чорносливу	38	0,5	19
Есік Флейш - яловичина в горщику з помідорами,	30	1,2	36

морквою, перцем в кисло-солодкому соусі			
Печеня з чорносливом - яловичина, смалець, томатна паста, часник, чорнослив	32	1	32

Продовження таблиці 1.29

1.	2.	3.	4.
Смажене філе курки з брусничним соусом	29	1,2	34,8
Курячі котлети, фаршировані печерицями зі смаженою картоплею	41	1,6	65,6
Хелзпь - тушкована шия гуски, фарширована цибулею і смальцем	33	0,9	29,7
Запечена куряча грудинка фарширована чорносливом, яблуками під апельсиновим соусом	35	1,1	38,5
Хацилім - баклажан запечений з помідором, кінзою і тхіною (кунжутний соус)	28	1,3	36,4
Піта з фалафелем, огірками, помідорами, перцем, солоними огірками і капустою	25	0,9	22,5
Шакшука - яйця з помідорами, цибулею, перцем, кмином, з теплою пітою	45	0,6	27
Лабане - традиційний ізраїльський творог з печеним перцем, спеціями, пітою	36	0,7	25,2
Картопля варена з маслом	38	0,4	15,2
Гречана каша з грибами	20	0,4	8
Нудлєі (Єврейська лапша)	41	0,3	12,3
Чай Ассам чорний	12	0,1	1,2
Чай Ерл грей чорний	13	0,1	1,3
Чай Лунг чинг зелений	15	0,1	1,5
Чай Женьшень улун оріентал зелений	14	0,1	1,4
Чай М’ята-ромашка трав’яний	18	0,1	1,8
Чай Полуничний з розмарином фруктовий	12	0,1	1,2

Кава Еспресо	15	0,1	1,5
Кава Чорна	11	0,1	1,1
Кава Лате	15	0,2	3
Кава Апельсиновий еспресо	13	0,1	1,3
Кава Капучино	10	0,2	2
Кава еспрессо	8	0,1	0,8
Кава рістретто	7	0,1	0,7
Кава амерекано	8	0,1	0,8
Кава з молоком	12	0,2	2,4

Продовження таблиці 1.29

1.	2.	3.	4.
Ванільне небо (еспрессо, вершки, ванільний сироп)	6	0,2	1,2
Капучино (ароматний міцний еспрессо з молочною пінкою)	4	0,2	0,8
Латте (насичений еспресо з тонкою молочною пінкою)	3	0,2	0,6
Еспрессо Кон Пана (еспрессо, збиті вершки)	9	0,2	1,8
Еспресо Лунго (середній об'єм еспресо)	6	0,2	1,2
Подвійний Еспрессо (подвійна порція еспрессо)	8	0,2	1,6
Французький прес Для одного	8	0,2	1,6
Французький прес Для двох	3	0,2	0,6
Маккіато (еспрессо-коктейль з сиропом на вибір, на основі «латте»)	13	0,2	2,6
Латте-шоко (еспрессо, молоко, шоколадний пломбір, збиті вершки, полуничний сироп)	7	0,2	1,4
Мокко (еспресо, шоколадний сироп, молоко, збиті вершки, шоколадна крихта)	8	0,2	1,6
Бананза (кава еспрессо, коньяк, банани, пломбір, молоко)	11	0,2	2,2
Гарячий шоколад ChocoCherry (гарячий шоколад, молоко, вишневий сік, пломбір)	4	0,2	0,8
Гарячий шоколад Choco-Classic (гарячий шоколад, молоко)	4	0,2	0,8
Какао Міх (справжній	9	0,2	1,8

какао з додаванням сиропу на вибір: амаретто, вишня, кориця, лісовий горіх, кокос)			
Чай			0
Ерл Грей (Суміш китайського та цейлонського крупнолистового чаю зі смаком бергамоту)	8	0,1	0,8

Продовження таблиці 1.29

1.	2.	3.	4.
Вершки (Суміш китайського та цейлонського крупнолистового чаю зі смаком збитих вершків)	8	0,1	0,8
М’ятна свіжість (Класичний чорний чай з листям перцевої м’яти)	4	0,1	0,4
Чай з шипшиною (Класичний чорний чай з шипшиною)	6	0,1	0,6
Дух самурая (Класичний зелений чай з чистим вираженим ароматом і насиченим смаком)	5	0,1	0,5
Китайський елітний чай з жасмином (Крупнолистовий добірний зелений чай з Китаю з квітками жасмину)	9	0,1	0,9
Суниця з вершками (Великий китайський зелений порох зі смаком вершків і суниці)	4	0,1	0,4
Імбирний апельсин (Напій на основі зеленого чаю і кореня імбиру, доповнений нотами апельсина, лимона, мирта)	6	0,1	0,6
Японська сакура (Японська Сен-Ча з плодами вишні)	5	0,1	0,5
Силует (Натуральна трав’яна суміш, яка сприяє схудненню, із зеленого чаю, шипшини, алівцю, суниці, доповнена	5	0,1	0,5

ромашкою і корицею)			
Медове дерево (Чай з листя південноафриканського медового куща, з додаванням шматочків ананаса, манго, персика, банана, мандарина)	5	0,1	0,5
Серце дракона (Суміш зеленого чаю, гибискуса, лимонної трави, меліси, шипшини, лайма, з ніжним персиковим смаком)	4	0,1	0,4

Продовження таблиці 1.29

1.	2.	3.	4.
Нахабний фрукт (Фруктова суміш з сунично-малиновим смаком, містить гібіскус, шматочки яблук і ананаса, ягоди вишні та малини)	4	0,1	0,4
Мате	0		
Мате зелений (Напій з тонким кисло-солодким смаком і ароматом диму з легким стимулюючим і освіжаючим ефектом)	6	0,1	0,6
Мате суничний (Насичений напій з ароматом полуниці з вершками)	4	0,1	0,4
Мате Карнавал (Напій з ароматом шоколаду, доповнений ройбуш, какао, мигдалем, квітками кактуса)	6	0,1	0,6
Мате лимонний (Напій має терпкий смак з ароматом лимона)	4	0,1	0,4
Разом			826,00

Згідно результатів таблиці 1.29, розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N\,яв = 826*100/3600\times10\times1,14 = 2,01 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 2 особи.

$$N_{сп} = 2,01* 1,58 = 3,18=3 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 3 кухарі. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 6 кухарів.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.30, 1.31).

Таблиця 1.30

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, $м^2$
			Довжина	Ширина	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Обладнання доготівельного цеху					
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	3	1200	600	2,16
Мийна ванна односекційна штампована	АТЕСИ ВМ-1/600 К	1	600	600	0,36
Стелаж металевий пристінний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Навісна пристінна полиця	АТЕСИ ПЗК-950	3	950	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Соковижималка	GORENJE JC 805 E	1	290	350	-
Слайсер	CELME (Італія) FAMILY 220 CE	1	370	460	-
Холодильна шафа	Технохолод ШХС-«ТЕХАС ВА» -1,2	1	1320	750	0,99
Ваги електронні настільні	CAS AP-M	1	340	215	-

Бак для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Морозильна шафа	Fagor AFN-1402	1	1400	710	0,99
Міксер ручний	Robot Coupe CMP 300 V.V.	1	-	-	-
Блендер	Масар Р 100 (С13)	1	200	200	-
Загальна площа обладнання					5,56
Площа цеху					**13,89**

Загальна площа = 14 м².

Отже, загальна площа холодного цеху становить 14 м².

Таблиця 1.31

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, $м^2$
			Довжина	Ширина	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Обладнання гарячого цеху					
Стіл виробничий	АТЕСИ СП-2/1200/600	4	1200	600	2,88
Мийна ванна односекційна штампована	АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	600	600	0,72
Стелаж металевий пристінний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Навісна пристінна полиця	АТЕСИ ПЗК-950	3	950	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Холодильна шафа	Технохолод ШХС-«ТЕХАС ВА» -1,2	1	1320	750	0,99
Ваги електронні настільні	CAS AP-M	1	340	215	-
Бак для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Блендер	Масар Р 100 (С13)	1	200	200	-
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	847	771	0,65

Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Мікрохвильова піч	Bartscher 610.836	1	483	425	-
Електрокип'ятильник	Торгмаш ЕКГ-100	1	450	360	-
Загальна площа обладнання					6,88
Площа цеху					**17,2**

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.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Ресторан – основний заклад ресторанного господарства готелю, розрахований на обслуговування 120 гостей, які є мешканцями готелю та гостей, що не користуються послугою проживання в готелі. Починаючи з 11 години, в

торговельному залі ресторану здійснюється обслуговування за меню вільного вибору. Основна спеціалізація меню – єврейська кухня.

Процес обслуговування в ресторані включає наступні етапи:

1. *Зустріч гостя*. На цьому етапі хостес зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводжає гостя до столика, вручає меню. Повідомляє про діючі акції та спеціальні пропозиції, крім цього повідомляє про вечірню шоу–програму, години проведення.

2. *Приймання замовлення*. Офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.

3. *Оформлення замовлення*. Офіціант оформляє заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.

4. *Сервірування столу*. За необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові набори чи скло.

5. *Обслуговування*. В першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування здійснюється відповідно до встановлених стандартів подавання конкретного типу напою. Спочатку обслуговують жінок, потім – чоловіків. Після обслуговування напоями приносять страви в порядку подавання з дотриманням всіх вимог щодо певної груп страв.

6. *Розрахунок*. По завершенню обіду чи вечері приносять чек і проводять розрахунок гостей.

Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл для виконання наступних замовлень.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.32.

Таблиця 1.32

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Зала ресторану на 120	Стіл шестимісний	900×1200	прямокутна	4
	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратна	21
	Стіл двохмісний	800×800	квадратна	6

місць	Стілець напівм’який	400×500	квадратна	90
	Барна стійка	6000	прямокутна	1
	Барні стільці	300х300	кругла	6
Зала кав’ярні на 30 місць	Стіл шестимісний	900×1200	прямокутна	-
	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратна	6
	Стіл двохмісний	800×800	квадратна	3
	Стілець напівм’який	400×500	квадратна	30
	Барна стійка	3000	прямокутна	1
	Барні стільці	300х300	кругла	2

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.33.

Таблиця 1.33

Устаткування барної зони ресторану

Назва устаткування	Марка устаткування	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Міксер універсальний	8-20F	1	530	420
Барний комбайн	P 515X (C10)	1	265	440
Льодогенератор	CB 246	1	390	460
Шафа для вина	USD 374 GD	1	595	640
Холодильна вітрина	W-12-1	1	1500	1000
Сокоохолоджувач	Jolly 3/5	1	350	340
Кавомашина	SAE/1 Gloria	1	560	590
Автоматизоване робоче місце	R-keeper	1	250	200
Електронне меню	E-menu	1	200	150
Сервант	-	1	1800	500
Підсобний стіл	-	2	400	400
Барна стійка	Меркс	1	6000	400

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.

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

$$N_{оф} = \frac{P}{N_1}$$

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

N_1 – кількість споживачів, яких може обслугувати один офіціант в ресторані;

P – місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.34. Слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.34

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник	–	2
Адміністратор	–	4
Офіціант	4	20
Бармен	3	4
Прибиральник	–	3
Мийник столового посуду	-	4
Музиканти	-	2
Охоронець	-	2
Всього		41

Склад і площі приміщень проектованого закладу ресторанного господарства при готелі «Зірка морів» наведено у таблиці 1.35.

Таблиця 1.35

Склад і площі приміщень проектованого закладу ресторанного господарства при готелі «Зірка морів»

№з/п	Назва приміщення	Площа, м²
1.	2.	3.
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	Для відвідувачів ресторану	
1	вестибюль, в тому числі:	36
2	- гардероб	10
3	- вбиральні	12
4	Аванзал	16
5	Естрада	12
6	Приміщення для офіціантів	10
7	Торговельна зала ресторану	240
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
Площа всього		**342**
	Для відвідувачів кавярні	
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
2	Столова для персоналу	38
Площа всього		**98**
	Виробничі	

Продовження таблиці 1.35

1.	2.	3.
1	Доготівельний цех	14
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	8
6	Мийна кухонного посуду	6
8	Сервізна	8
9	Роздаткова	10
Площа всього		**84**
	Складські	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) мясних 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 винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	5
8	Завантажувальна	16
	Площа всього	**51**
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	9
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	8
5	Душові	8
6	Санвузол	3
7	Білизняна	6
	Площа всього	**56**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		**631**
Площа корисна		**631**
Площа робоча		**694**
Площа загальна		**764**

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:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

$К_1$– коефіцієнт збільшення площі, $К_1$=1,10÷1,25 (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $К_1$→max, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $К_1$→min).

$$S_р = 631*1,1 = 694 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_р \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

$К_2$ – коефіцієнт збільшення площі $К_2$=1,03÷1,15 (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $К_2$→min, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $К_2$→max).

$$S_{заг} = 694*1,1 = 764 \text{м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 764 м^2.

Висновки до 1 розділу

В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектованого готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Також структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану і бару, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень. По підприємству готельного господарства «Зірка морів» ***** визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі. На основі зібраних вихідних даних було складено завдання на проектування дод. 2.1.

2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю

Планувальне рішення – це раціональне розміщення приміщень в об’ємі будівлі та розташування в них устаткування. При цьому враховують вимоги до мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режимів.

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

Об’ємно-планувальне рішення готелю залежать від специфіки сервісного процесу, обладнання, організації робочих місць, об’ємно-просторової та колірної композиції інтер’єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Порядок побудови об’ємно-планувального рішення готелю включає наступні етапи: складання схеми технологічного процесу; визначення складу та площі приміщень; визначення корисної, робочої та загальної площі; вибір поверховості та конфігурації будівлі; зонування будівлі за групами приміщень; планування приміщень зони обслуговування; попереднє вирішення вертикальних зв’язків; вирішення основних горизонтальних зв’язків (коридорів) у будівлі; розміщення приміщень за зонами; перевірка прийнятих рішень на відповідність протипожежним, санітарним, будівельним та технологічним нормам та правилам; прийняття рішень по будівельним матеріалам, конструкціям, елементам будівлі та їх параметрам (будівельне оформлення будівлі).

Об’ємно-планувальне рішення має забезпечувати зручність для персоналу та споживачів; можливість застосування прогресивних методів виробництва; функціональний взаємозв’язок приміщень з врахуванням вимог потоковості

технологічного процесу, скорочення довжини потоків; можливість трансформації частини приміщень у процесі експлуатації будівлі в разі зміни технології виробництва продукції.

Розроблення компонувального рішення проектованого готелю " Зірка морів " 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 "Зірка морів" 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 приміщень готелю "Зірка морів" враховано:

- прямоточність технологічних процесів;
- відсутність перетинів потоків відвідувачів, що живуть у готелі, прибувають та виїжджають з нього, маршрутів руху персоналу та епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів;

Склад і площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства

Таблиця 2.1

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
1.	2.	3.
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	Житлова група приміщень	
1	Хол (по 37,5метрів на 2 поверхи)	75
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	8
4	Комора для прибирального інвентаря	8
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	10

Продовження таблиці 2.1

1.	2.	3.

7	Приміщення для зберігання візків покоївок	12
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
Площа всього		**148**
	Номерний фонд	
1	Стандарт одномісний	85
2	Стандарт двомісний (економ)	67
3	Напівлюкс	363
4	Апартамент	225
5	Президентський апартамент	120
Площа всього		**860**
	Приміщення приймально-вестибюльної групи	
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	9
4	Пункт оперативного та факсимільярного звязку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	9
7	Кімната чергового адміністратора	12
8	Сейфова	8
9	Швейцарська	10
10	Камера схову	9
11	Приміщення охорони	16
12	Приміщення посильних	10
13	Відділення звязку	16
14	Бюро обслуговування	12
15	Багажний вестибюль	20
16	Комора прибирального інвентаря	7
17	Медпункт	20
	Санвузол:	
18	а) жіночий (один унітаз, один умивальник)	6
19	б) чоловічий (один унітаз, один пісуар, один умивальник)	8
Площа всього		**300**
	Приміщення побутового обслуговування	
1	Торговельні кіоски	8
2	Перукарня	30
3	Комплексний приймальний пункт	10
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6

Продовження таблиці 2.1

1.	2.	3.
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		**66**

	Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	66
3	Танцювальна зала	44
4	Зал з ігровими автоматами	18
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	28
7	Санвузол дитячої кімнати	4
8	Більярдна	23
Площа всього		**221**
	Приміщення спортивного та оздоровчого призначення	
1	Зал тренажерів	51
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	6
6	Фінська сауна	20
7	Турецький хамам	20
8	Санаріум	20
9	Кабінет масажу	21
10	Кабінет косметології обличчя	16
11	Кабінет косметології тіла	18
12	Службові приміщення SPA-центру	17
13	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
14	Кабінет адміністрації SPA-центру	9
15	Душові	24
16	Санітарні вузли	6
17	Приміщення для інструкторів	12
Площа всього		**304**
	Адміністративні приміщення	
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12
6	Планово-виробничий відділ	12

Продовження таблиці 2.1

1.	2.	3.
7	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) кабінет головного бухгалтера	8

10	в) касса	6
11	Відділ матеріально-технічного постачання	12
12	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
13	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	5
14	б) жіночий (два унітази)	4
Площа всього		**151**
	Господарсько-виробничі приміщення	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	9
2	б) пожежний пост;	15
3	в) приміщення ремонтної зміни	6
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	7
5	б) ремонтна майстерня;	7
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	12
7	б) відділення брудної білизни;	6
8	в) майстерня лагодження білизни	6
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
9	а) побутові приміщення;	7
10	б) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
11	а) електротехнічна;	9
12	б) слюсарна;	9
13	в) столярна;	17
14	г) малярна	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад білизни;	6
16	в) матеріально-технічні склади;	20
17	г) склад видаткових матеріалів;	12
18	д) склад меблів;	25
19	е) склад пиломатеріалів	16
	Побутові приміщення для персоналу:	
20	а) гардероб	7

Продовження таблиці 2.1

21	б) душові	8
22	в) санвузол	6
23	Пральня	22
24	Господарські	18
Площа всього		**268**
	Адміністративно-побутові приміщення	
	Гардероб для персоналу:	

1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	3
Площа всього		**23**
	Технічні приміщення готелю	
1	Котельня (резервний генератор)	12
2	Електрощитова	9
Площа всього		**21**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		**2358**
Площа корисна		**2337**
Площа робоча		**2687**
Площа загальна		**2956**
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
1	Лоббі бар	20
	Для відвідувачів ресторану	
1	вестибюль, в тому числі:	36
2	- гардероб	10
3	- вбиральні	12
4	Аванзал	16
5	Естрада	12
6	Приміщення для офіціантів	10
7	Торговельна зала ресторану	240
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
Площа всього		**362**
	Для відвідувачів кавярні	
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
2	Столова для персоналу	38
Площа всього		**98**
	Виробничі	
1	Доготівельний цех	14

Продовження таблиці 2.1

2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	14
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	8
6	Мийна кухонного посуду	6
8	Сервізна	8
9	Роздаткова	10
Площа всього		**84**
	Складські	

	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) мясних 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 винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	5
8	Завантажувальна	16
	Площа всього	**51**
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	9
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	8
5	Душові	8
6	Санвузол	3
7	Білизняна	6
	Площа всього	**56**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		**651**
Площа корисна		**651**
Площа робоча		**749**
Площа загальна		**824**

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:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1– коефіцієнт збільшення площі, K_1=1,10-1,25 (для невеликих готелів (до 50 місць) та готелів найвищих категорій $K_1 \rightarrow max$, для великих готелів (понад 200 місць) та багатоповерхових будівель $K_1 \rightarrow min$).

$$S_p = 2988*1,15 = 3436 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

$К_2$ – коефіцієнт збільшення площі $К_2$=1,03-1,15 (для невеликих одноповерхових готелів (до 50 місць) та готелів найвищих категорій $К_2 \rightarrow min$, для великих готелів (понад 200 місць) та та багатоповерхових будівель $К_2 \rightarrow max$).

Sзаг = 3436*1,1= 3780 м².

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель є триповерховою будівлею, усі приміщення розміщуватимуться в одній будівлі, конфігурація – прямокутна.

Місце проектування добре забезпечене транспортними під'їздами: на відстані 300 метрів розташовується жвава транспортна магістраль, із рухом маршрутних транспортних засобів, що пов'язує ділянку розміщення готелю із усіма частинами міста. У радіусі 500 м розміщені і працюють відділення банку, салони мобільного зв'язку, декілька комерційних магазинів, кафе та ресторан.

Відстань до центрального залізничного вокзалу «Одеса» – 1,6 км. Відстань до аеропорту «Одеса» – 8 км.

Готель «Зірка морів» планується розмістити за адресою: м.Одеса, вулиця Канатна 23.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у стилі неокласицизм. Основними рисами неокласицизму є витонченість, легкість, а також прямолінійність. Неокласицизму властиве повернення до античності, з його легкими, витонченими прямими лініями. Характерні прикраси - листя, мушлі, архітектурні фронтони.

Покрівля верхнього поверху має пласку форму. Вхід будівлі оформлено об'ємною назвою готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 756 м², перший з рестораном - 1512 м², з другого по третій - по 756 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-

оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщенні приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, культурно-дозвіллєвого призначення та приміщення ЗРГ. Адміністративні приміщення будуть розташовані на другому поверсі.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель ***** «Зірка морів» на 28 номерів, що знаходиться у м.Одеса по вулиці Канатній 23. Для розрахунку цього проекту ми взяли існуючу будівлю яка здана в експлуатацію в 1827 році і на даний час не використовується в інших цілях та проведемо її реконструкцію.

✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.

✓ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_д = n_з \times N, \quad (2.1)$$

де

$S_д$ – площа ділянки під будівництво, м^2;

$n_з$ – норматив площі земельної ділянки, 26 м^2/місце;

N – кількість місць у готелі, 50.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 50 місць.

$$S_д = 40 \text{ x } 50 = 2000 \text{ м}^2$$

- Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 3% в бік вул.Канатна.
- Типи ґрунтів – глинисті породи;
- Глибина промерзання ґрунту 0,7 м;

- зона під забудову, площею $S_{пов}$ = 1048 м^2 (*площа першого поверху будівлі закладу*);

- упорядженний майданчик перед входом, площею $S_{ум}$ = 0,2 х 50=10 м^2

- зони озеленення загальною площею $S_{оз}$= 2000 · 0,45 = 900 м^2 (*розрахунок за формулою 2.2.*). Площа озеленення визначається за формулою:

$Soз = Sд \times 0{,}45$, м². (2.2)

- зелена захисна смуга шириною 8 м;

- автостоянка для машин відвідувачів на 7 місць, площею 175 м² ;

- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;

- розворотна площадка площею $S_{р.п.}$= 144 м² *(рекомендовані розміри: 12м · 12м)*;

- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3{,}5 \cdot 29$м² =102м²;

- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3{,}6$м² = 540 м²;

- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гтс}$ = 10 м²;

- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;

- основний підхід до закладу шириною 6 м;

- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк}$ = 30 м².

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території».

На плані благоустрою також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

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:* готель «Panorama De Luxe», готель «Отрада», готель «Maristella Marine Residence», бутік-готель «Каліфорнія», готель «Kadorr Hotel Resort & Spa», готель «Дюк/ Duke», готель " Villa le Premier 5*", готель «Брістоль»;

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення та інш.;

- *організації:* лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, собори, будинки культури.

Існуюче озеленення району представлене парковою та лісовою зоною. Існуючу містобудівну ситуацію показано на ситуаційному плані. Ситуаційний план розробляємо на основі карти-схеми міста. Радіус обхвату території на ситуаційному плані – 1000 м. Масштаб виконання: М 1:5000.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектованого готелю відповідає таким вимогам:

-за призначенням – громадська будівля;

-за містобудівними вимогами – міського значення;

-за довговічністю – II клас;

-за вогнестійкістю – II ступінь;

-за поверховістю – малоповерховий;

-за конструктивною схемою – не повний каркас.

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
2) Установка інженерних систем в проектованому готелі;
3) Установка ліфтів та сходів;
4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
5) Монтаж басейнів та приміщень SPA-центру;
6) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектованого готелю;
7) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;
8) Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішені внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

-у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

-система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;

-ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огороджені;

Характеристика конструктивних елементів будівель проектованого готельного комплексу наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Зірка морів» 5*

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – блоки вапнякові М 100; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 600 мм;
		Стіни внутрішні –обмежувальні конструкції;

Продовження таблиці 2.2

		Матеріал – блоки вапнякові М 100; звукоізоляція (мінеральна вата);
		Товщина 200 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3

		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 600 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 3000 мм; 5шт
		Призначення ліфта: – пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м; – вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1500 мм х 1500 мм, кількість 150 шт;
		Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 250 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
		Кількість –2 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- ❖ Мережі енергозабезпечення – вже наявне підключення до мережі;
- ❖ Мережі водопостачання – вже наявне підключення до мережі;
- ❖ Мережі каналізації – вже наявне підключення до мережі;
- ❖ Мережі теплофікації – вже наявне підключення до мережі.

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 28 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:

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рт} \times S_{рт} + P_{фо} \times S_{фо} + P_{г} \times N_{г}) \times T \quad (2.3)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{рт}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м^2;

$S_{рт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, м^2;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м^2;

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м^2;

$P_{г}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/м^2;

$N_{г}$ - кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Підставивши вихідні дані у формулу, отримуємо:

P=(0,50 x 50 + 1,03 x (120+30) + 0,15 x 26+ 0,15 x 304 + 0,05 x 7) x 365 = 83712,75 кВт год

Отже, річне споживання електроенергії готелю «Зірка морів» планується на рівні 83712,75 кВт на рік.

2.Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою:

$$Q_0 = q_б \times V_б \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \qquad (2.4)$$

де:

$q_б$ – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°С, Гкал/(м^3 · °С); ($q_б = 3{,}5254 \cdot 10^{-7} – 3{,}2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_б \rightarrow min$);

$V_б$ – будівельний об'єм будівлі, м^3, визначений за формулою 2.5.

$$V_б = S_б \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \qquad (2.5)$$

де:

$S_б$ – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2;

n – кількість поверхів будівлі, 4;

h1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h2 – висота перекриття, 0,3 м;

h3 – 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 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,28);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4000) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (15)°С.

Отже, $Vб_{1п}$ = 1512×(1×3,3+1×0,3+0,6) =6350 м³

$Vб_{цок}$ = 756×(1×3,3+1×0,3+0,6) =3175 м³

$Vб_{жит}$= 756×(2×3,3+2×0,3) = 5443 м³

$Vб_{тех}$= 630×(2,7/2+0,3) = 1247 м³

Vб = 6350+3175+5443+1247= 16215 м³

$Q_о$= $3{,}3 \times 10^{-7}$×16215×4000×15×1,28= 411 гКал.

1. *Витрати тепла на вентиляцію,* Гкал, розрахували за формулою:

$$Q_в = q_в \times V \times T_o \times \Delta t \qquad (2.6)$$

$q_В$ – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м^3 · °С)

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

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м^3;

$T_о$ – тривалість опалювального періоду за рік, (4000)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (15)°С.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3. також до розрахунку входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

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**
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	10	3,3	33		264
Санвузол персоналу	6	3,3	19,8		158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	100	3,3	330	1320	2640
Бюро прийому і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Медпункт	20	3,3	66		528
Санвузол	14	3,3	46,2		369,6
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	26	3,3	85,8	343,2	686,4
Перукарня	30	3,3	99	396	792

Продовження таблиці 2.3

Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення					
Бізнес-центр	30	3,3	99		792
Зала універсального призначення	66	3,3	217,8	871,2	1742,4
Санвузол дитячої кімнати	4	3,3	13,2		105,6
Більярдна	23	3,3	75,9	303,6	607,2
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення				0	
Зал тренажерів	51	3,3	168,3	673,2	1346,4

Басейн		3,3	0	0	0
Приміщення при басейні		3,3	0	0	0
Фінська сауна	20	3,3	66	264	528
Турецький хамам	20	3,3	66	264	528
Солярій	20	3,3	66	264	528
Кабінет масажу	21	3,3	69,3	277,2	554,4
Душові	24	3,3	79,2		633,6
Санітарні вузли	6	3,3	19,8		158,4
Адміністративні приміщення					
Санвузли	9	3,3	29,7		237,6
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	44	3,3	145,2		1161,6
Центральна білизняна	24	3,3	79,2		633,6
Побутові приміщення для персоналу	21	3,3	69,3		554,4
Пральня	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	12	3,3	39,6		316,8
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				5425,2	17054,4
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	14	3,3	46,2	660	369,6
Аванзал	16	3,3	52,8	264	422,4
Естрада	12	3,3	39,6	132	316,8
Торговельна зала	240	3,3	792	3432	6336
Для відвідувачів кав'ярні					0
Торговельна зала з барною стійкою	60	3,3	198	396	1584
Вестибюль кав'ярні		3,3	0	158,4	0
Їдальня для персоналу	38	3,3	125,4	264	1003,2
Виробничі			0		0
Доготівельний цех	14	3,3	46,2		369,6
Гарячий цех	17	3,3	56,1	396	448,8
Холодний цех	14	3,3	46,2		369,6
Мийна столового посуду	8	3,3	26,4	198	211,2
Мийна кухонного посуду	6	3,3	19,8	105,6	158,4
Адміністративні та побутові приміщення					0

Продовження таблиці 2.3

Душові	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях ресторану				6006	11880
Разом				11431,2	28934,4

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

$$Qв = 6,4832 \times 10^{-7} \times 11431,2 \times 4000 \times 15 = 445 \text{ (Гкал)}$$

$Q_{заг}$ = 411+445 = 856 (Гкал)

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} U}{1000} T + B_n, \qquad (2.7)$$

де:

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{заг} = \frac{200 * 50}{1000} 365 + 512 = 4162$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{гар} = \frac{q_u^{h} U}{1000} T \qquad (2.8)$$

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

$$B_{гар} = \frac{140 * 50}{1000} 365 = 2555$$

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

$$B_n = \frac{B_к \times S_д \times \tau \times T_n}{710}, \qquad (2.9)$$

де

$B_к$ – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 ($B_к$ = 1,08 м^3/год);

Soз – площа озеленення, м^2;

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

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

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

$$B_n = \frac{1{,}08 \times 900 \times 2 \times 187}{710} = 512 м^3$$

Об'єм стічних вод

$B_{стічн}$, м^3:

$$B_{стічн} = p \times B_{заг}, \qquad (2.10)$$

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

$$B_{стічн} = 0{,}85 \times 4162 = 3538 м^3$$

Очікувані потреби проектованого готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектованого готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	**Річна потреба**	
Електроенергія	83712,75	кВт
Опалення	856	Гкал

Вода	4162	$м^3$
Відведення стічних вод	3538	$м^3$

Інженерні системи проектованого 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 передбачена індивідуальна котельня (ІК). 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 ІК.

В ІК готелю установлено один електрокотел марки «Protherm», класу «Професіонал», один газовий котел марки " Baxi" та один резервний твердопаливний котел марки "Вітязь". За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°С. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень мотелю, 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 «Giacomini», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

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

- *Системи вентиляції*. Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, торговельній залі ресторану, приміщеннях культурно-розважального призначення та SPA-центру необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

Видалення повітря з житлових номерів виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектованому підприємстві готельного господарства проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної вентиляційної шахти вище витяжних грат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює 0,65 Па/м.

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проектується для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням проектуються з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуються в будівельних конструкціях. Припливне повітря подається через вікна.

У проектованому готельному комплексі застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням, тому застосовуємо 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 проктованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, кватирки) і канально-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). 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:

$$V_{м.в.в.} = \sum Pa, \qquad (2.11)$$

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

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$V_{м.в.в.} = (600+1500+2\times600+400+450)\times30 = 124500$ м³/год;

- *Система водопостачання***.** Водозабезпечення систем проектованого готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований готель влаштовано водовимірний 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 ø 40мм із установленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром ø40 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром ø40 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 теплопункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром ø40 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектованому 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 3538 м^3 (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Карпати» щоденно.

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

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проектованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу 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 «Gemix GX-500D» ±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 проектованого 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 проектованого готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стержень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- *Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій*. У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиметься 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, венткамерах протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поповерхових 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 екстренній ситуації.

У проектованому готелі передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, комп'ютерної мережі.

У приміщеннях вестибюльної групи, ресторану, території спа центру передбачається встановлення Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання.

У проектованому 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 проектованому 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

Готельно-ресторанний комплекс «Зірка морів»*****, планується розмістити в будівлі провівши реконструкцію за адресою: м.Одеса, вулиця Канатна 23.

Зовнішня архітектурна композиція

Висота комплексу – 4 поверхи. Надземна частина буде представлена готелем на 50 місць. Цокольний поверх - приміщення спортивного та оздоровчого призначення, господарсько-виробничі, технічні приміщення. Перший поверх – приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, культурно-дозвіллєвого призначення, адміністративні та приміщення ЗРГ. Наступні три поверхи - житлова частина.

Будівля в якій буде розміщено готельний комплекс - це архітектурна пам'ятка Одеси початку 19 століття, тому її зовнішній вигляд не буде змінено, лише відреставровано. Головний вхід в готель буде стриманим, без зайвої реклами. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: замощення підходів природним камінням, під’їздів асфальтом, доріжок та тротуарів – тротуарною плиткою темно-бордового кольору круглої форми, площею 200 кв. м; озеленення вирішили здійснити шляхом влаштування газонів з декоративних

насаджень, посадка квітів – троянд з влаштуванням клумб різноманітних геометричних форм з рядовою та бордюрною посадками.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 6 кв. м (0,2 м^2 на 1 місце) максимально наближена до вхідної зони будівлі. Її оснащуємо лавами, організовано прогулянкові зони, колористичне рішення.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр готелю виконаний в стилі неокласицизм - це урочистість і розкіш, а за допомогою скляних і дзеркальних вітражів створюється візуальне відчуття величі і розширення простору приміщення. В інтер'єрі присутні величезні дзеркала арочної форми, прикрашені позолотою у вигляді квіткових гірлянд. Високі дзеркала, що починаються практично від статі, створювали ілюзію лабіринту, враховуючи також і те, що в них відбивалися вишукане оздоблення кімнат.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-бежевих тонах. Ліпнина служить декором високої стелі. Підлога покрита плиткою під мармур. Освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним. Головною прикрасою стелі у вестибюлі буде кришталева люстра.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла та декоративними колонами.

Ліфтові холи вирішено із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі; освітлення загальне розсіяне.

Інтер'єр житлових кімнат корпусів готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання меблів в стилі неокласика розташованих симетрично, в кімнаті багато світла, натуральних матеріалів обробки, класичних фактур.

Для підлоги використано паркет. Для створення стелі використали ліпнину, колір стелі – ідеально білий. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних (бордових) для коридорів до теплих (молочних) – для приміщень громадського користування.

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектованого закладу, в районі залізничного вокзалу, та на Кільцевій дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри білбоарда складають 3×6 м, на якому зображено проектований готель, а саме фото фасадної частини будівлі, інтер'єри зали ресторану та сауни, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.

- Ближній рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з фотозображеннями готелю «*Зірка морів»*, інтер'єри номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

- Розміщення двох сіті-лайтів в 50 метрах від готелю, при вході на територію проектованого готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проектований готель *«Зірка морів»* (фото фасадної частини будівлі, інтер'єри номерів «люкс» та «стандарт»), вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті на фоні фотографії інтер'єру ресторану при готелі, зазначені основні послуги (бізнес-ланчі, обслуговування урочистих подій, бенкети), режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, а також фото фірмових страв.

- Логотип готелю – розміщений безпосередньо над центральним входом до готелю, складається із назви, типу та категорії готелю. Логотип передбачає підсвічування у темну пору доби 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 благоустрою реалізовано наступним чином:

- Асфальтобетонне вимощення під'їздів, вимощення доріжок, тротуарів та підходів гранітною бруківкою сірого кольору;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Влаштування англійського газону уздовж головного фасаду, рядного насадження кущів самшиту висотою 0,4 м встановлення декоративних квітників у формі ваз із ампельними квітковими рослинами;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, $S_д$	м^2	2000
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м^2	1512
3	Коєфіцієнт забудови, $k_з$		0,39
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м^2	900
5	Коєфіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м^2	3780
7	Корисна площа закладу, S_k	м^2	2988
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м^3	16215
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	**83162,8**
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	1663

Продовження таблиці 2.5

11	Вартість 1 м^2 загальної площі	тис.грн	22,0
12	Вартість 1 м³ об'єму будівлі	тис.грн	5,13

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектованого підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт за формулою (2.12):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \qquad (2.12)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м^2.

Y – норматив питомої вартості 1 м^2 загальнобудівельних робіт, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 5.11.2018

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

$$ВЗБР = 3780 \times 3000 \times 0,91 \times 28 = 288943,2 \text{ тис.грн}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва проектованого готелю розраховується за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт.

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ 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	10319,4
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	288943,2
2,2	Електротехнічні роботи	6%	30958,2

Продовження таблиці 2.6

2,3	Сантехнічні роботи	5%	25798,5
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	15479,1
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	154791,0

Разом за підрозділом 2		**100%**	**515970,0**
3	Об’єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	20638,8
4	Об’єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	5159,7
5	Об’єкти транспортного господарства та зв’язку	0,2% за підрозділом 2	1031,9
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	25798,5
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	15479,1
Разом за підрозділами 1-7			**594397,4**
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	4160,8
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	35663,8
Разом за підрозділами 1-9			**634222,1**
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об’єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	11887,9
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	2536,9
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	29719,9
Всього. Базисна вартість будівництва			**678366,8**
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	**241004,4**
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	**33918,3**
Усього по розділу Б:			**274922,7**
Загалом сума витрат на будівництво, $В_{А+Б}$			**953289,5**

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять 953289,5 тисяч гривень, 0 копійок. Враховуючи, що ми проводили реконструкцію, цю загальну суму витрат на будівництво ($В_{А+Б}$) маємо зменшити на 60%. Отже $В_{А+Б}$ дорівнює **381315,8**

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (дод. 2.2). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень будівлі проектованого 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, виробничих процесів харчоблоків).

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- підстави для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- фізико-географічні особливості району і місця будівництва об’єкта проектування;
- загальна характеристика об’єкта проектування;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

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

У системах холодопостачання закладів ресторанного господарства проектованого 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 «Зірка морів» ***** є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. № 461

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, письмову заяву за наступною формою (додаток 2.2).

Свідоцтво засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам.

До заяви 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 перепроектуванням та будівництвом об’єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Наказом Мінпраці 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.

СУОП, як підсистема загальної системи управління виробництвом, повинна передбачати такі функції:

- організацію і координацію робіт (обов'язки, відповідальність, повноваження керівників різного рівня, осіб, які виконують та перевіряють виконання роботи);
- облік, аналіз та оцінка ризиків;
- планування показників стану умов та безпеки праці;
- контроль планових показників та аудит всієї системи;
- коригування, запобігання та можливість адаптації до обставин, які змінюються;
- заохочення працівників за активну участь та ініціативу щодо здійснення заходів з підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці.

Завдяки цій системі 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 «Зірка морів» ****, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 75 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 проектованого підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2019 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2019 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 13.10.2019 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 18.10.2019 р.
	2.Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.10.2019 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.10.2019 р; 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.04.2019 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.10.2019 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.10.2019 р.

Продовження таблиці 2.7

	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.10.2019 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.10.2019
	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 2.3).

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 управління охороною праці в закладі ресторанного господарства наведено на рис. 2.1.

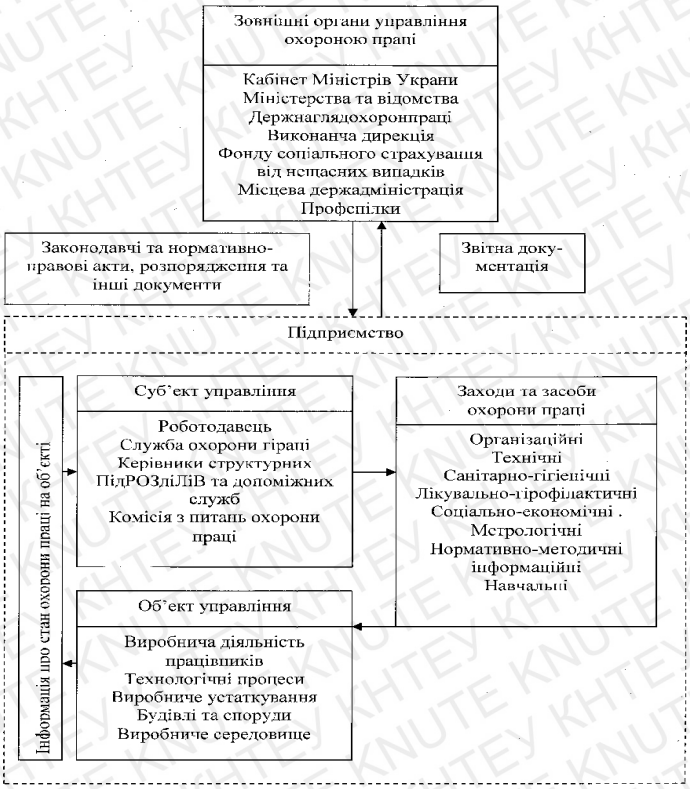

Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія проектованого готелю *«Зірка морів»* ***** прибиратиметься 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 20 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 SPA-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 звукоізолюючими 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 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м²	об'єм, м²
Доготівельний цех	4	8	26
Холодний цех	2	14	46
Гарячий цех	4	8	26
Мийна столового посуду	1	15	50
Мийна кухонного посуду	1	8	26
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кабінет директора	1	6	20
Кімната побутового обслуговування	1	8	26
Кабінет директора	1	14	46
Кабінет заступника директора	2	5	16
Архів	1	12	40
Бухгалтерія	2	11	36
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26
Планово-економічний відділ	2	6	20
Кімната завгоспа	1	12	40
Ремонтна майстерня	1	8	26

Продовження таблиці 2.8

Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	16	53
відділення брудної білизни	-	8	26
майстерня лагодження білизни	1	4	15

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 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	**Речовина**	**Клас небезпеки**	**Шлях проникнення в організм**	**ГДК у повітрі робочої зони мг/м²**	**Загальний характер дії**	**Заходи і засоби захисту працівників**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрення приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрення, індивідуальні засоби захисту
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів,руйнувати зубну емаль	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрення приміщення

Продовження таблиці 2.9

Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезинфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрення 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	Провітрення 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, SPA-центру, будуть забезпеченні спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників SPA-центру).

У всіх приміщеннях проектованого 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 2.10.

Таблиця 2.10

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**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
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

Продовження таблиці 2.10

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
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 ºС.

В проектованому 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 житлові 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 2.11.

Таблиця 2.11

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
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 неврівноваженості 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, вирішенням 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 звукопоглинаючими 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 звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

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

Застосування вкладок 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 збурюють.

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".

Засобами індивідуального захисту від вібрації є: черевики, рукавиці, виготовлені із віброзахисних матеріалів цілком або в місцях з'єднання з вібруючою поверхнею.

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/м^2:

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°С);
- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
- ❖ повітряне душування;
- ❖ 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

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огородження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

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 огороджувальних поверхонь приміщення на відстані

0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огороджувальних 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).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки:

- система технічних засобів і заходів;
- система електрозахисних засобів;
- система організаційно-технічних заходів і засобів.

Технічні засоби і заходи з електробезпеки реалізуються в конструкції електроустановок при їх розробці, виготовленні і монтажі відповідно до чинних нормативів.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

Із метою підвищення рівня безпеки, залежно від призначення, умов експлуатації і конструкції, в електроустановках застосовується одночасно більшість з перерахованих технічних засобів і заходів.

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 огороджень 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 закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

1. Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.

2. Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри, запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася до 90^0С. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

3. Блокувальні пристрої позбавляють можливості вмикання в роботу технологічного устаткування у разі наявності вільного доступу до його небезпечних зон. Застосовано електричні блокувальні пристрої, так рухомі огорожі мають електричне блокування: в разі відсутності їх на місці мікровимикач вимикає електроустановку від мережі.

4. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

5. Дистанційне управління забезпечує контроль і регулювання робіт обладнання з ділянок, досить віддалених від небезпечної зони. Режим роботи устаткування визначаються за допомогою датчиків контролю, сигнали від яких надходять на пульт управління, де розташовуються засоби інформації та органи управління, наприклад, з постійного поста охорони.

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 та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників їх позначають знаком «*Вогнегасник»,* який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготівельний, холодний, гарячий)	А, В	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра	С	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	5
Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3

Номерний фонд готелю	Е	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4

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

Евакуація людей із приміщень та будівель

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

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:

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

2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

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 раза, 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 м^2 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 30 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 проектованого 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).

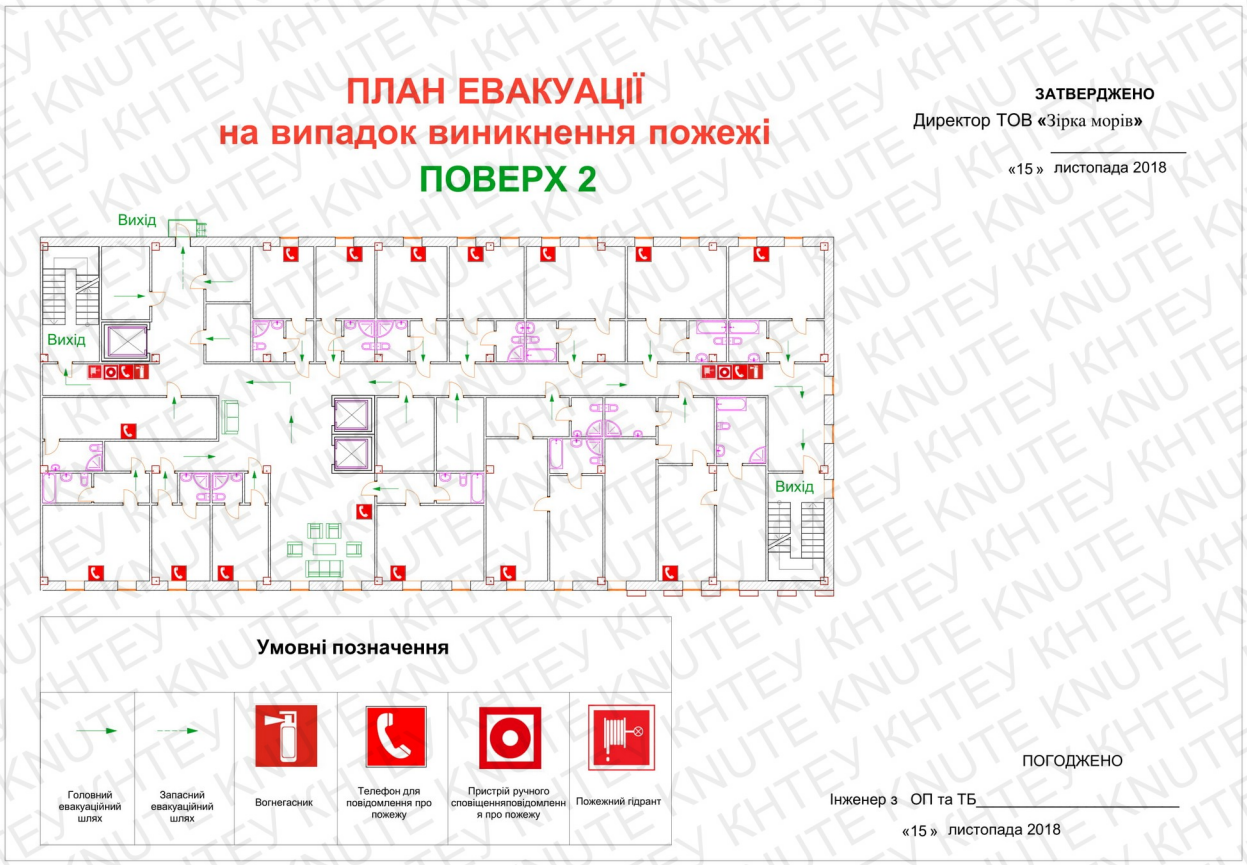

Рис.2.2. План евакуації

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.

Наказом начальника цивільного захисту готелю призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

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

✓ Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.

✓ Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх

здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

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

✓ Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює засоби забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

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

У дипломному проекті розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в додатку 2.4.

Висновок до розділу 2

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть **83162,8** тисяч грн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – неокласицизм. В розділі наведена характеристика будівлі. Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою. Розраховано витрати води,

електроенергії та опалення на 2018 рік. В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об’єкта.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Проектований готель «Зірка морів» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 5 зірок. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном.

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, 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 «Зірка морів» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Зірка морів»

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

Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо 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
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; трудовий 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 «Зірка морів», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Зірка морів»

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

Продовження таблиці 3.3

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
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 «Зірка морів» 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 табл. 3.4 наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

Таблиця 3.4

Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

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.	*Повинен знати:* 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.
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	*Повинен знати:* законодавство про працю; Правила внутрішнього трудового розпорядку; Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
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.	*Повинен знати:* 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.

Продовження таблиці 3.4

Покоївка	Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею	*Повинен знати:* правила користування готелями та надання готельних послуг ;

	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.	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.
Швачка-штопальниця	Виконання на машинах або вручну операцій з ремонту виробів з різних матеріалів, прасування речей.	*Повинен знати:* методи і прийоми виконання підготовчих і найпростіших операцій; призначення та правила експлуатації обслуговуваних машин; номери голок; правила закріплення ниток, зміни шпуль, регулювання натягу ниток і частоти строчки.

Служба харчування готелю представлена рестораном та кав'ярнею. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

Таблиця 3.5

Посадові вимоги до працівників служби харчування

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Завідувач виробництв-вом	Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високої якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників. Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду	*Повинен знати:* чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць: критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження таблиці 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Кухар (3 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовляння страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.	*Повинен знати:* рецептури, технологію виготовляння, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Кухар (4 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м’ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м’ясні, м’ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м’яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м’ясо відварне, рибу відварну,смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.	*Повинен знати:* рецептури, технологію виготовляння страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м’яса, м’ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовляння порційних напівфаб-рикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження таблиці 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор	Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу. Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв. Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів. Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.	*Повинен знати:* чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.	*Повинен знати:* правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, виногорілчаних виробів.

Продовження таблиці 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Бармен	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	*Повинен знати:* асортимент, рецептури, технологію виготовляння, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

В табл. 3.6 представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

Таблиця 3.6

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.	*Повинен знати:* 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 таблиці 3.6

Бухгалтер	Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і	*Повинен знати:* закони України; Укази Президента

	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.	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

Продовження таблиці 3.6

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.	*Повинен знати:* 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.

В проектованому готелі «Зірка морів» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв’язку між ними з метою досягнення високих показників.

Лінійна структура управління готелем «Зірка морів» представлена на рис. 3.1.

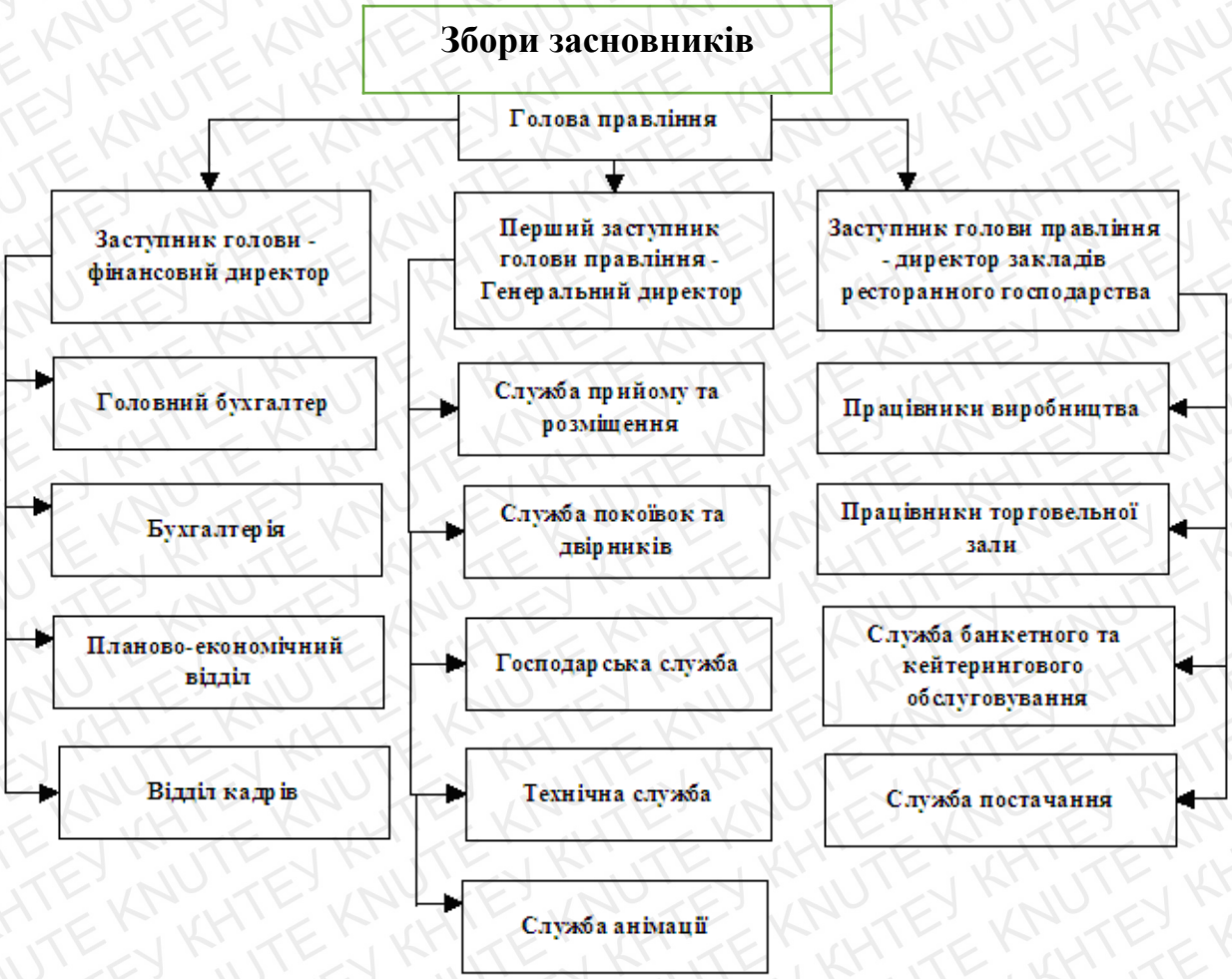

Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Зірка морів»

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 проектованого готелю здійснюється за такими категоріями:

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

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування, використовують формулу 3.1:

$$Ч_{сп}=Q_р / Н_{обс} * К_{зам} \quad (3.1)$$

де $Ч_{сп}$- середньооблікової чисельності персоналу, осіб;
$Q_р$- об'ємні параметри об'єкта обслуговування;
$Н_{обс}$-норма обслуговування;
$К_{зам}$– коефіцієнт заміщення.
Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Зірка морів» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Зірка морів»

Категорії і місткістьномерів	Кількістьномерів у готелі	Норма обслуго-вування, номерів	Чисельністьявочна, осіб	Середньо-списковачисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3хКзам
Вищакатегорія, у. т.ч.:				
Президентський апартамент	1	4,5	0,22	0,24
Апартамент трикімнатний	1	4,5	0,22	0,24
Люкс	1	4,5	0,22	0,24
Напівлюкс	8	4,5	1,78	1,96
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	6	7	0,86	0,94
двомісні	11	6,5	1,69	1,86
Всього	28		4,99	5,49

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Зірка морів» на плановий рік наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Зірка морів» на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількістьпосадовихокладів	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифноїчастини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивністьпраці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	25080	25080	0	1600	1600	320160
2	Заступник директора з розміщення	1	22180	22180	0	1400	1400	282960
3	Заступник директора - директор ресторану	1	23500	23500	0	1350	1350	298200
4	Головнийінженер	1	20860	20860	0	1150	1150	264120
5	Секретаркерівника	1	16630	16630	0	800	800	209160
	ОФІСНІ ПРАЦІВНИКИ							
1	Начальник	3	19520	58560	0	1250	3750	747720
2	Головнийспеціаліст	3	16620	49860	0	850	2550	628920
3	Провіднийспеціаліст	3	13400	40200	0	750	2250	509400
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	21520	21520	0	1250	1250	273240
2	Бухгалтер	1	17020	17020	0	850	850	214440
3	Касир	1	12400	12400	0	750	750	157800
	Разом персонал адміністрації	**17**	**208730**	**307810**	**0**	**12000**	**17700**	**3906120**
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
1	Начальник службиорганізаціїприйому та розміщення	1	16880	16880	0	950	950	213960
2	Черговийадміністратор	2	16100	32200	0	700	1400	403200
3	Завідувач поверху	1	14240	14240	0	650	650	178680
4	Покоївка	6	10280	61680	0	700	4200	790560
5	Агент з бронювання	2	12140	24280	0	650	1300	306960
6	Швейцар	2	10280	20560	0	625	1250	261720

Продовження таблиці 3.8

7	Працівниккамерисхову	1	10300	10300	0	750	750	132600

8	Працівникислужбиохорони	3	11600	34800	0	650	1950	441000
10	Продавець-касир	4	10820	43280	0	650	2600	550560
11	Працівник медпункту-фармацепт	2	10940	21880	0	700	1400	279360
	Разом	**24**	**123580**	**280100**	**0**	**7025**	**16450**	**3558600**
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	16620	16620	0	1000	1000	211440
2	Технік-механік з ремонту устаткування	1	12920	12920	0	825	825	164940
3	Інженер з ремонту	1	12400	12400	0	775	775	158100
4	Майстер	1	11880	11880	0	675	675	150660
	Разом	**4**	**53820**	**53820**	**0**	**3275**	**3275**	**685140**
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
1	Начальник відділу	1	16620	16620	0	850	850	209640
2	Товарознавець	1	15560	15560	0	775	775	196020
3	Завідувачгосподарства	1	15040	15040	0	725	725	189180
4	Завідувач складом	1	14520	14520	0	675	675	182340
5	Комірник	1	13990	13990	0	625	625	175380
	Разом	**5**	**75730**	**75730**	**0**	**3650**	**3650**	**952560**
	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Товарознавець	1	14780	14780	0	775	775	186660
2	Завідувач складом	1	14240	14240	0	725	725	179580
3	Вантажник	1	10820	10820	0	625	625	137340
4	Ліфтер	1	11080	11080	0	625	625	140460
5	Прибиральник	1	10300	10300	0	625	625	131100
6	Оператор обчислювальних машин	1	10560	10560	0	675	675	134820
	ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
1	Завідувачвиробництвом	1	16300	16300	0	1025	1025	207900
2	Шеф-кухар	1	20320	20320	1275	0	1275	259140

Продовження таблиці 3.8

3	Кухар 5-го розряду	6	15300	91800	925	0	5550	1168200
4	Кухар 4-го розряду	6	14520	87120	825	0	4950	1104840
5	Кухар 3-го розряду	4	12400	49600	625	0	2500	625200

6	Мийник посуду	4	10560	42240	0	575	2300	534480
7	Вантажник	2	10960	21920	0	575	1150	276840
8	Обліковець	1	10820	10820	0	575	575	136740
10	Прибиральник	3	10300	30900	0	575	1725	391500
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ, КАВЯРНІ							
1	Адміністраторторговельноїзали	4	15040	60160	0	825	3300	761520
2	Офіціант	20	10820	216400	0	625	12500	2746800
3	Музиканти	2	10560	21120	0	575	1150	267240
4	Гардеробник	2	10020	20040	0	575	1150	254280
5	Бармен-касир	4	11080	44320	575	0	2300	559440
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	10560	21120	0	575	1150	267240
	Разом персоналу:	**68**	**261340**	**825960**	**4225**	**10550**	**46650**	**10471320**
	СПОРТ							
1	Інструктортренажерноїзали	2	12400	24800	0	625	1250	312600
2	Адміністратор	1	12940	12940	0	725	725	163980
3	Працівник з обслуговування саун	2	11360	22720	0	575	1150	286440
4	Тренер побільярду	1	12140	12140	0	625	625	153180
	Разом персоналу	**6**	**48840**	**72600**	**0**	**625**	**3750**	**916200**
	СПА							
1	Адміністратор	1	11620	11620	0	725	725	148140
2	Працівники СПА	8	10620	84960	0	625	5000	1079520
	Разом персоналу	**9**	**22240**	**96580**	**0**	**1350**	**5725**	**1227660**
	ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
1	Столяр	1	11080	11080	625	0	625	140460
2	Маляр	1	11080	11080	625	0	625	140460
3	Штукатур	1	11080	11080	0	625	625	140460
4	Муляр	1	11080	11080	0	625	625	140460
	Разом персоналу	**4**	**44320**	**44320**	**1250**	**1250**	**2500**	**561840**

Продовження таблиці 3.8

	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
1	Електрик	1	11440	11440	0	625	625	144780
2	Слюсар	1	11400	11400	0	625	625	144300
3	Сантехнік	1	11360	11360	0	625	625	143820
4	Чистильникканалізації	1	11360	11360	0	625	625	143820

5	Ліфтер	1	11080	11080	0	625	625	140460
	Разом персоналу	**5**	**56640**	**56640**	**0**	**3125**	**3125**	**717180**
	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник	1	12940	12940	0	725	725	163980
2	Електромонтер	1	11620	11620	0	625	625	146940
3	Технік-радіооператор	1	11350	11350	0	625	625	143700
4	Електромеханік	1	11350	11350	0	625	625	143700
	Разом персоналу	**4**	**47260**	**47260**	**0**	**2600**	**2600**	**598320**
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	12940	12940	0	725	725	163980
2	Оператор	1	11400	11400	0	625	625	144300
3	Інженер	1	11350	11350	0	625	625	143700
	Разом персоналу	**3**	**35690**	**35690**	**0**	**1975**	**1975**	**451980**
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	12940	12940	0	725	725	163980
2	Прибиральник	2	10300	20600	0	625	1250	262200
3	Двірник	2	10000	20000	0	625	1250	255000
4	Водій	2	10200	20400	0	675	1350	261000
	Разом персоналу	**7**	**43440**	**73940**	**0**	**2650**	**4575**	**942180**
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ							
1	Начальник	1	12940	12940	0	725	725	163980
2	Завідувачвідділом	1	12140	12140	0	675	675	153780
3	Інженер-програміст	1	11080	11080	0	625	625	140460
4	Інженер-електронник	1	10820	10820	0	625	625	137340
	Разом персоналу	**4**	**46980**	**46980**	**0**	**2650**	**2650**	**595560**
	СКЛАД БІЛИЗНИ							
1	Кастелянша	1	11600	11600	0	675	675	147300
2	Швачка	1	10300	10300	0	625	625	131100
3	Вантажник	1	10820	10820	0	625	625	137340
	Разом персоналу	**3**	**32720**	**32720**	**0**	**1925**	**1925**	**415740**
	ПРАЛЬНЯ							

Продовження таблиці 3.8

1	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	2	10800	21600	0	625	1250	274200
	Разом персоналу	2	**10800**	**21600**	**0**	**625**	**1250**	**274200**
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	**165**	**1E+06**	**2071750**	**5475**	**55275**	**117800**	**26274600**
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	25						5378880

	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	70						11106600
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	70						9789120

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Зірка морів» розраховуємо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

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	5378880	20	1075776
Виробничий (операційний) персонал	11106600	30	3331980
Допоміжний персонал	9789120	15	1468368
Разом	26274600		5876124

Плановий фонд оплати праці готелю «Зірка морів» розраховуємо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Зірка морів» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	2189,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	489,7
Разом місячний фонд оплати праці	2679,2
Річний фонд основної заробітної плати	26274,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	5876,1
Разом річний фонд оплати праці	**32150,7**

У таблиці 3.11 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Зірка морів» на плановий рік

Показники	Умовніпозначки	У

		розрахунку на рік
1	2	3
Плановачисельністьпрацівників, всього.	осіб	165
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	25
Виробничий (операційний) персонал	осіб	70
Допоміжний персонал	осіб	70
Фонд основноїзаробітної плати	тис.грн.	**26274,6**
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	5378,88
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11106,60
Допоміжний персонал	тис.грн.	9789,12
Фонд додатковоїзаробітної плати	тис.грн.	**5876,12**
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	1075,78
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	3331,98
Допоміжний персонал	тис.грн.	1468,37
Фонд оплати праці, усього.	тис.грн.	**32150,72**
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	6454,66
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	14438,58
Допоміжний персонал	тис.грн.	11257,49

Продовження таблиці 3.11

Структура фонду оплати праці		
основназаробітна плата	%	81,72
додатковазаробітна плата	%	18,28

3.2. Капітал

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних засобів). Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів. Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної

величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.12 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

готелю «Зірка морів» на плановий рік

Видиосновнихфондів	Первіснавартість, тис.грн.	Термінкорисноговикористання, роки	Річна сума амортизаціїосновнихзасо тис. грн
1. Будівлі, споруди	**164597,3**	30	5486,6

Продовження таблиці 3.12

2. Робочімашини та устаткування, у тому числі:	**30100,2**	5	6020,0
2.1. Холодильнеобладнання	9961,2	5	1992,2
2.2. Механічнеобладнання	9095,0	5	1819,0
2.3. Тепловеобладнання	4764,1	5	952,8
2.4. Торговельнеобладнання	6063,4	5	1212,7
2.5. Вимірювальніприлади	216,5	5	43,3
3. Меблі, іншеофіснеобладнання	**9095,0**	5	1819,0
4. Автотранспорт	**3464,8**	5	693,0
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальнімашини	**433,1**	4	108,3
6. Телефони	**216,5**	4	54,1
Усього	***207907,0***		14181,0

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектованого готелю є:

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

В основу проектування 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.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$ПС = \sum_{i=1}^{П} Н_i \cdot М_i \cdot Д \qquad (3.2)$$

де $\boldsymbol{Q_{пл}}$- обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

$\boldsymbol{H_i}$–кількість номерів *i*-го типу в експлуатації у плановому році;

M_i – кількість місць у номері *і*-го типу і категорії у плановому році;
Д – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = ПС * Л_{з.і.} \quad (3.3)$$

де $К_{з.і.}$–плановий коефіцієнт завантаженості номерів *і*-ого типу і категорії, од.
Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Зірка морів» розраховуємо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Зірка морів» на плановий рік (людино-діб)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
				між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	2 = 1·М*і*	3	4	5	6	7	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11
Вища категорія, у. т.ч.:													
Президентський апартамент	1	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Апартамент трикімнатний	1	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	1	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Напівлюкс	8	2	16	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1152	1600	1344	4096
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	6	1	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	432	600	504	1536
двомісні	11	2	22	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1584	2200	1848	5632
Усього	**28**		**50**	**180**	**187,5**	**180**	**0,6**	**0,8**	**0,7**	**3600**	**5000**	**4200**	**12800**

Пропускна спроможність ЗРГ 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 ЗРГ при готелі приймаємо за умову:
- обов'язковість організації сніданківдля гостей готелю за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗГГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсягреалізаціїпослугзасобурозміщення, людино-діб	3600	5000	4200	12800
2. Плановакількістьзамовленихпослуг ЗРГ, у тому числі	53472	106944	66840	227256
2.1. Сніданки	-	-	-	-
2.2. За вільнимвибором(«A lacart»)	53472	106944	66840	227256

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальнусуму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Основну частину доходів готелю «Зірка морів» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($Д_{о.д}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів/місць ($Д_{нф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($Д_{зрг}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення ($Д_{м}$);
- інші операційні доходи ($Д_{інд}$).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$Д_{о.д}=Д_{нф}+Д_{зрг}+Д_{м}+Д_{інд} \qquad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення:

$$Д_{нф}=\sum_{i=0}^{n} *Н_i*М_i*Д*К_{зі}*Ц_i \qquad (3.5)$$

де $Н_i$– кількість номерів *i*-го типу і категорії в експлуатації у плановому році;
$М_i$– кількість місць у номері *i*-го типу і категорії в експлуатації у плановому році;
$Д$– кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;
$К_{зі}$– коефіцієнт завантаження номерів *i*-ї категорії;
$Ц_i$ – ціна за номер (місце) *i*-ї категорії за добу, грн.

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 з П(С)БО 15.

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 «Зірка морів» розраховуємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезонння	високий сезон	сезон	разом	між-сезонння	високий сезон	сезон	між-сезонння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10

Продовження таблиці 3.15

Вища категорія, у. т.ч.:											
Президентський апартамент	144	200	168	512	4530	4930	4680	652,3	986,0	786,2	2424,6
Апартамент трикімнатний	144	200	168	512	3605	3930	3780	519,1	786,0	635,0	1940,16
Люкс	144	200	168	512	2665	2980	2780	383,8	596,0	467,0	1446,8
Напівлюкс	1152	1600	1344	4096	1530	1880	1680	1762,6	3008,0	2257,9	7028,48
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	432	600	504	1536	1050	1175	1100	453,6	705,0	554,4	1713
двомісні	1584	2200	1848	5632	1150	1350	1225	1821,6	2970,0	2263,8	7055,4
Усього	**3600**	**5000**	**4200**	**12800**				**5592,96**	**9051**	**6964,44**	**21608,4**

Товарообіг ЗРГ при готелі як планується буде складається з двох основних складових:

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

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезонння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	53472	106944	66840	
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	53472	106944	66840	227256
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	209,5	268,5	222,5	-

3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0

Продовження таблиці 3.16

3.2. За вільним вибором	11202,4	28714,5	14871,9	54788,7
3.3. Кейтеринг	560,1	1435,7	743,6	2739,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	**11762,5**	**30150,2**	**15615,5**	**57528,2**

Обсяг операційних доходів готелю «Зірка морів» зводимо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування обсягу операційних доходів готелю «Зірка морів»

на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	5592,96	9051	6964,44	21608,4
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	11762,5	30150,2	15615,5	57528,2
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	**17355,5**	**39201,2**	**22579,9**	**79136,6**
4. Інші операційні доходи, тис. грн	3471,1	7840,2	4516,0	15827,3
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	**20826,6**	**47041,4**	**27095,9**	**94963,9**

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 наданням 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 ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ готелю на плановий рік

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну люлину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн

1	Хліб пшеничний	150	11520	12	138,2
2	Хліб житній	200	15360	18	276,5
3	Борошно пшеничне	90	6912	27	186,6
4	Крохмаль	10	768	22	16,9
5	Крупи	70	5376	32	172,0
6	Макаронні вироби	30	2304	31	71,4
7	Картопля	400	30720	7,5	230,4
8	Овочі	500	38400	18	691,2
9	Фрукти свіжі	200	15360	41	629,8
10	Фрукти сухі	30	2304	57	131,3
11	Соки (л.)	100	7680	27	207,4
12	Цукор	80	6144	29	178,2
13	Повидло, мед	15	1152	62	71,4
14	Кондитерські вироби	20	1536	77	118,3
15	Чай	2	153,6	394	60,5
16	Кава, какао	5	384	572	219,6
17	Олія	40	3072	29	89,1
18	Молоко (2,5%)	250	19200	13	249,6
19	Кефір знежирений	250	19200	17	326,4
20	Масло вершкове	70	5376	86	462,3
21	Сир м’який низької жирності	90	6912	96	663,6
22	Сметана (20%)	40	3072	47	144,4

Продовження таблиці 3.18

23	Сир твердий голландський	30	2304	145	334,1
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	2,2	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	88	1689,6
26	Птиця II категорії	50	3840	53	203,5
27	Ковбаса варена	50	3840	87	334,1

28	Ковбаса н/копчена	30	2304	122	281,1
29	Алкоголь	50	3840	162	622,1
30	Пиво	75	5760	26	149,8
32	Спеції	3	230,4	82	18,9
33	Соуси	15	1152	75	86,4
34	Риба	125			
	1.Витрати електроенергії, кВт/год	83712,75	1,89		158,22
	2.Витрати на опалення, 1кал	411,00	1559,94	164	641,14
30	**Разом**		**0**		**1574,4**
	3. Витрати води, м^3	4162,00			**10 629,2**
	Холодна	2287,60	34,70		79,38
	Гаряча	1874,40	82,25		154,17
	Разом				**1032,90**
	Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів				**759,71**
	Разом				**1792,61**

Витрати | Обсягвитрат у натуральнихпоказника х 3 | Тарифи за умовнуодиницю грн. | Поточнівитрати за рік, тис.грн.

Стат тя 2.

Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 32150,7тис. 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 – 7073,2 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 14181,0 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 3.20.

Таблиця 3.20

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

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. 3.21).

Таблиця 3.21

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	25	1	5000	425

Продовження таблиці 3.21

Оперативно виробничий персонал	70	2	2000	280
Разом	*95*	*		*405*

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.22.

Таблиця 3.22

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предметистоловоїбілизни, посуду, наборів	Кількістьмісцьузакладі	Норма оснащення в розрахунку на однемісце	Об'ємнийпоказник, од.	Вартістьодиниці, грн.	Су зно тис.
1 . Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілкипиріжкові	150	2,0	300	34,4	10,
Чашки	150	1,1	160	40	6,4
Столові	150	1,4	210	48,6	10,
Десертні	150	3,1	465	34,3	15,
Закусочні	150	3,4	510	35,5	18,
2. Столовінабори					
Виделки	150	2,4	360	29,3	10,
Ложки	150	3,7	560	28,7	16,
Ножі	150	3,1	460	36,6	16,
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	150	3,1	460	33	15,
Стакани	150	1,3	200	37,5	7,5
Фужери	150	1,9	290	48,4	14,
Бокали	150	1,9	290	52	15,
4. Спортивнийінвентар	32	3,9	110	485	53,
5. Столовабілизна	108	2,2	180	168,4	30,
6. Постільнабілизна	150	2,2	260	450	117
Разом	*	*	*	*	356

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активіврозраховувати 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*280*0,12*33)/1000=110,9 тис. грн.;
Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю:57,0 тис. грн.
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто 250*50/1000=12,5 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-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 1463,8 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. 3.23).

Таблиця 3.23

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Зірка морів» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10629,2
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	32150,7
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	7073,2
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	14181,0
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	1792,6
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	356,9
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)	110,9
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	57,0
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	12,5
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1463,8
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	**67870,6**
Умовно-постійні	***16101,5***
Умовно-змінні	***51769,1***

Прибуток

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

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. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку готелю «Зірка морів» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	**94963,9**
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	21608,4
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	57528,2
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	15827,3
2. Податок на додану вартість	**15827,3**
3. Чистий дохід	**79136,6**
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	**51769,1**
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	10629,2
4.2. Інші змінні витрати	41139,9
5. Маржинальний прибуток	***27367,5***
6. Постійні витрати	16101,5
7. Прибуток (збиток)	11266,0

Для готелю «Зірка морів» 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 «Зірка морів» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю «Зірка морів», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	79136,6
2	Умовно змінні витрати	51769,1
3	Умовно постійні витрати	16101,5
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	11266,0
5	Податок на прибуток, 18%	2027,9
6	***Чистий прибуток – можливий***	***9238,1***
7	Рентабельність реалізації ,%.	11,7
8	***Чистий прибуток – цільовий (10-15%)***	***7913,7***
9	***Чистий прибуток – плановий***	***9238,1***

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. 3.26.

Таблиця 3.26

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Зірка морів»

№ пор.	Назва показника	%

Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) (Роп=П/ДЧ100 П — чистий прибуток, грн; Д — дохід від реалізації продукції, грн.)	11,7
2.	Рентабельність поточних витрат ($Р_{ПВ,}$ *%) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100*	57,37
3.	Рентабельність операційних витрат ($Р_{ОВ,}$ *%)= Чистий прибуток/Операційні витрати *100*	13,61

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектованого готелю «Зірка морів»темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% 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 проектованого 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 «Зірка морів» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю«Зірка морів» 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	79136,59	7	51769,1	76,28	16101,50	11265,99	9238,11
2-й рік	84 676,15	7	64587,7	76,28	16101,50	3986,92	3269,28
3-й рік	90 603,48	7	69108,9	76,28	16101,50	5393,11	4422,35

Продовження таблиці 3.27

4-й рік	96 945,72	7	73946,5	76,28	16101,50	6897,73	5656,14
5-й рік	103 731,92	7	79122,7	76,28	16101,50	8507,68	6976,30
6-й рік	110 993,15	7	84661,3	76,28	16101,50	10230,32	8388,87
7-й рік	118 762,68	7	90587,6	76,28	16101,50	12073,55	9900,31
8-й рік	127 076,06	7	96928,8	76,28	16101,50	14045,81	11517,56
9-й рік	135 971,39	7	103713,8	76,28	16101,50	16156,12	13248,02
10-й рік	145 489,38	7	110973,7	76,28	16101,50	18414,15	15099,60
11-й рік	155 673,64	7	118741,9	76,28	16101,50	20830,25	17080,80
12-й рік	166 570,80	7	127053,8	76,28	16101,50	23415,47	19200,69
13-й рік	178 230,75	7	135947,6	76,28	16101,50	26181,66	21468,96
Разом за 13 років	1593861,70		1207143,38		209319,56	177398,76	145466,99

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

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

де ***ЧПД*** - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);
ЧГП - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;
ІВ - 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 приведеного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю «Зірка морів», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	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	207907,2	23419,11	23419,11	22303,92	-185603,28
2		16741,22	40160,34	15184,78	-170418,50
3		17220,70	57381,04	14875,89	-155542,61
4		17814,58	75195,62	14656,10	-140886,51
5		18526,81	93722,43	14516,24	-126370,27
6		19361,85	113084,28	14448,11	-111922,16
7		20324,65	133408,93	14444,35	-97477,81
8		21420,68	154829,61	14498,36	-82979,45
9		22655,98	177485,59	14604,25	-68375,20
10		24037,17	201522,76	14756,74	-53618,47
11		25571,49	227094,25	14951,12	-38667,35
12		27266,84	254361,09	15183,20	-23484,15
13		29131,81	283492,89	15449,22	8034,93
Разом	207907,2	283492,89		199872,27	8034,93

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

$$ИД = \sum_{t=1}^{n} \frac{КГП_t}{(1+i)^t} / ИВ \quad (3.7)$$

де ***ІД***– індекс дохідності за інвестиційним проектом;
КГП– кумулятивний грошовий потік.
Якщо значення індексу доходності 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 (***ІД***) дорівнює:

ІД = 1,02

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:

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

де ***ІР***-індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;
ЧП-середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом
Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: ***ЧП***=11189,8 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: ***ІР*** =5,3 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 5,3%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.9:

(3.9)

де ***ПО***-період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;
ЧГПр.-середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.
Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

. (3.10)

Показник періоду окупності проекту складає: ***ПО*** = 9,5 років
Період окупності інвестиційного проекту становить 9,5років.У розробленому проекті готелю «Зірка морів» 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 розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розробленоорганізаційно-юридичний план проектованогопідприємстваготельногогосподарства. Побудованоорганізаційну структуру управління. Спланованавиробничо-торговельнадіяльність закладу, встановленоціни на номери та продукцію. Розрахованіосновніекономічніпоказники, щосвідчать про ефективність.

Проведенірозрахункидозволяютьстверджувати, щобудівництвопідприємстваготельногогосподарства є доцільним та рентабельним.