

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 4* НА 220 МІСЦЬ У
ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Панчук Тетяна
Сергіївна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., ст. викладач

Ткачук Тетяна
Михайлівна

підпис керівника

Науковий консультант
асистент

Плешкань Наталія
Михайлівна

підпис консультанта

Науковий консультант
д.т.н., проф.

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:.. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
 2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
 3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:
Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування
Об'єкт дослідження – процес проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва
Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва.
4. Перелік графічного матеріалу, рис.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Об'ємно-планувальне рішення			
Архітектура. Дизайн			
Ресторани. Бари			

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

виконання студент-дипломник

11. Завдання прийняв до

Босовська М.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

_____ 2018 р

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
13.1.....	Концепція..... 9
13.2.....	Групи приміщень. Фронт-офіс (front office)..... 25
13.2.1.....	Приймальню-вестибюльна та безпеки..... 26
13.2.2.....	Житлову..... 29
1.2.3 Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна , спортивно-оздоровча.....	31
1.3. Групи приміщень. Бек-офіс (back office).....	33
1.3.1. Адміністративна.....	33
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	34
1.4. Сервіс(service).....	35
1.4.1. Бронювання (reservation). Дистрибуція (disribution).....	35
1.5. Ресторани. Бари.....	45
Висновок до розділу 1.....	54
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	56
2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	56
2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	57
2.3 Характеристика будівлі.....	58
2.4. Інженерні системи.....	60
2.5. Дизайн.....	68
2.6 Кошторис.....	70
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	72
2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	73
2.9 Охорона праці.....	74
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	76
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	82
Висновки до розділу 2.....	85
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ.....	86
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура конгрес-готелю**** «work & rest», м. Київ.....	86
3.2. Капітал.....	89
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	89
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	91
3.5. Ефективність інвестицій.....	103
Висновки до розділу 3.....	106
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	107
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	109
ДОДАТКИ.....	115

ВСТУП

Актуальність теми. Одним з перспективних напрямів розвитку туристичної галузі є діловий туризм. У зв'язку з політичними та економічними перетвореннями, що відбуваються в Україні, значно розширилися ділові й культурні зв'язки нашої країни із світом. Це сприяє збільшенню контактів між підприємствами та підвищенню кількості іноземних та вітчизняних туристів, які прибувають в окремі регіони України. Необхідною передумовою активного та успішного просування ділового туризму є розвиток готельного господарства. Виникла необхідність розміщення гостей у комфортабельних готелях з відповідним рівнем сервісу. Як показує європейський досвід, значна частка ділових туристів віддають перевагу конгрес-готелям.

Основні потоки конгрес-туристів, що відвідують нашу державу, зосереджені в найбільших містах України: Одесі, Дніпрі, Харкові, Львові та Києві.

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

Об'єктом дослідження є процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

Предметом дослідження є теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу.

Методи дослідження. У роботі під час написання проекту було використано такі економічні методи дослідження:

- системного аналізу для визначення концепції проектного закладу, стратегії розвитку підприємства;
- економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проектного закладу.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань

корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування конгрес-готелів.

Публікації. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Інноваційні технології у готельному бізнесі як інструмент досягнення конкурентних переваг» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – 412с. (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1. «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2. «Архітектура. Дизайн», розділ 3. «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 115 с, на яких представлено 56 таблиць та 14 рисунків.

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

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 КОНЦЕПЦІЯ

Київ – столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни [56]. До столиці України звідусіль їдуть люди, щоб побачити всесвітньо відомі пам'ятки: Софійський собор, Андріївську церкву, Києво-Печерську лавру, відвідати Києво-Могилянську академію – найдавніший університет Східної Європи; місця, пов'язані з діяльністю Григорія Сковороди, Тараса Шевченка, Івана Мазепи; здійснити мандрівки Подолом, Китаєвом, Пироговом, Феофанією.

Києво-Печерська Лавра входить в історію як центр культури та релігії Східної Європи. Києво-Печерську Лавру та Софійський Кафедральний собор було внесено в список пам'яток світової спадщини ЮНЕСКО.

В Києві розташовано багато музеїв, пам'яток архітектури та культури, мистецьких об'єктів, парків, а також ряд бізнес-центрів, які можуть привабити своїми заходами туристів.

Щорічно Київ приймає мільйони гостей з усього світу. За даними Державної прикордонної служби України та КМДА на 2013 рік припадав пік туристичного сезону в Україні. Тоді було зареєстровано рекордну кількість іноземних туристів – 1 млн. 800 тис. іноземців і приблизно 2,17 млн. внутрішніх туристів. У 2015 році Київ відвідало близько 1,8 млн гостей - 1,1 млн іноземних та 0,7 млн внутрішніх туристів. Це на 16% більше показника за 2014 рік (коли потоки зменшилися на 41% в порівнянні з 2013-му). У I кварталі 2017 року туристичний потік до міста Києва зберігав позитивну динаміку та його рекордне збільшення в порівнянні до аналогічного періоду 2016 року склало 33% (70,69 тис. осіб). У 2017 році місто відвідало 2,0 млн. туристів. За півроку 2018 року - понад 850 тис. іноземних туристів. За даними Департаменту управління з питань туризму та промоцій Київської міської держадміністрації у 2018 році кількість туристів суттєво збільшилась в порівнянні з попередніми роками [64].

Значно зріс туристичний потік з Білорусі (на 22,77 тис. осіб), Ізраїлю (на 5,92 тис. осіб), Туреччини (на 5,35 тис. осіб) за 2017 рік. Також збільшилась кількість туристів з США (на 3,52 тис. осіб), Польщі (на 3,13 тис. осіб), Азербайджану (на 2,11 тис. осіб), Латвії та Литви (на 1,2 тис. осіб), Німеччини (на 1,91 тис. осіб), Казахстану (на 1,81 тис. осіб), Китаю (на 1,76 тис. осіб), Франції (на 1,47 тис. осіб), Нідерландів (на 1,04 тис. осіб) [67].

За результатами глобального статистичного дослідження у галузі міжнародного туризму Global Destination Cities Index представлено відсоток ділового сегменту, який коливається від 9,2% у Стамбулі (8 місце, усього 12 млн відвідувачів) до 29,7% у Парижі (3 місце, усього 18 млн відвідувачів). Окремо варто виділити Шанхай (19 місце, усього 6 млн відвідувачів), де сегмент ділових туристів складає 54,6% від загальної кількості (рис. 1.1).

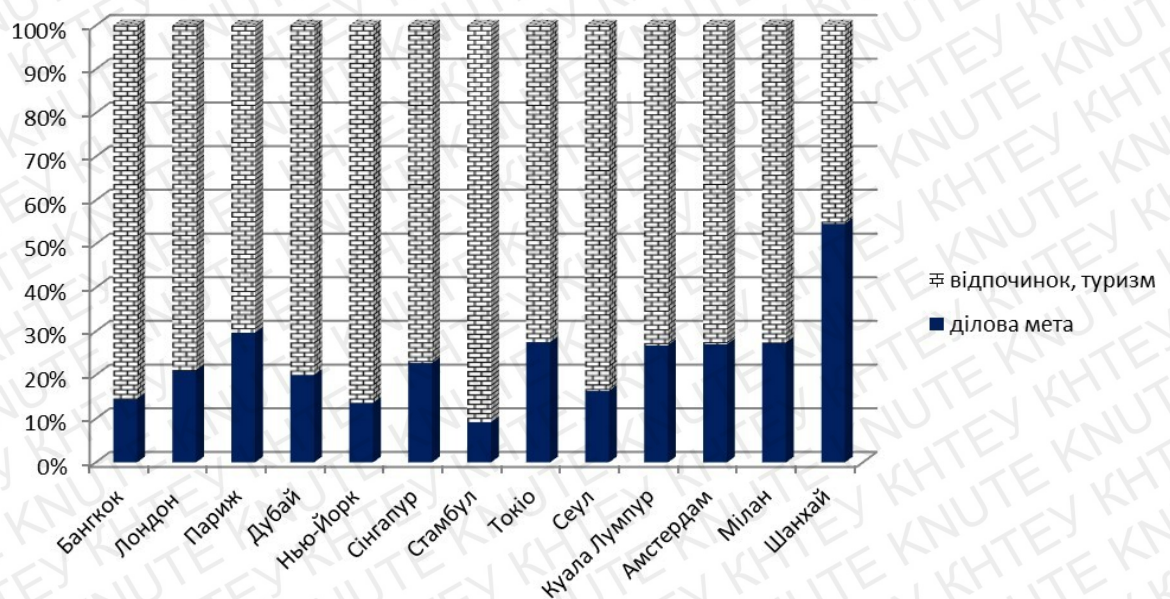


Рис. 1.1 Розподіл туристів за метою поїздки у світі станом на 2017 р.

Джерело: складено автором на основі [69].

В Україні рівень розвитку ділового туризму знаходиться на недостатньо високому рівні. Однак, входження нашої держави до дедалі більшої кількості міжнародних організацій, проведення на території України різних європейських і світових форумів, спортивних змагань і чемпіонатів сприяють зміні ситуації на краще. Залежно від мети прибуття в Київ, в 2017 році сформувалася наступна структура гостьового потоку: 68,8% - відпочинок, пізнавальний

туризм, 31,2% - бізнес-туризм (в т.ч. конгрес-поїздки). Середній показник витрат одного туриста за день перебування в Києві склав близько 116 дол. США. За даними Всесвітньої туристичної організації, добові витрати делегатів різноманітних ділових зустрічей, конгресів, симпозіумів становлять близько 350 дол. США, а звичайний турист витрачає за день в середньому 100-200 дол. США [41].

Близько 48% гостей Києва зупиняються в готелях, а 18,3% - в хостелах. У середньому в готелях, як правило, турист зупиняється на 2-3 на дні, в хостелах – на 1 день. Туристи, які перебувають в Києві з діловою метою обирають спеціалізовані засоби розміщення – конгрес-готелі.

За даними ArtBuild Hotel Group (ABHG), у березні 2017 року в Києві функціонувало 106 готелів із загальним номерним фондом 10319 одиниць (в їх числа не входять відомчі готелі, малі готелі на менш ніж 20 номерів, гуртожитку готельного типу, санаторії). Ще 667 номерів припадає на міні-готелі і комплекси сервісних апартаментів. Таким чином, забезпеченість Києва готельними номерами становить близько 6,1 номера на 1000 туристів. Це дуже низький обсяг пропозиції на ринку готельних порівняно з європейськими столицями за кількістю номерів на 1000 туристів.

Україна розташована у центрі Європи та має всі умови для належного розвитку економіки за рахунок туризму, проте суттєво відстає від провідних держав світу за рівнем розвитку туристичної інфраструктури та якості туристичних послуг. Можна констатувати про відсутність висококонкурентних позицій у цьому секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельних підприємств низька частка закладів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг [65].

Основними перешкодами щодо розвитку вітчизняного ринку готельних послуг в цілому є:

1. Недостатня кількість готелів та інших об'єктів розміщення внаслідок значних бар'єрів входження на ринок готельних послуг України, а саме: тривала процедура отримання земельних ділянок під забудову (що призводить до більш активного розвитку торгово-комерційних установ, а не збільшення розвитку Державного бюджету); надмірна кількість дозволів та значні бюрокритичні процедури (що збільшує термін лише відкриття готелю до 2-5 років і більше, високим податковим тиском на підприємства готельної сфери); економічна нестабільність в країні.

2. Невідповідність цін рівню якості готельних послуг (вартість проживання в українських готелях у 2-3 рази перевищує вартість проживання в готелях аналогічного рівня країн Європи).

3. Відсутність розвиненої та офіційно облікової мережі альтернативних засобів розміщення економічного класу (хостелів, малих та міні-готелів, апартаментів). Проте значна частка цього сегменту готельного господарства офіційно не обліковується як засоби розміщення.

В останні роки спостерігається збільшення інвестицій у готельний бізнес, як основного компонента інфраструктури туризму. Тому необхідно визначити основні напрямки розвитку готельного бізнесу в Україні з метою підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності на ринку готельних послуг.

Шевченківський район – один з центральних районів столиці. Район межує на сході – з Печерським, на заході – зі Святошинським, на півночі – з Подільським, на півдні – з Солом'янським, на південному сході – з Голосіївським районами Києва. Тут збереглися найцінніші історико-архітектурні та культурні пам'ятки – Золоті Ворота, Софіївський Собор (який, у свою чергу, внесено до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Володимирський Собор, Покровський монастир, Михайлівський Собор та інші.

Через усю територію Шевченківського району пролягла головна магістраль - проспект Перемоги – одна з найкрасивіших у місті. Найпримітніші споруди на площі – Національний цирк України, готель „Либідь”.

Центром Шевченківського району є Хрещатик. На Майдані Незалежності та Хрещатику відбуваються найголовніші події держави, міста, району.

На території району розташований Національний університет ім.Т.Шевченка, Київський Національний економічний університет ім.В.Гетьмана, Національний медичний університет ім.Богомольця, Національний педагогічний університет ім.Драгоманова та інші вищі навчальні заклади.

Театри, що розташовані в Шевченківському районі, відомі навіть за межами України. Серед них: Національна опера ім.Т.Шевченка, Національний академічний театр російської драми ім.Л.Українки, Київський державний молодіжний театр та інші. Тут знаходяться Будинок художника, Будинок учених, Республіканський будинок актора, кіностудія ім.О.Довженка.

Справжньою перлиною міста є Пушкінський парк. Сирецький парк та парк «Нивки» з'явилися на карті району в середині минулого століття. Один з найкрасивіших і найшановніших – парк Тараса Шевченка, розташований навпроти Головного корпусу Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. У сквері на розі вулиць Мельникова та Герцена встановлено пам'ятник відомому українському письменнику І.П.Котляревському. Улюблений киянами та гостями столиці парк «Володимирська гірка» заснований ще у 30-х роках XIX ст. на території понад 10 га. На нижній терасі – пам'ятник князю Володимиру, встановлений у 1835 році.

Не можна обійти увагою улюблені місця мешканців району – Національний цирк та Київський зоологічний парк. Територія зоопарку розкинулася на 40 га. З 1996 року Київський зоопарк увійшов до Європейської асоціації зоопарків та акваріумів.

На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

На території Шевченківського району діє 551 підприємство туристичної галузі, а це приблизно 30% від загальної кількості по місту. У районі розташовані єдині в місті п'ятизіркові готелі: "Прем'єр Палац", "Опера", "Хаят", "Інтерконтиненталь".

Прямі конкуренти готелю – це суб'єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим же сегментам споживачів. Серед проаналізованих закладів розміщення у Шевченківському районі, не виявлено категорії конгрес-готелів, що надає переконливих конкурентних переваг проектуваному готелю.

Доцільно проаналізувати діяльність конгрес-готелів, що функціонують у м. Києві в цілому, які і будуть прямими конкурентами закладу, який проектується (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Аналіз конгрес-готелів м. Києва

Підприємство готельного господарства	Місцезнаходження	К-сть номерів	Ціна за номер стандарт, грн.	Додаткові послуги
Конгрес-готель «Пуща» 3*	вул. Юнкерова, 20 Оболонський район	168	1760	Приміщення для проведення конференцій, кімната для нарад, конференц-центр
Роял Конгрес Готель, 4*	вул. Молодогвардійська, 32 Солом'янський район	314	860	Два конференц-зали, Бізнес-центр
Mercure Kyiv Congress, 4*	вул. В.Гетьмана, 6 Солом'янський район	160	1960	Персонал володіє французькою, іспанською, російською, англійською, німецькою, польською мовами. В номерах – робоча зона з письмовим столом. 6 конференц-залів на 1000 осіб.

Проаналізувавши, дані таблиці 1.1 можна зробити висновок, що прямі конкуренти конгрес-готелю мають багато сильних сторін господарської діяльності та не позбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати під час проектування готелю:

1. Вищезазначені підприємства готельного господарства позиціонують себе як комфортабельні та користуються попитом, але розташовані не на території Шевченківського району і кількість місць не дозволяє задовольнити попит на такі готелі в місті Київ.

2. У кожному із представлених готелів працює висококваліфікований персонал, який має практичний досвід роботи у кращих готелях країни.

- 3 Цілодобове обслуговування номерів та надання додаткових послуг за бажанням клієнта.

4. Готельний номер обладнаний згідно з усіма сучасними стандартами, які є максимально наближеними до європейських. Але в Європі немає єдиних стандартів класифікації конгрес-готелю. Як правило такі готелі мають категорію 3 або 4*, розміщені в центрі, мають облаштоване робоче місце в номері та цілодобовий доступ до швидкісного інтернету, міжміський телефонний зв'язок та наявність бізнес-центрів або конференц-залів.

5. Оплата за додаткові послуги може здійснюватись клієнтом у зручній для нього формі.

Конгрес-готель — це різновид бізнес-готелів високого рівня комфорту, що мають набір приміщень: зали для проведення конгресів, приміщення для нарад, конференцій, різні заклади ресторанного господарства, відділення зв'язку, банків та інше. В них також передбачають приміщення для роботи та проведення невеликих нарад, торговельних операцій, для влаштування виставок зразків товарів, для організації представництва фірм, у ряді випадків влаштовують номери, які здатні трансформуватися і дозволяють приймати в них відвідувачів, проводити переговори [6].

Обираючи конгрес-готель, ділові туристи враховують ряд важливих факторів, серед яких наявність бізнес-центрів, конференц-залів, які

облаштовано з використанням інноваційних технологій; наявність закладів ресторанного господарства тощо. Важливим є наявність фітнес-центрів (рис. 1.2).

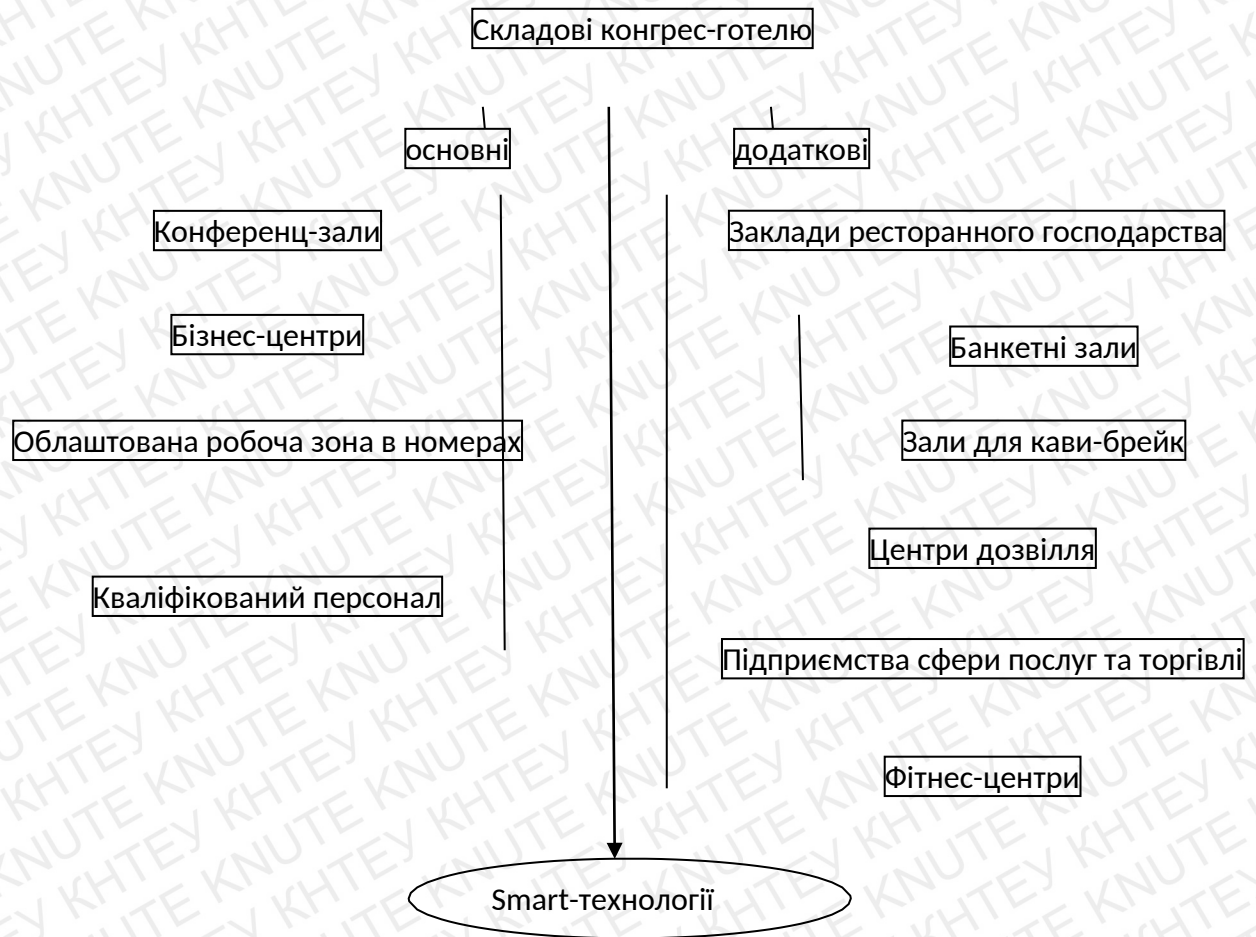


Рис. 1.2. Складові елементи конгрес-готелю, який проектується в Шевченківському районі м. Києва

Джерело: складено автором на основі [69].

Для успішної роботи конгрес-готелю необхідно розробити неймінг закладу, визначити потенційних споживачів та сегментацію ринку.

Неймінг конгрес-готелю спрямований на формування серед потенційних споживачів іміджу засобу розміщення, де є всі умови для роботи, проведення різноманітних засідань, конференцій та відпочинку (заклади ресторанного господарства, фітнес-зали тощо). Для відображення специфіки конгрес-готелю та особливостей роботи даного засобу розміщення запропоновано назву «Work & rest».

Розроблено *фірмовий логотип* конгрес-готелю 4* «WORK & REST» (рис.1.3).



Рис. 1.3. Фірмовий логотип проектного конгрес-готелю 4* «WORK & REST» в Шевченківському районі м. Києва

Джерело: розроблено автором.

Для сегментації споживачів важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватись розподіл. Для аналізу потенційних споживачів використано психографічну, демографічну, поведінкову та географічну ознаки сегментації, а також первинну маркетингову інформацію конгрес-готелів м. Києва.

Результати сегментації потенційних споживачів проектного конгрес-готелю за виокремленими ознаками, наведено нижче (рис. 1.4-1.8).

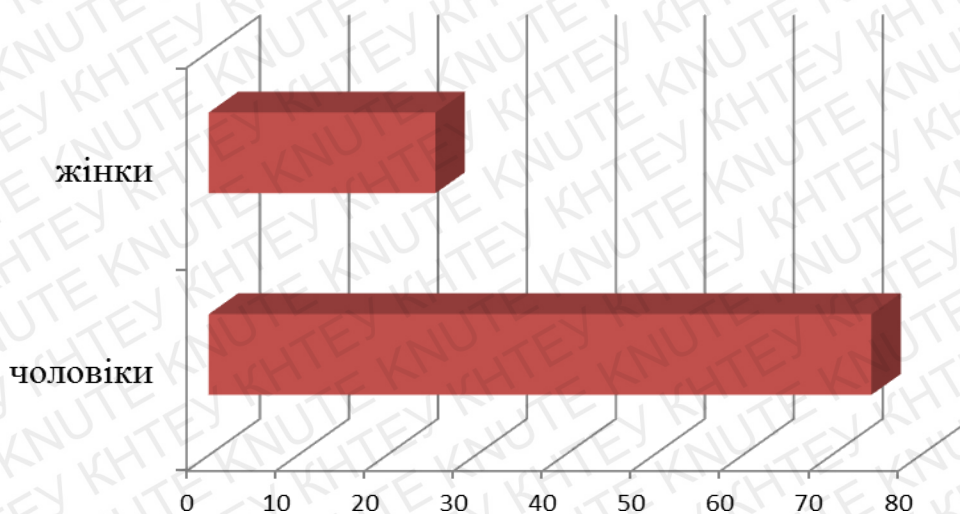


Рис. 1.4 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest» за гендерною ознакою

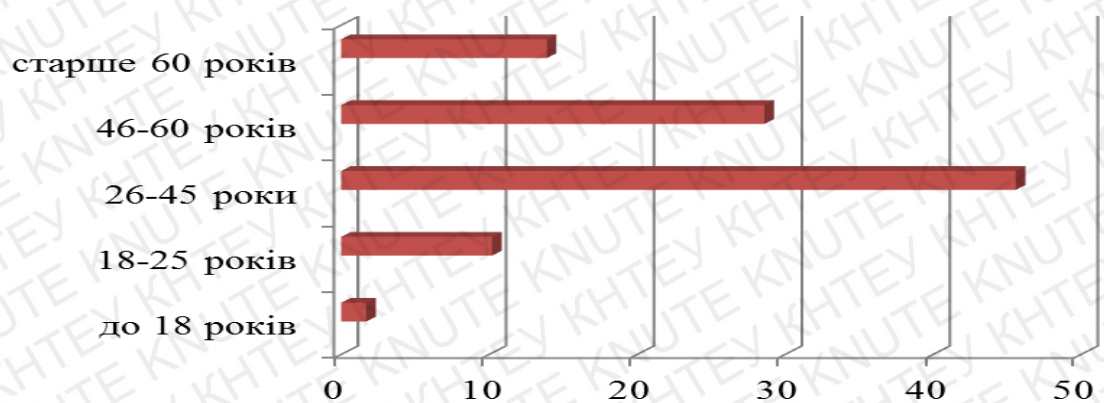


Рис. 1.5 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest»

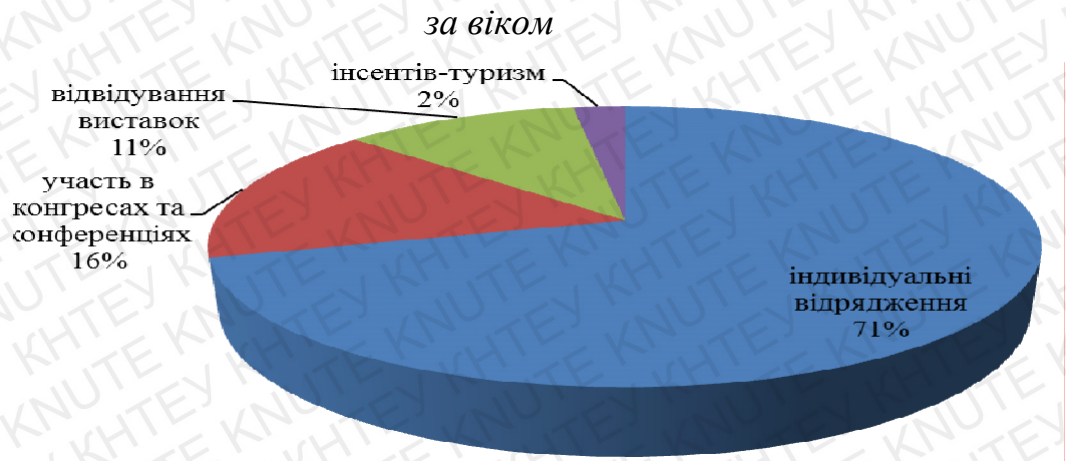


Рис. 1.6 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest»

за метою перебування

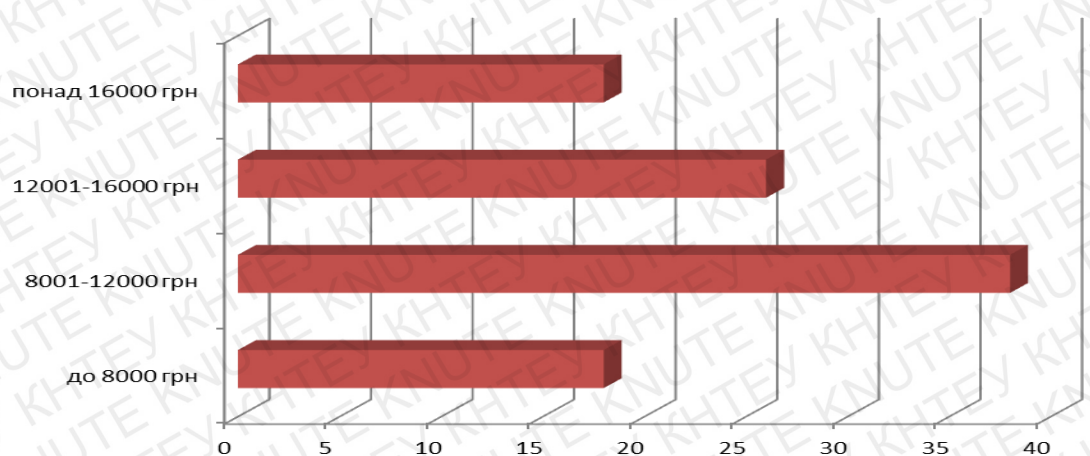


Рис. 1.7 Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest»

в м. Києві за рівнем доходів

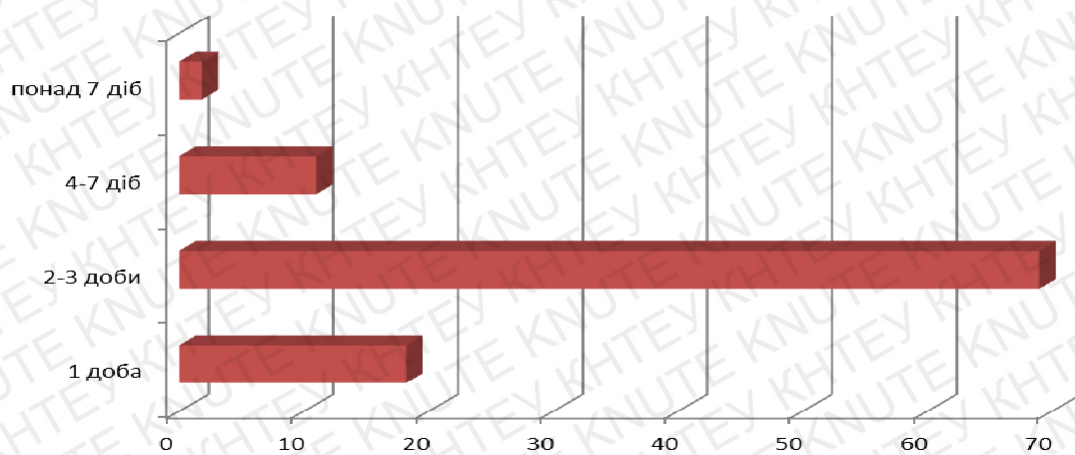


Рис. 1.8. Розподіл потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest» за тривалістю перебування

За результатами сегментації потенційних споживачів конгрес-готелю «Work & Rest» в Шевченківському районі м. Києва можна констатувати, що цільовий ринок готелю – підприємці, для яких характерні певні ознаки (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика цільової аудиторії споживачів конгрес-готелю **
«Work & Rest» в м. Києві**

Класифікаційна ознака	Характеристика
Вік	Найбільшу частку займають туристи віком від 26 до 45 років
Аудиторія	бізнесмени, підприємці.
Мета подорожі	Індивідуальні відрядження, участь в конференціях
Потреби	послуги готельного господарства; конференц-зали, послуги ресторанного господарства; відпочинок.

З огляду на аналіз статистичних даних, основним споживачем готельних послуг проектного готелю буде активна молода людина середнього віку (переважно 26-45 років), що відвідує Київ з діловою метою. Рівень доходів, як правило, вище середнього. Дана група споживачів віддає перевагу вищому рівню сервісу і готова платити за додаткові послуги.

Важливим для формування конкурентних переваг конгрес-готелю, який проектується, є не тільки наявність обов'язкових бізнес-послуг, а і впровадження нових інноваційних технологій (Smart-технологій).

Smart Control забезпечує додатковий комфорт проживання, дозволяє скоротити витрати на ремонтні роботи і підвищити рентабельність експлуатації у готелі [1,3].

В умовах жорсткої конкуренції готель повинен реагувати на зміни зовнішнього середовища і інновації в даному випадку є вигідним рішенням. Інноваційні технології повинні бути орієнтовані на створення максимальних зручностей для ділових споживачів. Наприклад, концепція «Інтелектуальний номер» представляє собою ряд технологій таких, як бездротова світлодіодна система освітлення. Дану систему освітлення в конгрес-готелях можна вигідно використовувати не тільки в інтер'єрах, а й у висвітленні робочих зон в номерах, що буде сприяти більш комфортним умовам роботи, а також в бізнес-центрах і конференц-залах, що забезпечить більш яскраві презентації, або створить необхідну атмосферу при проведенні переговорів [55].

Позиціювання конгрес-готелю «Work & Rest» як готелю ділового призначення дозволить:

- здійснювати раннє онлайн-бронювання готельних номерів;
- укладати корпоративні угоди на проживання та організацію ділових заходів;
- прогнозувати завантаження номерного фонду;
- використовувати конференц-зали та переговорні кімнати для проведення event-заходів;
- нівелювати вплив чинника сезонності.

Місія готелю – сервіс, створення комфортних умов для праці та затишна атмосфера для відпочинку.

Основними напрямками діяльності проєктованого конгрес-готелю є:

- створення умов для відпочинку;
- облаштування приміщень для проведення ділових заходів (нарад, зустрічей) та виставок;

- забезпечення харчуванням споживачів в закладах ресторанного господарства готелю та в номерах (room service);
- розроблення асортименту додаткових послуг з організації дозвілля відповідно до дослідження основних потреб та вимог потенційних гостей;
- високий рівень якості обслуговування і якості послуг для задоволення потреб споживачів;
- використання Smart-технологій.

Все вищеперераховане дозволить зробити конгрес-готель особливим в м. Києві та буде вирізняти його серед існуючих підприємств готельного господарства.



*Рис. 1.9 Цілі господарської діяльності конгрес-готелю **** «Work & Rest»*

Джерело: побудовано автором на основі [45].

На основі встановлених цілей діяльності конгрес-готелю «Work & rest» в м. Києві сформовано основну концепцію діяльності - організація проживання гостей з можливістю максимально комфортних умов для роботи, для повноцінного відпочинку та оздоровлення в конгрес-готелі **** (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення конгрес-готелю** «Work & Rest»**

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		місто Київ			
Адміністративний район населеного пункту (території)		Шевченківський район			
Адреса розташування готелю		вул. Коперника			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства		Конгрес-готель			
Категорія		4*			
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал			
Система управління		Лінійно-функціональна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Ділові туристи			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		Готель****			
Місткість		132 номери (220 місць)			
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	42	86	1	1	2
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек
Харчування					
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Їдальня для персоналу		
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір	Комплексне меню		
Кількість місць	198	20	20		
Режим роботи	6.00-24.00 (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)	08.00-22.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	часткове обслуговування (за участю офіціантів)	часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	Самообслуговування		
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек		

Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зали	Зала для нарад	Бізнес-центр	Офісне приміщення
Режим роботи	8.00-22.00	8.00-22.00	цілодобово	цілодобово
Дизайнерський стиль	Хай-тек			
Побутове обслуговування				
Тип		Режим роботи		
Пральня, хімчистка		7.00 – 18.00		
Салон краси		9.00-20.00		
Каса квитків на транспорт		9.00-17.00		
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи		9.00-17.00		
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип		Режим роботи		
Інтерактивна бібліотека		по днях по годинах понеділок– неділя		10.00 – 20.00
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	Спа-центр	Солярій
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях Понеділок - субота		по годинах 10.00 - 20.00
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів			

Під час розроблення концептуального рішення конгрес-готелю **** «Work & Rest» у Шевченківському районі м. Києва, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки конгрес-готелю «Work & Rest»

Відстань до аеропорту «Бориспіль» - 37,8 км.

Відстань до аеропорту «Київ» - 7,0 км

Відстань до центрального залізничного вокзалу – 2,9 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 13.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу конгрес-готелю**** «Work & Rest» буде входити житлова частина, представлена готелем (****) на 132 номери, із загальною місткістю – 220.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – хай-тек.

Стиль обрано за наступними критеріями:

- економічність (довговічність та практичність матеріалів і обладнання; використання обладнання, що економить природні ресурси та зменшує енергозатрати);

- функціональність і простота;

- екологічність матеріалів та обладнання (натуральні матеріали, що не виділяють токсичних газів і часточок, шкідливих для здоров'я) [68].

Напрямок Hi-Tech виник в архітектурі і дизайні в останні десятиліття XX століття, назва його перекладається з англійської як "високі технології". Так як в конгрес-готелі планується впроваджувати Smart-технології, використання данного стилю в оформленні номерів та загальних приміщень буде підкреслювати інновційність даного засобу розміщення.

Відмінні риси - відсутність декору і функціональність. Хай-тек в інтер'єрі робить основний акцент на форму і фактуру архітектурних деталей, предметів, залишаючи на другому плані колірну гамму і малюнок. З матеріалів він дає можливість вільно експериментувати з поєднаннями скла, металу і пластика.

Особливу увагу приділяють облаштуванню стель. Вони мають бути строгої геометричної форми, в кілька рівнів, з підготовленими місцями для прихованого підсвічування і монтажу галогенних світильників [9]. Стіни - рівні й гладкі, пофарбовані. Щодо кольорової гами - світлі тонна, починаючи від білих відтінків і закінчуючи сірими. В якості декору - абстрактні картини.

1.2 Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Найголовнішими функціональними приміщеннями розвинутого готелю є [45]:

- блок приймально-вестибюльної групи; - блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування (ресторани, бари);
- блок приміщень побутового обслуговування і торгівлі;
- блок культурно-дозвілевої групи;
- блок фізкультурно-оздоровчих приміщень;
- блок адміністрації;
- блок господарських та виробничо-побутових приміщень.

Усі перераховані блоки повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу. У залежності від типу готелю до його структури можуть включатися додаткові блоки. На рис. 1.10. схематично наведено організаційний зв'язок між групами приміщень конгрес-готелю 4* ««Work & rest»».

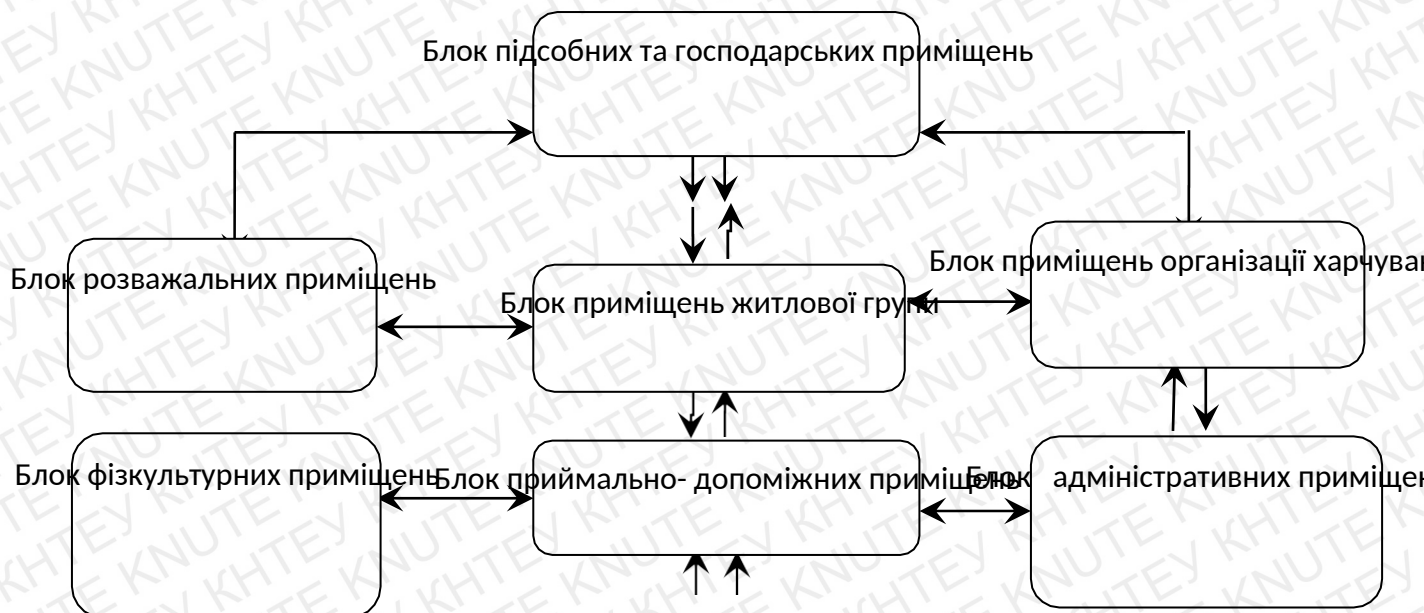


Рис. 1.10 Організаційний зв'язок між групами приміщень конгрес-готелю

**** «Work & Rest»

Джерело: побудовано автором на основі [45].

З рис. 1.10 бачимо, що всі приміщення на підприємствах готельного господарства між собою зв'язані, для кращого функціонування закладу.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення споживачів, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити 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 повинний виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлі спроектовано чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів.

У вестибюлі передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів.

Зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається $0,74\text{м}^2$ на 1 місце [45].

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де з клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; порт'є, 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.

Розташування функціональних зон може бути різним, його характеризують такі основні схеми: фронтальна, поздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

В конгрес-готелі «Work & rest» використано поздовжнє планування, яке характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон відносно головного входу та значною віддаленістю вертикальних комунікацій [45]. За такого планування перехрещування людських потоків незначне. Крім цього, забезпечена достатня візуальна орієнтація гостей.

У чотирьохзірковому готелі передбачено магазини і торговельні кіоски. При вестибюлях повинні існувати спеціальні приміщення для сортування багажу, звідки він спеціальним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи та до номерів приїжджаючих і від'їжджаючих. З приміщень сортування багажу повинен існувати безпосередній доступ до під'їжджаючих і від'їжджаючих автобусів і автомобілів [45].

Розташування допоміжних приміщень готелю навколо його основної ланки - вестибюля повинне передбачати можливість швидкого орієнтування прибуваючих, зорового контролю за відвідувачами і виключати можливі скупчення груп гостей.

Велике значення має вибір місця встановлення ліфтів. Ліфти, як правило, компонуються групами по кілька в кожній. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх можна було легко знайти.

Коридори, як і вестибюль, формують першу уяву про конгрес-готель. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина однобічного коридора не менше 1,3- 1,4 м, а двостороннього - 1,6-2,0 м (двері відкриваються усередину

номера). Якщо б двері відкривались в коридор, ширину його необхідно було б збільшити [68].

У планувальній структурі готелю приміщення приймально-вестибюльної групи будуть розташовані на першому поверсі і прилягатимуть безпосередньо до головного входу. Приймально-вестибюльна група приміщень буде мати прямий зв'язок зі всіма іншими групами, крім групи службових і господарських приміщень.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю розраховані згідно вимог ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [11] (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

**Склад та площа приміщень приймально-вестибюльної групи
конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць у м. Києві**

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	8
Медпункт із санвузлом	16
Службовий санітарно-технічний блок	10
Сейфова	8
Кімната чергового адміністратора	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера зберігання	11
Приміщення охорони	16
Приміщення посылних	8
Відділення зв'язку	12
Пункт обміну валюти (відділення банку)	12
Гардероб	6
Приміщення для багажних візків	6
Комора прибирального інвентарю	6,9
Санвузол для відвідувачів	12
Всього	373,9

Отже, площа приймально-вестибюльної групи конгрес-готелю складає 373 м².

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70 %, на коридори - від 13 до 22 % площі житлової частини будівлі готельного господарства. У багатьох закордонних готелях ємністю до 25 чоловік площа зони відпочинку передбачається не менше 16,7 м² зони відпочинку (у гостинній, барі, спальні).

Таблиця .1.5

Експлікація приміщень житлової групи конгрес-готелю «Work & Rest»

№	Назва приміщення	Площа, кв.м
1	Хол	40,0
2	Приміщення старшої покоївки	12,0
3	Приміщення персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12,0
4	Комора брудної білизни	7,0
5	Приміщення чищення взуття	6,0
6	Комора прибирального інвентрю	5,0
7	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4,0
8	Приміщення для візків покоївок	12,0
Корисна площа		98

Номер для гостя має багатофункціональне призначення. Він забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку, споживання їжі, особистої гігієни, роботи, спілкування. У номері зберігаються особисті речі гостя. У ньому є передпокій, шафа для одягу, санвузол.

Номери класифікують за числом місць, числом кімнат, площею меблювання. У світовій практиці найбільш поширеними є однокімнатні одно або двомісні номери. В окремих готелях частка однокімнатних номерів на одного гостя досягає 60- 100 %номерного фонду.

Простір кімнати (чи кімнат) номеру поділяється на функціональні зони. До 70 % загальної площі однокімнатного номера на одну особу може відноситися до житлової зони, до 14% - до передньої, 20% - до санітарного вузла. Житлова площа при цьому може складати від 7 до 14 м².

Сучасні стандарти деяких країн вимагають дотримання мінімальної площі в одномісному номері не менше 14 м², у двомісному - не менше 16 м², площа комфортного однокімнатного номера на одну особу від 16 до 18 м², а на двох - від 20 до 21 м².

Таблиця 1.6

Розрахунок номерного фонду конгрес-готелю ** «Work & Rest»**

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кіл	Кіл
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (min), м ²		
1	Апартамент	3	2	50	8,7	58,7	2	4
2	Люкс	2	1	35	5,5	40,2	1	1
3	Напівлюкс	1	1	16	3	19	1	1
4	Номер I категорії (одномісний)	1	1	10	3	13	42	42
5	Номер I категорії (двомісний)	1	2	15	3	18	86	172
	Всього						132	220

Апартаменти складають не більше 10% від усього числа номерів. Номера підвищеної комфортності (апартаменти, президентські, люкс, дуплекс) слід проектувати в складі двох або більше житлових кімнат, а також не менше двох санітарних вузлів.

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

Перелік обладнання та меблів в конгрес-готелі «Work & Rest» наведено в додатку Б. Номери конгрес-готелю **** «Work & rest» будуть виконані в стилі хай-тек.

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі у конгрес-готелі «Work & Rest» представлено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Кількість номерів	Загальна площа, м ²
Холи	30	3	90
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	1	10
Комора прибирального інвентаря	4	1	4
Приміщення для брудної білизни	1	1	4
Кімната побутового обслуговування на поверсі	8	1	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	8	1	8
Приміщення чищення взуття	6	1	6
Допоміжне приміщення	6	1	6
Санітарний вузол	4	1	4
Усього, м²			140

У готелі категорії **** наявність віталень обов'язкова. Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі конгрес-готелю у кількості один блок.

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

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Перелік приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.8

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів конгрес-готелю «Work & Rest», м. Київ

Приміщення	Площа приміщень, м ²
1	2
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педикюру)	38
Каса квитків на транспорт	6
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
Торгівельні кіоски	8
Усього, м²	70

Отже, мінімальна площа приміщень побутового обслуговування споживачів при конгрес-готелі 70 м².

Приміщення культурно-дозвільного призначення у конгрес-готелі**** «Work & Rest» проектуватимуться згідно його концепції, а саме підприємство готельного господарства ділового призначення з використанням сучасних комп'ютерних технологій і мистецтва (скульптури, картини, фотографії українських майстрів, жива музика в лобі-барі у вечірній час) [55].

На другому поверсі конгрес-готелю проектуватиметься інтерактивна бібліотека – це інтегровані відео та візуалізація, адаптація до будь-якого пристрою, онлайн-доступ, проста і якісна систематизація інформації.

В готелі передбачені два конференц-зали (зал №, зал №2, зал№3, зал№4) на 20, 40, 80 та 100 місць зі всім необхідним обладнанням та дві кімнати для нарад. Конференц-зали будуть з'єднані з кімнатою для проведення фуршетів або кави-брейк. Конферен-зали матимуть зручні сполучення із виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства і їх можна буде використовувати для проведення різного роду бенкетів.

На першому поверсі готелю передбачено бізнес-центр. До послуг гостей об лаштовані робочі зони і можливість скористатись сканером, комп'ютером, факсом, копіювальною технікою тощо.

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади». Перелік приміщень цієї групи в проєктованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Інтерактивна бібліотека	63
Конференц-зал №1 на 20 місць з кімнатою для кави-брейк	40
Конференц-зал №2 на 40 місць з кімнатою для кави-брейк	80
Конференц-зал №3 на 80 місць	90
Конференц-зал №4 на 100 місць	110
Бізнес центр	60
Усього, м ²	443

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення конгрес-готелю «Work & Rest» становить 443 м².

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в конгрес-готелі проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»[11] (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Зал тренажерів	90
Зберігання і ремонт тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	34
Господарська комора	8
Сауна	40
Кабінет масажу	28
Солярій	15
Усього, м²	233

Отже, мінімальна рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення конгрес-готелю становить 143 м².

1.3. Групи приміщень. Бек-офіс (back office)

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення готелю розташовуватимуться на першому та другому поверхах конгрес-готелю «Work & Rest».

Адміністративні приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [11,45].

Склад і площу адміністративної групи приміщень проектного конгрес-готелю **** наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень конгрес-готелю****

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Кабінет генерального директора з приймальною	34
Кабінет служби ресторанного господарства	18

Продовження таблиці

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Кабінет служби охорони	14
Кабінет інженерно-технічної служби	20
Кабінет фінансово-економічної служби	24
Кабінет служби приймання та розміщення	12
Кабінет служби готельного господарства	12
Кабінет служби інформаційних технологій	18
Юридичний відділ	12
Відділ маркетингу	20
Відділ кадрів	18
Архів	8
Разом	210

Отже, площа адміністративних приміщень конгрес-готелю - 210 м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

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

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів конгрес-готелю. До господарсько-виробничої та побутової групи приміщень конгрес-готелю входять приміщення побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової групи приміщень

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Приміщення чергового технічного працівника	8
2	Центральна білизняна, у тому числі:	
2.1	Відділення чистої білизни	26
2.2	Відділення брудної білизни	15
2.3	Приміщення розбирання брудної білизни	10
3	Служба клініку території, у тому числі:	
3.1	Побутові приміщення	6
3.2	Склад садового інвентарю і техніки	6
4	Майстерні, у тому числі:	
4.1	Електротехнічна	8
4.2	Слюсарна	8

Продовження таблиці

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
4.3	Столярна	12
4.4	Малярна	8
5	Складські приміщення, у тому числі:	
5.1	Резервний склад білизни	10
5.2	Матеріально-технічні склади	22
5.3	Склад видаткових матеріалів	14
5.4	Склад меблів	22
5.5	Склади технічних служб	10
5.6	Склад лакофарбних матеріалів	10
5.7	Склад пиломатеріалів	12
6	Побутові приміщення виробничого персоналу	
6.1	Санвузли (чоловічі та жіночі)	22
6.2	Душові (чоловічі та жіночі)	20
7	Пральня	28
8	Господарські приміщення	25
	Усього, м²	302

Отже, площа господарських приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest» становитиме 302 м².

1.4. Сервіс(Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.11.).

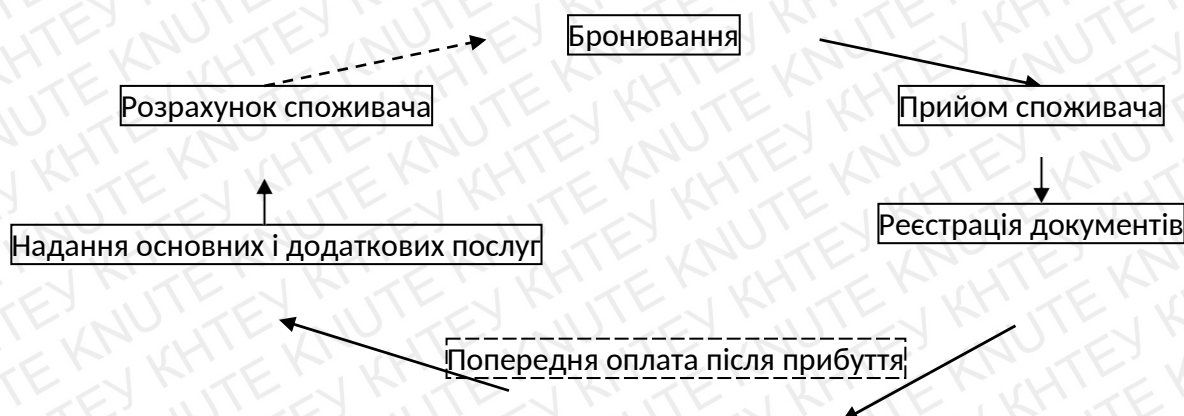


Рис 1.11 Технологічний цикл обслуговування споживачів конгрес-готелю

«Work & Rest», м. Київ

Джерело: побудовано автором на основі [45].

На сьогоднішній день існує декілька професійних розробок автоматизованої системи управління. В конгрес-готелі «Work & Rest» обрано систему Fidelio Front Office (FFO). Система Fidelio Front Office (FFO) допомагає автоматизувати основні етапи роботи конгрес-готелю: від комп'ютерного резервування номерів, реєстрації, розміщення та виписки гостей до управління номерним фондом, ведення бухгалтерії та фінансів.

До переваг FFO слід віднести: легкість в експлуатації, обумовлену достатньо простою логікою побудови системи і зручністю інтерфейсу, високий рівень безпеки, забезпечений строгим розмежуванням доступу користувачів, гнучкість настройки. З проаналізованих систем Fidelio є більш ефективною для управління сучасним готелем.

Проектування системи дистрибуції у готелі передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс он-лайн бронювання на сайті готелю.

Електронна або інтернет-дистрибуція - це інструмент управління та оптимізації бронювань і доходів готелю, одержуваних за допомогою онлайн-каналів бронювання, до яких відносяться: веб-сайт готелю (готельної компанії), call-центри, GDS-системи та інтернет-агенції.



Рис. 1.12. Процес дистрибуції готельних послуг в конгрес-готелі****

«Work & Rest», м. Київ

Джерело: складено автором на основі [45].

Система он-лайн бронювання (IBE) перетворює сайт готелю в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних (B2C) і групових клієнтів (B2C).

Гостю готелю після завершення його реєстрації надається електронний особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями: вибрати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів).

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення споживачів в готелі**** «Work & Rest», який проектується в Шевченківському районі м. Київ, планується в номерах апартамент, люкс, напівлюкс і номерах I категорії (одно- та двомісних).

Основні вимоги щодо користування послугами конгрес-готелю «Work & Rest», що здійснює діяльність на території України у сфері надання послуг розміщення споживачам, і регулюють відносини між споживачами (фізичними особами, які проживають у готелях або мають намір скористатися готельними послугами) та готелем прописано у Правилах користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

Для організації розміщення клієнта в готелі проектується служба прийому та розміщення із стійкою порт'є.

Стілка порт'є укомплектовується таким чином: технічне устаткування, файли для реєстраційних карт, картки для ключів, ключі, буклети, касові апарати.

Необхідною документацією, що передбачається для роботи служби прийому та розміщення є:

1. Правила прийому і розміщення гостей;
2. Опубліковані тарифи з інформацією про послуги, що надаються;
3. Посадові інструкції згідно з штатним розкладом;
4. Робочі процедури щодо прийому та розміщення;
5. Журнали інструктажів по техніці безпеки; •

6. Книга реєстрації іноземних громадян;
7. Книга реєстрації громадян
8. Документ, підтверджуючий сертифікацію готелю;
9. Куточок споживача.

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

У готелі гостей зустрічає швейцар, що вітає їх біля входу. У готелі автоматизована система і процес реєстрації проходить дуже швидко.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші ні. Поселення в готель клієнтів по броні займає кілька хвилин. При попередньому замовленні дані про клієнта уже відомі із заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку.

Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, іноді до 5 хвилин. У даному випадку адміністратор враховує характер розміщення, необхідного гостю. При розміщенні потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни проживання, порядок оплати. Готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Анкета-документ, що дає право на заняття номера або місця в номері, тобто надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для касира і порт'є або чергового по поверху і в картотеку для контролю виїзду).

Неправильно заповнена реєстраційна картка (анкета) проживаючого робить неможливим повернення забутої в номері речі гостя. Крім того, правильно заповнена адреса гарантує одержання оплати, навіть якщо гість виїхав, не заплативши за надані послуги.

Помилкова дата від'їзду в анкеті приводить до того, що номер може простояти непроданим добу, якщо гість виїжджає раніше. А у випадку, коли гість планував залишитися довше, номер може бути проданий ще раз. Неправильно записаний номер кредитної картки може призвести до несплати послуг, якщо гість виїхав, не заплативши готівкою.

Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера. Після того, як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату та час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення. Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку.

При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя)-документ на право входу в готель і одержання ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити такі дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

У готелі використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок готелю). У готелі як безготівковий розрахунок приймаються кредитні картки. Ними розплачуються індивідуальні туристи. У заявці на бронь вказується номер кредитної картки, назва платіжної системи і термін дії картки. Для розрахунків за допомогою пластикових карток у готелі передбачено спеціальне обладнання: електронний термінал.

У готелі передбачені електронні ключі.

В готелі передбачено відділ по роботі зі споживачами. В обов'язки працівників входить:

1. Спілкування зі споживачами. Робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей. Надання гостям повної інформації про готелі і послуги. Надання інформації про скарги і пропозиції гостей Front office Manager.
2. Ведення бази даних по клієнтах і їх побажанням. Внесення інформації про гостей у систему управління готелем і постійне її оновлення.
3. Зустріч гостей в холі. Організація екскурсій по готелю.
4. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей.
5. Комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення і обслуговування.
6. Координація роботи служб прийому і розміщення гостей. Дотримання стандартів зовнішнього вигляду, прийнятих в Компанії.

З моменту прибуття споживачів в готель за багаж відповідає служба груп-сервіса.

1.4.3. Гест-релейшин. Рум-сервіс

Room Service або відділ обслуговування на поверхах не є самостійною структурою, а входить до служби харчування у готелі. Основною метою Room Service є покращення рівня обслуговування клієнтів готелю. Служба Room Service підпорядковується директору служби Food and Beverage або директору ресторану. Очолює службу менеджер, який щоденно повинен проводити тренінги з офіціантами. Менеджеру підпорядковуються бригадири – супервайзери, які координують роботу офіціантів при складанні та виконанні замовлень. Room Service працює за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходять зі зміни у зміну залежно від графіку. Оловне в роботі служби – швидкість доставки, тому зазвичай потрібна наявність спеціального сервісного ліфта. Основна частина завантаження цієї служби доводиться на сніданок (до 70%), причому, як

правило, до 3/4 всіх ранкових замовлень – це простий «континентальний» сніданок.

Ще однією функцією служби Room Service є комплектація і доставка до номерів VIP-гостей подарунків (шапманське, цукерки тощо). Оперативну інформацію про прибуття важливих персон менеджери служби отримують від гостьової служби готелю.

1.4.4. Хаускіпінг (Houskepping). Клінінг (Cleaning)

У конгрес-готелі**** «Work & Rest» передбачена служба хаускіпінгу, яка виконуватиме функції підтримання порядку і чистоти. При проведенні клінінгових операцій працівники конгрес-готелю повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів, для чищення килимів та килимових покриттів, для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток; для миття дерев'яних підлог і лінолеуму; для чищення мідних, латунних, бронзових виробів, для миття скла, для миття санвузлів, для видалення пилу (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та мийні засоби для [62]

Марка або назва виробника	Характеристика
Серветки з мікрофібри Pongal	Для чищення і догляду за меблями, кахлем, сантехнікою. Сухі ганчірки використовуються для видалення пилу. Злегка вологі — для очищення різних поверхонь із пластику, скла, плитки, дерева, хрому.
Vikan	Набір для миття вікон
Lysoform	Комплект для підмітання
PLURAL PLUS	Висококонцентрований миючий засіб для скла та інших поверхонь: вікон, дзеркал, плитки, пластика, обробленого дерева, ламінованих і шпонованих, плівкових покриттів, хромованої сталі, вітрин, прилавоків, побутових електроприладів тощо.
EDELWEISS IGIENIC	Універсальний дезінфікуючий засіб для миття ванної і туалету
WC REIN	Миючий засіб для унітазів і пісуарів
FRESCO	Професійний миючий засіб для щоденного догляду за полірованими і мармуровими підлогами.
Компактний пілосос Biomedue	для видалення пилу вологим та сухим способом

Візок для покоївки 3950 CR	Не слизька поверхня з ПВХ з трьома бортиками висотою 80 мм. Чотири шарнірних колеса діаметром 10 см з круглими амортизаторами. Корпус з анодованого алюмінію. 2 полки 74 x 53,5 x 100 см
----------------------------	--

Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових

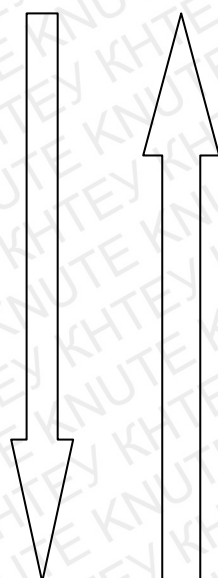
Завідувач службою покоївок



Старша покоївка



Покоївки



Кастелянша

- розподіл роботи щодо прибирання номерів;
- прийняття номерів;
- прийом замовлень на додаткові платні послуги;
- виклик чергового персоналу технічної служби

Прибирання номерів конгрес- готелю

поточне щоденне прибирання

проміжне прибирання

прибирання номера після виїзду

генеральне прибирання приміщень

- зберігання білизни,
- видача чистої білизни,
- своєчасний ремонт білизни,
- здача і прийняття білизни з пральні

Рис. 1.13. Функціональні позиції та задачі служби хаускіпінгу

Джерело: складено автором на основі [45].

Номери прибирають у відсутність мешканців. Для зручності клієнтів і персоналу в конгрес-готелі введені спеціальні бирки («Можна прибирати» або «Прошу не турбувати»), які вивішуються гостем на дверях номера з боку коридору.

Керівник підрозділу служби експлуатації номерного фонду конгрес-готелю «Work & Rest» несе відповідальність за чистоту всього готелю і його номерів. Він має декілька помічників, старших покоївок (старша покоївка відповідає за прибирання номерів на одному - двох поверхах).

Господарська служба (Housekeeping Department) має прямий зв'язок із службою прийому і з інженерною службою.

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

У конгрес-готелі **** «Work & Rest» запланована організація Велнес (Wellness), СПА (SPA), фітнес. Для цього буде організовано спеціальні приміщення, об'єднані у блок, що забезпечить зручність для споживачів та технічного обслуговування.

Таблиця 1.14

Перелік обладнання для організації надання велнес, СПА, фітнес послуг в конгрес-готелі**** «Work & Rest», м. Київ

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	1
Масаж: класичний масаж; антицелюлітний масаж; медовий масаж; аромомасаж; стоун-терапія.	Стіл масажний Ricardo MILANO	2
Тонкошарові грязьові обгортання	Стіл Leo Comfort, Душова кабіна	1
Fish-SPA	Комплекс для СПА	3
Грязьові та трав'яні ванни	Ванна для спа процедур	2
Кардіотренування	Бігова доріжка Discover Se серії Elevation	4
Кардіотренування	Велотренажер Lifecycle Discover Se	4
Силовий фітнес	Комплекс для силового тренування Signature Cable Motion	1

Спа послуги в конгрес-готелі «Work & Rest»:

1. гідротерапія;

2. теплові процедури;
3. догляд за обличчям;
4. обгортання,
5. пілінги і масажі

Додаковою послугою конгрес-готелю «Work & Rest» є надання послуг фітнес-центру – спеціального спортивно-оздоровчого комплексу, до складу якого входять тренажерний зал, а також басейн, сауна, солярій, що обумовлено рекомендаціями Всесвітньої туристичної організації.

Доступ до тренажерного залу мають тільки клієнти конгрес-готелю**** «Work & Rest».

Послуги тренажерного залу є безкоштовними.

Час роботи з 9.00 – 21.00.

Конгрес-готель має фітнес-зону згідно з вимогами стандартів. Всі додаткові послуги, що надаються готелем, відповідають нормативним інженерно-технічним параметрам і стандартам якості обслуговування конгрес-готелю.

1.4.6. Івент-Сервіс (Ivent Service). Конференц-сервіс (Conference)

У готелі надаються послуги на проведення семінарів, презентацій, ділових зустрічей, організація банкетів, фуршетів і гала вечерь. У конгрес-готелі «Work & Rest» розташовано 4 конференц-зали, максимальною місткістю 20, 40, 80 та 100 осіб, а також кімната переговорів, в якій можна розмістити 10 осіб. Ідеальним місцем для кави-брейк стане ресторан «El Greco».

Можливі різні варіанти посадки гостей: «театр», «навчальна кімната», «засідання», «банкет» (в залежності від бажання клієнта). Всі зали оснащені сучасним обладнанням, системою кондиціонування і безкоштовним WI-FI.

При організації бізнес-послуг в конгрес-готелі обрано принцип (ESEF), в основі реалізації якого принцип забезпечення 4 складових: Easy, Smart, Green, Fast.

1. EASY(англ. - просто):

Організація приміщень проста в експлуатації та легко трансформується за потребами. У той же час технічна оснащеність дозволяє швидко і якісно реалізовувати будь-які бізнес заходи, не ускладнюючи проведення заходів.

2. SMART (англ. – розумний):

Приміщення оснащуються меблями та устаткуванням, наділеним такими характеристиками, як ергономічність, функціональність, витривалість. Так, меблі повинні бути зручними в експлуатації, легкі для монтажу (демонтажу) та здійснення клінігових операцій. Офісна та демонстраційна техніка повинна бути легкою в управлінні.

В доповнення до приміщень для надання бізнес-послуг, таких, наприклад як конференц-зала, зала для проведення нарад, доцільно проектувати приміщення для організації кави-брейк, Smart Food.

3. ECOLOGICAL (англ. – екологічність):

Проектування приміщень для надання бізнес-послуг передбачає їх ізолюваність від інших приміщень та водночас зручне сполучення з ними. Підвищення звукоізоляція забезпечить тишу у приміщеннях, а шумні заходи, що будуть проводитись там, не будуть заважати у сусідніх кімнатах.

Проектування освітлення враховує використання як природного так і штучного світла.

Матеріали для оздоблення приміщень, офісна техніка обираються за принципом екологічності – нетоксичності, не подразнюючих тонів, не перегріватись, підвергатись утилізації після збігу терміну експлуатації.

4. FAST (англ. – швидкість):

Приміщення для надання бізнес-послуг оснащені якісними засобами комунікації такими як швидкісний Інтернет, телефонний зв'язок тощо [45].

1.5. Ресторани. Бари

У конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць, що проектується, передбачається розміщення ресторану вищого класу, лобі-бару та їдальні для працівників конгрес-готелю. Характеристика закладів ресторанного господарства представлена в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Характеристика закладів ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства	Кухня	Кількість місць	Режим роботи	Обслуговування
Ресторан «Лобіо»	Грузинська	198	07:00-23:00	Обслуговування офіціантами
Лобі-бар	Європейська	20	Цілодобово	Обслуговування барменом
Їдальня для працівників	Європейська	30	10:00-21:00	Самообслуговування

У ресторані «Лобіо» обслуговування відвідувачів відбуватиметься за двома меню сніданків (шведський стіл) з 7.00 до 10.00 та меню вільного вибору «а la carte» з 11.00 до 24.00 години (додаток В) карта напоїв ресторану представлена в додатку Г. Меню лобі-бару при конгрес-готелі представлено у додатку Д.

Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць складається з наступних стадій:

- 1) Розробка виробничої програми закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі;
- 2) Механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів;
- 3) Виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

Приміщення для споживачів

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованих закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць наведено на рисунку 1.14.

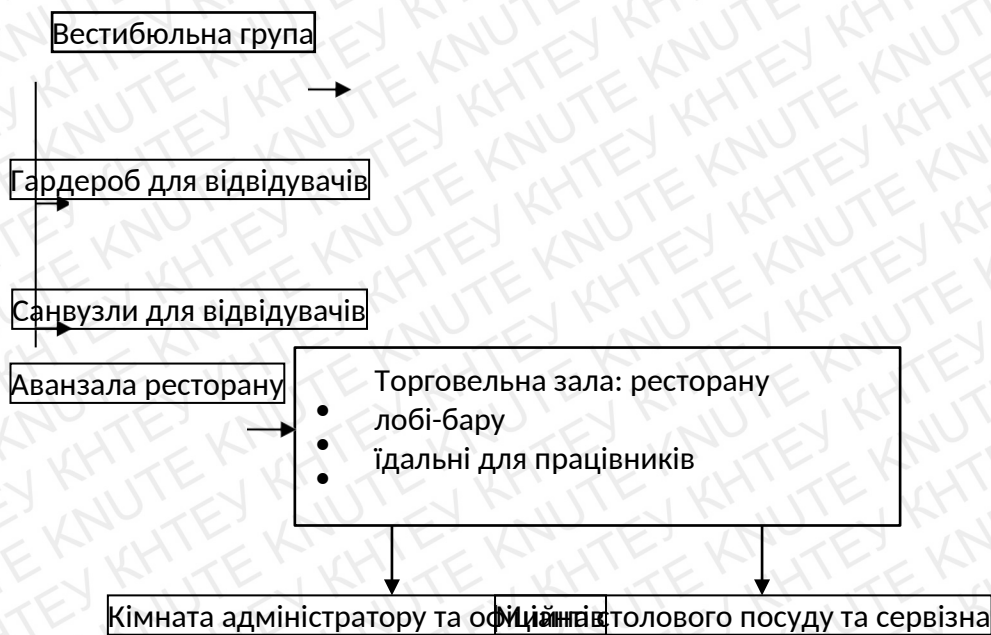


Рис. 1.14. Просторове розміщення сервісного процесу проєктованих закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»****

Приміщення для споживачів в закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»****

У таблиці 1.16 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць.

Таблиця 1.16

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²		
		Ресторан «Лобіо»	Лобі-бар	Їдальня
1	Вестибюль	80	-	
2	Гардероб	14	-	
3	Аванзал	20	-	
4	Туалетні кімнати	24	-	
5	Торговельна зала	396	40	60
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	8	6	
	Всього	542	46	60

Отже, площа приміщень для обслуговування у закладах ресторанного господарства складає 648 м².

*Організація виробничого процесу у закладах ресторанного господарства
при конгрес-готелі*

Графік завантаження торговельної зали ресторану «Лобіо» на 198 місць та лобі-бару на 20 місць представлено у таблицях 1.17-1.18 відповідно.

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [45]:

$$\eta = \frac{60}{\tau} \quad (1.1)$$

де, η – оборотність місця, разів/год;

τ – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснюється за формулою 1.2:

$$n = m \times \eta \times k \quad (1.2)$$

де, n – кількість відвідувачів за годину, осіб;

m – кількість місць у залі, місць;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Завантаженість ресторану під час сніданку за типом «шведський стіл» при середньому завантаженні конгрес-готелю 70% становитиме – 154 особи.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаження ресторану «Лобіо»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	<i>Шведський стіл</i>			154
10:00-11:00	40	1,5	0,1	30
11:00-12:00	40	1,5	0,2	59
12:00-13:00	40	1,5	0,1	30
13:00-14:00	40	1,5	0,2	59
14:00-15:00	60	1	0,1	20
16:00-17:00	60	1	0,3	59
17:00-18:00	90	0,7	0,9	119
18:00-20:00	120	1	0,6	119
20:00-22:00	120	1	0,9	178
22:00-23:00	60	1	0,2	40
Всього за день				713

За результатами проведених розрахунків, визначено, що загальна кількість споживачів ресторану «Лобіо» протягом дня становить 713 особа, а оборотність місця в залі за день – 3,6.

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаження лобі-бару на 20 осіб

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
08:00-10:00	60	0,5	0,9	9
10:00-12:00	40	0,3	0,6	4
12:00-14:00	40	0,3	0,9	6
14:00-16:00	60	0,5	0,9	9
16:00-18:00	90	0,8	0,6	9
18:00-20:00	120	1,0	0,6	12
20:00-22:00	120	1,0	0,9	18
22:00-24:00	90	0,8	0,9	14
00:00-02:00	40	0,3	0,9	6
02:00-04:00	40	0,3	0,5	3
04:00-06:00	40	0,3	0,4	3
06:00-08:00	40	0,3	0,3	2
Всього за день				90

Загальна кількість гостей лобі-бару на 20 осіб за день становить 90 осіб, отже денна оборотність місця – 4,5 разів.

Після визначення денної кількості споживачів в ресторані «Лобіо» та лобі-барі, визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізуватимуться протягом робочого дня, за формулою [45]:

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (1.3)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день; m – коефіцієнт споживання страв.

Результати розрахунків наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Прогнозована кількість страв у закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць

Група страв	Ресторан		Лобі-бар	
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	1355	1,2	108
Гарячі закуски	0,2	143		
Супи	0,18	128		
Основні страви	1,2	856		

Соуси	0,18	128		
Десерти	0,3	214	0,4	36
Борошняні та кондитерські вироби	0,4	285		
Гарячі напої:		0		
Кава	0,1	71	0,1	9
Чай	0,05	36	0,05	5
Холодні напої:		0		
Власного виробництва	0,1	71	0,1	9
Води та сік	0,1	71	0,1	9
Фреш	0,05	36	0,1	9
Алкогольні напої:				
Аперетив			0,05	5
Вино	0,2	143	0,1	9
Бренді	0,05	36		
Текіла			0,05	5
Горілка (чача)	0,03	21		
Коньяк	0,03	21		
Алкогольні коктейлі			0,2	18

У додатку Е представлено розрахунок загальної кількості страв і напоїв для шведської лінії.

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблено денну виробничу програму ресторану та лобі бару, які представлено у додатках Ж, З.

Формування сировинних запасів

Розрахунок кількості сировини Q є здійснюємо за формулою [45] (1.2):

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.2)$$

де, n – кількість порцій (виробів), шт.;

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

Таблицю, добової потреби у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами наведено у додатку К.

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів представлено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Управління сировинними і продуктовими запасами

Товарна група	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця, субпродукти	51,0	61,0	вітчизняний посередник; власним транспортом, маятниковий маршрут	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	30,1	39,0		
М'ясна та рибна гастрономія	10,6	15,0		
Яйця	114шт.	150шт.		
Молоко, молочні та жирові продукти	119,2	130,0		
Овочі та зелень	135,8	150,0		
Фрукти та ягоди	37,4	45,0		
Бакалійні товари	104,7	150,0		

Визначення площі закладу ресторанного господарства

Склад та площа: торгівельних, виробничих, складських, адміністративно-побутові приміщень, проектованих закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Експлікація приміщень закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»** на 220 місць**

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Торговельна зала ресторану	396
1.1	Торговельна зала лобі-бару	40
1.2	Торговельна зала їдальні	60
2	Вестибюль ресторану	80
3	Аванзала ресторану	20
4	Гардероб для відвідувачів ресторану	14
5	Туалетні кімнати для відвідувачів ресторану	24
6	Приміщення офіціантів ресторану	8
6.1	Приміщення працівників лобі-бару	6
Виробничі приміщення		
7	Роздаткова	10
8	Доготівельний цех	29
9	Борошняний цех	19
10	Приміщення підготовки яєць	9
11	Холодний цех	21
12	Гарячий цех	35
13	Мийна столового посуду і сервізна	20
14	Мийна кухонного посуду закладу	8
15	Приміщення зав. виробництвом	6

Продовження таблиці

Складські приміщення		
16	Завантажувальна	15
17	Приміщення комірника	6
18	Комора сухих продуктів	8
19	Комора та мийна тари	8
20	Камера зберігання фруктів, овочів, зелені, напоїв та овочевих н\ф	12
21	Камера м'ясних та рибних н\ф	12
22	Молочно-жирова камера	12
23	Білизняна	6
Адміністративно-побутові приміщення		
24	Кабінет директора	10
25	Контора	12
26	Приміщення для персоналу	10
27	Гардероб жіночий із душовими	10
28	Гардероб чоловічий із душовими	10
29	Санвузол для персоналу	8
Корисна площа приміщень, м ²		944

Отже, площа приміщень закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Work&Rest»**** на 220 місць складає 944 м².

Сервіс

Обслуговування у закладах ресторанного господарств при конгрес-готелі «Work&Rest»**** проходить офіціантами за меню вільного вибору.

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю 1.22

Таблиця 1.22

Характеристика меблів для закладів ресторанного господарства

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Ресторан на 198 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	46
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	15
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	198
Візок офіціантський	400×700	Для обслуговування	9
Лобі-бар на 20 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	4
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	20

Продовження таблиці 1.22

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	4
Їдальня для працівників 30 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	15
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	30

Для обслуговування споживачів обґрунтовано підбір барної зони ресторану та лобі-бару (табл.1.23).

Таблиця 1.23

Устаткування барної зони

Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм		Площа м ²
			довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6
Барна стійка	Дерев'яна	2	4000	800	6,4
Барна станція	СБ-м-М-125	2	1200	500	1,2
Кавомолка з дозатором	Gaggia MDF	2	115	290	-
Льодогенератор	GoodFood IM45F	2	548	615	0,67
Кавомашина	Nuovaimonelli appia ii compact 2gr s	2	548	545	-
Подрібнювач льоду	CEADO V90	2	210	230	-
Бачок для відходів	БО	2	300	300	0,2
Соковижималка	Kuvings C7000	2	350	220	-
Блендер	Bartscher A135009	2	220	350	-
Разом (корисна площа барної зони)					9,45
Площа барної стійки ресторану					23
Площа барної стійки кафе					23

Кількість обслуговуючого персоналу

При повсякденному обслуговуванні офіціантами, розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.6) [45]:

$$N_{of} = \frac{P}{N^1} \quad (1.6)$$

де

N_{of} – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N_l – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

P – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф(ресторану)}}=198/10=19$$

Для ресторану «Лююіо» необхідно у дві зміни роботи 38 офіціантів, кількість обслуговуючого персоналу для роботи закладів наведено у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		5
Хостес		4
Бармен		6
Офіціант	3-5	42
Сомельє		4
Касир		4

Згідно розрахунків для обслуговування відвідувачів у лобі-барі та ресторані «Лобіо» необхідно 65 працівників.

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 1.

У розділі обґрунтовано необхідність проектування в м. Києві конгрес-готелю 4*. Для проектування готелю було обрано земельну ділянку в Шевченківському районі по вул. Коперника 22б. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди. Обрана ділянка для проектування конгрес-готелю знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13км до аеропорту «Київ». Для конгрес-конгелю 4* на 220 місць запропоновано назву - «Work & Rest».

Основним споживачем готельних послуг міста є ділова активна людина середнього віку (від 28 років), що відвідує місто з діловою метою, а також бізнесмени, науковці, громадські діячі.

Під час розроблення концептуального рішення конгрес-готелю **** «Work & Rest» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх

груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Житлова частина конгрес-готелю складається із 132 номерів, із загальною місткістю – 220: 2 номери апартамент, 1 номер люкс, 1 – напівлюкс, 42 номери стандарт одномісний та 86 номерів стандарт двомісний.

Основними приміщеннями для конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць в Шевченківському районі м. Києва є приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У розпорядженні гостей конгрес-готелю велика кількість залів, які відрізняються один від одного розмірами, кількістю місць, інтер'єрами. В готелі планується розмістити чотири конференц-зали, кімнату для переговорів та бізнес-центр. Всі приміщення мають відповідне обладнання (аудіовізуальну апаратуру, екрани і пристосування для демонстрації плакатів тощо). Конференц-зали конгрес-готелю площею понад 320 квадратних метрів, обладнані сучасним аудіовізуальним обладнанням та безкоштовним і швидкісним безпроводним Інтернетом. В конгрес-готелі спроектована бібліотека - соціальний проект інтерактивної літератури. В конгрес-готелі є масажний кабінет, тренажерний зал, SPA-центр із солярієм, сауна з басейном тощо. Для злагодженої роботи всіх служб конгрес-готелю**** «Work & Rest» на підприємстві буде встановлено систему управління готелю системою Fidelio Front Office (FFO).

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць в Шевченківському районі м. Києва (табл. 2.1).

Робоча площа закладу розраховується за формулою [45]:

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

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10-1,25$.

$$\text{Отже, } S_p = 5146,5 * 1,24 = 6381,7 \text{ м}^2.$$

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою [45]:

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2, \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03-1,15$.

$$\text{Отже, } S_{\text{заг}} = 6381,7 * 1,1 = 7019,9 \text{ м}^2.$$

Заклад, який проектується, налічуватиме дев'ять поверхів. На першому поверсі буде знаходитись приймально – вестибюльна група приміщень із лобі-баром на 20 місць, ресторан «Лобію» на 198 місць та приміщення побутового обслуговування. Господарсько-виробничі та побутові приміщення будуть спроектовані на цокольному поверсі.

Група адміністративних та фізкультурно-оздоровчих приміщень буде розміщено на другому поверсі. З третього по восьмий поверхи будуть розміщені житлові номери, приміщення поверхового обслуговування номерів будуть розміщені на третьому, п'ятому та сьомому поверхах, культурно-дозвіллєва група приміщень буде розміщена на дев'ятому поверсі.

2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Конгрес-готель**** «Work & Rest» буде запроєктовано по вул. Коперника 22А, у Шевченківському районі м. Києва.

Відстані до транспортних вузлів: до центрального залізничного вокзалу – 3,1 км, до міжнародного аеропорту «Бориспіль» через Е40/М03 – 39,7 км, до міжнародного аеропорту ім. Сікорського - 6,8 км.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху конгрес-готелю**** «Work & Rest» складає 1539 м^2 , з другого по дев'ятий – 720 м^2 , площа цокольного поверху – 411 м^2 .

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм. Район здебільшого забудований 1-9 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою [45]:

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

де n_z – норматив площі земельної ділянки, м^2 ;

N – кількість місць у готелі.

$n_z = 30 \text{ м}^2$; $N = 220$ місць.

Площа ділянки під будівництво: $S_d = 30 * 220 = 6600,00 \text{ м}^2$

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в північно-східному напрямку. Тип ґрунтів – глинястий. Глибина промерзання ґрунту – до 1,1 м.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

- площа під забудову площею $S_{\text{пов}} = 1539 \text{ м}^2$,
- майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $= 220 * 0,2 = 44 \text{ м}^2$,
- зона озеленення визначається за формулою: $S_{\text{оз}} = S_d * 0,55$ (2.4),
 $S_{\text{оз}} = 6600,00 * 0,55 = 3630,00 \text{ м}^2$,
- майданчики для стоянки легкових автомобілів відвідувачів готелю на 25 місць площею $= 220 * 25 * 25 / 100 = 1375 \text{ м}^2$, також буде спроектовано розворотний майданчик 24 м^2 ,
- облаштовано зелену захисну смугу шириною 6 м,

- розвантажувальний майданчик загальною площею 120 м²,
- майданчик для сміттєзбірників на відстані 12 м від конгрес-готелю площею 30 м².

3 Характеристика будівлі

Конгрес-готель**** «Work & Rest», що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років ;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – багатоповерхова;
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

Проектована будівля відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Характеристику окремих конструктивних елементів споруди наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний Глибина закладання 2,5м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання 2,5м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці;

Продовження таблиці

1	2	3
		Колони – скляного типу; Глибина закладання 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці.
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі; Матеріал – цегла М 150, будівельний розчин М100; Товщина 510 мм; Стіни внутрішні – самонесучі; Матеріал – цегла М150), будівельний розчин М100; Товщина 150 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 300мм×300 мм; Крок сітки колон 6м, 3м.
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий;
5	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні; Матеріал – залізобетон; Висота 220мм.
6	Покрівля	Тип – горища; Форма – скошена; Структура: - гідроізоляція – рулона гідролізація - утеплювач – пінопласт - пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці - цементно-піщана армована стяжка - керамзитова розуклонка -плита перекриття -покриття-черепиця
7	Сходи, ліфтові шахти (два і більше поверхів)	Тип – двомаршеві Призначення – для відвідувачів та персоналу; Ширина сходового маршу 1200мм; Довжина сходового маршу 3500 мм;
7		Призначення ліфта – пасажирський; Тип, марка, розмір кабіни ліфта CLD-1, Otis-200; Тип шахти – цегляна.
8	Вікна	Тип віконних блоків – подвійні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – двокамерні Розміри 2000 мм× 1500 мм, кількість 300 шт; Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові; Тип дверних полотен – засклені; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 2100мм× 1600 мм, кількість 1 шт.

1	2	3
		Призначення – зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 2100мм×900 мм, кількість 2 шт. Призначення – внутрішні Тип дверного блоку – остулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 2100мм×900 мм, кількість 320 шт.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі конгрес-готелю **** «Work & Rest» враховані наступні вимоги:

- Група житлових приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest» ізолювана від приміщень інших груп.
- Приміщення однієї групи розміщені на одному поверсі.
- Основні входи до конгрес-готелю **** «Work & Rest» мають зручні підходи та розміри.
- У конгрес-готелю **** «Work & Rest» забезпечені умови доступу для людей з обмеженими можливостями. Ганки основних входів обладнані пандусами.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

На основі визначеного місця будівництва конгрес-готелю **** «Work & Rest» у Шевченківському районі м. Києва по вул. Коперника 22А, здійснюємо характеристику зовнішніх інженерних мереж:

- мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №11 по вул. Коперника;
- мережа водопостачання – міський водогін Ø 500 мм, що пролягає перпендикулярно вул. Коперника на відстані 120 м від межі території забудови;
- мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор Ø 1000 мм по вул. Коперника на відстані 50 м від межі

території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Коперника на відстані 40 м від ділянки будівництва;

4) мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 3 $\varnothing$ 800 мм проходить між вул. Коперника відстані 75 м від межі території забудови;

Отже, дослідивши розміщення та характеристики інженерних систем на території, прилеглої до ділянки будівництва, можна визначити, що проєктований готель має можливість підключення до таких інженерних мереж: енергозабезпечення, водопостачання, каналізація, теплопостачання.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання **** «Work & Rest» на 220 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готелі на 132 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля та ін.

1. Загальні витрати електроенергії конгрес-готелем **** «Work & Rest» Р визначаються за укрупненим показником РжN [45]:

$$P = (P_{ж.} \cdot \frac{N + P_{з.р.}}{N_{з.р.}} + P_{р.м.} \cdot \frac{P_{в.}}{2} + P_{фo} \cdot \frac{S_{фo}}{a.} + P_{a.} \cdot \frac{S}{a.} + P_{z.} \cdot \frac{N}{z.}) \cdot T, \quad (2.5)$$

де $P_{ж.}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

$P_{з.р.}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

$P_{фo}$ – питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

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

P_r – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

N_r – кількість місць у гаражі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів;

$$P_{жН} = ((0,5 \cdot 220) + (1,03 \cdot (198 + 20 + 30)) + (0,15 \cdot 70) + (0,15 \cdot 233) + (0,05 \cdot 55)) \cdot 365 = 150978,60 \text{ кВт}$$

2. Витрати тепла на опалення в конгрес-готелі **** «Work & Rest».

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, здійснено за формулою [45]:

$$Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де q_b – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/(м³ · °C); ($q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7}$);

$R_1 = 1,17$; $T_0 = 4490$ год; $t = 17,2^\circ\text{C}$.

$$Q_{б \text{ конгрес-готелю}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 29541,90 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 800,79 \text{ Гкал}$$

V_b – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.7:

$$V_b = S_b \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де S_b – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м²;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м²;

h_3 – висота покрівлі, 0,8 м²;

n – кількість поверхів будівлі;

$$V_{б. \text{ конгрес-готелю}} = (720 \cdot (8 \cdot 3,3 + 9 \cdot 0,3)) + (1539 \cdot (1 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,8)) + (411 \cdot 3,3 + 0,3) = 29541,90 \text{ м}^3$$

3. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал [45]:

$$Q_v = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 67933,80 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1502,77 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

№ п/п	Приміщення	Площа $S_{пр}, м^2$	Висота $H_{пр}, м$	Об'єм $V, м^3$	Витрати повітря на вентиляцію, $м^3/год$	
				$V=S_{пр} \cdot H_{пр}$	припливну	витяжну
1	Приймально-вестибюльна група	373,90	3,3	1233,87	4935,48	2467,74
2	Приміщення поверхового обслуговування номерів	294	3,3	970,2	3880,8	7761,6
3	Житлова група	2270,6	3,3	7492,98	29971,92	59943,84
4	Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	70	3,3	231	924	1848
5	Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	443	3,3	1461,9	5847,6	11695,2
6	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	233	3,3	768,9	3075,6	6151,2
7	Група адміністративних приміщень	210	3,3	693	2772	5544
8	Група господарських приміщень	302	3,3	996,6	3986,4	23918,4
9	Група приміщень закладів ресторанного господарства	950	3,3	3135	12540	75240
	Загальна площа	5146,5		16983,45	67933,80	194569,98

Розрахунок витрат холодної води у конгрес-готелі **** «Work & Rest» визначено за формулою [45]:

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

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{заг. конгрес-готелю} = (((220 \cdot 250) + (198 + 20 + 20 \cdot 12) + (28 \cdot 16) + (8 \cdot 290) + (7 \cdot 60) + (12 \cdot 50)) / 1000) \cdot 365 + 3097,67 = 24722,46 м^3$$

У тому числі, гарячої води в конгрес-готелі **** «Work & Rest» [45]:

$$B_{гар} = \frac{\sum q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (2.9)$$

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

$$V_{\text{гар. конгрес-готелю}} = (((220 \cdot 150) + (198 + 20 + 20 \cdot 4) + (28 \cdot 7) + (8 \cdot 190) + (7 \cdot 35) + (12 \cdot 30))) / 1000 \cdot 365 = 13000,94 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [45]:

$$V_{\overline{T}_n} = \frac{B_{\kappa} \cdot S_n \cdot \tau}{710}, \quad (2.10)$$

де B_{κ} – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3

($B_{\kappa} = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, 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 .

$$V_{\text{п. конгрес-готелю}} = 1,08 \cdot 3630,00 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 3097,67 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$, м^3 .

$$V_{\text{стічн. конгрес-готелю}} = p \cdot V_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

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

$$V_{\text{стічн. конгрес-готелю}} = 0,85 \cdot 24722,46 = 21014,09 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного закладу

Система опалення. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» на 220 місць, буде спроектовано систему опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму в закладі готельного господарства.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ № 3. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» буде передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки VMeters Hydrocal-M3 2,5 Ду 20. Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – електричного котла потужністю 30 кВт, марки ЕкоТеп.

У житлових, адміністративних, торгівельних приміщеннях конгрес-готелю **** «Work & Rest» передбачено використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calgoni Alpa PRO 580x80x96 мм з нижнім розведенням трубопроводів; у гарячому цеху закладу

ресторанного господарства використовується місцеве опалення за рахунок технологічного устаткування.

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

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013). Повітря з житлових приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest» видалятиметься через санітарні вузли. Витяжна вентиляція в конгрес-готелі буде спроектована з механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санітарного вузла конгрес-готелю **** «Work & Rest» проектом передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях конгрес-готелі **** «Work & Rest». Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції конгрес-готелі **** «Work & Rest» запроектовано із сталевих труб.

У ресторані «Лобіо» проектом передбачено встановлення вентеляційних відсмоктувачів.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням передбачено в конгрес-готелі **** «Work & Rest» вентилятори та шумопоглинальне обладнання.

Один раз на 3 місяці проводитиметься профілактичний огляд та очищення системи вентиляції з оформленням акту відповідних робіт.

Система водопостачання. Водозабезпечення конгрес-готелю **** «Work & Rest» здійснюється від міського водогону. У конгрес-готелі буде організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

У конгрес-готелі **** «Work & Rest» буде встановлено лічильник марки PoWoGaz JS-4,0 SMART C+R=160 DN20.

Система водопостачання в конгрес-готелі поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 100 мм з

встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у теплопункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб Ø 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб Ø 100 мм;

Стояки встановлені приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 м над дахом будівлі.

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

У конгрес-готелі**** «Work & Rest» передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів конгрес-готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Крамар ЕКО» з частотою 1 раз на день, і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського буде спроектовано окремо від систем каналізації житлової частини конгрес-готелю **** «Work & Rest» із самостійними випусками.

Система електропостачання. Енергозабезпечення у конгрес-готелі **** «Work & Rest» здійснюватиметься від районної трансформаторної

підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій конгрес-готелю **** «Work & Rest», прокладається чотирипровідна кабельна лінія, напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі конгрес-готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. У загальних приміщеннях конгрес-готелю **** «Work & Rest» передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівлі конгрес-готелю **** «Work & Rest» буде виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» буде встановлено комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації буде встановлено на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» буде встановлено датчики пожежної сигналізації у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу конгрес-готелю **** «Work & Rest»: житлові номери, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в конгрес-готелю **** «Work & Rest»: житлові кімнати, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торгівельна зала ресторану. У всіх приміщеннях конгрес-готелю передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі конгрес-готелю **** «Work & Rest», забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено два пасажирських ліфти та один вантажний.

2.5. Дизайн

Конгрес-готель **** «Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва буде призначено в основному для ділових туристів, виходячи із цього було обрано стиль хай-тек. Будівля готелю гармонійно вписується до архітектурного ансамблю прилеглих споруд.

Оформлення фасаду будівлі конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць, планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Фасад будівлі буде виконано із акрилової штукатурки білого кольору. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Головний вхід у конгрес-готель **** «Work & Rest» буде стриманим, без зайвої реклами, вхідні двері будуть суцільно скляними.

Зовнішній фасад конгрес-готелю **** «Work & Rest» у темні часи доби буде підсвічуватися неоновими лампами.

Заходи з благоустрою території конгрес-готелю реалізовані в таких елементах: територія огорожена по периметру; головні доріжки, які ведуть до входу мотель, ресторан та під'їзні доріжки вимощені бруківкою, геометричний розмір – 350х350 та висотою – 40мм; озеленення здійснено шляхом насадженням підстрижених газонів, листяних дерев та декоративних кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.

Вхідна зона конгрес-готелю **** «Work & Rest» представлена вестибулем, оздобленим у стилі хай-тек з шоколадним відтінком, використано м'які меблі з однотонною оббивкою, що відрізняються простотою геометричних форм. Вестибюль конгрес-готелю **** «Work & Rest» обладнано стійкою рецепції та лобі-баром.

Вірно підібране освітлення є одним з найважливіших моментів у створенні інтер'єру в стилі хай-тек, світильники будуть вбудовані у поєднанні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп.

Підлога вестибюльної групи приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest» буде виконана зі світло-шоколадного кафелю.

З фойє конгрес-готелю **** «Work & Rest» можна буде потрапити до закладу ресторану «Лобіо». Вестибюль ресторану «Лобіо» – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і починається обслуговування. Вестибюль підкреслюватиме загально прийняту концепцію конгрес-готелю **** «Work & Rest» та буде обладнаний дзеркалами.

Зала ресторану витримана, у стилі хай-тек, і демонструє стриманий декор та високий прагматизм в плануванні простору. Столи прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін та покриті скатертинами нейтральних пастельних тонів. Стільці закладу оббиті темною тканиною.

Житлова частина конгрес-готелю **** «Work & Rest» буде представлена однокімнатними одномісними та двомісними номерами першої та другої категорії, а також двокімнатними апартаментами, номерами «люкс» та напівлюкс.

Усі номери декоровано у стилі хай-тек. Для меблювання номеру використовуються спеціальні готельні меблі з дерева: ліжко, диван, приліжкові тумбочки, стіл, шафа та стільці.

При оформленні вікон перевагу надано римським шторам та жалюзям у поєднанні з шоколадним, молочним, кавовим кольорами. При оформленні стін доцільно застосувати габаритні дзеркальні вставки, монохромні фото, постери з

графічними малюнками. Підлога застелена ворсистим килимом спокійного відтінку, який допомагає дещо пом'якшити суворий простір, внісши в техногенний антураж трохи тепла і затишку.

Серед аксесуарів добре вписані електронні прямокутні годинники з металевим каркасом, однотонні матові або керамічні вази простих форм, які при своєму простому зовнішньому виді не позбавлені шику і витонченості.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники конгрес-готелю **** «Work & Rest» заведено до таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимір-ня	Значення
1	Площа ділянки під будівництво S_d	м ²	6600,00
2	Площа будівлі готельного комплексу $S_{пов}$	м ²	1539
3	Коефіцієнт забудови K_z		0,23
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	3630,00
5	Коефіцієнт озеленення $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу $S_{заг}$	м ²	6381,66
7	Корисна площа готельного комплексу S_k	м ²	5146,50
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V_b	м ³	29541,90
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) V_{A+B}	тис. грн	1647412,31
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	7488,24
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	258,15
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	55,77

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва конгрес-готелю **** «Work & Rest» в Шевченківському районі м. Києва розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [45]:

$$V_{збр} = S_{заг} * Y * K_t * I_k * I_p \quad (2.12)$$

де $V_{збр}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$$B_{зб.р} = (7019,9 \cdot 2500 \cdot 1 \cdot 28,25) / 1000 = 495780,44 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва конгрес-готелю ****

«Work & Rest» розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньою ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) і внесено до таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	13046,85
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1			
2.2	Загальнобудівельні роботи	57%	495780,44
2.3	Електротехнічні роботи	6%	52187,41
2.4	Сантехнічні роботи	5%	43489,51
2.5	Зв'язок і сигналізація	3%	26093,71
2.6	Устаткування, меблі та інвентар	29%	252239,17
	Разом за гл. 2	100%	869790,24
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	26093,71
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	6958,32
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	2609,37
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	52187,41
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	26093,71
	Разом за гл. 1-7		996779,62
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	4983,90
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	59806,78
	Разом за гл. 1-9		1061570,29
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	19935,59
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	5307,85
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	79742,37
	Сумарна базисна вартість будівництва		1166556,10
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	445859,52
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	34996,68

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4
	Разом за розд. Б		480856,21
	Капітальні витрати за проектом	В_{A+B}	1647412,31

Отже, капітальні витрати за проектом конгрес-готелю **** «Work & Rest» становитимуть 1647412,31 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище.

До складових розділу ОВНС належать такі:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;

- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

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

Заява про наміри будівництва готельного комплексу наведена у додатку М.

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Конгрес-готель **** «Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію конгрес-готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534) [33]:

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

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

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом сільської, селищної або міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі роботи передбачені проектною документацією, державними стандартами, нормами і правилами роботи, змонтоване і випробуване обладнання.

2.9 Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» на проектованому підприємстві буде створено систему управління охороною праці. У конгрес-готелі **** «Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва, створюється система управління охороною 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 при організації служби охорони праці готелю

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці у конгрес-готелі **** ««Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва (табл.2.6)

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною

Служба охорони праці
1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 01.10.2018

2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 01.10.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 01.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці
1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 01.10.2018
2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 01.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств
Розпорядниця:
Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 01.10.2018
Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 01.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 01.10.2018
Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 01.10.2018
Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 01.10.2018
Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 01.10.2018
Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

Систему управління охороною праці в конгрес-готелі **** «Work & Rest» наведено у додатку Н, план заходів із охорони праці конгрес-готелі наведено в додатку П.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва прибиратиметься двічі на день, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується очищення доріжок від снігу та посипання сольовим розчином для боротьби з ожеледдю.

У північній частині ділянки на відстані 10 м від будівлі конгрес-готелю облаштовано площадку із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженням.

Проектом конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку конгрес-готелю у південній частині ділянки, оскільки довжина будівлі готелю складає 1400 м, проектом передбачений пожежний проїзд навкруг усієї будівлі.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту конгрес-готелю буде розміщено на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування конгрес-готелі **** «Work & Rest» буде розміщено на другому поверсі і за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень.

Адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення конгрес-готелю «Work & Rest» розташовані на цокольному поверсі.

Заклади реторанного господарства будуть розміщені на першому поверсі конгрес-готелю.

Вибір матеріалів для внутрішнього оздоблення приміщень конгрес-готель **** «Work & Rest» здійснюватиметься з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери конгрес-готель **** «Work & Rest» розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях конгрес-готель **** «Work & Rest» дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

Для харчування персоналу конгрес-готель «Work & Rest» передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 40 % персоналу найбільшої зміни, розташована на першому поверсі.

У таблиці 2.7 наведено площу та об'єм виробничих, приміщень по поверхового обслуговування та адміністративних приміщень конгрес-готелю «Work & Rest».

Таблиця 2.7

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце в конгрес-готелі ** «Work & Rest»**

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
1	2	3	4
Кабінет генерального директора з приймальною	2	17,0	56,1
Кабінет служби ресторанного господарства	1	18,0	59,4
Кабінет служби охорони	2	7,0	23,1
Кабінет інженерно-технічної служби	2	10,0	33
Кабінет фінансово-економічної служби	2	12,0	39,6
Кабінет служби приймання та розміщення	2	6,0	19,8
Кабінет служби готельного господарства	2	6,0	19,8
Кабінет служби інформаційних технологій	2	9,0	29,7
Юридичний відділ	1	12,0	39,6
Відділ маркетингу	2	10,0	33
Відділ кадрів	2	9,0	29,7
Архів	1	8,0	26,4
Приміщення чергового технічного працівника	2	4,0	13,2
Відділення чистої білизни	2	13,0	42,9
Відділення брудної білизни	2	7,5	24,75
Приміщення розбирання брудної білизни	2	5,0	16,5
Торговельна зала ресторану	15	26,4	87,12
Торговельна зала лобі-бару	2	20,0	66
Торговельна зала їдальні	3	20,0	66
Доготівельний цех	2	14,5	47,85
Борошняний цех	2	9,5	31,35
Приміщення підготовки яєць	1	9,0	29,7
Холодний цех	2	10,5	34,65
Гарячий цех	3	13,6	44,88
Мийна столового посуду і сервізна	2	10,0	33
Мийна кухонного посуду закладу	1	8,0	26,4
Приміщення зав. виробництвом	1	6,0	19,8
Бюро прийому і реєстрації	2	6,0	19,8
Бюро бронювання	1	8,0	26,4
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	1	6,0	19,8

Продовження таблиці

1	2	3	4
Кімната чергового персоналу	2	4,0	13,2
Медпункт із санвузлом	1	16,0	52,8
Сейфова	1	8,0	26,4
Кімната чергового адміністратора	1	8,0	26,4
Швейцарська і приміщення носильників	2	4,0	13,2
Камера зберігання	1	11,0	36,3
Приміщення охорони	2	8,0	26,4
Приміщення посылних	2	4,0	13,2
Відділення зв'язку	2	6,0	19,8
Пункт обміну валюти (відділення банку)	1	12,0	39,6
Гардероб	1	6,0	19,8
Приміщення для багажних візків	1	6,0	19,8
Приміщення старшої покоївки	3	12,0	39,6
Приміщення персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	3	12,0	39,6
Салон краси	4	9,5	31,35
Каса квитків на транспорт	1	6,0	19,8
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	1	6,0	19,8
Комплексний приймальний пункт	2	6,0	19,8
Торгівельні кіоски	1	6,0	19,8

Обслуговуючий персонал конгрес-готелю **** «Work & Rest» буде забезпечений спецодягом та дотримуватиметься правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором.

Обслуговуючий персонал конгрес-готелю, що приймає, видає, сортує чисту білизну, а також медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	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 оболонку дихальних шляхів	Витяжні системи

Продовження таблиці

1	2	3	4	5	6	7
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою діоксида кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фібриляції фіброзні процеси	Витяжні системи

В усіх приміщеннях конгрес-готелю **** «Work & Rest» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У всіх адміністративних та приміщеннях для персоналу конгрес-готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи конгрес-готелю **** «Work & Rest»

укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

Загальне оцінювання умов праці в конгрес-готелі **** «Work & Rest» здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях конгрес-готелю **** «Work & Rest» визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено 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 занесені у таблицю 2.9 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень) [23].

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	температура	відносна вологість	швидкість руху, м/с	температура	відносна вологість	швидкість руху, м/с
Доготівельний цех	17-19	60 – 40	0,2	20 – 23	60 – 40	0,3
Гарячий цех	19-21	60 – 40	0,2	22 – 25	60 – 40	0,3
Холодний цех	17-19	60 – 40	0,1	22 – 25	60 – 40	0,2
Мийна кухонного посуду	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Мийна столового посуду та сервізна	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Роздавальня	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Гардероб для відвідувачів	18-20	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Адміністрація	22-24	40-60	0,1	22 – 24	40-60	0,2

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату конгрес-готель **** «Work & Rest» передбачено:

1. У гарячому цеху ресторану «Лобіо», крім загальної вентиляції, використовується місцева, над плитою, грильом та параконвектоматом встановлено вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

2. Рациональне розміщення устаткування - основні джерела теплоти розміщено безпосередньо біля зовнішніх стін будівлі і в один ряд на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехрещувались на робочих місцях.

3. Ефективне планування і конструкторське рішення виробничих приміщень.

4. Рационалізація режимів праці й відпочинку, перерви.

5. Удосконалення технологічних процесів та устаткування – впровадження нових технологій та обладнання, які не пов'язані з необхідністю проведення робіт в умовах інтенсивного нагріву дасть можливість зменшити виділення тепла у виробничі приміщення.

6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітряно-вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у конгрес-готелі **** «Work & Rest» представлено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення конгрес-готелю

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові кімнати (номери)	Суміщене	300	1,5
Вестибюль	Суміщене	200	1,5
Загальні вітальні, холи, аванзал,	Суміщене	200	1,5
Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів	Суміщене	400	1,5
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	Штучне	150	-
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	Суміщене	150	1,5

Приміщення обслуговуючого персоналу	Суміщене	150	1,5
Складські приміщення	Штучне	75	-
Виробничі приміщення	Суміщене	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне	50	-

При проектуванні конгрес-готелю **** «Work & Rest» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок конгрес-готелю **** «Work & Rest» застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях в конгрес-готелі **** «Work & Rest» з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

2.11. Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в конгрес-готелі **** «Work & Rest» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм;
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації номери готелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Висота будівлі конгрес-готелю **** «Work & Rest» становить 13,2 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Перелік приміщень, де передбачено встановлення відповідної кількості вогнегасників у конгрес-готелі **** «Work & Rest», їх тип та кількість наведено у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Адміністративні	А,В,Е	ВП – 5	1
Приймально-вестибюльна група	А	ВП – 5	1
Житлові поверхи	А,В	ВП – 5	6
Приміщення культурно-дозвіллекого та фізкультурно-оздоровчого призначення	А, Е	ВП – 5	2
Виробничі	В,Е	ВВК – 5	2
Гарячий і холодний цехи	Г	ВВК – 5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Борошняний цех	Г	ВВК – 5	1

Мийна столового посуду і сервізна	Д	ВБК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВБК – 5	1
Складські	В	ВБК – 5	1
Господарські та технічні приміщення	В,Е	ВБК – 5	1

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей (додаток Р). Планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 4 штуки.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 12 м. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток 63 м.

Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 20- 25 хв.

Номери конгрес-готелю **** «Work & Rest» облаштовано системою оповіщення про пожежу в конгрес-готелі буде встановлено люмінесцентну систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Цивільний захист.

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Керівником цивільного захисту буде виконавчий директор конгрес-готелю**** «Work & Rest» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у готелі створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В конгрес-готелі **** «Work & Rest» будуть створені такі служби: служба зв'язку, сповіщення і інформації; служба охорони громадського; протипожежна служба; аварійно-технічна служба; транспортна служба; служба матеріально-технічного постачання.

План заходів з цивільного захисту у готелі **** «Work & Rest» наведено у додатку С.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2.

У розділі наведена загальна характеристика ділянки будівництва конгрес-готелю **** і характеристика бідувлі. Заклад, що проектується - це будівля, яка за призначенням є громадською спорудою; за містобудівними вимогами – місцевого значення; за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю – II ступеню; за поверховістю – середньоповерхова; за конструктивною схемою – неповний каркас.

Архітектурне рішення будівлі конгрес-готелі «Work & Rest» обрано у стилі хай-тек. Попередню вартість будівництва конгрес-готелю на 220 місць «Work & Rest» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Капітальні витрати за проектом становитимуть 1,18 млн. грн.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура конгрес-готелю**** «Work & Rest», м. Київ

Для створення підприємства готельного господарства – конгрес-готелю на 220 місць (132 номери) обрано форму товариства з обмеженою відповідальністю — ТОВ «Work & Rest».

Створення товариства відбувається за рішенням його засновників. Договір про створення товариства встановлює порядок заснування товариства, умови здійснення спільної діяльності щодо створення товариства, розмір статутного капіталу, частку у статутному капіталі кожного з учасників, строки та порядок внесення вкладів та інші умови. Договір про створення товариства діє до дня державної реєстрації товариства [35].

Державна реєстрація юридичної особи проводиться державним реєстратором у виконавчому комітеті міської ради міста, державній адміністрації за місцезнаходженням юридичної особи.

Для створення та реєстрації суб'єкта господарювання ТОВ «Work & Rest» Відповідно наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Перелік пакету документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання ТОВ «Work & Rest»

№ з/п	Назва документа	Змістове наповнення документів
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.

5	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8	Рахунки про сплату внеску до статутного фонду	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Для проведення державної реєстрації юридичної особи у формі «Work & Rest» згідно ст. 24 Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» державному реєстратору подаються такі документи:

- заповнена реєстраційна картка на проведення державної реєстрації юридичної особи, утвореної шляхом заснування нової юридичної особи № 1;
- два примірники установчих документів;
- документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи;
- документ, що підтверджує внесення засновником (засновниками) вкладу (вкладів) до статутного (складеного) капіталу юридичної особи в розмірі, який встановлено законом.

Документи можуть подаватися особисто засновником (засновниками) із пред'явленням його (їх) паспорта (паспортів); особою, уповноваженою засновником (засновниками) юридичної особи із пред'явленням паспорта уповноваженої особи та документа, що засвідчує її повноваження (довіреності); надіслані рекомендованим листом (підпис заявника на реєстраційній карточці на проведення державної реєстрації юридичної особи, утвореної шляхом заснування нової юридичної особи № 1 має бути нотаріально завіреним).

Порядок формування капіталу та його розмір. Відповідно до вимог статей № 57 Господарського кодексу України, № 87 Цивільного кодексу України та № 4 Закону України «Про господарські товариства», приймаючи рішення про створення товариства з обмеженою відповідальністю, його

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

Внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу конгрес-готелю «Work & Rest» в м. Київ, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проектного підприємства готельного господарства та закладу ресторанного господарства при ньому, наведено в додатку Т.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом конгрес-готелю**** «Work & Rest» в м. Київ є Положення про структурний підрозділ, який розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

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

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, що розроблюється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом.

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву конгрес-готелю;
- Положення щодо організації адаптації працівників;

- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі;
- Положення щодо оплати і стимулювання праці;
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки.

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

Для конгрес-готелю**** «Work & Rest» було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство (додаток У). Лінійно-функціональна (комбінована) структура управління конгрес-готелем створюється із спеціалізованих ланок (змін, бригад) при кожному лінійному керівнику. Ця модель допомагає керівникам конгрес-готелю вивчати і приймати рішення щодо проблем, які виникають, концентрувати увагу на поточній діяльності.

3.2. Капітал

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

Статутний капітал ТОВ «Work & Rest» складатиметься із внесків засновників та становитиме 2070140 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основні види діяльності конгрес-готелю «Work & Rest»:

1. Надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
2. Надання/організація послуг харчування

3. Надання оздоровчих послуг, відпочинку та дозвілля (фітнес-центри, салон краси, Спа-центр)

4. Надання послуг для проведення ділових заходів (конгрес-центрів, бізнес-центрів)

Для визначення обсягів діяльності конгрес-готелю «Work & Rest» обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді.

У процесі розроблення експлуатаційної програми конгрес-готелю визначають планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у конгрес-готелі «Work & Rest» в м. Київ представлено у додатку Ф.

Планова пропусчна спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги конгрес-готелю «Work & Rest». Міжсезоння для даного готелю – це літній період, травневі та новорічні свята, інші святкові дні.

Планова пропусчна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускнуою спроможністю номерного фонду конгрес-готелю «Work & Rest» в м. Київ, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей міста.

Джерелами інформації для обґрунтування реалізації страв ресторану є дослідження та розрахунки, наведені в розділі 1.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ресторані конгрес-готелю «Work & Rest» приймаємо за умову обов'язковості організації сніданків

для гостей готелю. Тип організації обслуговування гостей обґрунтовано в попередніх розділах. Іншу частину виробничої програми ресторану і лобі-бару складає обсяг виробництва страв, що обирають потенційні споживачі (гості конгрес-готелю та місцеві жителі) за вільним вибором («A la cart»).

Плановий обсяг реалізації послуг конгрес-готелю представлено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Прогнозування обсягів діяльності конгрес-готелю** «Work & Rest»
в м. Київ за центрами доходів**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дів	16500	18480	20790	55770
2. Обсяг реалізації послуг з організації харчування				
2.1. Сніданки	14850	18480	18711	52041
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	8250	16632	16632	41514
3. Обсяг реалізації оздоровчих послуг	4950	9240	8316	22506
4. Обсяг реалізації послуг ділового призначення	8250	17556	14553	40359
5. Обсяг реалізації послуг інших підрозділів готелю	1650	5544	4158	11352

Кількісні параметри обсягів діяльності конгрес-готелю «Work & Rest»**** використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від послуг ділового призначення.

У процесі планування доходів конгрес-готелю необхідно визначити ціну реалізації: послуг з розміщення та проживання у готелі, послуг закладу ресторанного господарства, послуг оздоровчого призначення, дозвілля та відпочинку, послуг ділового призначення. Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у конгрес-готелях відповідного типу та категорії (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Орієнтовні ціни номерного фонду конгрес-готелю

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Вища категорія, у т.ч.			
Апартамент	5200	7400	6500
Люкс	5000	6400	5800
Напівлюкс	4500	5500	5000
перша категорія (стандарт), у т.ч.:			
одномісний	1500	3800	2500
двомісний	1900	3900	2900

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу. У підрозділі «Поточні витрати» визначено добову та річну собівартість продукції закладу ресторанного господарства, виходячи з чисельності гостей на рік.

Торговельна націнка ресторану та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Її встановлено відповідно до типу і класу, конкурентної позиції, попиту на продукцію, асортиментної політики закладу ресторанного господарства. Для розрахунку роздрібної ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі 4* - 180%. Розрахунок роздрібної ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі **** наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок середньої роздрібної ціни реалізації продукції та послуг сніданку в закладі ресторанного господарства готелю

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	24395,47
2	Річна кількість послуг харчування	55770
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	437,43
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	180
5	Націнка середня, грн.	787,37
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	1224,80

Основним джерелом отримання доходів конгрес-готелю «Work & Rest» є доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (додаток Х).

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей конгрес-готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства конгрес-готелю в м. Київ

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок	14850	18480	18711	52041
1.2. За вільним вибором	8250	16632	16632	41514
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок.	80	120	100	
2.2. За вільним вибором	300	800	500	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	1188	2217,6	1871,1	5276,7
3.2. За вільним вибором	2475	13305,6	8316	24096,6
3.3. Кейтерінг	118,8	221,76	187,11	527,67
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	3663	15523,2	10187,1	29373,3

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх частка в доході від операційної діяльності - 15% для чотирьохзіркового конгрес-готелю (табл.3.6).

Таблиця 3.6

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю «Work & Rest»** в м. Київ**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	31507,5	73239,6	60536,7	165283,8

Продовження таблиці

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	3663	15523,2	10187,1	29373,3
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	35170,5	88762,8	70723,8	194657,1
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	5275,6	13314,4	10608,6	29198,6
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	40446,1	102077,2	81332,4	223855,7

Визначено потребу в основних засобах, враховуючи особливості проєктованого конгрес-готелю **** в на 220 місць, конкретизовано їх обсяги та структуру для забезпечення діяльності закладу.

На баланс проєктованого закладу готельного господарства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів конгрес-готелю**** «Work & Rest» наведена в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів конгрес-готелю «Work & Rest»

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн			
	Готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі і споруди	787504,55	231687,82	150948,12	1170140,49
2. Передавальні пристрої	4331,28	1760,83	996,26	7088,36
3. Машини та обладнання, у т.ч:				
3.1. Холодильне обладнання	1023,76	2270,54	0,00	3294,30
3.2. Механічне обладнання	0,00	5259,31	0,00	5259,31
3.3. Теплове обладнання	0,00	8109,07	0,00	8109,07
3.4. Торговельне обладнання	787,50	1899,84	286,80	2974,15
3.5. Вимірювальні прилади	393,75	810,91	301,90	1506,56

Продовження таблиці 3.7

3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	8190,05	1343,79	181,14	9714,97
3.7. Телефони	2441,26	440,21	256,61	3138,08
4. Транспортні засоби	16537,60			16537,60
5. Інструменти, прилади, інвентар	3386,27	1598,65	226,42	5211,34
6. Меблі	47880,28	12789,17	1584,96	62254,40
7. Інші	0,00	0,00	0,00	1521,18
Разом	872476,29	267970,13	154782,21	1296749,81

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства (табл. 3.8).

Таблиця

3.8 Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів конгрес-готелю ****«Work & Rest»

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис.грн
1. Будівлі і споруди	1170140,49	20	58507,02
2. Передавальні пристрої	7088,36	10	708,84
3. Машини та обладнання, у т.ч:	19636,83	5	3927,37
3.5. Вимірювальні прилади	1506,56	5	301,31
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	9714,97	5	1942,99
3.7. Телефони	3138,08	3	1046,03
4. Транспортні засоби	16537,60	5	3307,52
5. Інструменти, прилади, інвентар	5211,34	4	1302,83
6. Меблі	62254,40	5	12450,88
7. Інші	1521,18	4	380,30
Разом			83875,09

Сума амортизації становитиме 83875,09 тис. грн./рік і буде враховуватись при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення конгрес-готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у конгрес-готелі «Work & Rest» наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок
у конгрес-готелі «Work & Rest»******

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
Вища категорія, у т.ч.						
Апартамент	4	4,5	0,89			
Люкс	1	4,5	0,22			
Напівлюкс	1	4,5	0,22			
перша категорія (стандарт), у т.ч.:						
одномісний	42	7	6,00			
двомісний	172	6,5	26,46			
УСЬОГО	220		34	6	40	44

За даними таблиці 3.9 видно, що для якісної роботи конгрес-готелю «Work & Rest»****, розташованому у Шевченківському районі м. Києва необхідно включити до штатного розпису 44 покоївки. Із них 34 покоївки повинні працювати в першу зміну (щоденне поточне прибирання та прибирання після виїзду гостя).

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис конгрес-готелю «Work & Rest» (додаток II).

У проекті плану з праці для проектованого готелю передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

Обсяг преміального фонду конгрес-готелю наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування преміального фонду конгрес-готелю** «Work & Rest»
на плановий рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн./міс.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини основної заробітної плати	
		%	грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	130990	20	26198
основний операційний персонал	935993	30	280798
Допоміжний персонал	54178	15	8127
Разом за місяць, грн./міс.	1121161	-	315123
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	13454	-	3781,5

Розрахунок планового фонду оплати праці конгрес-готелю «Work & Rest» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Фонд оплати праці конгрес-готелю** «Work & Rest»
на плановий рік**

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	1121,2
Місячний фонд додаткової заробітної плати	315,12
Разом місячний фонд оплати праці	1436,3
Річний фонд основної заробітної плати	13453,9
Річний фонд додаткової заробітної плати	3781,5
Разом річний фонд оплати праці	17235,4

Наступним етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для конгрес-готелю (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

План з праці конгрес-готелю ** «Work & Rest» на плановий рік**

Показники	У розрахунку на 2018 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	180
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	13
основний (операційний) персонал, осіб	156
допоміжний персонал, осіб	11
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	13453,9
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1571,88
основний (операційний) персонал, осіб	11231,92
допоміжний персонал, осіб	650,14
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	3781,5
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	314,38
основний (операційний) персонал, осіб	3369,57
допоміжний персонал, осіб	97,52
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	17235,4
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1886,26
основний (операційний) персонал, осіб	14601,49
допоміжний персонал, осіб	747,66
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	78,06
додаткова заробітна плата, %	21,94

Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію конгрес-готелю «Work & Rest» наведено в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію конгрес-готелю «Work & Rest» на плановий рік

Показники	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	150431	1,85	278,30
2. На опалення	393,57	1416	557,30
3. Вода, у тому числі:			
холодна	24766,26	13,77	341,03
гаряча	13015,54	77,44	1007,92
Разом			2184,55

Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників конгрес-готелю наведено у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в конгрес-готелі
«Work & Rest» на плановий рік**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	13	1	3000	39
Оперативно-виробничий персонал	156	2	380	118,56
Разом				157,56

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів наведено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних
швидкозношуваних предметів в конгрес-готелі**

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	220	3	660	500	330
Рушники, у тому числі					
Розмір 80x160	220	6	1320	150	198,0
Розмір 80x80	220	6	1320	70	92,4
Розмір 40x40	220	4	880	55	48,4
Халати	7	2	14	250	3,5
Капці	7	2	14	35	0,5
Порцеляновий посуд	200	6	1200	100	120,0
Столові набори	200	2	400	70	28,0
Скляний посуд	200	4	800	55	44,0
Металевий посуд	200	1	200	90	18,0
Інший посуд	200	2	400	25	10,0
Серветки для закладів ресторанного господарства	200	3	600	35,2	21,1
Скатертини для столів	100	3	300	96	28,8
Разом					942,7

Орієнтовний склад та порядок планування поточних витрат конгрес-готелю «Work & Rest»**** наведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат конгрес-готелю «Work & Rest»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	24395,47
2	Витрати на оплату праці	17235,40
3	Відрахування на соціальні заходи	3791,79
4	Амортизація	83875,09
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	3975,39
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1159,77
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	187,00
9	Витрати на транспортування	63,60
10	Витрати на охорону	134,31
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	0,00
12	Інші поточні витрати діяльності	3014,70
	Разом поточні витрати	137832,53
	У тому числі: умовно-змінні	49461,65
	умовно-постійні	88370,87

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток проектного готелю повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Маржинальний прибуток конгрес-готелю на плановий рік

Показники	На плановий рік, тис. грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	223855,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	165283,8
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	29373,3
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	29198,6

2. Податок на додану вартість	44771,1
3. Чистий дохід	179084,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	49461,7
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	24395,5
4.2. Інші змінні витрати	25066,2
5. Маржинальний прибуток	129622,9
6. Постійні витрати	88370,9
7. Прибуток (збиток)	41252,0

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюють лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівняння (перевищення) маржинального прибутку над постійними витратами. При проектуванні конгрес-готелю **** маржинальний прибуток перевищує постійні витрати.

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

Планування прибутку конгрес-готелю**** на перший рік створення здійснюється у такій послідовності:

- визначення необхідного (цільового) чистого прибутку;
- обґрунтування можливого чистого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності цільового та можливого чистого прибутку.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

Розрахунок цільового прибутку конгрес-готелю «Work & Rest» на плановий рік

№ пор.	Показники	2018 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	223855,7
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15,0
3	Цільовий прибуток, тис. грн	33578,3

Можливий прибуток розраховується, виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю **** наведено у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю на плановий рік

№ пор.	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	223855,7
2	Умовно змінні витрати	49461,7
3	Умовно постійні витрати	88370,9
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	41252,0
5	Податок на прибуток	7425,4
6	Чистий прибуток – можливий	33826,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	15,1
8	Чистий прибуток – цільовий	33578,3
9	Чистий прибуток – плановий	33578,3

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Можливий прибуток знаходиться майже на рівні з цільовим, і це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Але як остаточний плановий показник приймається прибуток цільовий.

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

Для проектного конгрес-готелю було визначено такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат.

Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) конгрес-готелю становить 15%. Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) та рентабельність операційних витрат – 24,4%.

3.5. Ефективність інвестицій

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять-дванадцять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій необхідно спланувати основні показники діяльності підприємства на 11 років.

Планові показники діяльності конгрес-готелю «Work & Rest» на одинадцять років наведені у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю «Work & Rest» на плановий рік

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньмісячні терміни зростання, %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й	223856	8	67157	30	90000	66699	54693
2-й	241764	8	72529	30	90000	79235	64973
3-й	261105	8	78332	30	90000	92774	76074
4-й	281994	8	84598	30	90000	107396	88064
5-й	304553	8	91366	30	90000	123187	101014
6-й	328917	8	98675	30	90000	140242	114999
7-й	355231	8	106569	30	90000	158662	130102
8-й	383649	8	115095	30	90000	178554	146415
9-й	414341	8	124302	30	90000	200039	164032
10-й	447489	8	134247	30	90000	223242	183058
11-й	483288	8	144986	30	90000	248301	203607
Разом	3726187		1117856		990000	1618331	1327031

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Розрахунок чистого приведеного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Чистий приведений дохід конгрес-готелю «Work & Rest», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	2	3	4	5	6
1	2070140	138568	138568	137196	
2		148848	287416	147374	
3		159950	447365	158366	
4		171939	619305	170237	
5		184889	804193	183058	
6		198874	1003067	196905	
7		213978	1217045	211859	
8		230290	1447335	228010	
9		247907	1695241	245452	
10		266933	1962175	264291	
11		287482	2249657	284636	
РАЗОМ	2070140	2249657		2227383	157243

Кумулятивний грошовий потік за одинадцять років експлуатації конгрес-готелю ««Work & Rest» становить 2249657 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за 11 років експлуатації конгрес-готелю. Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 2070140 тис. грн. Індекс (коефіцієнт) дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом здійснюється за формулою [45]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot \frac{1}{ІВ}, \quad (3.1)$$

ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

ID = 1,08 (ID > 1)

Показник «індекс дохідності» також може бути використаний як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Таким чином, для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності більший за одиницю.

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не надає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою [45]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ}, \quad (3.2)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

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

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

$$ЧП = 120639 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 5,8 \%$$

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

Показник періоду окупності для конгрес-готелю «Work & Rest»**** в Шевченківському районі м. Києва визначено дисконтованим методом і становить 11,2 роки.

Проект окупності близько 11-12 років можливий для 4* конгрес-готелю на 220 місць, який розташований в місті Києві.

У розробленому проекті конгрес-готелю «Work & Rest»**** закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку закладів готельного господарства.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3.

У розділі для підприємства готельного господарства – конгрес-готелю **** «Work & Rest» у Шевченківському районі м. Києва обрано організаційно-правову форму товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю складається з вартості вкладів його учасників і становить 2070140 тис. грн.

Обсяг реалізації послуг засобу розміщення становить за рік 55770 людино-днів. Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від послуг ділового призначення.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) становлять для номеру апартамент 7400 грн. у високий сезон та 5200 грн. у міжсезоння, а для номеру стандарт одномісного 3800 грн. у високий сезон та 1500 грн. у міжсезоння.

Планова чисельність працівників становить 180 осіб, з них 13 – адміністративно-управлінського, 156 – основного та 11 – допоміжного персоналу. Доходи від операційної діяльності становлять 223855,7 тис. грн. Маржинальний прибуток конгрес-готелю є достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку і складає 129622,9 тис. грн. Середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту - 120639 тис. грн. Період окупності по даному проекту становить 11,2 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Конгрес-готель 4* на 220 місць у Шевченківському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

У розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування конгрес-готелю 4* в м. Києві. Для проектування готелю було обрано земельну ділянку в Шевченківському районі по вул. Коперника 22б. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди. Обрана ділянка для проектування конгрес-готелю знаходиться на відстані 36 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 13 км до аеропорту «Київ». Для конгрес-готелю 4* на 220 місць запропоновано назву - «Work & Rest».

Основним споживачем готельних послуг міста є ділова активна людина середнього віку (від 28 років), що відвідує місто з діловою метою, а також бізнесмени, науковці, громадські діячі.

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

Житлова частина конгрес-готелю складається із 132 номерів, із загальною місткістю – 220: 2 номери апартамент, 1 номер люкс, 1 – напівлюкс, 42 номери стандарт одномісний та 86 номерів стандарт двомісний.

Основними приміщеннями для конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220 місць в Шевченківському районі м. Києва є приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У розпорядженні гостей конгрес-готелю велика кількість залів, які відрізняються один від одного розмірами, кількістю місць, інтер'єрами. В готелі планується розмістити чотири конференц-зали, кімнату для переговорів та бізнес-центр. Всі приміщення мають відповідне обладнання (аудіовізуальну апаратуру, екрани і пристосування для демонстрації плакатів

тощо). Конференц-зали конгрес-готелю площею понад 320 квадратних метрів, обладнані сучасним аудіовізуальним обладнанням та безкоштовним і швидкісним безпроводним Інтернетом. В конгрес-готелі спроектована бібліотека - соціальний проект інтерактивної літератури. В конгрес-готелі є масажний кабінет, тренажерний зал, SPA-центр із солярієм, сауна з басейном тощо. Для злагодженої роботи всіх служб конгрес-готелю**** «Work & Rest» на підприємстві буде встановлено систему управління готелю системою Fidelio Front Office (FFO).

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» наведена загальна характеристика ділянки будівництва конгрес-готелю **** і характеристика бідувлі. Заклад, що проектується - це будівля, яка за призначенням є громадською спорудою; за містобудівними вимогами – місцевого значення; за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю – II ступеню; за поверховістю – середньоповерхова; за конструктивною схемою – неповний каркас.

Архітектурне рішення будівлі конгрес-готелі «Work & Rest» обрано у стилі хай-тек. Попередню вартість будівництва конгрес-готелю на 220 місць «Work & Rest» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Капітальні витрати за проектом становитимуть 1,18 млн. грн.

У розділі 3 «Ревенью менеджмент» для підприємства готельного господарства – конгрес-готелю **** «Work & Rest» у Шевченківському районі м. Києва обрано організаційно-правову форму товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Планова чисельність працівників становить 180 осіб, з них 13 – адміністративно-управлінського, 156 – основного та 11 – допоміжного персоналу. Доходи від операційної діяльності становлять 223855,7 тис. грн. Маржинальний прибуток конгрес-готелю є достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку і складає 129622,9 тис. грн. Середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту - 120639 тис. грн. Період окупності по даному проекту становить 11,2 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бровко, А. Г. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні / А. Г. Бровко, О. С. Павлюченко // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу : матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 жовтня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – С. 244-245.
2. Бойко М. Г. Ціннісно-орієнтоване управління в туризмі: монографія / М. Г. Бойко. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – 524 с.
3. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.
4. Бойко М. Г. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі / М. Г. Бойко, А. Г. Охріменко, А. М. Расулова // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. – Випуск 13. Частина 2. – 2015. – С. 35-38.
5. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі: монографія / М. В. Босовська. – К.: Київ. нац. торг.- екон.ун-т, 2015. – 832 с.
6. Быстров С.А.. Финансовый менеджмент в туризме. – СПб.: «Издательский дом Герда», 2008. – 240 с.
7. Вerezomska I. G. Організація роботи готелю з корпоративними клієнтами / І. Г. Вerezomska, Г. О. Ворошилова // Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2016. Серія: економіка. - Випуск 1(5). – С. 101-105.
8. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк , Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
9. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с
10. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV

11. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – чинний від 01.04.2009р.
12. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
13. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
14. ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
15. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
16. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
17. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
18. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
19. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.
20. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.
21. ДБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
22. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
23. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
24. Доценко В. Ф. Проектування підприємств галузі : конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання / В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.
25. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

26. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
27. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
28. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.
29. Косій Т. М. Сучасний стан розвитку готельного господарства України / Т. М. Косій // Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія гостинності в країнах Європи» (4-6 грудня 2009 р.). – Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. – 176 с.
30. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
31. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
32. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк– К. : Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
33. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
34. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.91 № 1560-XII
35. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
36. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч.посіб. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 234 с.
37. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.

38. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. - М.: Центр полиграф, 2003. - 210 с.
39. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник / Христо Роглев // Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
40. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
41. Сучасний стан та перспективи розвитку засобів розміщення для ділових туристів в Україні / О.С. Павлюченко, В.О. Губеня, А.Г. Бровко. // Технології гостинності: наукові праці – К.: НУХТ, 2013 №52 –С. 35-40
42. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 179 с.
43. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
44. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с
45. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.
46. Аналіз інвестиційного проекту. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/35307/>
47. Готелі повертають клієнтів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.abcnews.com.ua>.
48. Готельне господарство м. Києва. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ua.kyivconvention.com
49. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

50. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>
51. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
52. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restoratorchef.ru>.
53. Журнал «Рестораторъ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restorator.ua>.
54. Журнал «Ресторанная жизнь» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://trapeza.com.ua>.
55. Журнал frandgulo. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://frandgulo.com>
56. Київ. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%97%D0%B2>
57. Костюк О. М. Інтернет технології бронювання готелів [Електронний ресурс] О. М. Костюк // Туристичні книги. – 2010. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/books/book-32/chapter-1363>
58. Нікітенко С. І. Діловий туризм в Україні: проблеми та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / С. І. Нікітенко. – Режим доступу : <lib.chdu.edu.ua/pdf/naukpraci/history/2006/52-39-28.pdf>
59. Облік та оподаткування підприємств малого бізнесу. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://pidruchniki.com/12450105/buhgalterskiy_oblik_ta_audit/metodi_narahunannya_amortizatsiyi.
60. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Режим доступу: <http://www.booking.com>].
61. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24. [Режим доступу <https://hotels24.ua/uk/>]
62. Професійна хімія і техніка для клінінгу і пралень. – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/kupit/vizki-dlya-pokoyivok/?lang=uk>

63. Реєстрація (створення) акціонерного товариства: публічного (ПАТ) або приватного (ПрАТ) ресурс]. – Режим доступу: http://praving.kiev.ua/razdel46_ua/razdel48-6.htm

64. Рекорд Києва: потік туристів до міста максимально зріс. [Електронний режим] – Режим доступу: <https://www.5.ua/kyiv/rekord-kyieva-potik-turystiv-do-mista-maksymalno-zriz-176341.html>

65. Степова С.В., Ткачук А.С. Сучасний стан та тенденції розвитку підприємств готельного господарства України. [Електронний режим] – Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75931>

66. Структура вартості готельного обслуговування, експлуатаційної і повної собівартості послуг розміщення./[Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://buklib.net/books/25298/>

67. Туристичний потік до Києва зріс на 33% порівняно з минулим роком. [Електронний режим] – Режим доступу: http://ipress.ua/news/turystychnyy_potik_do_kyieva_zris_na_33_porivnyano_z_mynulyy_rokom_kmda_216496.html

68. Хай-тек в інтер'єре – ультрасовременный стиль для городских жителей. [Електронний режим] – Режим доступу: https://www.topdom.ru/articles/interior_design/interer_kvartiry_v_stile_khay-tek.htm

69. Global Destination Cities Index by Mastercard. [Електронний режим] – Режим доступу: <https://newsroom.mastercard.com/wp-content/uploads/2017/09/FINAL-Global-Destination-Cities-Index-Report.pdf>

70. Sustainable Development Plan 2010 CLARION CONGRESS HOTEL PRAGUE. [Електронний режим] – Режим доступу: <https://www.clarioncongresshotelprague.com>

ДОДАТКИ

Додаток А
статья

**Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають
у конгрес-готелі**** «Work & Rest»**

Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Кіл-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1200*400*700	0,48
Комп'ютер	1	0,025*0,045*0,05	-
Крісло комп'ютерне	1	610*660*920	0,41
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Всього			S=9,63
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*660*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Біде	1	370*500*400	0,19
Ванна гідромасажна	1	1900*900*500	1,71
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Сушка для рушників	1	800*500	-
Дзеркало	1	600 *2000	-
Всього			S=3,15
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко	1	1400*1900*2220	2,66
Туалетний столик	1	1200*365*1610	0,43
Тумбочка	2	508*558* 428	0,55
Шафа гардеробна	1	1000*2400* 600	2,4
Телевізор	1	1100*700*220	-
Стілець	2	380*390*960	0,29
Стіл письмовий	1	1200*400*700	0,48
Комп'ютер	1	0,025*0,045*0,05	-
Всього			S=6.81
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*660*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Біде	1	370*500*400	0,19
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Сушка для рушників	1	800*500	-
Дзеркало	1	600 *2000	-
Всього			S=1,44

Продовження додатку

Напівлюкс Люкс			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко	1	1400*1900*2220	2,66
Туалетний столик	1	1200*365*1610	0,43
Тумбочка	1	508*558* 428	0,28
Шафа гардеробна	1	1000*2400* 600	2,4
Телевізор	1	1100*700*220	-
Стілець	2	380*390*960	0,29
Стіл письмовий	1	1200*400*700	0,48
Комп'ютер	1	0,025*0,045*0,05	-
Всього			S=6,54
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440*660*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Біде	1	370*500*400	0,19
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Сушка для рушників	1	800*500	-
Дзеркало	1	600 *2000	-
Всього			S=1,44
Номер І категорії одномісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко односпальне	1	1200*1800*500	2,16
Тумбочка приліжкова	1	600*450*480	0,14
Телевізор	1	1100*700*200	-
Стіл письмовий	1	1200*400*700	0,48
Комп'ютер	1	0,025*0,045*0,05	-
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Всього			S = 3,49
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440*660*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Сушка для рушників	1	800*500	-
Дзеркало	1	600 *2000	-
Всього			S=1,25
Номер І категорії двомісний			
<i>Житлова кімната</i>			
Ліжко односпальне	2	900*1800*500	3,24
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,28
Телевізор	1	1100*700*200	-
Стіл письмовий	1	1200*400*700	0,48
Комп'ютер	1	0,025*0,045*0,05	-
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,52
Всього			S = 4,97
<i>Санітарний вузол</i>			
Унітаз	1	440*660*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32

Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Сушка для рушників	1	800*500	-
Дзеркало	1	600 *2000	-
Всього			S=1,25

Меню сніданку шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя, г
1	2	3
Холодні напої		
Фреш апельсиновий	150	50
Сік «Галіція» виноградний	150	50
Сік «Галіція» яблучний	150	50
Вода мінеральна «Миргородська»	250	83
Холодні закуски та салати		
Салат заморський (лосось солений, яйця перепелині, помідори, огірки, майонез, листя салату)	100	25
Салат овочевий з язиком (язик, помідор, сир Джугас, яйце, заправка салатна)	100	25
Свіжа зеленина (помідор, перець, огірок, капуста, цибуля)	100	25
Овочева (огірки, помідори, перець асорті болгарський)	50/50/50	16/16/16
Асорті м'ясне (шинка куряча, ковбаса салямі, буженина)	50/50/50	16/16/16
Асорті сирів (ементаль, камамбер, моцарела)	50/50/50	16/16/16
Сухі сніданки та молочні продукти		
Мюслі	50	13
Кукурудзяні пластівці	50	13
Асорті з горіхів	10	3
Фініки	10	3
Курага	10	3
Молоко	150	25
Йогурт натуральний	150	25
Сир кисломолочний	100	25
Сметана	50	13
Вершкове масло	10	3
Гарячі страви та закуски		
Лосось на пару	100	33
Куряче філе запечене	50	13
Сосиски відварні	100	33
Овочі гриль (баклажани, цукіні, помідори, перець болгарський)	150	50
Вівсяна каша на молоці	150	50
Омлет на пару	100	33
Соуси промислового виробництва		
Майонез	25	6
Кетчуп	25	6
Гірчиця	25	6
Солодкі страви		
Львівський сирник	100	33

Продовження додатку В

1	2	3
Оладки	100	33
Асорті фруктове (яблука, виноград, банани, апельсини)	50/50/50/50/50	16/16/16/16/16
Мед, Кофітюр вишневий	25	6
Хлібобулочні вироби		
Багет із твердих сортів пшениці	30	10
Багет гречаний	30	10
Хліб сицилійський	30	10
Борошняні кондитерські вироби		
Мафін шоколадний	42	14
Еклер із заварним кремом	42	14
Гарячі напої		
Чай чорний	200	66
Чай зелений	200	66
Кава еспресо	50	17
Кава американо	200	66

Меню ресторану «Лобіо»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Холодні страви	
Закуски	
Сациві із курки (куряче філе з соусом з волоських горіхів)	200
Кучмачі з волоським горіхом (курячі шлуночки смажені зі спеціями)	190
Баклажани по-грузинськи (обсмажені баклажани в аджиці)	120
Аджапсандал (тушковані баклажани, помати, перець болгарський, квасоля спаржева, зелень)	180
Мхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами (шпинат, буряк, морква)	130
Мужужі (грузинський холодець із свинячих ніжок)	
Асорті м'ясе (суджук, бастурма, буженина, курячий рулет)	300
Асорті грузинських сирів (сулугуні, імеретинський, копчений, рулетики з надугі) з додаванням варення з айви	250
Салати	
Кахеті (смажене філе телятини, болгарський перець, помідор, стручкова квасоля, домашній майонез, гірчиця)	170
Кріманчулі (баклажанс смажені, язик телячий, куряча грудка філе, огірок свіжий, шампінйон смажені, маринована цибуля, кінза, грецькі горіхи)	220
Салат по Кавказьки (свіжі та солоні огірки, бастурма, солодка цибуля та зелень)	190
Багратіоні (салат айсберг, смажені куряче філе та бекон, копчений сулугуні, грінки, домашній соус із часником)	160
Мікс-салат зі смаженим баклажаном, сиром надугі і томатами	200
Акекілі (печені овочі: баклажан, болгарський перець, помідор; цибуля, кінза; подається з грінками та горіховою пастою)	160
Гарячі закуски	
Долма з телятиною та мацоні	220
Кучмачі (смажені курячі потрохи)	180
Лобіо по мегрельски (розварена червона квасоля із спеціями та свіжою зеленню)	180
Гебжалія (ніжні рулетики з сулугуні та м'ятою)	150
Супи	
Уха по-грузинськи (з лососем та судаком)	250
Хашлама (суп з телятиною та зеленню)	300
Катміс (курячий бульйон з рисом та перепелиним яйцем)	250
Харчо старогрузинський із бараниною	300
Основні страви	
Рибні	
Стерлядь запечена із баклажаною ікрою	150/90
Лосось запечений в базиліковому соусі з помідорами, міксом салату та грузинськими спеціями	
Сацхели із осетрини	200
Тунець на грилі із пюре селери	180/100

Продовження додаку

1	2
М'ясні	
Чашушулі (телятина, тушкована в томатному соусі, з цибулею, зеленню та перцем чилі)	250
Чакапулі (філе баранини з цибулею, зеленню та аличею, тушковане у сухому білому вині)	280
Чанахі (філе свинини тушковане з картоплею, баклажаном, болгарським перцем, цибулею та перцем чилі в глечуку під кришкою з дріжджового тіста)	300
Оджахурі (печення зі свинини з картоплею, цибулею, спеціями і зеленню)	250
Чкмерулі (смажене курча у вершково-часниковому соусі)	300
Курча Шкмерули (смажене курча в вершково-часниковому соусі)	1 шт
Курча тапака (курча, смажене в грузинській сковороді "тап" з часниковим соусом)	1 шт
Чахохбилі (тушкована куриця із томатами та зеленню)	280
Мангал	
Річкова форель	1 шт.
Мцваді із:	
• телячого язика	200
• ідюшки	200
• баранини	200
• осетра	200
Кебаба в лаваші із:	
• телятини	180/50
• баранини	180/50
Купати (грузинські ковбаски із рубленої телятини та свинини)	250
Телятина на кості	220
Соуси	
Аджика	50
Сацибелі	50
Баже (горіховий соус)	50
Наршараб (гранатовий соус)	50
Десерти	
Броцеули (гранатовое суфле)	100/20
Медовик із горіхами	120
Вишневі соти із вершковим кремом	110
Шоколадний трат із тархуном	120
Грузинські солодоші (газінаки, пахлава, пеламуші, чурчхела)	150
Борошняні та кондитерські вироби	
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	1 шт.
Лобіані (човник з хрусткою скоринкою заповнений перетертою квасолею)	1 шт.
Хачапурі по-аджарськи (човник із сиром сулугуні та яєчним жовтком)	1 шт.
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	1 шт.
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	2 шт.
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	1шт.
Хінкалі із:	
• телятиною	2 шт.
• бараниною	2 шт.
• сиром	2 шт.

1	2
• грибами	2 шт.
• картоплю	2 шт.
• шпинатом та грибами	2 шт.

Додаток Д

Барна карта ресторану «Лобіо»

Найменування напою 1	Вихід, мл 2
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	40
Рістретто	20
Американо	110
Капучіно	110
Латте	200
Кава без кофеїну	110
Чайна карта	
Чай зелений	
«Малахітова шкатулка»	200/500
«Ганпаудер»	200/500
Чорний чай	
«Цейлон»	200/500
«Ерл грей»	200/500
Композиційні суміші	
«Танець янголів»	200/500
«Полуничний коктейль»	200/500
Трав'яні	
«Ромашковий»	200/500
«Липовий»	200/500
Холодні напої	
Авторські морси	
Малиновий	320
Чорна смородина	320
Обліпиховий	320
	320
Авторські Лимонади	
Базиліково-полуничний	300
Цитрусовий	300
Води	
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500
Лимонад «Грузинський букет»	500
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500
Соки	
Сік «Галіція» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/ 1000
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Гранатовий	200
Селеровий	150
Морквяний	150

1	2
Вина Грузії	
Вина Marani	
Сапераві сухе червоне	100/750
Алазанська Долина червоне напівсолодке	100/750
Алазанська Долина біле напівсолодке	100/750
Кіндзмараулі напівсолодке	100/750
Піросмані напівсухе біле	100/750
Ркацителі сухе біле	100/750
Цинандалі сухе біле	100/750
Вина Kondoli	
Мцване-Кісі сухе біле	100/750
Ркацителі сухе біле	100/750
Сапераві-Мерло сухе червоне	100/750
Грузинські бренді	
Tears Vines, 5*	50
Gremi, 15*	50
Eniseli, 17*	50
Мамарapurі, 23*	50
Чача	
Чача грузинська	50
Чача особлива	50
Грузинський коньяк	
Sarajishvili 3*	50
Sarajishvili 5*	50
Eristavi 5*	50
Eristavi VS5	50

Меню лобі-бару

Назва страви 1	Вихід, г 2
Холодні закуски	
Толстолоб в пряному маринаді з фенхелем	150/50
Норвезький лосось із яйцем пашот та пюре авокадо	100/50/40
Салат з мідіями та рапанами (морський мікс рапанів та мідій з зеленою спаржею, болгарськи перцем та заправлений соусом цезар)	210
Теплий салат із телятиною (телятина на грилі з салатом мікс, огірок, помідорами та заправлений оливковим маслом)	220
Салат «Цезар» із курицею гриль (айсберг, ромен, куряче філе гриль, помідори чері, сир пармезан, соус «цезарь»)	250
Салат із грушею та горгонзолою	180
Салат «Грецький» (помідори, огірки, болгарський перець, маслини, бринза, оливкова олія)	220
Десерти	
Крем карамель	90
Татр із ванільним кремом та малиною	120
Штрудель із вишнями та фісташковим морозивом	120/30
Бельгійські вафлі із карамелю	100/50
Сорбет на вибір:	
• смородиновий	50
• малиновий	50
• цитрусовий	50
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	40
Рістретто	20
Американо	110
Капучіно	110
Латте	200
Кава без кофеїну	110
Чайна карта	
Чай зелений	
«Малахітова шкатулка»	200/500
«Ганпаудер»	200/500
Чорний чай	
«Цейлон»	200/500
«Ерл грей»	200/500
Композиційні суміші	
«Танець янголів»	200/500
«Полуничний коктейль»	200/500
Трав'яні	
«Ромашковий»	200/500
«Липовий»	200/500
Холодні напої	
Авторські морси	
Малиновий	320
Чорна смородина	320

Продовження додатку

1	2
Обліпиховий	320
Авторські Лимонади	
Базиліково-полуничний	300
Цитрусовий	300
Води	
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500
Лимонад «Грузинський букет»	500
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500
Соки	
Сік «Галіція» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/1000
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Гранатовий	200
Селеровий	150
Морквяний	150
Алкогольні коктейлі	
Hugo (сироп бузина, шампанське, лимонний фреш)	300
Aperol Spritz (апероль, шампанське, содова, апельсин)	350
Tequila Booz (текіла золота, сироп бузини, лимонний фреш)	100
Pino Colada (ром, сироп кокоса, сік ананаса)	350
Mojito (ром, лайм, цукор тростниковий, м'ята, содовая)	320
Аперитиви	
Martini Bianco	50
Campari Bitter	50
Grappa Nonino	50
Limoncello	50
Becherovka	50
Jagermeister	50
Віскі	
Jameson, 5 years	50
Chivas Regal, 12 years	50
Johnnie Walker Gold, 18 years	50
Macallan Fine Oak, 12 years	50
Текіла	
Sauza Blanco	50
Sauza Gold	50
Вина Грузії	
Вина Marani	
Сапераві сухе червоне	100/750
Алазанська Долина чероне напівсолодке	100/750
Алазанська Долина біле напівсолодке	100/750
Кіндзмараулі напівсолодке	100/750
Піросмані напівсухе біле	100/750
Ркацителі сухе біле	100/750

1	2
Цинандалі сухе біле	100/750
Вина Kondoli	
Мицване-Кісі сухе біле	100/750
Ркацителі сухе біле	100/750
Сапераві-Мерло сухе червоне	100/750

Розрахунок загальної кількості страв і напоїв шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції шведського столу на одного гостя, г	Кількість порцій шведського столу	Кількість стандартних порцій
1	2	3	4	5
Холодні напої				
Фреш апельсиновий	150	50	154	51
Сік «Галиція» виноградний	150	50	154	51
Сік «Галиція» яблучний	150	50	154	51
Вода мінеральна «Миргородська»	250	83	154	51
Холодні закуски та салати				
Салат заморський	100	25	154	39
Салат овочевий з язиком	100	25	154	39
Свіжа зеленина	100	25	154	39
Овочеve асорті	50/50/50	16/16/16	154	49/49/49
Асорті м'ясне	50/50/50	16/16/16	154	49/49/49
Асорті сирів	50/50/50	16/16/16	154	49/49/49
Сухі сніданки та молочні продукти				
Мюслі	50	13	154	40
Кукурудзяні пластівці	50	13	154	40
Асорті з горіхів	10	3	154	46
Фініки	10	3	154	46
Курага	10	3	154	46
Молоко	150	25	154	26
Йогурт натуральний	150	25	154	26
Сир кисломолочний	100	25	154	39
Сметана	50	13	154	40
Вершкове масло	10	3	154	46
Гарячі страви та закуски				
Лосось на пару	100	33	154	51
Куряче філе запечене	50	13	154	40
Сосиски відварні	100	33	154	51
Овочі гриль	150	50	154	51
Вівсяна каша на молоці	150	50	154	51
Омлет на пару	100	33	154	51
Соуси промислового виробництва				
Майонез	25	6	154	37
Кетчуп	25	6	154	37
Гірчиця	25	6	154	37
Солодкі страви				
Львівський сирник	100	33	154	51
Оладки	100	33	154	51
Асорті фруктове	50/50/50/50	16/16/16/16	154	49/49/49/49

Продовження додаку Ж

1	2	3	4	5
Мед, вишневий Кофітюр	25	6	154	37
Хлібобулочні вироби				
Багет із твердих сортів пшениці	30	10	154	51
Багет гречаний	30	10	154	51
Хліб сицилійський	30	10	154	51
Борошняні кондитерські вироби				
Мафін шоколадний	42	14	154	51
Еклер із заварним кремом	42	14	154	51
Гарячі напої				
Чай чорний	200	66	154	51
Чай зелений	200	66	154	51
Кава еспресо	50	17	154	52
Кава американо	200	66	154	51

Виробнича програма ресторану «Лобіо»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
1	2	3
Холодні страви		1355
Закуски		
Сациві із курки	200	65
Кучмачі з волоським горіхом	190	75
Баклажани по-грузинськи	120	45
Аджапсанда	180	85
Мхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами	130	77
Мужужі	120	88
Асорті м'ясе	300	68
Асорті грузинських сирів з додаванням варення з айви	250	59
Салати		
Кахеті	170	110
Крімачулі	220	120
Салат по Кавказьки	190	150
Багратіоні	160	140
Мікс-салат зі смаженим баклажаном, сиром надугі і томатами	200	136
Акекілі	160	147
Гарячі закуски		143
Долма з телятиною та мацоні	220	43
Кучмачі	180	50
Лобіо по мегрельськи	180	30
Гебжалія	150	20
Супи		128
Уха по-грузинськи	250	25
Хашлама	300	36
Катміс	250	30
Харчо старогрузинський із бараниною	300	37
Основні страви		856
Рибні		
Стерлядь запечена із баклажаною ікрою	150/90	25
Лосось запечений в базиліковому соусі з помідорами, міксом салату та грузинськими спеціями		33
Сацхели із осетрини	200	29
Тунець на грилі із пюре селери	180/100	64
М'ясні		
Чашушулі	250	63
Чакапулі	280	60
Чанахі	300	41
Оджахурі	250	53
Чкмерулі	300	55
Курча Шкмерули	1 шт	79
Курча тапака	1 шт	44
Чахохбілі	280	60
Мангал		
Річкова форель	1 шт.	20

Продовження додатку

1	2	3
Мцваді із:		
• телячого языка	200	30
• ідюшки	200	41
• баранини	200	31
• осетра	200	20
Кебаба в лаваші із:		
• телятини	180/50	30
• баранини	180/50	33
Купати	250	25
Телятина на кості	220	15
Соуси		128
Аджика	50	38
Сацибелі	50	32
Баже (горіховий соус)	50	27
Наршараб (гранатовий соус)	50	31
Десерти		214
Броцеули	100/20	39
Медовик із горіхами	120	45
Вишневі соти із вершковим кремом	110	46
Шоколадний трат із тархуном	120	49
Грузинські солодоші	150	35
Борошняні та кондитерські вироби		285
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	1 шт.	25
Лобіані	1 шт.	33
Хачапурі по-аджарськи	1 шт.	28
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	1 шт.	28
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	2 шт.	25
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	1 шт.	32
Хінкалі із:		
• телятиною	2 шт.	20
• бараниною	2 шт.	17
• сиром	2 шт.	18
• грибами	2 шт.	20
• картоплею	2 шт.	19
• шпинатом та грибами	2 шт.	20
Гарячі напої		
Кава		71
Еспресо	40	20
Рістретто	20	5
Американо	110	10
Капучіно	110	14
Латте	200	12
Кава без кофеїну	110	10
Чайна карта		31

1	2	3
Чай зелений		
«Малахітова шкатулка»	200/500	3
«Ганпаудер»	200/500	2
Чорний чай		
«Цейлон»	200/500	6
«Ерл грей»	200/500	4
Композиційні суміші		
«Танець янголів»	200/500	5
«Полуничний коктейль»	200/500	5
Трав'яні		
«Ромашковий»	200/500	2
«Липовий»	200/500	4
Холодні напої		
Власного виробництва		71
Авторські морси		
Малиновий	320	16
Чорна смородина	320	10
Обліпиховий	320	15
Авторські Лимонади		
Базиліково-полуничний	300	18
Цитрусовий	300	12
Вода та сік		71
Води		
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500	10
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500	5
Лимонад «Грузинський букет»	500	20
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500	6
Соки		
Сік «Галіція» в асортименті	250/500/1000	30
Фреші:		36
Апельсиновий	200	6
Яблучний	200	10
Грейпфрутовий	200	5
Гранатовий	200	6
Селеровий	150	1
Морквяний	150	3
Вина Грузії		143
Вина Marani		
Сапераві сухе червоне	100/750	12,5
Алазанська Долина чероне напівсолодке	100/750	13,5
Алазанська Долина біле напівсолодке	100/750	10,5
Кіндзмараулі напівсолодке	100/750	15
Піросмані напівсухе біле	100/750	13
Ркацителі сухе біле	100/750	14
Цинандалі сухе біле	100/750	25
Вина Kondoli		
Мцване-Кісі сухе біле	100/750	12,5

1	2	3
Ркацителі сухе біле	100/750	19
Сапераві-Мерло сухе червоне	100/750	8
Грузинські бренді		36
Tears Vines, 5*	50	16
Gremi, 15*	50	6
Eniseli, 17*	50	6
Матапарурі, 23*	50	8
Чача		21
Чача грузинська	50	10
Чача особлива	50	11
Грузинський коньяк		21
Sarajishvili 3*	50	6
Sarajishvili 5*	50	5
Eristavi 5*	50	4
Eristavi VS5	50	6

Виробнича програма лобі-бару

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
1	2	3
Холодні закуски		108
Толстолоб в пряному маринаді з фенхелем	150/50	10
Норвезький лосось із яйцем пашот та пюре авокадо	100/50/40	18
Салат з мідіями та рапанами	210	19
Теплий салат із телятиною	220	13
Салат «Цезар» із курицею гриль	250	13
Салат із грушею та горгонзолою	180	18
Салат «Грецький»	220	17
Десерти		36
Крем карамель	90	6
Татр із ванільним кремом та малиною	120	8
Штрудель із вишнями та фісташковим морозивом	120/30	7
Бельгійські вафлі із карамелю	100/50	5
Сорбет на вибір:		
• смородиновий	50	2
• малиновий	50	6
• цитрусовий	50	2
Гарячі напої		
Кава		9
Еспресо	40	2
Рістретто	20	1
Американо	110	2
Капучіно	110	1
Латте	200	2
Кава без кофеїну	110	1
Чайна карта		5
Чай зелений		
«Малахітова шкатулка»	200/500	1
«Ганпаудер»	200/500	1
Чорний чай		
«Цейлон»	200/500	1
«Ерл грей»	200/500	1
Композиційні суміші		
«Танець янголів»	200/500	1
«Полуничний коктейль»	200/500	
Трав'яні		
«Ромашковий»	200/500	
«Липовий»	200/500	
Холодні напої		
Власного виробництва		9
Авторські морси		
Малиновий	320	2
Чорна смородина	320	1
Обліпиховий	320	3
Авторські Лимонади		

Продовження додатку

1	2	3
Базиліково-полуничний	300	2
Цитрусовий	300	1
Вода та сік		9
Води		
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500	3
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500	1
Лимонад «Грузинський букет»	500	1
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500	2
Соки		
Сік «Галіція» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/1000	2
Фреші:		9
Апельсиновий	200	2
Яблучний	200	2
Грейпфрутовий	200	1
Гранатовий	200	2
Селеровий	150	1
Морквяний	150	1
Алкогольні коктейлі		18
Hugo (сироп бузина, шампанське, лимонний фреш)	300	3
Aperol Spritz (апероль, шампанське, содова, апельсин)	350	3
Tequila Booz (текіла золота, сироп бузини, лимонний фреш)	100	2
Pino Colada (ром, сироп кокоса, сік ананаса)	350	6
Mojito (ром, лайм, цукор тростниковий, м'ята, содовая)	320	4
Аперитиви		5
Martini Bianco	50	1
Campari Bitter	50	1
Grappa Nonino	50	1
Limoncello	50	1
Becherovka	50	1
Jagermeister	50	
Віскі		5
Jameson, 5 years	50	1
Chivas Regal, 12 years	50	1
Johnnie Walker Gold, 18 years	50	2
Macallan Fine Oak, 12 years	50	1
Текіла		5
Sauza Blanco	50	3
Sauza Gold	50	2
Вина Грузії		9
Вина Магані		
Сапераві сухе червоне	100/750	
Алазанська Долина чероне напівсолодке	100/750	
Алазанська Долина біле напівсолодке	100/750	2
Кіндзмараулі напівсолодке	100/750	
Піросмані напівсухе біле	100/750	1
Ркацителі сухе біле	100/750	
Цинандалі сухе біле	100/750	2

1	2	3
Вина Kondoli		
Мцване-Кісі сухе біле	100/750	2
Ркацителі сухе біле	100/750	
Сапераві-Мерло сухе червоне	100/750	2

Додаток К

Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах за товарними групами

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату 1	Гатунок, термічний стан 2	Кількість, кг 3
М'ясо, птиця, субпродукти		
Баранина лопатка	охолоджене	9,5
Телятина на кості	охолоджена	2,9
Телятина лопатка	охолоджене	4,5
Телятина вирізка	охолоджена	2,9
Куриця	охолоджена	3,8
Куряче філе	охолоджене	5,6
Індичка філе	охолоджений	3,8
Курча	охолоджене	3,2
Свитина лопатка	охолоджена	4,2
Язик телячий	охолоджений	3,2
Потроха курячі	охолоджена	4,5
Свинячі ноги	охолоджені	2,9
Риба та морепродукти		
Толстолоб	охолоджені	2,3
Лосось	охолоджене	5,2
Осетер	охолоджені	3,1
Рапани	охолоджені	2,7
Мідії	охолоджений	2,5
Тунець	охолоджений	7,3
Стерлядь	охолоджені	4,5
	охолоджена	2,5
М'ясна та рибна гастрономія		
Суджук	копчений	1,4
Бастурма	копчена	1,4
Буженина	напівкопчена	2,4
Курячий рулет		1,5
Шинка куряча		1,3
Ковбаса салями		1,2
Лосось	слабосолоний	1,2
Анчоус		0,2
Яйця		
Яйце куряче	I категорія	102 шт.
Яйце перепелине		12 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти		
Вершки	10,20,33% охолоджені	8,4
Йогурд натуральний	2,5% жиру	6,2
Масло вершкове	82,5% охолоджене	22,1
Молоко	2,6% жиру	44,2
Рулетики з надугі	охолоджені	5,2
Копчений	охолоджений	5,2
Імеретинський	охолоджений	4,1
Сулугуні	охолоджений	8,1
Моцарела	охолоджена	2,5

Продовження додатку

1	2	3
Ементаль	охолоджений	2,5
Сир камамбер	охолоджений	2,9
Сир кисломолочний	5% жиру	2,1
Сир пармезан		0,8
Сметана	15% охолоджена	2,9
Бринза	19% жиру	1,1
Горгонзола		0,9
Овочі та зелень		
Авокадо	свіжий	3,5
Базилік	свіжий	1,5
Кінза	свіжа	1,8
Баклажани	свіжі	23,2
Зелень	свіжа	0,9
Листи винограду	свіжа	3,5
Картопля	свіжа	21,5
Мікс салату	свіжий	9,9
Ромен	свіжий	1,3
Морква	свіжа	8,3
М'ята	свіжа	0,2
Огірки	свіжі	9,3
Перець болгарський	свіжий	14,5
Помідори рожеві	свіжі	7,5
Помідори жовті	свіжі	3,5
Помідори чері	свіжі	1,9
Рукола	свіжа	2,2
Салат Айсберг	свіжий	3,1
Цибуля ріпчаста	свіжа	5,2
Цибуля червона, салатна	свіжа	1,8
Цукіні	свіжі	8,5
Часник	свіжий	0,6
Шампіньйони	свіжі	1,6
Шпинат	свіжа	0,5
Фрукти та ягоди		
Апельсин	свіжий	8,5
Грейпфрут	свіжий	2,9
Груша	свіжа	5,9
Алича	свіжий	1,2
Лимон	свіжий	0,9
Малина	свіжа	1,9
Обліпіха	свіжа	0,6
Полуниця	свіжа	1,4
Смородина	свіжа	5,9
Яблука	свіжі	8,2
Бакалійні товари		
Борошно пшеничне	пакетоване	52,3
Ванільний цукор	фасований	0,9
Вівсянка	пакетована	2,2
Грецькі горіхи	чищені	1,9

1	2	3
Хмелі-сунелі	фасований	0,3
Барбарис		0,2
Кава Арабіка	упакована	0,9
Кава Робуста	упакована	0,9
Оливки		1,5
Кетчуп	пакетований	1,5
Кунжут	пакетований	1,1
Мед	у банках	0,9
Мигдаль	пакетований	0,8
Олія оливкова	першого холодного віджиму	2,5
Олія соняшникова	рафінована	5,9
Оцет бальзамічний	пласт.пляшка	0,5
Перець чорний молотий	фасований	0,3
Родзинки	пакетовані	0,5
Сіль	фасована	2,2
Соус діжонський		0,5
Соусом ворчестер	пакетований	1,1
Суміш перців	фасований	0,5
Цукор	пакетований	25,3

Таблиця Л

Загальна площа приміщень конгрес-готелю **** «Work & Rest»

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Приймально-вестибюльної групи	
Вестибюль	200
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімната чергового персоналу	8
Медпункт із санвузлом	16
Службовий санітарно-технічний блок	10
Сейфова	8
Кімната чергового адміністратора	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера зберігання	11
Приміщення охорони	16
Приміщення поштових	8
Відділення зв'язку	12
Пункт обміну валюти (відділення банку)	12
Гардероб	6
Приміщення для багажних візків	6
Комора прибирального інвентарю	6,9
Санвузол для відвідувачів	12
Корисна площа, м²	373,9
Приміщення житлової групи	
Хол	120
Приміщення старшої покоївки	36
Приміщення персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	36
Комора брудної білизни	21
Приміщення чищення взуття	18
Комора прибирального інвентарю	15
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	12
Приміщення для візків покоївок	36
Корисна площа, м²	294
Житлова група	
Апартамент	117,4
Люкс	40,2

Приміщення	Площа приміщень, м ²
Напівлюкс	19
Номер I категорії (одномісний)	546
Номер I категорії (двомісний)	1548
Корисна площа, м²	2270,6
<i>Побутового обслуговування споживачів</i>	
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педикюру)	38
Каса квитків на транспорт	6
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
Торгівельні кіоски	8
Корисна площа, м²	70
<i>Культурно-дозвіллєві</i>	
Інтерактивна бібліотека	63
Конференц-зал №1 на 20 місць з кімнатою для кави-брейк	40
Конференц-зал №2 на 40 місць з кімнатою для кави-брейк	80
Конференц-зал №3 на 80 місць	90
Конференц-зал №4 на 100 місць	110
Бізнес центр	60
Корисна площа, м²	443
<i>Фізкультурно-оздоровчі</i>	
Зал тренажерів	90
Зберігання і ремонт тренажерів	10
Кімната інструктора	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	34
Господарська комора	8
Сауна	40
Кабінет масажу	28
Солярій	15
Корисна площа, м²	233
<i>Адміністративні</i>	
Кабінет генерального директора з приймальною	34
Кабінет служби ресторанного господарства	18
Кабінет служби охорони	14
Кабінет інженерно-технічної служби	20
Кабінет фінансово-економічної служби	24
Кабінет служби приймання та розміщення	12
Кабінет служби готельного господарства	12
Кабінет служби інформаційних технологій	18
Юридичний відділ	12
Відділ маркетингу	20
Відділ кадрів	18
Архів	8
Корисна площа, м²	210
<i>Господарсько-виробничі та побутові</i>	
Приміщення чергового технічного працівника	8

Приміщення	Площа приміщень, м²
Центральна білизняна, у тому числі:	
Відділення чистої білизни	26
Відділення брудної білизни	15
Приміщення розбирання брудної білизни	10
Служба клініку території, у тому числі:	
Побутові приміщення	6
Склад садового інвентарю і техніки	6
Майстерні, у тому числі:	
електротехнічна	8
Слюсарна	8
Столярна	12
Малярна	8
Складські приміщення, у тому числі:	
Резервний склад білизни	10
Матеріально-технічні склади	22
Склад видаткових матеріалів	14
Склад меблів	22
Склади технічних служб	10
Склад лакофарб них матеріалів	10
Склад пиломатеріалів	12
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
Санвузли (чоловічі та жіночі)	22
Душові (чоловічі та жіночі)	20
Пральня	28
Господарські приміщення	25
Корисна площа, м ²	302
Заклади ресторанного господарства	
Приміщення для споживачів	
Торговельна зала ресторану	396
Торговельна зала лобі-бару	40
Торгівельна зала їдальні	60
Вестибюль ресторану	80
Аванзала ресторану	20
Гардероб для відвідувачів ресторану	14
Туалетні кімнати для відвідувачів ресторану	24
Приміщення офіціантів ресторану	8
Приміщення працівників лобі-бару	6
Виробничі приміщення	
Роздаткова	10
Доготівельний цех	29
Борошняний цех	19
Приміщення підготовки яєць	9
Холодний цех	21
Гарячий цех	41
Мийна столового посуду і сервізна	20
Мийна кухонного посуду закладу	8
Приміщення зав. виробництвом	6

Приміщення	Площа приміщень, м²
<i>Складські приміщення</i>	
Завантажувальна	15
Приміщення комірника	6
Комора сухих продуктів	8
Комора та мийна тари	8
Камера зберігання фруктів, овочів, зелені, напоїв та овочевих н/ф	12
Камера м'ясних та рибних н/ф	12
Молочно-жирова камера	12
Білизняна	6
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет директора	10
Контора	12
Приміщення для персоналу	10
Гардероб жіночий із душовими	10
Гардероб чоловічий із душовими	10
Санвузол для персоналу	8
Корисна площа, м²	950
Корисна площа конгрес-готелю, м²	5146,5

Додаток М
ПОГОДЖЕНО

М.п. _____

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

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

- 1. Інвестор (замовник) ТОВ «Work & Rest»**
- 2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ Коперника 22А.**
- 3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства та відпочинку.**
Технічні і технологічні дані: конгрес-готелю **** «Work & Rest» на 220, ресторан на 198 місць, лобі-бар на 20 місць.
- 4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку**
- 5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:**
 - земельних 6600 м²,
 - енергетичних - 150431,10кВт/рік,
 - витрати тепла – 800,79 Гкал /рік,
 - водних - 24722,46 м³/рік,
 - трудових -122 чол.
- 6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.**
- 7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутнє**
централізоване відведення стічних вод
- 8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами -**
підтоплення
- 9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:** клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє соціальне середовище (населення) створення 122 робочих місця навколишнє техногенне середовище - відсутні.
- 10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ та рідких станів**
- 11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками**
- 12. Участь громадськості Шевченківського району м. Києва.**

Замовник _____

Генеральний проектувальник _____

Зовнішні органи управління
охороною праці

України Міністерства та відомства Держнагляд охорони праці Виконавча дирекція фонду соціального страхування в

конодавчі та нормативно- правові акти, розпорядження та інші документи

Звітна документація

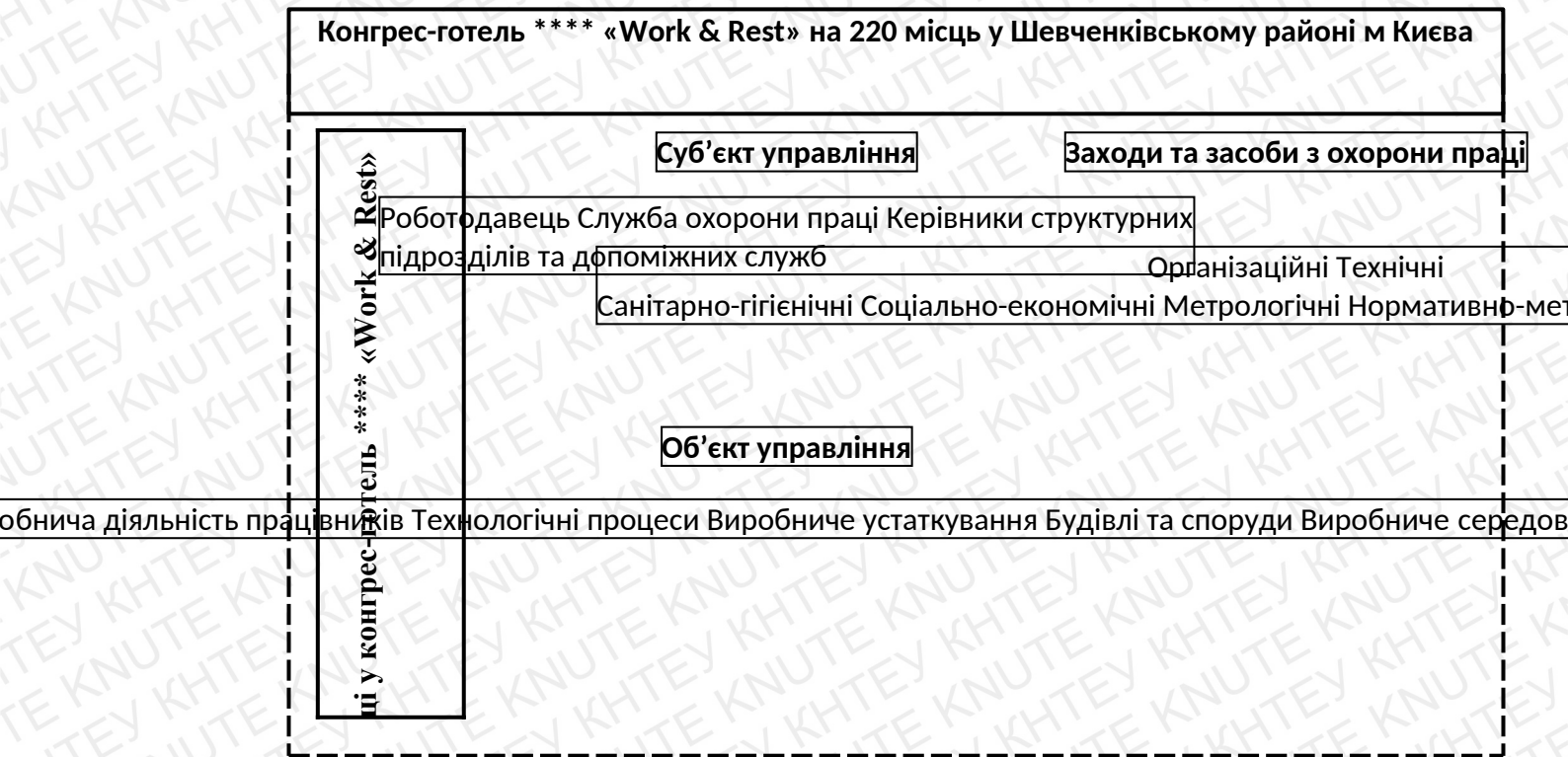


Схема управління охороною праці у конгрес-готелі **** «Work & Rest» у
Шевченківському районі м. Києва

(посада роботодавця)

(підпис, ПІБ роботодавця/

Дата

ПЛАН ЗАХОДІВ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Виконавчий директор конгрес-готелю **** «Work & Rest»	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Керівник кадрової служби конгрес-готелю **** «Work & Rest»	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Виконавчий директор конгрес-готелю **** «Work & Rest»	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Заступники директора конгрес-готелю **** «Work & Rest»	Постійно

5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	ментованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Виконавчий директор конгрес-готелю **** «Work & Rest»	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора конгрес-готелю **** «Work & Rest»	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень; 5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Виконавчий директор конгрес-готелю **** «Work & Rest»	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Виконавчий директор конгрес-готелю **** «Work & Rest»	Постійно

*Додаток
Р План
евакуації*

Додаток С

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

ПЛАН

Заходів з цивільного захисту конгрес-готелю ** «Work & Rest»**

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

Зовнішні документи

Внутрішні документи

Статут;

Організаційна структура;

Штатний розпис;

Колективний договір;

Положення про оплату праці;

Положення про підрозділ;

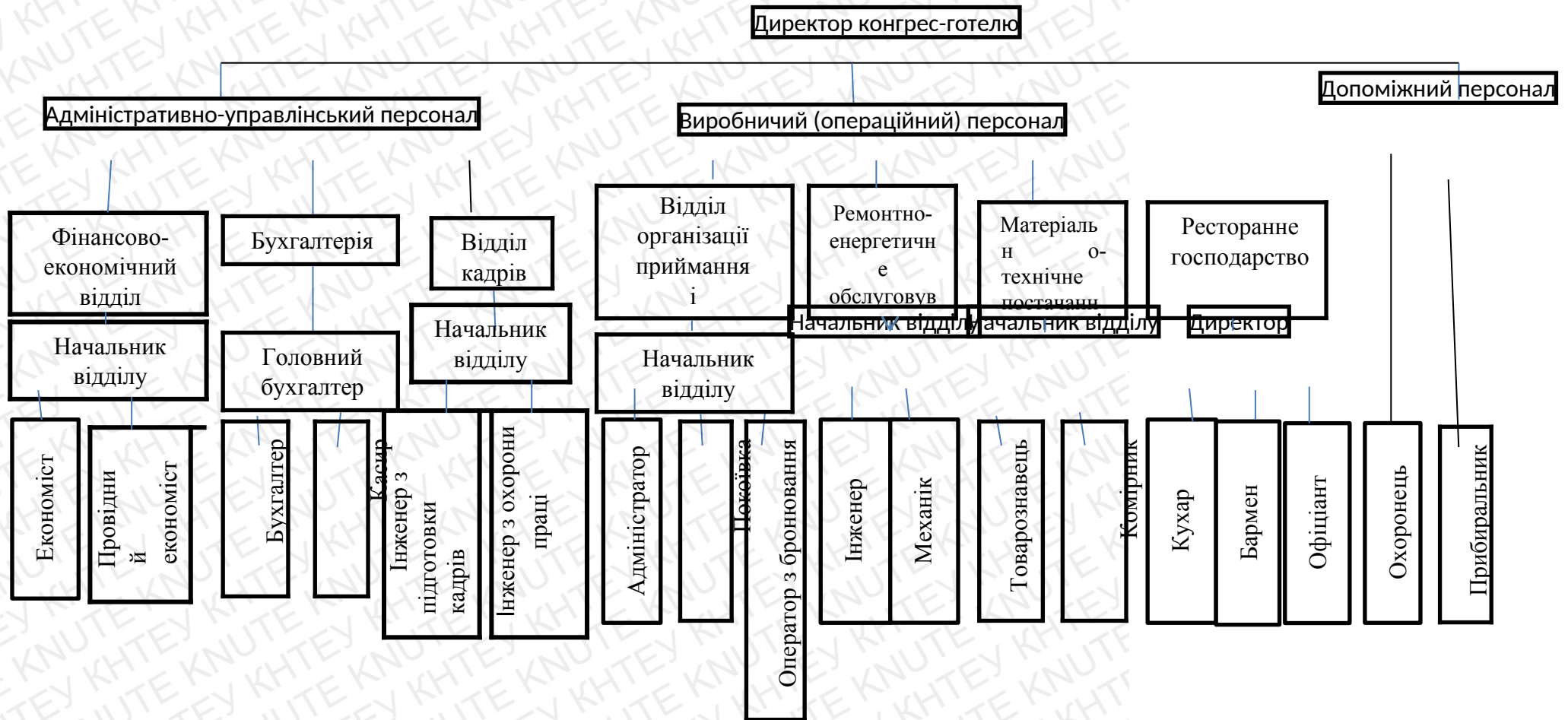
Правила внутрішнього розпорядку;

Посадові інструкції;

Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника)

**Перелік документів, які регламентують працю персоналу конгрес-готелю
«Work & Rest» в Шевченківському районі, м. Київ**

Додаток У



Лінійно-функціональна структура управління конгрес-готелем 4* «Work & Rest» в м. Київ

Додаток Ф

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у конгрес-готелі** «Work & Rest», м. Київ
(людино-діб)**

Категорії і місткість номерів	К-сть номерів	К-сть місць	К-сть днів експлуатації номерів			Коеф. Завантаженості номерного фонду			Обсяг реалізації послуг, людино-діб			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Вища категорія, у т.ч.												
Апартамент	2	4	125	105	135	0,6	0,8	0,7	300	336	378	1014
Люкс	1	1	125	105	135	0,6	0,8	0,7	75	84	94,5	253,5
Напівлюкс	1	1	125	105	135	0,6	0,8	0,7	75	84	94,5	253,5
перша категорія (стандарт), у т.ч.:												
одномісний	42	42	125	105	135	0,6	0,8	0,7	3150	3528	3969	10647
двомісний	86	172	125	105	135	0,6	0,8	0,7	12900	14448	16254	43602
УСЬОГО	132	220	625	525	675	3	4	3,5	16500	18480	20790	55770

Додаток X

**Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у конгрес-готелі
«Work & Rest»**** в м. Києві**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.											
Апартамент	300	336	378	1014	5200	7400	6500	1560	2486,4	2457,0	6503,4
Люкс	75	84	94,5	253,5	5000	6400	5800	375	537,6	548,1	1460,7
Напівлюкс	75	84	94,5	253,5	4500	5500	5000	337,5	462	472,5	1272,0
перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісний	3150	3528	3969	10647	1500	3800	2500	4725,0	13406,4	9922,5	28053,9
двомісний	12900	14448	16254	43602	1900	3900	2900	24510,0	56347,2	47136,6	127993,8
УСЬОГО	16500	18480	20790	55770				31507,5	73239,6	60536,7	165283,8

Штатний розпис конгрес-готелю ** «Work & Rest» в м. Київ**

№ П/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./ міс.	Фонд оплати праці, грн.			
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), тис. грн./міс.	Доплата за категорію, грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, тис. грн./міс.
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно-управлінський персонал							
<i>Генеральна адміністрація</i>							
1	Директор	1	18000	18000		9000	27000
2	Секретар	1	4000	4000		1200	5200
3	Головний інженер	1	7000	7000		3080	10080
<i>Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)</i>							
4	Начальник відділу	1	8000	8000		4000	12000
5	Інженер з охорони праці	1	5200	5200		1560	6760
6	Інженер з підготовки кадрів	1	4500	4500		1800	6300
<i>Бухгалтерія</i>							
7	Головний бухгалтер	1	9000	9000		2700	11700
8	Бухгалтер	2	6000	12000		2400	14400
9	Касир	1	5000	5000		750	5750
<i>Фінансово-економічна служба</i>							
10	Начальник відділу	1	9500	9500		4750	14250
11	Провідний економіст	1	7500	7500		2250	9750
12	Економіст	1	6500	6500		1300	7800
	Разом персонал адміністрації	13	90200				130990

Продовження додатку Ц

1	2	3	4	5	6	7	8
Операційний персонал							
<i>Служба організації приймання та розміщення</i>							
10	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	9000	9000		1980	10980
11	Черговий адміністратор/ ресепшійніст	4	6500	26000		3120	29120
12	Швейцар	2	4200	8400		1008	9408
13	Гардеробник	2	4000	8000		400	8400
14	Покоївка	44	5000	220000		22000	242000
15	Прибиральник службових приміщень	3	5000	15000		1050	16050
16	Агент з бронювання	3	7500	22500		3150	25650
	Разом	59					341608
Служба ремонтно-енергетичного обслуговування							
17	Начальник відділу	1	7100	7100		710	7810
18	Інженер з ремонту	1	6000	6000		600	6600
19	Майстер	1	5200	5200		520	5720
20	Технік-механік з ремонту устаткування	1	5000	5000		500	5500
	Разом	4					25630
Відділ матеріально-технічного постачання							
21	Товарознавець	1	6500	6500		1300	7800
24	Комірник	2	5100	10200		1530	11730
	Разом	3					19530
Ресторанне господарство							
<i>Виробничий персонал</i>							
	Директор	1	11000	11000		5500	16500
25	Завідувач виробництвом	1	8000	8000		2000	10000
26	Кухар 6-го розряду	1	7200	7200	1500	1440	10140
27	Кухар 5-го розряду	2	7000	14000		2800	16800
28	Кухар 4-го розряду	2	6000	12000		1800	13800
29	Кухар 3-го розряду	5	5200	26000		2600	28600
30	Мийник посуду	4	4000	16000		1600	17600
32	Працівник їдальні для персоналу	3	3800	11400		1140	12540

Продовження додатку Ц

1	2	3	4	5	6	7	8
Працівники торговельної зали ресторану							
33	Хостес	2	6000	12000		1800	13800
34	Адміністратор	5	6000	30000		4500	34500
36	Сомельє	4	7500	30000		3000	33000
37	Касир	4	3800	15200		1520	16720
38	Офіціант	38	5200	197600		39520	237120
39	Бармен	6	4200	25200		2520	27720
Працівники лоббі-бару							
40	Офіціант	4	5200	20800		2080	22880
Працівники служби обслуговування в номерах							
41	Адміністратор служби обслуговування в номерах	2	6100	12200		2440	14640
Разом по персоналу зрг		70					397040
Виробничо-технічна служба							
42	Комірник камери схову	2	4200	8400		840	9240
43	Працівник служби інформаційного забезпечення	1	4500	4500		1125	5625
Служба організації додаткових послуг							
44	Адміністратор	2	6500	13000		2730	15730
45	Працівник спа	2	5800	11600		1740	13340
46	Перукар-візажист	2	5100	10200		1020	11220
47	Манікюрниця	2	4900	9800		980	10780
48	Тренер-інструктор	2	5000	10000		1000	11000
49	Масажист	1	5300	5300		530	5830
50	Робітник каси театральних квитків, на транспорт	2	4000	8000		1200	9200
	Разом операційний персонал	156		816600			935993
Допоміжний персонал							
50	Прибиральник території	1	4200	4200		798	4998
52	Охоронець	3	4500	13500		1620	15120
53	Водій	2	4500	9000		1620	10620
54	Медсестра	1	4000	4000		520	4520

Продовження додатку Ц

1	2	3	4	5	6	7	8
55	Працівник пральні	4	4300	17200		1720	18920
Разом допоміжний персонал		11		47900			54178
Разом місячний фонд заробітної плати, тис. грн/міс		180		864500	1,5		1121,2
Разом річний фонд заробітної плати, тис.грн./рік		180		10374000	18		13453,9

Додаток Ч

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу
ресторанного господарства конгрес-готелю «Work & Rest»
на плановий рік**

Найменування продуктів	Плановий обсяг продуктів на одну людину в день, г (брутто)	Річний плановий обсяг продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн.
1	2	3	4	5
Гусяча грудинка	50	2788,5	210,00	585,59
Качина грудка	90	5019,3	280,00	1405,40
Качине філе	80	4461,6	280,00	1249,25
Куряче філе	80	4461,6	120,00	535,39
Індичка	80	4461,6	120,00	535,39
Телятина	80	4461,6	180,00	803,09
Свинина	70	3903,9	150,00	585,59
Свинина на кістці	100	5577	190,00	1059,63
Яловичина	120	6692,4	200,00	1338,48
Кролик	30	1673,1	350,00	585,59
Гусяча печінка	50	2788,5	100,00	278,85
Куряча печінка	30	1673,1	90,00	150,58
Анчоуси	20	1115,4	180,00	200,77
Тунець	40	2230,8	540,00	1204,63
Сьомга	40	2230,8	350,00	780,78
Барабулька	40	2230,8	90,00	200,77
Лосось	40	2230,8	400	892,32
Сибас	40	2230,8	250,00	557,70
Тріска	45	2509,65	80,00	200,77
Морський вугор	40	2230,8	450,00	1003,86
Дорадо	35	1951,95	180,00	351,35
Палтус	45	2509,65	56,00	140,54
Мідії	45	2509,65	180,00	451,74
Морські гребінці	50	2788,5	165,00	460,10
Креветки тигрові	50	2788,5	260,00	725,01
Жамбон	20	1115,4	86,00	95,92
Копчений бекон	40	2230,8	90,00	200,77
Олія оливкова	20	1115,4	60,00	66,92
Яйця	20	1115,4	32,00	35,69
Вершки	20	1115,4	130,00	145,00
Масло вершкове	60	3346,2	210,00	702,70
Пармезан	30	1673,1	420,00	702,70
Рокфор	30	1673,1	260,00	435,01
Грюйер	50	2788,5	195,00	543,76
Емменталь	60	3346,2	120,00	401,54
Раклет	50	2788,5	120,00	334,62
Козячий сир	30	1673,1	160,00	267,70
Овечий сир	35	1951,95	160,00	312,31
Брі	30	1673,1	160,00	267,70
Маскарпоне	35	1951,95	125,00	243,99
Помідори	25	1394,25	28,00	39,04

Продовження додатку Ч

1	2	3	4	5
Часник	10	557,7	30,00	16,73
Петрушка	20	1115,4	15,00	16,73
Огірок	50	2788,5	35,00	97,60
Кінза	60	3346,2	15,00	50,19
Трюфель	50	2788,5	300,00	836,55
Баклажан	50	2788,5	22,00	61,35
Кабачок	50	2788,5	28,00	78,08
Перець болгарський	50	2788,5	41,00	114,33
Цибуля	30	1673,1	8,00	13,38
Кріп	5	278,85	16,00	4,46
Салат рукола	20	1115,4	30,00	33,46
Салат латук	20	1115,4	30,00	33,46
Салат лолло роса	20	1115,4	30,00	33,46
Салат ромен	20	1115,4	30,00	33,46
Помідори чері	60	3346,2	45,00	150,58
Авокадо	20	1115,4	50,00	55,77
Морква	80	4461,6	5,00	22,31
Шпинат	20	1115,4	21,00	23,42
Картопля	50	2788,5	4,50	12,55
Спаржа	50	2788,5	25,00	69,71
Селера	40	2230,8	15,00	33,46
Гарбуз	90	5019,3	18,00	90,35
Цукіні	30	1673,1	19,00	31,79
Білі гриби	50	2788,5	280,00	780,78
Капуста	50	2788,5	11,00	30,67
Лимон	30	1673,1	22,00	36,81
Грейпфрут	30	1673,1	38,00	63,58
Апельсин	30	1673,1	28,00	46,85
Груша	30	1673,1	36,00	60,23
Яблуко	50	2788,5	18,00	50,19
Кондитерські вироби	100	5577	60,00	334,62
Всього				24395,47