

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4 * НА 274 МІСЦЯ У ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М.КИЄВА

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

Шелест Аліни
Андріївни

підпис студента

Науковий керівник
к.т.н., доц.

Расулов Раміс Асімович

підпис керівника

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

Расулов Раміс Асімович

підпис консультанта

Ресторани. Бари
д.т.н., проф

Юдіна Тетяна Іллівна

підпис консультанта

Керівник освітньо-професійної
програми
д.е.н., проф.

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

КНІВ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. КОНЦЕПЦІЯ ГОТЕЛЮ.....	10
1.2. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. ФРОНТ ОФІС.....	24
1.3. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. БЕК ОФІС.....	32
1.4. СЕРВІС.....	34
1.5. РЕСТОРАНИ. БАРИ.....	45
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1.....	55
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	56
2.1. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ГОТЕЛЮ.....	56
2.2. АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ. ХАРАКТЕРИСТИКА (ОРГАНІЗАЦІЯ) ТЕРИТОРІЇ.....	61
2.3. ХАРАКТЕРИСТИКА БУДІВЛІ.....	64
2.4. ІНЖЕНЕРНІ СИСТЕМИ.....	65
2.5. ДИЗАЙН.....	74
2.6. КОШТОРИС.....	76
2.7. ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	77
2.8. ПОРЯДОК ЗДАЧІ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ОБ'ЄКТА.....	78
2.9. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	80
2.10. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ЗАХОДИ.....	82
2.11. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА. ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА. ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ.....	88
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	93
3.1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВИЙ СТАТУС ТА ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА.....	93
3.2. КАПІТАЛ.....	98
3.3. ОБСЯГИ ДІЯЛЬНОСТІ. ЗАВАНТАЖЕНІСТЬ НОМЕРНОГО ФОНДУ.....	98
3.4. ДОХОДИ. ВИТРАТИ. ПОДАТКИ. ПРИБУТКИ.....	100
3.5. ЕФЕКТИВНІСТЬ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПРОЕКТУ.....	113
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3.....	117
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	118
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	120
ДОДАТКИ.....	126

ВСТУП

Актуальність теми. Діяльність готелів в регіонах України забезпечує зайнятість для туристичної діяльності, як складової, торгівлі, транспорту, ресторанного господарства, страхування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії та економіки регіону в цілому за рахунок обслуговування внутрішніх і в'їзних туристів, що є невід'ємною частиною роботи готельного господарства регіону, країни, світу. В умовах розвитку країни готельний бізнес, з одного боку, стає дієвим засобом формування ринкового механізму господарювання, надходження значних коштів до бюджету, створення високооплачуваних робочих місць, а з іншого боку – покращення якості життя українських громадян.

У зв'язку з цим актуальність визначення тенденцій розвитку готельного господарства в Україні є очевидною.

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

Метою випускного кваліфікаційного проекту – є проектування готелю 4* на 274 місця у Шевченківському районі міста Києва.

Реалізація поставленої мети зумовила необхідність розв'язання таких завдань:

1. Визначити концептуальні засади діяльності готельного підприємства відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю у 4* на 274 місця, визначити заклади-конкуренти, контингент споживачів, розробити концепцію.

2. Розробити перелік послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування, розробити експлікацію приміщень. Обґрунтувати вибір просторового рішення зон приймання та обслуговування

клієнтів; обладнання та інвентарю, організацію роботи персоналу, об'ємно-планувальне рішення зони приймання клієнтів і житлової зони; спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем.

3. Структурувати торгівельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування; забезпечення додатковими послугами в закладах ресторанного господарства готелю. Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів закладів ресторанного господарства.

4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта.

5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Визначити будівельно-технічні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління; розробити раціональну організаційну структуру управління; розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план з праці та спланувати поточні затрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення та функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності за перші десять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

Об'єкт дослідження – процес проектування готелю 4* на 274 місця у Шевченківському районі міста Києва.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готелю 4* на 274 місця у Шевченківському районі міста Києва.

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали та звіти Держкомстату України, законодавчі та нормативно-правові акти.

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

Апробація результатів: основні результати та положення дослідження опубліковані у науковій праці «Розробка концепції готелю 4 зірки на 274 місця у шевченківському районі міста Києва», загальним обсягом 7 др. арк. (додаток А).

Обсяг і структура роботи: випускний кваліфікаційний проект складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Основний зміст роботи викладено на 125 сторінках. Випускний кваліфікаційний проект містить 58 таблиць, 11 рисунків, 12 додатків та 2 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Сучасний український ринок готельно-ресторанних послуг дуже насичена та надзвичайно висококонкурентна галузь господарської діяльності. У найбільших містах України успішно функціонують усі відомі види готелів, що задовольняють найрізноманітніші потреби сучасного споживача. В таких умовах власники готелів намагаються створити особливу ринкову пропозицію, що виділятиме заклад серед конкурентів. Такою особливістю може бути вишуканий, ексклюзивний екстер'єр та інтер'єр готелю, надання незвичайних, раніше небачених послуг, орієнтування ресторану при готелі на формування трендів найвищої ресторанної моди тощо. Варто зауважити, що, понад усе, будь-який сучасний готельєр за основний пріоритет приймає якість надання послуг і обслуговування споживачів.

Усе зазначене обумовлює високу капіталоемність інвестицій у створення готелю. Для вдалого входу на ринок готельно-ресторанних послуг і успішного функціонування на ньому, сучасний готельєр має провести низку досліджень кон'юнктури ринку: дослідити попит на послуги готелів та ресторанів, проаналізувати конкурентів і, на основі результатів цих досліджень, визначати доцільність будівництва готелю, його місце розташування та концептуальні особливості.

Київ - туристичний центр світового значення. Це – історичний, адміністративний, економічний, науковий і культурний центр України. Місто зосереджує значний туристичний потенціал і володіє всіма необхідними ресурсами для розвитку ділового, культурно-пізнавального, релігійного туризму, а також туризму за інтересами (відвідання театрів, музеїв, фестивалів мистецтв, спортивних заходів) [48]. Завдяки унікальним пам'яткам історії і архітектури (Софійський собор, Києво-Печерська лавра, Андріївська церква, архітектурний комплекс «Андріївський узвіз», Володимирський собор, Золоті Ворота, Національна опера ім.Т.Шевченка, комплекс Михайлівського собору,

Будинок органної музики, архітектурний комплекс вулиці Інститутської, та ін.), цікавій культурі, традиціям, активній суспільній та адміністративній діяльності Київ користується заслуженою популярністю серед гостей.

Шевченківський район – розташований в центральній частині міста Київ. Займає площу 27 км². Кількість населення становить 227 730 осіб [73].

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.

Шевченківський район поєднує в собі високопродуктивну промисловість і будівництво, поліграфічне виробництво і розгалужену торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу навчальних закладів та закладів культури.

Промисловість району представлена такими провідними підприємствами, як ДАХК «Артем», ПрАТ КЗБН «Росинка», ВАТ «НВК Київський завод автоматики ім.Г.І.Петровського», ВАТ КЕЗ «Трансигнал», ДП «Дослідний завод зварювальних матеріалів ім.Є.О.Патона», ДП Поліграфкомбінат «Україна», ДП Видавництво «Преса України», ДП ВАТ «Київхліб» «Булочно-кондитерський комбінат», ДП ВАТ «Київхліб» «Дослідний хлібозавод», ВАТ «Київмедпрепарат» [73].

Центром Шевченківського району є Хрещатик, який з'явився на Хрещатій долині у 1831 році. На вулиці Хрещатик та Майдані Незалежності відбуваються найголовніші події столиці.

На території Шевченківського району знаходяться 72 діючі установи культури, серед яких – 8 театрів, 3 кінотеатри, 16 музеїв, 10 клубів та будинків культури, 15 галерей, Київський зоопарк, Національний цирк України та інші об'єкти культури. Також на території району розташована 831 пам'ятка історії, культури, архітектури та археології.

Театри, що розташовані в Шевченківському районі, відомі далеко за межами не тільки Києва, але і всієї України. Серед них: Національна опера

ім.Т.Шевченка, Національний академічний театр драми ім.Л.Українки, Київський державний молодіжний театр.

В районі розташований Національний університет ім.Т.Шевченка, Київський Національний економічний університет ім.В.Гетьмана, Національний медичний університет ім. Богомольця, Національний педагогічний університет ім. Драгоманова та ряд інших вищих навчальних закладів [74].

У Києві зосереджено значні туристичні потоки і тому місто має розвинену та сучасну туристичну інфраструктуру. Розглянемо туристичні потоки до м. Києва за останні 5 років у табл. 1.1 [69].

Таблиця 1.1

Динаміка туристичного потоку у м. Києві за 2012-2017 рр.

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

Дані таблиці показують, що потік туристів до столичного регіону України з кожним роком зростає, тому можна констатувати, що зростає і потреба у сучасних та комфортних закладах розміщення.

Розвиток туризму в місті Києві значною мірою залежить стану готельного господарства та може бути проілюстрований змінами у ньому. У м. Києві:

«*****» – 7 готелів на 931 номер (Прем'єр Палац, Фейрмонт, Опера, Хаятт Рідженсі Київ, ІнтерКонтиненталь, Хілтон, City Holiday Resort & SPA);

«****» – 29 готелів на понад 1500 номерів (з них найвідоміші Редісон САС, Дніпро, Київ, Салют, Президент-готель, Національний, Рів'єра на Полоді, Поділ-Плаза, Вісак, Піросмані, Фараон та ін.);

«***» – 19 готелів на 3186 номери;

«**» – 20 готелів на 1133 номерів;

«*» – 7 готелів на 176 номерів.

Варто відзначити, що зазначено тільки готелі що пройшли сертифікацію на зірковість, яка не є обов'язковою для готельних підприємств в Україні. Окрім цього, в Києві функціонують не сертифіковані міні-готелі, мотелі, хостели та гостьові будинки тощо.

Окрім закладів готельного господарства у Києві функціонують хостели, гостьові будинки, бази відпочинку, санаторії а також дуже розвинений сектор приватного житла. Готелі Києва мають різноманітну специфіку, функціонують як комплексні багатoproфільні готельні заклади, так і спеціалізовані на якомусь різновиді туризму, наприклад СПА-готелі, готелі ділового призначення [64].

Для того, щоб правильно визначитись із концепцією проєктованого готелю та визначити його специфіку необхідно дослідити споживацький попит. Для цього проаналізуємо структуру туристичних потоків до міста Києва за даними Державної служби статистики України.

За статистичними даними, основними споживачами туристичних у м.Києві є іноземні туристи, поряд з цим, кількість внутрішніх туристів скорочується (рис. 1.1) [69].

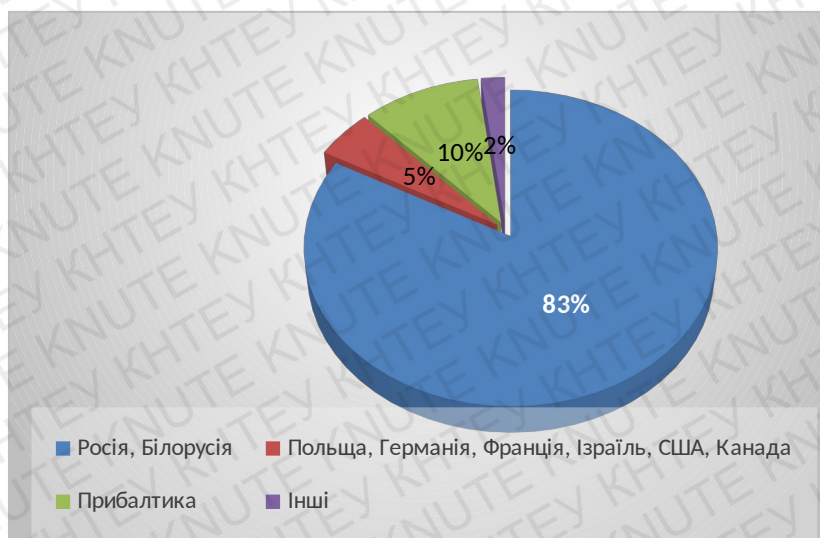


Рис. 1.1. Структура споживачів туристичних послуг м. Києва за країнами прибуття

Розглянемо структуру туристичного потоку за віком туристів на рис 1.2.

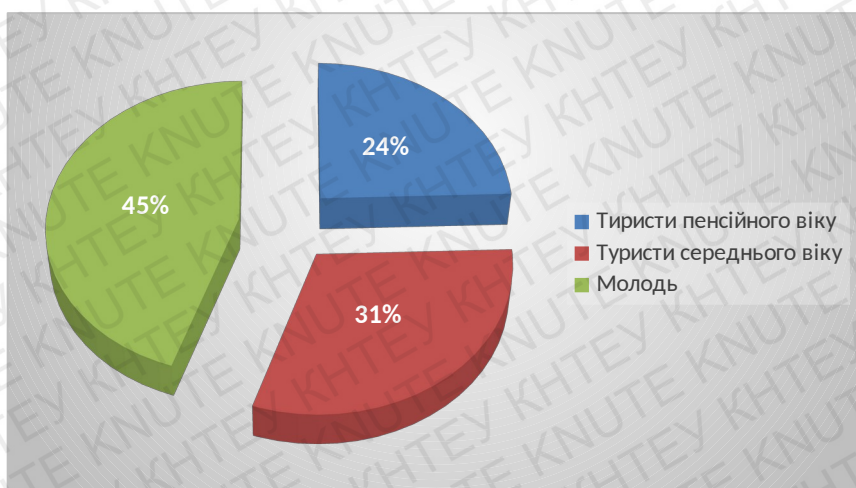


Рис. 1.2. Контингент туристів за віком

Відповідно даних рис 1.2, 30 % туристів – це люди середнього віку, це як правило сімейні люди, для яких важлива розвинена інфраструктура та якісне обслуговування, широкий асортимент додаткових послуг в готелі, наявність послуг з організації екскурсій, дозвілля. Значну частку (44 %), становлять молоді люди, для яких важливим є організація активного відпочинку [69]. Решта туристів (24 %) люди пенсійного віку, що надають перевагу екскурсійному туризму, для них важливі комфортні умови перебування в готелі.

Дані, щодо розподілу туристів за метою відвідування столиці наведено на рис. 1.3.

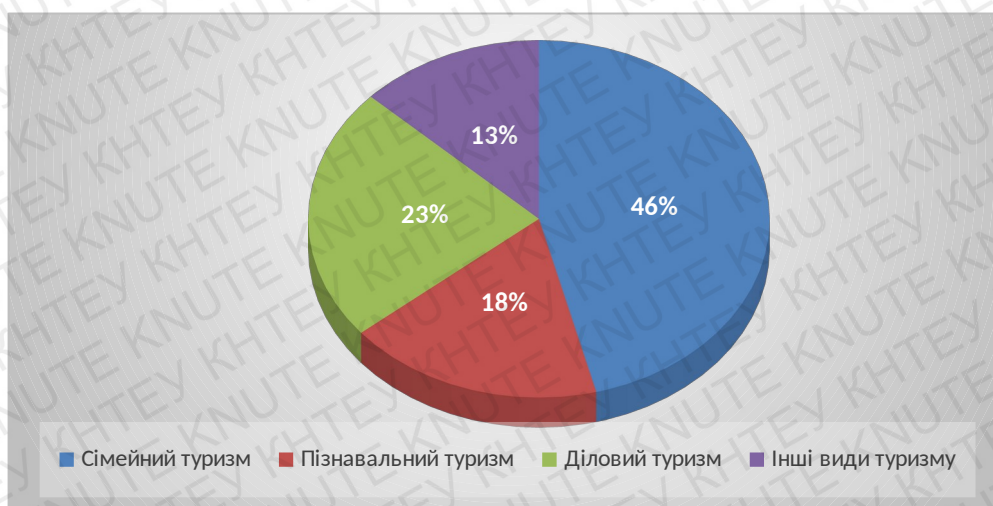


Рис. 1.3. Розподіл споживачів за напрямками туризму

Дані рис. 1.3. показують, що переважна більшість туристів (46%) становлять сім'ї з дітьми, які, як відомо надають перевагу комфортним умовам

перебування, для таких туристів важлива наявність послуг для дітей, дитячої кімнати, ігрового майданчика, послуг з догляду за дітьми, особливого харчування тощо. Готелів, які надавали б широкий спектр послуг для сімей з дітьми у Києві небагато, тому можна констатувати, що у проектуванні та будівництві таких готелів є потреба, і на їх послуги буде попит. Відтак, сформуємо портрет цільової аудиторії проектного готелю, що стане основної розробки концептуальних засад його діяльності (табл.1.2) [69].

Таблиця 1.2

Цільова аудиторія споживачів проектного готелю

Класифікаційна ознака	Характеристика ознаки
Вік	найбільша частка клієнтів у віковому діапазоні від 25 до 55 років.
Стать	в рівних долях чоловіки і жінки (50%/50%)
Сімейний стан	Одружені, неодружені, розлучені, вдівці/вдови
Рівень матеріального статку	вище середнього, високий
Країна проживання	Україна, Росія, Білорусія, країни Прибалтики, Польща, Германия, Франція, Ізраїль, США, Канада та ін.
Мета подорожі	сімейний туризм з пізнавальною метою тощо

Готелі для сімейних туристів на сьогоднішній день це загальновизнана світова практика, проте явище досить не досліджене і не розвинене в Україні. У Києві, готелів які позиціонують себе на ринку як готелі для сімей з дітьми практично немає, за виключенням декількох хостелів та готелів малої місткості. Проте, і в них не представлено достатнього асортименту послуг для подібних туристів.

Місце розташування проектного готелю обрано поблизу м. Лук'янівська, по вул. Половецька 18. Враховуючи це, а також і досліджені туристичні потоки і структуру попиту ми можемо констатувати, що доцільно буде будувати готель великої місткості. Місце для проектного готелю – історичне, неподалік знаходиться значне число історико-культурних пам'яток і культових споруд, що є об'єктами туристичного інтересу для мандрівників, що приїжджають до Києва [71]. Оскільки згідно даних табл. 1.2. за рівнем статку готель буде спрямований на туристів з рівнем доходів вище середнього та

вищим, доцільно спроектувати готель «****», туристичний потік очікується значний. Окрім цього, варто зауважити, що розмір ділянки в районі забудови, а саме по вул. Половецька 18, становить близько 10 000 м², а як показують розрахунки (формула 1.1) такої ділянки достатньо для будівництва готелю на 274 місця. Виходячи з цього, ми можемо вважати доцільним спроектувати великий готель місткістю 274 місць [66].

$$S_0 = n_z * N = 35 * 274 = 9590 \text{ м}^2 \quad (1.1)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_z – норматив площі земельної ділянки, 35 м²/місце;

N – кількість місць у закладі, 274 місця.

У зв'язку з вищевказаним, концепція проектного чотиризіркового готелю на 274 місця у Шевченківському районі міста Києва буде спрямована в першу чергу на задоволення потреб туристів середнього вікового діапазону, що подорожують разом з членами родини, із метою пізнавального туризму. Вона ж стане основою для позиціонування нового закладу готельного господарства, як туристського готелю на ринку туристичних послуг України в цілому та м. Києва зокрема.

При позиціонуванні проектного закладу, як сімейного готелю необхідно висвітлити його концептуальні особливості, що передбачають надання наступних послуг [68]:

- надання послуг з комфортного проживання в номерах різної місткості та комфортності, додатковим плюсом буде міні-кухня;
- надавання дитячого ліжечка та стільчика для годування на запит;
- надання послуг з харчування у ресторані, в меню якого передбачено харчування як дорослих так і дітей різного віку;
- комунікаційні послуги: телефон, вай-фай, кабельне телебачення з широким вибором каналів для дітей у кожному номері;
- функціонування дитячих майданчиків на території готелю;
- надання спортивно-оздоровчих послуг для дорослих та дітей, функціонування дитячого спорт-залу і басейну;

- послуги няні, які доглядає за дітьми у відсутності батьків;
- послуги розважального центру з аніматорами для дорослих та дітей;
- бюро з організації екскурсійних послуг по Києву та Київській області;
- послуги грумінгу для гостей з домашніми тваринами;
- організація святкових заходів – банкетів, фуршетів, дитячих та сімейних свят на базі ресторану і розважального центру готелю.

Отже за наведеними даними бачимо, що Шевченківський район м. Києва має високі показники туристичної привабливості, значні природно-культурні ресурси, отже розвиток туристичного сектору, створення підприємств гостинності є пріоритетним напрямком розвитку і вдосконалення, адже сприяє залученню інвестицій, створенню нових робочих місць для мешканців району та не завдає шкоди екологічній ситуації району.

Виходячи із цього для проектування обираємо земельну ділянку по вул. Половецька 18. В районі забудови знаходяться такі об'єкти:

1. м. Лук'янівська.
2. Сквер Гайдара Алієва, парки Котляревського та Кирилівський гай.
3. Покровський жіночий монастир.
4. Кінотеатр «КиївськаРусь».
5. Торговельно-розважальні центри.
6. Лук'янівський народний дім.
7. Спортивний стадіон «Старт» та пейнтбольний клуб «CQB».

Обране місце для проектування готельного підприємства відповідає всім вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

Враховуючи це, а також і досліджені туристичні потоки і структуру попиту ми можемо констатувати, що доцільно буде будувати готель великої місткості. Місце для проектованого готелю – історичне, неподалік знаходиться значне число історико-культурних пам'яток і культових споруд, що є об'єктами туристичного інтересу для мандрівників, що приїжджають до Києва.

Для визначення перспектив розвитку проектованого готелю з'ясуємо існуючу забезпеченість Шевченківського району готелями (табл. 1.3) [70].

Таблиця 1.3

Дислокація готелів у районі проектування готелю

Назва готельного комплексу	Адреса	Тип та категорія	Місткість
Опера	вул. Б. Хмельницького, 53	5*	138
Прем'єр Палац	бульвар Тараса Шевченка, 5-7/29	5*	289
InterContinental	вул. Велика Житомирська 2а.	5*	272
Hilton	Вул. Алли Тарасової, 5	5*	257
Роял Гранд Отель	вул. Богдана Хмельницького, 31/37	5*	40
Hilton Kyiv	бульвар Тараса Шевченко, 30,	5*	234
Radison SAS	вул. Ярославів Вал, 22-24	4*	255
Royal City Hotel	Дмитриевская ул.13А	4*	20
City Hotel	вул. Богдана Хмельницького, 56а	4*	86
Козацький	вул. М. Ліскова	3*	130
Heart Kiev Apartments	вул. Шота Руставелі 29	3*	8
Експрес	бульвар Тараса Шевченка, 38-40	3*	143
Ibis	бульвар Тараса Шевченка, 25	3*	212
Либідь	площа Перемоги, 1	3*	273
Хрещатик	вул. Хрещатик, 14	3*	100
Парк-готель	вул. Цюрупинська, 2	2*	9
Камелот	вул. Мельникова, 4	1*	11
Олександрія	проспект Перемоги, 62-а		37

З таблиці бачимо, що в Шевченківському районі дуже висока конкуренція, ринок готельних послуг представлений засобами розміщення різної категорії комфорту та місткості.

Неймінгом для майбутнього засобу розміщення буде «FAMILY», що в перекладі з англ. означає – родина та асоціюватиметься у майбутніх гостей з сімейним затишком та комфортом. Конкурентними перевагами засобу розміщення будуть:

- комфортні номери з міні-кухнею;
- дитяче кафе;
- дитяча ігрова кімната, послуги няні;
- розважальний центр;
- басейн, спортивний зал для дорослих та дітей.

У таблиці 1.4 проведемо порівняльний аналіз готельних підприємств з категорією 4 зірки, які функціонують в Шевченківському районі міста. Для цього вибираємо кількісні та якісні показники, що характеризують

підприємство і є вирішальними у виборі споживачем послуг саме цього засобу розміщення. Аналіз проводимо за бальною оцінкою від 1 (задовільно) до 5 (відмінно).

Таблиця 1.4

Аналіз конкурентних переваг закладів-конкурентів

Показники	Назва готелю		
	Royal City Hotel	Radison SAS	City Hotel
Місце розташування	5	5	5
Категорія комфорту	5	5	4
Транспортна доступність	5	5	5
Екстер'єр будівлі	4	5	4
Унікальність інтер'єру	3	4	4
Якість обслуговування	3	4	4
Асортимент додаткових послуг	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	4
Система бронювання	5	5	5
Цінова політика, програми лояльності	3	3	4
Рівень безпеки туристів	4	4	4
Маркетингова діяльність	4	4	3
Імідж	4	5	5
Середній бал	4,2	4,5	4,2

Основним конкурентом проектного підприємства є готель «Radison SAS», який отримав оцінку 4,5 балів. При цьому варто звернути увагу на слабкі сторони закладів-конкурентів, а саме: цінову політику, маркетингову діяльність, унікальність інтер'єру та якість обслуговування. При створенні концепції майбутнього готелю «FAMILY» на це буде звертатись увага.

Місія готелю «FAMILY» спрямована в першу чергу на задоволення потреб туристів середнього вікового діапазону, що подорожують разом з членами родини, із метою пізнавального туризму. Вона ж стане основою для позиціонування нового закладу готельного господарства, як сімейного готелю на ринку туристичних послуг України в цілому та м. Києва зокрема.

Тип проектного засобу розміщення буде апарт-готель із спрямуванням на сімейний відпочинок.

Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення

дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Цілі апарт-готелю «FAMILY» наведені на рис. 1.4 [45].

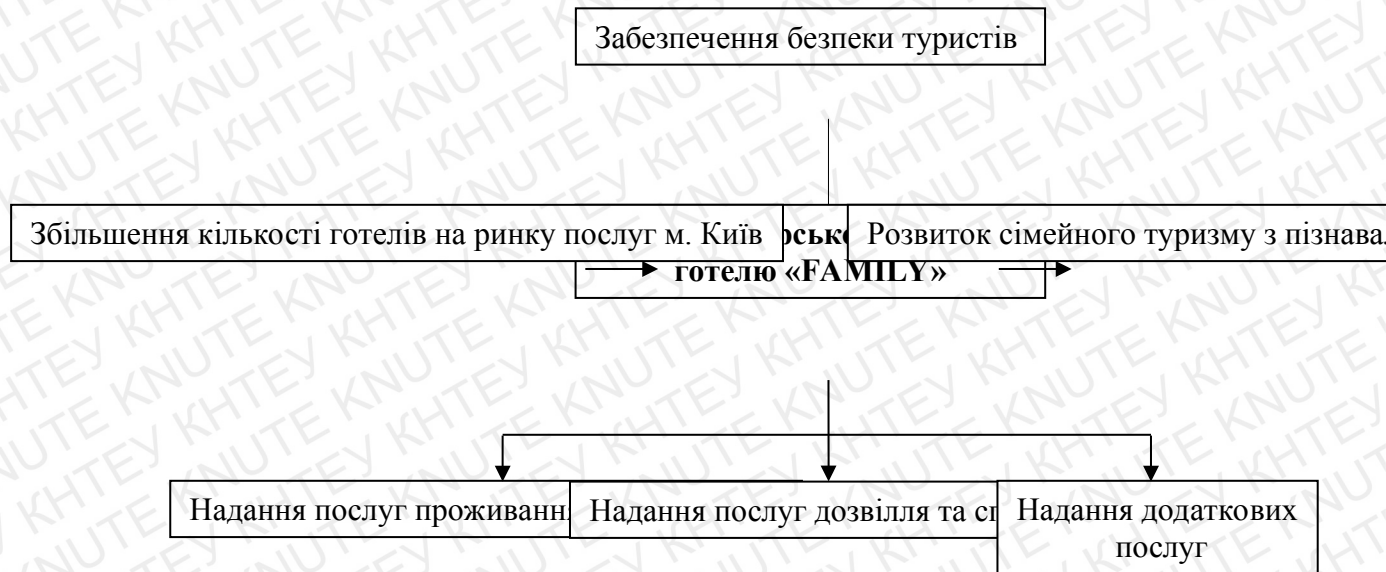


Рис. 1.4. Цілі господарської діяльності апарт-готелю «FAMILY»

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю, крім галузевих стандартів (ДСТУ 4268:2004, ДСТУ 4269:2004) доцільно керуватися рекомендаціями «Official Hotel Guide», щодо рангів готелю цього типу.

Назва готелю: «FAMILY».

Режим експлуатації: цілорічний.

Графік роботи: цілодобово.

Місткість готелю: 274 місця.

Номерний фонд: 164 номери.

Реалізація концепції апарт-готелю 4* «FAMILY» дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість Шевченківського району м. Києва;
- сформувати конкурентоспроможні туристичні послуги;
- надати можливість пропонування послуг відповідного класу, якості та асортименту до категорії готелю 4* для туристів, які подорожують сім'ями;

- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Так у структурі послуг для дітей передбачається планування роботи дитячого кафе, дитячих майданчиків, дитячої кімнати. Послуги няні у номерах та аніматорів у дитячій кімнаті є дуже доречними для туристів, що подорожують з дітьми, і виникла потреба відлучитись без них. Також у готелі буде передбачено функціонування медичного кабінету з кваліфікованим медичним працівником. СПА-центр готелю надаватиме послуги як дорослим так і дітям, так в ньому передбачено басейн, а також спортивні та тренажерні зали і організацію групових та індивідуальних занять спортом. Номери готелю пропонується спланувати у стилі модерн.

Таким чином, на основі зазначеного розробимо концептуальні засади діяльності готелю 4* на 274 місця (табл. 1.5). Оскільки, проєктований апартамент-готель, передбачаємо номери стандарт на дві, три та чотири особи [66].

Таблиця 1.5

Концепція апартамент-готелю 4* на 274 місця

Ознаки концепції	Характеристика
Місце розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Місто	Київ
Адміністративний район	Шевченківський район
Адреса	вул. Половецька 18 (м. Лук'янівка)
Система проживання і харчування	Тимчасове проживання та організація харчування, додаткові послуги для дорослих та дітей
Тип підприємства	Апарт-готель «FAMILY»
Категорія	****
Кадровий склад	1. Керівник готелю 2. Менеджмент функціональних підрозділів 3. Працівники функціональних підрозділів 4. Профільні спеціалісти 5. Технічні працівники
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	сім'ї з дітьми та без дітей, не одружені, розлучені з дітьми та без дітей, вдівці з дітьми та без дітей
Спосіб взаємозв'язку організації,	Коридорний
Розміщення	
Вид	Готель

Продовження таблиці 1.5

Ознаки концепції	Характеристика					
Рівень комфорту	****					
Місткість	164 номерів, 274 місця					
Категорії номерів	Стандарт двомісний	Стандарт одномісний	Напівлюкс	Люкс	Апартаменти	
Кількість номерів	102	54	5	2	1	
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Модерн	Модерн	Модерн	
Харчування						
Тип закладів	Ресторан	Дитяче кафе	Буфети на поверхах	Лоббі	Бар при оздоровчому центрі	
Організація харчування	Шведський стіл, вільний вибір	Дитяче меню	Кондитерські вироби, закуски, напої	Закуски, напої	Закуски, напої	
Кількість місць	250	30	15	15	25	
Режим роботи	Цілодобово	10.00 – 21.00	Цілодобово	Цілодобово	10.00 – 21.00	
Форма обслуговування	Повне	Повне	Повне	Повне	Повне	
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Модерн	Модерн	Модерн	
Побутове обслуговування						
Тип	Обмін валют	Хімчистка	Грумінг	Послуги няні	Трансфер	Медичний кабінет
Режим роботи	8:00-21:00	7:00-21:00	9:00-20:00	Цілодобово	Цілодобово	Цілодобово
Послуги з організації дозвілля						
Тип	Екскурсійне бюро	Розважальний центр		Дитяча кімната		
Режим роботи	9:00-20:00	8:00-22:00		8:00-22:00		
Спортивно-оздоровчі послуги						
Тип	Тренажерний зал та дитячий спортзал	Дитячий гімнастичний комплекс	СПА-центр	Сауна	Басейн: дитячий та дорослий	
Режим роботи	7:00-22:00	9:00-20:00	Цілодобово	9:00-22:00	7:00-22:00	
Торгівля						
Тип	Сувенірний магазин					
Призначення	Продаж сувенірів					
Режим роботи	8:00-21:00					

Під час розроблення концептуального рішення апарт-готелю «FAMILY» було обрано коридорний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп

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

Апарт-готель «FAMILY» має зручну транспортну розв'язку та знаходиться в 40,6 км від аеропорту «Бориспіль», 8 км від аеропорту «Жуляни», 4,4 км від Центрального залізничного вокзалу та 1,5 км від станції метро «Лук'янівка».

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – починаючи з 14.00 зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Апарт-готель «FAMILY» надаватиме послуги проживання з тваринами, адже багато туристів беруть у подорож домашніх улюбленців. При поселенні з твариною необхідно обов'язково вказати під час бронювання та окремо сплатити на ресепшені.

Дизайнерське рішення приміщень готелю.

Дизайнерський стиль апарт-готелю «FAMILY» та приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг виконано у стилі модерн. Характерними особливостями стилю модерн в проєктованому готелі буде:

- форми: вигнуті, плавні лінії, асиметрія, відсутність гострих кутів і чітких меж.
- кольори: вершковий, пісочний, персиковий та коричневий.
- облицювання для підлоги - камінь, стіни – оброблені декоративною штукатуркою у вестибюлі, у номерах – обклеєні шпалерами, стель, віконні та дверні заповнення, меблі виготовлені з твердих порід дерева.
- освітлювальні прилади: лампи на стінах, точкові світильники, торшери, настінні бра.
- вікна оформлені за допомогою скляної різнокольорової мозаїки, двері – вітражами.
- приймально-вестибюльна група приміщення поділена на функціональні зони за допомогою перегородок;
- для оздоблення інтер'єру застосовані наступні елементи: картини, різні статуетки, незвичайні вази, фантазійні світильники, сувеніри зі скла і металу.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень приймально-вестибюльної групи є основною сполучуваною ланкою всіх груп приміщень готелю. У цій групі приміщень здійснюється прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача інформації про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

До приміщень вестибюльної групи готелю «FAMILY» належать:

- вестибюль;
- бюро обслуговування;
- приміщення для прийому і розміщення гостей;
- приміщення для збереження і транспортування багажу;
- гардероб;
- торговельні приміщення;
- приміщення охорони;
- туалетні кімнати тощо.

Вестибюль пов'язує вхід до закладу з іншими приміщеннями та пасажирськими ліфтами, санвузлами та сходами. У вестибюлях передбачають наступні основні зони: інтенсивного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень), зона відпочинку та очікування [60].

До групи приміщень прийому належать зона рецепції, яка виконана у формі стійки, за нею – робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир – забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; порт'є – обліковує ключі, віддає кореспонденцію.

Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей повинен бути оптимальним для забезпечення їх комфорту; тому рецепція розташована в проміжній частині. Рецепція також забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля – зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання; тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю.

У розділенні площі вестибюля застосовують прийом розподілу елементів декоративного оздоблення і такі художні засоби, як освітлення та колір.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут здійснюється організація основного технологічного процесу – переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація їх прийому; торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку; передбачаються місця для відпочинку, очікування під час оформлення документів тощо.

Для готелю «FAMILY» було обрано фронтальне планування, при якому функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу, але видовжене розташування приміщень вестибюльної групи погіршує орієнтацію гостей, хоча й скорочує ймовірність перехрещування людських потоків. Таке планування притаманне більшості готелів, передусім значних розмірів.

Служба прийому і розміщення у готелі «FAMILY» – один із головних підрозділів готелю, що складається з двох функціональних частин: «Front office» та «Back office» [55].

Площу для організації «Front office» (стійка рецепції, де відбувається спілкування гостей із співробітниками готелю) виділяють у вестибюлі так, щоб вона була легко помітною з головних входних дверей, а з робочого місця за стійкою рецепції добре проглядався простір вестибюлю.

Ця служба є центром контролю за наданими послугами та вирішенням технічних і організаційних проблем. Крім того, у випадку виникнення критичних ситуацій стійка адміністратора служить місцем організації оперативних дій.

«Back office» – зона, яку в обов'язковому порядку розміщують за стійкою, поза полем зору гостей та інших співробітників готелю. У «Back office» організовують робочі місця працівників служби бронювання.

Згідно вимог «ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі» визначено площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл.1.6) [18].

Таблиця 1.6

Площа приймально-вестибюльної групи готелю «FAMILY»

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	274
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	9
Гардероб	10
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	6
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	12
Камера схову	11
Приміщення охорони	12
Приміщення посылних	8
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	18
Вбиральня	
- жіноча	9
- чоловіча	8
Площа всього	425

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень апарт-готелю «FAMILY» склала 425 м².

Житлова

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в підприємстві готельного господарства. Житлові приміщення будуть функціонально відокремлені. Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання послуги проживання, обслуговування номеру, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони: житлова кімната, санвузол, передпокій.

Характеристику номерного фонду проектованого апарт-готелю «FAMILY» наводимо у табл. 1.7 [33].

Таблиця 1.7

Характеристика номерного фонду апарт-готелю 4*

Типів номерів	Характеристика	Кількість місць	Кількість номерів	Загальна кількість місць
Апартаменти	Номер з двох і більше житлових кімнат, кухонної ніші, одного повного та одного додаткового санвузлів для гостей.	2	1	2
Люкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол. У складі вітальні розміщена міні-кухня.	2	2	4
Напівлюкс	Номер з однієї житлової кімнати з плануванням, яке дає змогу використовувати частину приміщення як місце для готування та приймання їжі, та повного санвузла.	2	5	10
Номер I категорії (одномісний)	Номер оснащений одним односпальним ліжком та оснащений повним санвузлом. У складі номеру розміщена міні-кухня	1	54	54
Номер I категорії (двомісний)	Номер оснащений двоспальним ліжком, розкладним диваном та оснащений повним санвузлом. У складі номеру розміщена міні-кухня	2	102	204
Разом			164	274

Номери апарт-готелю «FAMILY» відповідають таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна та штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номера - в межах від 18 до 22° С і вологість - 65-70%;
- висота житлових приміщень від підлоги до стелі - 3,3 м.

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, m^2 , розраховувалася, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

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

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Перелік обладнання та корисної площі житлової групи приміщень подано в додатку Б. Для розміщення сімей із 3-х та 4-х осіб у номерах напівлюкс та номер І категорії двомісний передбачено розкладний диван.

На основі корисної площі визначаємо загальну площу приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2.)$$

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

Загальну площу номерного фонду апарт-готелю «FAMILY» апарт-типу розрахована в таблиці 1.8. У всіх номерах розміщуватиметься міні-кухня, яка буде оснащена мікрохвильовою піччю, індукційною плитою, пральною та сушильною машинами, витяжкою, кавоваркою та столовими приборами.

Таблиця 1.8

Площа номерного фонду апарт-готелю «FAMILY»

Категорія номера	Площа, м²					Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м²
	житлова	санвузлів		передпо кою	загальна		
		основ- ного	додатко- вого				
Апартамент	52	12	3	4	71	1	71
Люкс	43	7	-	3	53	2	106
Напівлюкс	30	4	-	3	37	5	185
Номер категорії одномісний	16	4	-	3	23	54	1242
Номер категорії двомісний	23	4	-	3	30	102	3060
Площа номерного фонду						164	4664

До житлової групи приміщень відносять коридори на поверхах, холи та вітальні. Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовляються із вогнестійких матеріалів.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни; приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень.

Площа приміщень обслуговуючого персоналу апарт-готелю наведена у таблиці 1.9 [18].

Таблиця 1.9

Площа приміщень обслуговуючого персоналу

Назва приміщення	Площа на один житловий поверх, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентарю	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол персоналу	6
Площа всього	128

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

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового призначення, як правило, відокремлені від приміщень господарського та складського призначення, що зв'язано з виконанням функцій обслуговування мешканців готелю. До приміщень побутового призначення та торгівлі в проектованому апарт-готелі належать: обмін валют, хімчистка, послуги няні, трансфер, медичний кабінет та сувенірний кіоск. Показники площ приміщень побутового призначення визначали згідно ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

**Площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі
апарт-готелю «FAMILY» [18]**

Назва приміщення	Площа, м ²
Обмін валют	4
Хімчистка	8
Сувенірний кіоск	10
Приміщення для грумінгу	12
Площа всього	34

У хімчистці можна здати брудні речі для прання та хімчистки з 7.00 до 21.00. Оскільки проектований готель сімейного напрямлення, то надаватимуться послуги няні. У медичному кабінеті при медпункті можна буде отримати кваліфіковану допомогу.

Для організації відпочинку гостей в апарт-готелі проектують приміщення анімаційно-дозвілевого призначення. До них у проектованому засобі розміщення належать: екскурсійне бюро, розважальний центр та дитяча кімната. У таблиці 1.11 наведено склад і площі приміщень для дозвілля відпочивальників в апарт-готелі «FAMILY».

Таблиця 1.11

Площі приміщень анімаційно-дозвілевого призначення апарт-готелю

Найменування приміщення	Площа, м ²
Екскурсійне бюро	9
Дитяча кімната (з урахуванням санвузла)	35
Розважальний центр (з урахуванням санвузла)	200
Площа всього	244

Для відпочинку дітей буде організовано дитячу кімнату. Аніматори пропонуватимуть інтелектуальні та рухливі ігри, театральні гуртки, виготовлення аплікацій, орігамі.

Розважальний центр оформлений у різноманітній кольоровій гаммі, що створює веселу атмосферу. Ігрова зона має багато корисного обладнання для розвитку ігрових, спортивних навиків і рухових здібностей дитини. Обладнання, іграшки виготовлені із якісного матеріалу, яке відповідає санітарно-гігієнічним нормам. В центрі враховано специфіку вікових і індивідуальних особливостей розвитку дітей: для самих маленьких є м'які модульні кубики, сухий басейн з різноманітними кульками, гойдалка, іграшкові кухні, іграшки, лабіринт.

Апарт-готель «FAMILY» пропонує своїм гостям SPA-послуги для підтримання фізичної форми та оздоровлення організму. SPA-центр складається з косметичного кабінету, циркуляційного душу, сауни, тренажерного залу та басейн.

Загальну площу з урахуванням коефіцієнту використання площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення зведемо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Площі спортивно-оздоровчих приміщень апарт-готелю «FAMILY»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	40
Приміщення при тренажерному залі:	
- зберігання і ремонт тренажерів	7
- кімната інструктора	8
- роздягальні з душовими і санвузлами	20
- господарська комора	6
Дитячий спортзал	50
Дитячий гімнастичний комплекс	40
Санвузол дитячий	2x4
Косметичний кабінет з роздягальною	30
Сауна з роздягальною	30
Циркуляційний душ	12
Басейн дорослий	150
Басейн дитячий	80
Гідромасажна ванна	2x4
Приміщення при басейні:	
Роздягальні з душовими і санвузлами	14

Господарська комора	8
Площа всього	511

Басейн оснащений новітніми гідромасажними установками, які допомагають не тільки розслабити все тіло, а й зробити масаж окремих точок, сприяє омолодженню й оздоровленню. У басейні проводяться тренування з аквааеробіки, лікувальної фізкультури та уроки плавання. У готелі передбачений дитячий басейн, де дітям комфортно вчитись плавати, розважатись у воді, отримуючи задоволення від водних хвилюнок та фонтанчиків, які періодично вмикаються для розваги. Окрім цього температура води в дитячому басейні на декілька градусів вища за дорослий, що сприятиме позитивному відпочинку.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Основними в адміністративній групі приміщень є функціональні зони для роботи керівного складу підприємства готельного господарства. Адміністративні приміщення, як правило, розташовані за коридорною системою з одно- або двобічним розміщенням. Склад адміністративних приміщень апарт-готелю «FAMILY» та їх площі визначаємо у таблиці 1.13 [18].

Таблиця 1.13

Площа адміністративних приміщень апарт-готелю «FAMILY»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора з залом для нарад	34
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	13
Кабінет головного інженера	10
Кабінет постачання та маркетолога	12
Архів	14
Бухгалтерія	30
Планово-економічний відділ	20
Санвузли (чоловічий, жіночий)	2x3
Площа всього	149

За функціональним призначенням усі адміністративні приміщення згруповані на поверсі в блоки: приміщення керівного складу; приміщення

персоналу; приміщення бухгалтерії і каси; приміщення інженерно-технічного персоналу; приміщення планово-економічного відділу. Адміністративні приміщення готелю будуть розміщуватись на другому поверсі.

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничо-побутові приміщення апарт-готелю призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю [33]. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Склад господарських і виробничо-побутових приміщень та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.2.2-11 «Підприємства побутового обслуговування. Основні положення» та зведено у таблиці 1.14 [18].

Таблиця 1.14

Площі господарсько-виробничих приміщень апарт-готелю «FAMILY»

Назва приміщення	Площа, м ²
Вузол зв'язку:	
- радіовузол	8
Центральна білизняна	
- відділення чистої білизни	20
- відділення брудної білизни	12
- приміщення розбирання брудної білизни	8
- майстерня лагодження білизни	6
- розвантажувальний майданчик	6
Служба прибирання території	10
Майстерні:	
- електротехнічна	12
- сантехнічна	12
- торговельного і технологічного обладнання	12
- столярна	20
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	12
- матеріально-технічні склади	30
- склад видаткових матеріалів	20
- склад меблів	40
Побутові приміщення виробничого персоналу	20
Пральня	15
Санвузли	7
Господарське приміщення	6
Площа всього	276

У планувальній організації апарт-готелю «FAMILY» господарські й підсобні приміщення розташовані на цокольному поверсі.

1.4. Сервіс.

Бронювання. Дистрибуція

Бронюванням номерів в готелі 4* «FAMILY» буде займатися відділ бронювання, який виконуватиме функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання позначається на рентабельності готелю. У проектованому апарт-готелі «FAMILY» бронювання місць відбуватиметься телефоном, поштою, інтернет-бронювання, централізоване бронювання.

Технологічний цикл процесу «бронювання та резервування» складається з наступних послідовних операцій (рис. 1.5) [35].

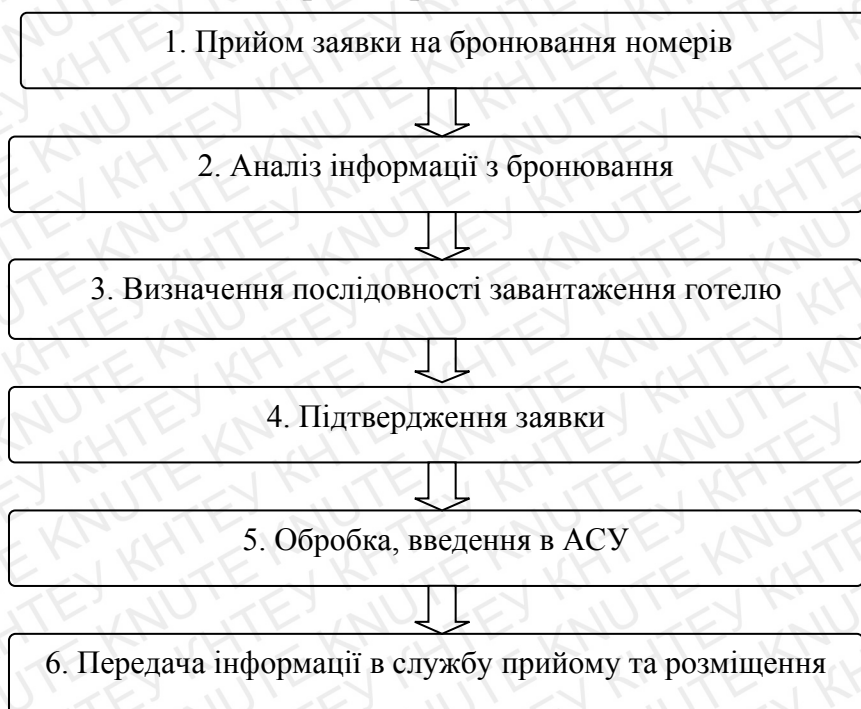


Рис. 1.5. Технологічний цикл процесу «бронювання та резервування»

Бронювання номера у готелі по телефону проходить за наступним чином:

- співробітник відділу бронювання заповнює бланк-заявку на бронювання по телефону, де вказується ініціали гостя, країна, терміни розміщення, кількість

та категорія номерів, контактний телефон, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;

- далі цьому замовленню привласнюється номер броні, а замовникові надсилається підтвердження бронювання на пошту.

У готелі, у випадку прийняття замовлення по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі бланки є й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання.

В апарт-готелі «FAMILY» використовується два види бронювання [37]:

- гарантоване бронювання;
- негарантоване бронювання.

Гарантоване використовується для юридичних осіб, негарантоване – для фізичних осіб.

Апарт-готель «FAMILY» матиме власну електронну сторінку, на якій окрім інформації про готель можна буде забронювати номер. Варто також відзначити, що проєктований готель буде підключений до глобальних каналів дистрибуції за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволяє готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan.

Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний:

- клієнт заходить на WEB-сайт системи інтернет-бронювання (чи власний сайт готелю) і знайомиться з правилами бронювання.
- переконавшись в наявності вільних номерів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.
- після цього клієнт відправляє замовлення в систему електронною поштою.
- система автоматично обробляє замовлення і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування.

- після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від клієнта останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.

Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Основний технологічний цикл обслуговування в апарт-готелі «FAMILY» необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових, які наведені на рис. 1.6 [41].

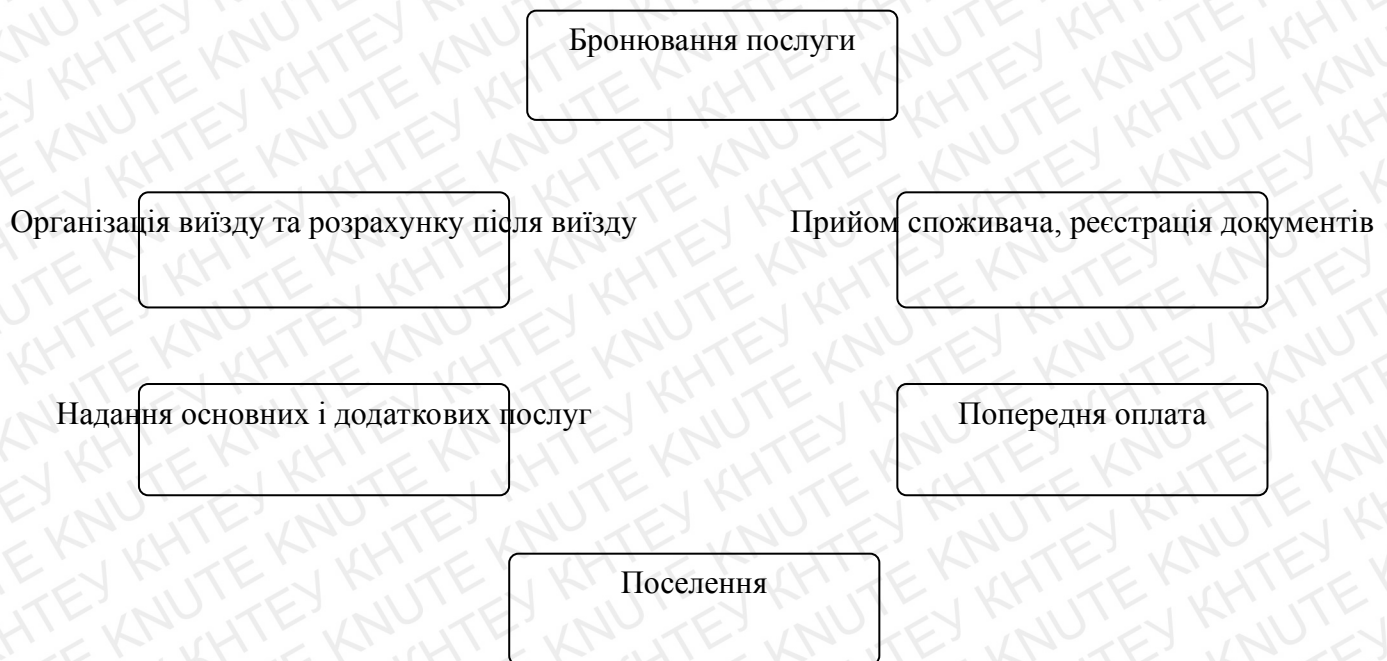


Рис. 1.6. Основний технологічний цикл обслуговування в апарт-готелі «FAMILY»

Прийом гостя у готелі здійснюється в два етапи:

I. зустріч – здійснюється супроводжувальними особами, водіями або швейцарами у місці прибуття гостя (аеропорт, вокзал) або безпосередньо біля будівлі готелю;

II. прийом – в службі прийому та розміщення (рецепція) здійснюється реєстрація документів гостя. Вказана процедура відбувається за безпосередньої присутності гостя.

Розселення гостей готелю складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. Операція розселення відбувається за наступним алгоритмом [35]:

- гість підходить до стійки служби приймання та обслуговування, підставою для поселення гостя у готелі є його паспорт або інший документ, що засвідчує його особу.

- під час поселення гостей здійснюється їх облік та реєстрація, під час якої заповнюють обліковий документ.

- прибувши гість повинен повідомити про бронювання номеру, на який має бути виписана заявка. Гість повинен заповнити реєстраційну картку, після чого данні картки переносяться до електронної системи.

- адміністратор роздруковує рахунок на оплату за послуги готелю.

- після оформлення документів на проживання в готелі «FAMILY», гостю видається документ про оплату номера та пластикова картка-ключ.

Під час організації поселення туристських груп розселення відбувається за іншою схемою:

- при поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму.

- адміністратор повідомляє номери кімнат, що заброньовані для даної групи.

- видача ключів від номерів завершує процедуру реєстрації.

- після видачі ключів, гостя супроводжувати посильний, який допомагає з багажем.

Організація виїзду гостя з готелю також має послідовний перелік операцій. За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, та повинен оплатити заборгованість за проживання, користування міні-баром, телефонні переговори

та додаткові послуги, не включені до рахунку; повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

У готелі використовуватимуть два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок, кредитна картка). Для оплати за безготівковим розрахунком можуть використатися дорожні та іменні чеки.

Етапи виїзду гостей з апарт-готелю «FAMILY» наступний [36]:

- прийом номера від гостя, під час якого перевіряють стан готельного майна та можливі забуті речі гостя. У разі втрати чи пошкодження майна клієнт зобов'язаний негайно повідомити про це готель. Якщо до закінчення строку проживання споживач не пред'явив свої вимоги до готелю, вважається, що його речі не були втрачені чи пошкоджені.

- якщо гість має намір залишитися в готелі на довший термін необхідно про це повідомити в службу прийому та розміщення. У такому разі номер не виставляється на бронь.

- прийом ключа від гостя.

- виписка та розрахунок регулюють баланс гостьового рахунку; своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися; контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей. Адміністратор служби приймання та обслуговування після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для наступного гостя.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

У готелі «FAMILY» з усіма гостями працюватимуть співробітники гест-релейшен. Працівник гест-релейшн у готелі буде знати три різних мов: українську, російську та англійську.

Основними його функціями буде: комунікація з гостями, організація екскурсій по готелю; робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями, скаргами гостей; ведення бази даних клієнтів та їх побажань, ведення бази по VIP клієнтам; надання гостям повної інформації про готель і послуги; контроль

над дотриманням стандартів обслуговування гостей; координація роботи служб прийому і розміщення гостей; перевірка гостьових номерів перед заїздом.

Рум сервіс

При організації обслуговування в номерах гості роблять замовлення по телефону метрдотелю або покоївкам, які підтримують постійний зв'язок з метрдотелем. Під час прийняття замовлення в обов'язковому порядку враховуються і фіксуються такі дані [45]:

- номер кімнати, в яку слід подати сніданок, обід чи вечерю;
- кількість гостей, які обслуговуються;
- докладне найменування і кількість замовлених блюд, закусок, напоїв; час подачі замовлення.

Прийнявши замовлення, метрдотель передає його безпосереднім виконавцям: офіціанту, працівникам кухні. Для обслуговування в готельних номерах використовується спеціальний столовий посуд і прилади.

Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «FAMILY» передбачено службу хаускіпінг, її основною задачею буде чистота і порядок, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування, контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною.

Керує службою – менеджер, в його підпорядкуванні знаходяться старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, швачка, прибиральниці. Перелік основних обов'язків персоналу служби хаускіпінг зводимо у таблиці 1.15 [33].

Таблиця 1.15

Функціональні обов'язки персоналу служби хаускіпінг

Посада	Обов'язки
Менеджер	Несе відповідальність за роботу персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю. Координує роботу працівників служби, оцінює їхню працю, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, приміщеннях
Старша покоївка	Розподіл роботи з урахуванням штатного розкладу, а також виконання всіх адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом. Здійснює контроль за справністю санітарно-технічного в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; організацію прибирання номерів

Продовження таблиці 1.15

Посада	Обов'язки
Покоївка	Здійснює прибирання і провітрювання номерів, незалежно від того, зайняті вони або вільні. Постійно утримує у чистоті житлові номери, санвузли та інші приміщення, замінює постільну білизну і рушники.
Прибиральниця	Забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холи, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення, прилеглої до готелю території
Завідувач білизняною	Відповідає за зберігання білизни та іншого м'якого інвентарю, веде облік майна, що знаходиться в білизняній, видає чисту білизну покоївкам і приймає від них брудну, стежить за своєчасним ремонтом білизни, перевіряє її стан, готує до списання те, що прийшло в непридатність, здає білизну до пральні і приймає її після прання

Клінінг

У клінінговий комплекс проектного готелю «FAMILY» включено миття підлоги, вікон, хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням та меблями. Клінінг – (від англ. Clean — чистота, чистий) – спеціалізована послуга з професійного прибирання приміщень, прилеглої території та підтримки чистоти. Клінінг у проектованому готелі будуть забезпечувати покоївки та прибиральниці. У готелі «FAMILY» розрізняють такі види прибирання [47]:

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

Щодня виконується поточне і проміжне прибирання номерів, яке здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях.

Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання. Час роботи в палац-готелі: позмінно. У готелі співробітники клінінгової служби працюють у ранкову й вечірню зміни. Ранкова зміна здійснює основну частину

прибирання номерного фонду готелю. Вечірня зміна прибирає номери пізнього виїзду, робить вечірню підготовку номера.

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

Початок робіт покоївки починається з отримання бланку в якому ведеться запис про завантаженість номерів. Всі номери на поверсі діляться на види – зайняті, номери на виїзді, заброньовані номери (частіше всього вже чисті). Процес прибирання починається з номерів на виїзд, далі зайнятих номерів і потім заброньованих номерів. Покоївка, прибираючи зайнятий номер повинна ще до входу в номер виконувати певні правила поведінки [49]:

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

Якщо номер на виїзді, то процес прибирання починається з перевірки всіх шаф, полиць, ванної кімнати чи не залишилися там речі гостя. Далі перевіряється світло, справність електроприладів та санітарного вузла. Після всієї перевірки покоївка може приступати до безпосереднього прибирання.

Спочатку змінюється брудна білизна та рушники, потім прибирається санвузол, витирання пилу з усіх меблів, сухе прибирання підлоги, а потім вологе.

Якщо номер зайнятий, тоді проводиться швидке прибирання номеру: перестилання білизни, заміна рушників.

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

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу за 10 днів. У готелі «FAMILY» старша покоївка здійснює контроль за роботою клінінгової служби, з тим щоб бути повністю впевненим, що приміщення прибрані у відповідності зі стандартами.

У готелі для клінінгових операцій використовуватимуть меншу кількість хімізасобів, серветки з мікрофібри, пароочишувачі. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю наведені у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Пилосос «Nilfisk-Advance UZ 878-878 B»	Для сухого прибирання твердих поверхонь	15
Машина «Viper Fang 18C»	Для волого прибирання підлоги	6
Возик «Magic System 710S Safety»	Возик для покоївки	20
Швабра «H2O Mop X5»	Швабра	30
Комплект «Lysoform»	Комплект для підмітання	30
Набір «Vikan»	Набір для миття вікон	24
Засіб «Haco Marble»	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	21 (3 кг)
Засіб «Brosser 1TR-KL»	Засіб для прибирання скла та дзеркал	30 (750 мл)
Засіб для чистки «Супер Актив, pH 0,5-2,5»	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

Велнес. СПА. Фітнес

В проєктованому апарт-готелі працюватиме SPA-центр, який виступатиме як:- оздоровчий комплекс процедур з використанням прісної води, морських водоростей, цілющих рослин і лікувальних грязей, для гармонії тіла, душі і духу;

- фітнес-програми, дієтичні програми, програми регенерації та програми по омолодженню шкіри обличчя і тіла, фітнес (несилові тренування, кардіотренування, гімнастика, вправи на розтяжку, вправи для суглобів);
- класичні процедури (масаж обличчя, обгортання, скрабування, косметологічні послуги).

У SPA-центрі готелю «FAMILY» проводять спа-процедури, догляд за шкірою голови і волоссям професійною косметикою Alterna/LaBioshetique/Kydra.

Догляд за тілом та шкірою забезпечать такі світові високоякісні косметичні засоби YON-KA/Thal'ion/Nabocul/Ericson Laboratoire. Ексклюзивною процедурою центру буде шоколадне обгортання, для чого використовуватиметься високоякісний косметичний засіб Gerard's.

В косметичному кабінеті надаватимуться такі послуги (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Послуги косметологічного кабінету SPA-центру

Назва процедури	Характеристика	Тривалість
Догляд за обличчям та зоною декольте		
Хімічний пілінг з ретинолом і вітаміном С	Відлущуюча процедура на основі натуральних фруктових екстрактів	60 хв.
Хіромасаж	Моделювання контуру обличчя, його підтяжки, поліпшення кольору, зняття набряків	50 хв.
Венознолімфатичний дренаж обличчя	Венозний дренаж обличчя, зняття набряків, рішення проблеми крихкості судин.	60 хв.
Stop - стрес	Омолоджуючий догляд з масажем обличчя і з маскою навколо очей, поліпшення мікроциркуляції - проти зморшок	60 хв.
Атравматична чистка обличчя	Із застосуванням препаратів на основі ретинолу, сприяє очищенню, оновленню епідермісу	60 хв.
Сяйво і ліфтинг	Компоненти маски розгладжують лінії зморшок, підвищують еластичність шкіри	60 хв.
Еліксир молодості	Спеціальна процедура повного догляду за шкірою обличчя	60 хв.
Квітка півонії	Масаж для обличчя і зони декольте	50 хв.
Оksamитова шкіра	Глибока чистка шкіри обличчя ультразвуком	60 хв.
Морські мінерали	Догляд екстраліфтинг для відновлення і регенерації з енергонасичуючою маскою з морськими мінералами	30 хв.
Тонус і сяйво	Масаж-догляд експрес-омолодження	60 хв.

Обгортання водоростями - одна з найефективніших SPA процедур в боротьбі з целюлітом і зайвою вагою. Після кожної такої процедури стегна втрачають кілька міліметрів в обсязі. Повний курс (10-15 сеансів) допоможе повністю позбутися целюліту 1-й і 2-й стадії, поліпшити стан шкіри при 3-й і 4-й стадіях, мінімальне зменшення обсягу стегон на 3 см, значне поліпшення стану шкіри, підвищення її еластичності, насичення організму мікро і макроелементами. Обгортання блакитною кембрійської глиною, додавання в глину водоростей, активних морських і мінеральних речовин, ароматичних масел, трав'яних есенцій покращує дренажний і детоксикаційний ефект обгортання, сприяє усуненню апельсинової кірки.

Грязьові аплікації нейтралізують токсини, розширюють пори шкіри, виводять шлаки, підтягують шкіру, мають бактерицидну дію. При процедурах використовується морська та торф'яна грязь.

Гідромасажна ванна прекрасно допомагає розслабитися після важкого робочого дня. Процедури в гідромасажній ванні тривалістю 40 хвилин забезпечать хороший сон і зарядять енергією на весь день. Під час процедури використовуються звуки розслаблюючої музики, аромати ефірних масел.

Івент-сервіс. Анімація.

В готелі «FAMILY» можна буде замовити організацію івентів будь-якої складності, адже при закладу працюватиме івент-сервіс.

Послідовність дій івент-сервісу під час організації івенту наступна: скласти анімаційну програму відповідно віку, статі, національності, релігії та стилю життя замовника; скласти меню івенту, розрахувати необхідну кількість продуктів, посуду, меблів; домовитись з музикантами, аніматорами; підготувати декорації, костюми та інший реквізит до початку заходу; підготувати захід згідно бюджету замовника; супроводження кожного проекту від початку заходу до виїзду останнього гостя.

Оскільки, проєктований готель розрахований на туристів з дітьми, тому у засобі розміщення передбачено кімнату для дітей та розважальний центр, які забезпечені необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та

інтересів дітей та за потребою – послуги няні. На території готелю працюватиме безкоштовний дитячий майданчик.

Апарт-готель «FAMILY» регулярно організовуватиме і проводитиме тематичні анімаційні програми з елементами спортивних ігор, творчих конкурсів та рухливих ігор. Анімаційна програма апарт-готелю наступна:

- майстер-класи виробів з кольорового паперу, пластиліну та природних матеріалів, створення костюмів;
- лялькові вистави та майстер-класи з ляльковому майстерності;
- карнавали масок, конкурси моди, пісень і танців, літературні вечори;
- організація дитячих концертів і вистав за участю всіх бажаючих дітей;
- дитячі дискотеки (по середах і суботах);
- веселі старти;
- волейбол, бадмінтон, баскетбол, міні-футбол;
- гра в шашки, шахи, нарди, настільний теніс.

Оскільки у апарт-готелі «FAMILY» буде дозволено проживати з мілкими тваринами, то для їх догляду передбачено послугу грумінгу. Вона знаходитиметься у вестибюлі засобу розміщення. Для «маленьких друзів» гостей готелю будуть надаватись послуги: ветеринара та перукаря.

1.5. Ресторани. Бари.

Відповідно до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» кількість місць у ресторані при апарт-готелі 4*«FAMILY», що проектується, становить 90% від загальної місткості готельного підприємства, тобто [19]:

$$274 \cdot 90 / 100 = 246 \approx 250 \text{ місць}$$

Ресторан «Гопак» спеціалізується на українській кухні. Зал ресторану буде поділено на два зали: торговельний зал на 150 місць та бенкетний зал на 100 місць.

Мінімальна кількість місць для кафе при готелях 4* становить 10% від місткості готелю, тобто [19]:

$$274 \cdot 10 / 100 = 27 \approx 30 \text{ місць}$$

На території розважального центру працюватиме дитяче кафе, розраховане на 30 місць. Обслуговування в ресторані та дитячому кафе здійснюється за допомогою офіціантів.

Для обслуговування гостей на поверхах передбачаємо буфети на поверхах, які розраховані на 15 осіб.

У вестибюлі готелю плануємо розмістити лоббі-бар на 15 місць для очікування, організація відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками.

При оздоровчому центрі працюватиме бар розрахований на 25 місць, який пропонуватиме широкий вибір смузі, фіточаїв, коктейлів, прохолоджу вальних напоїв та свіжовичавлених соків.

Структурують сервісно-виробничий процес відповідно до схеми технологічного процесу в готелі та закладі ресторанного господарства (рис.1.7).

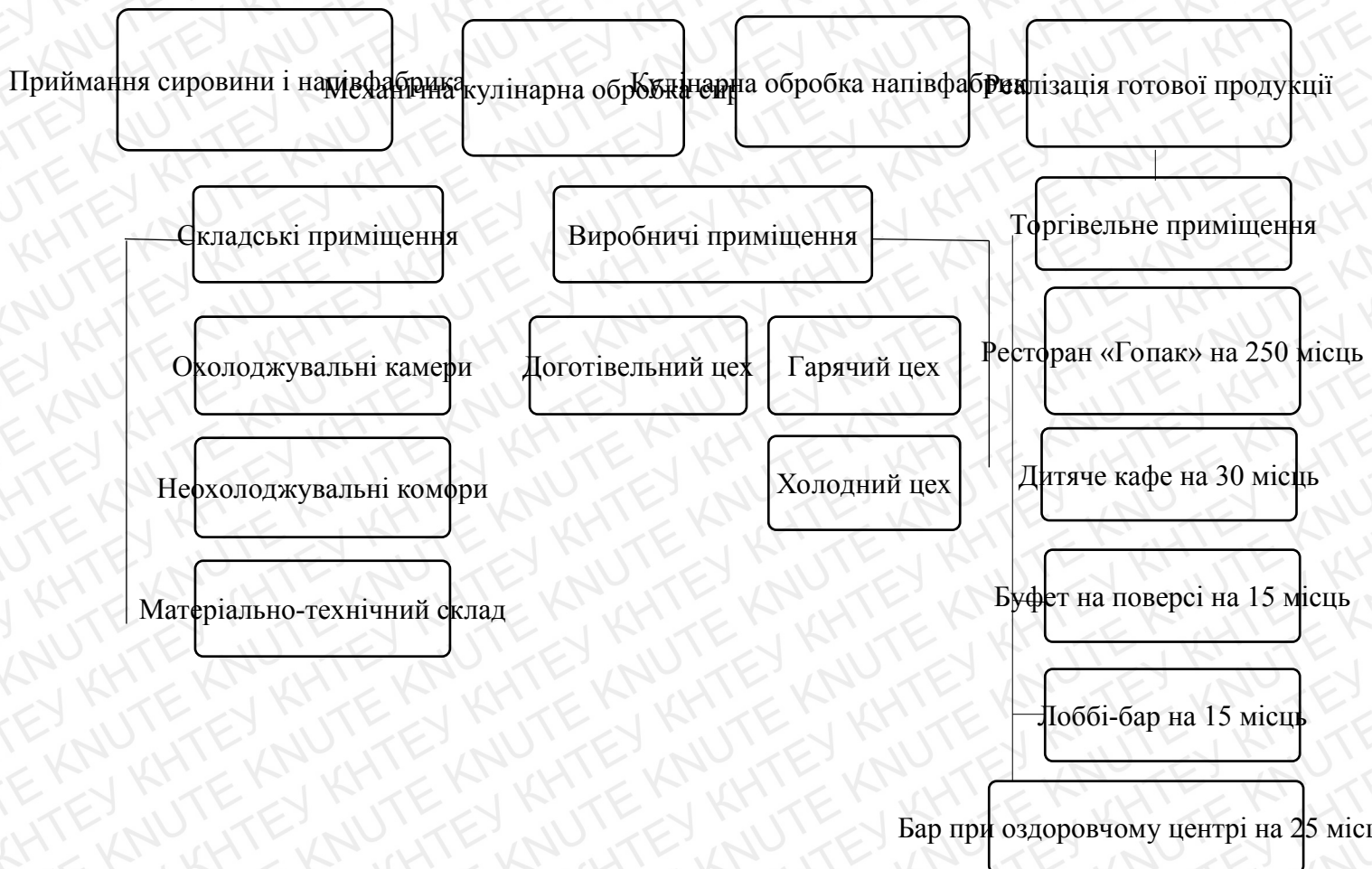


Рис.1.7.Схема виробничо-торгівельної структури закладу РГ [50]

Приміщення для споживачів

Вестибюль – приміщення, в якому починається обслуговування споживачів. Слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Аванзала обладнана м'якими кріслами, журнальним столиком, предметами декоративного мистецтва, одиницями озеленення.

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу та збереження його на термін перебування їх у закладі. Розташовується у вестибюлі біля входу.

Санвузли розташовані поруч з гардеробом. Облаштовані електрорушниками і пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила, дзеркалами.

Торговельна зала є приміщеннями для обслуговування споживачів, де безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів. У табл. 1.18 наведено площі приміщень для гостей закладу ресторанного господарства [50].

Таблиця 1.18

Склад та площі приміщень для споживачів

Приміщення	Площа, м ²				
	Ресторан «Гопак»	Дитяче кафе	Буфет на поверсі	Лоббі	Бар при оздоровчому центрі
Вестибюль (0,45 м ² на одне місце в залі)	68	-			
Санвузли	12 м ² х2	4 м ² х2			
Гардероб (0,1 м ² на одне місце в залі)	15	3			
Аванзала (0,15 м ² на одне місце в залі)	23				
Торговельна зала (1,4-2,0 м ² на одне місце в залі)	270 (1,8 м ²)	60 (2,0 м ²)	30(2,0 м ²)	30 (2,0 м ²)	50 (2,0 м ²)
Бенкетна зала (1,8 м ² на одне місце в залі)	180(1,8 м ²)				

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства наведено нарис. 1.8.

У таблиці 1.19 вказано структурно технологічну схему процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства.

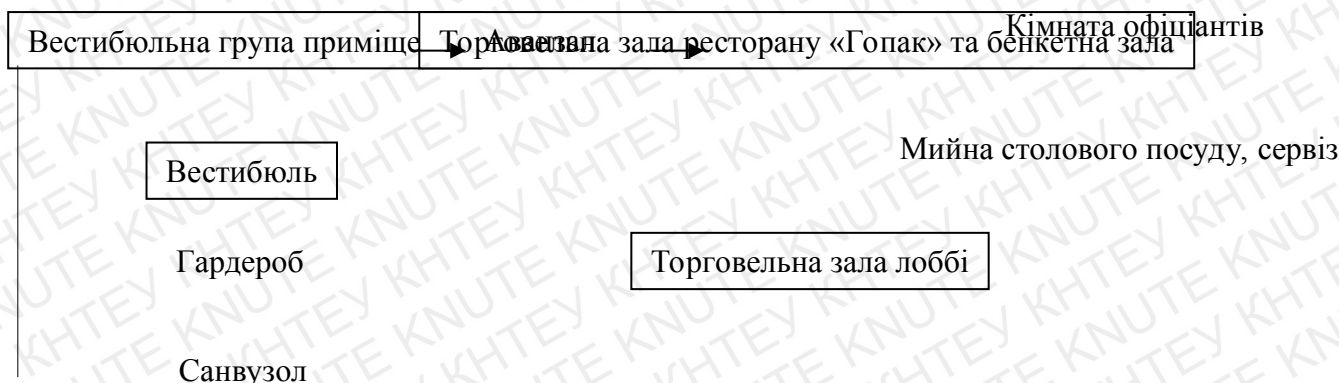


Рис. 1.8. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу ЗРГ

Таблиця 1.19

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	- надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг).	вестибюль; гардероб; санвузол; аванзал.	гардеробна стійка; сейф; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.
Послуг харчування	- надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	вестибюль; торговельна зала ресторану «Гопак» на 150 місць; бенкетна зала на 100 місць; дитяче кафе на 30 місць; буфет на поверсі на 15 місць; лоббі на 15 місць; бар при оздоровчому центрі на 25 місць	меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Допоміжна	- забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів; приміщення для зберігання інструментів	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	жива музика; шоу-програми; інтернет wi-fi; дисконтні картки, система знижок; надання газет, журналів.	естрада; танцювальна площадка; торговельна зала;	барна стійка; музичні інструменти; торговельне устаткування; інтернет обладнання	адміністратор; музиканти; технічні працівники; гості.

Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі моделюють на підставі загальної концепції готелю та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Виробнича програма визначається на основі графіка добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є: режим роботи закладу при готелі, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Погодинна кількість споживачів у торговому залі закладу визначається за формулою 1.1 [33]:

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

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

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

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

k - коефіцієнт заповнення залу.

Правильність розрахунків перевіряють за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, за формулою 1.2:

$$\eta = n_{\text{заг}} / N \quad (1.2)$$

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

Для визначення денної кількості споживачів закладу ресторанного господарства при готелі розробляємо динаміку завантаженості торговельної зали ресторану «Гопак» на 150 місць, дані зводимо у таблицю 1.20.

На початку розрахунків денної виробничої програми потрібно скласти меню: додаток В – меню вільного вибору української кухні ресторану «Гопак», додаток Г – меню сніданку за типом шведський стіл, додаток Д – меню дитячого кафе.

Таблиця 1.20

Динаміка завантаженості торговельної зали ресторану «Гопак»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
7.00-10.00	Шведська лінія			
10.00-11.00	Прибирання торговельної зали			
11.00-12.00	60	1	0,1	15
12.00-13.00	60	1	0,2	30
13.00-14.00	60	1	0,4	60
14.00-15.00	90	0,7	0,3	32
15.00-16.00	90	0,7	0,2	21
16.00-17.00	90	0,7	0,1	11
17.00-18.00	90	0,7	0,3	32
18.00-19.00	120	0,5	0,4	30
19.00-20.00		0,5	0,6	45
20.00-21.00	100	0,6	0,9	81
21.00-22.00	90	0,7	0,5	53
22.00-23.00	90	0,7	0,3	32
23.00-24.00	90	0,7	0,1	11
Загальна кількість відвідувачів за день				451

Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 451. Денна оборотність 3,1 рази. Після розрахунків можемо зробити висновки, що завантаження торгового залу ресторану максимально припадає на годину в межах 18.00 до 22.00. В обідній час (з 13.00 до 15.00) спостерігається значне завантаження торгового залу.

Після визначення денної кількості споживачів у закладі ресторанного господарства при готелі необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізується протягом робочого дня. Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на підставі прогнозованої завантаженості зали ресторану «Гопак» шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали.

Денну виробничу програму закладу визначаємо за формулою 1.3 [37]:

$$N_{\text{стр}} = N * k \quad (1.3)$$

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

N - денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k - груповий коефіцієнт споживання страв.

Визначимо асортиментний склад продукції та загальну кількість страв (табл. 1.21) та напоїв (табл.1.22) торговельної зали ресторану «Гопак».

Таблиця 1.21

Погруповий розподіл страв для ресторану «Гопак»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви та напої	0,1	45
Холодні закуски	1,9	857
Гарячі закуски	0,3	135
Супи	0,18	81
Основні гарячі страви	1,2	541
Солодкі страви	0,4	180
Гарячі напої	0,5	226
Холодні напої	0,6	271
Борошняні кондитерські вироби	0,3	135

Таблиця 1.22

Погруповий розподіл напоїв для ресторану «Гопак»

Група напоїв	Коефіцієнт споживання	Кількість напоїв
Ігристі вина, лікери	0,08	36
Білі вина	0,05	23
Червоні вина	0,05	23
Горілка, джин та віскі	0,06	32
Коньяк, текіла, настоянки	0,04	18
Пиво	0,05	23

Виробнича програма ресторану «Гопак» зведена у додатку Е.

На основі проведених розрахунків визначаємо загальну площу закладу ресторанного господарства при апарт-готелі «FAMILY» (табл. 1.23) [19].

Таблиця 1.23

Загальна площа закладу ресторанного господарства при готелі «FAMILY»

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²
Приміщення для споживачів ресторану		
1.	Вестибюль	68
2.	Санвузли	12 м²х2
3.	Гардероб	15
4.	Аванзала	23

Продовження таблиці 1.23

№	Назва приміщення	Площа, м²
5.	Торговельна зала	270
6.	Бенкетна зала	180
Приміщення для споживачів дитячого кафе		
7.	Санвузли	4x2
8.	Гардероб	3
9.	Торговельна зала	60
Приміщення для споживачів		
10.	Буфет на поверсі	30
11.	Лоббі	30
12.	Бар при оздоровчому центрі	50
Виробничі приміщення		
13.	Доготівельний цех	24
14.	Гарячий цех	31
15.	Холодний цех	21
16.	Мийна кухонного посуду	9
17.	Мийна столового посуду та сервізна	18
18.	Роздаткова	14
19.	Приміщення зав. виробництвом	6
Складські приміщення		
20.	Охолоджувальні камери для м'яса та риби	6
21.	Охолоджувальні камери для молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
	Охолоджувальні камери для фруктів, овочів, зелені	6
22.	Комора сухих продуктів	9
23.	Комора винно-горілчаних напоїв	11
24.	Кладова інвентарю та мийна тари	6
25.	Завантажувальна	14
26.	Приміщення комірника	6
Адміністративні та побутові приміщення		
27.	Кабінет директора	6
28.	Офісні приміщення	14
29.	Приміщення для персоналу та адміністратора	18
30.	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20
31.	Білизняна	7
32.	Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
33.	Санвузли для персоналу	8
	Разом	1027

Площа закладу ресторанного господарства при апарт-готелі «FAMILY» склала 1027 м².

Способи обслуговування в закладах ресторанного господарства

В ресторані та дитячому кафе передбачається повне обслуговування офіціантами за індивідуальним методом. Сніданок за типом шведський стіл буде включено у вартість номера.

Організація обслуговування сніданків.

Особлива увага в апарт-готелі приділяється організації сніданку. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Сніданок в апарт-готелі «FAMILY» організовано по типу «шведська лінія». Час проведення сніданку – з 7:00 до 10:00 ранку. Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи та марніти для подавання гарячих страв [36]. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, солодких страв та напоїв. Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанному залі не менше 1,5 м.

Пропонований в меню асортимент страв на сніданок включає в себе холодні закуски, сухі сніданки, каші, овочі, фрукти, випічку.

Форма обслуговування в торговельному залі – з частковим обслуговуванням офіціантами, оскільки офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові прибори, обслуговують гарячими напоями.

Після завершення сніданку гостями, прибирають стіл та сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервіровки.

Обслуговування гостей в ресторані за меню вільного вибору.

Починаючи з 11 години, в торговельному залі ресторану «Гопак» проводиться обслуговування за меню вільного вибору. Основна спеціалізація меню – українська кухня, що представлена стравами з м'яса, риби, птиці, овочів, солодких страв.

Процес обслуговування включає в себе такі етапи [33]:

- Зустріч гостя - адміністратор зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню.
- Приймання замовлення - офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв.

- Оформлення замовлення - офіціант оформлює заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.
- Сервіровка столу - за необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.
- Обслуговування - в першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування проводить відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі груп страв.
- Розрахунок по завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.
- Прибирання та сервірування столу - після того, як гості пішли офіціант прибирає та сервірує стіл.

Для проведення шоу-програм та концертів організовано та обладнано сцену, що добре видно всім гостям, незалежно від місця розташування столу.

У торговельній залі ресторану «Гопак» та дитячого кафе передбачено необхідні меблі для споживачів. Розрахунок їх кількості наведено у таблиці 1.24 [61].

Таблиця 1.24

Характеристика меблів торговельних залів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів				
		Ресторан «Гопак»	Дитяче кафе	Буфет на поверсі	Лоббі	Бар при оздоровчому центрі
Стіл двомісний	800x800	9	5	8	8	5
Стіл чотиримісний	800x1200	31	5			4
Стіл шестимісний	900x1500	18				
Стілець ресторанний	400 x 500	150		15	15	25
Крісло ресторанне	600x600	100	30			
Сервант для офіціантів	1100x700	8				
Барна стійка	3 пог.м.	1				
Барні стільці	Ø 400	6				

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства наводимо у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Кількість, осіб				
	Ресторан «Гопак»	Дитяче кафе	Буфет на поверсі	Лоббі	Бар при оздоровчому центрі
Гардеробник	2				
Адміністратор залу	2				
Офіціант	30	4		2	4
Бармен	2	2		2	2
Прибиральник залу	2				
Буфетчик			2		

Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

Висновки до розділу 1.

1. Досліджено ринок готельних послуг Шевченківського району м.Києва, виявлено, що на досліджуваній території дуже висока конкуренція яка складається з засобів розміщення різної категорії комфорту та місткості.

2. Проведено сегментацію потенційних відвідувачів отелю та визначено, що основним споживачем будуть чоловіки та жінки віком 25 до 55 років з дітьми, з доходом більше вище середнього, які приїждять до Києва з пізнавальною та метою сімейного туризму.

3. На основі аналізу конкурентного середовища та аналізу споживачів, шляхом анкетування було обґрунтовано концепцію готелю, який за типом відноситься до апарт-готелів. Конкурентними перевагами засобу розміщення будуть: комфортні номери з міні-кухнею; дитяче кафе; ігрова кімната, послуги няні; розважальний центр; басейн, спортивний зал для дорослих та дітей.

4. Визначено площу приміщень різного функціонального призначення готелю на основі чинної нормативної документації. Проаналізовано сервісні процеси, які відбуваються у проектуваному готелі, а саме: процес бронювання номерів, реєстрації, поселення та виселення.

5. Розроблено виробничу програму та меню закладів ресторанного господарства при апарт-готелі. Визначено виробничі цехи служби харчування та підібране професійне обладнання.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Архітектурно-планувальна характеристика готелю впливає на особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами — вагомий фактор безпеки проживання для гостей і роботи для персоналу. Принципи якими будуть керуватися при будівництві готелю наступні:

- споруда вписується в навколишнє середовище;
- планувальне рішення готелю забезпечує його економічну раціональність експлуатації та належний комфорт гостям;
- проектування здійснюється на основі документів нормативного і рекомендаційного характеру;
- будівлю можна реконструйувати у майбутньому.

На основі ДБН В.2.2-20-2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» визначаємо склад та площі закладу, дані заносимо у таблицю 2.1 [18,19].

Таблиця 2.1

Склад та площа приміщень готелю «FAMILY»

Назва приміщення	Площа, м ²
І. ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ПРИ ГОТЕЛІ	
Приймально-вестибюльна група	
Вестибюль	274
Бюро прийому і реєстрації	12
Бюро бронювання	9
Гардероб	10
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сейфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	10
Камера схову	11
Приміщення охорони	12
Приміщення посильних	8
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	18
Вбиральня	
- жіноча	9
- чоловіча	8

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщення	Площа, м ²
Площа всього	425
Номерний фонд	
Апартамент (1х71 м ²)	71
Люкс (2х53 м ²)	106
Напівлюкс (5х37 м ²)	185
Номер I категорії одномісний (54х23 м ²)	1242
Номер I категорії двомісний (102х30 м ²)	3060
Площа всього	4664
Приміщення обслуговуючого персоналу	
Хол	30х5
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для білизни	10х5
Комора для брудної білизни	6х5
Комора для прибирального інвентаря	4х5
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4х5
Кімната побутового обслуговування	8х5
Приміщення для зберігання візків покоївок	12х5
Санвузол персоналу	5х5
Площа всього	79х5
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	
Обмін валют	4
Хімчистка	8
Сувенірний кіоск	10
Площа всього	22
Приміщення анімаційно-дозвілєвого призначення	
Екскурсійне бюро	9
Дитяча кімната (з урахуванням санвузла)	80
Розважальний центр (з урахуванням санвузла)	300
Танцювальна зала	100
Площа всього	489
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	40
Приміщення при тренажерному залі:	
- зберігання і ремонт тренажерів	7
- кімната інструктора	8
- роздягальні з душовими і санвузлами	20
- господарська комора	6
Дитячий спортзал	50
Дитячий гімнастичний комплекс	40
Санвузол дитячий	2х4
Косметичний кабінет з роздягальною	30
Сауна з роздягальною	30
Циркуляційний душ	12
Басейн дорослий	150
Басейн дитячий	80
Гідромасажна ванна	2х4
Приміщення при басейні:	
Роздягальні з душовими і санвузлами	14
Господарська комора	8

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщення	Площа, м ²
Роздягальні з душовими і санвузлами	14
Господарська комора	8
Площа всього	511
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора з залом для нарад	34
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	13
Кабінет головного інженера	10
Кабінет постачання та маркетолога	12
Архів	14
Бухгалтерія	30
Планово-економічний відділ	20
Санвузли (чоловічий, жіночий)	2x3
Площа всього	149
Господарські та виробничо-побутові приміщення	
Вузол зв'язку:	
- радіовузол	8
Центральна білизняна	
- відділення чистої білизни	20
- відділення брудної білизни	12
- приміщення розбирання брудної білизни	8
- майстерня лагодження білизни	6
- розвантажувальний майданчик	6
Служба прибирання території	10
Майстерні:	
- електротехнічна	12
- сантехнічна	12
- торговельного і технологічного обладнання	12
- столярна	20
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	12
- матеріально-технічні склади	30
- склад видаткових матеріалів	20
- склад меблів	40
Побутові приміщення виробничого персоналу	20
Пральня	15
Санвузли	7
Господарське приміщення	6
Площа всього	276
Технічні приміщення	
Припливна вентиляційна камера	22
Витяжна вентиляційна камера	20
Теплопункт	10
Електрощитова	18
Площа всього	70
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ	7001

Продовження таблиці 2.1

Назва приміщення	Площа, м ²
II. ПЛОЩА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ	
Приміщення для споживачів ресторану	
Вестибюль	74
Санвузли	8x2
Гардероб	10
Аванзала	37
Торговельна зала	263
Бенкетна зала	180
Естрада та танцювальна площадка	20
Площа всього	600
Приміщення для споживачів дитячого кафе	
Санвузли	4x2
Гардероб	4
Торговельна зала	54
Площа всього	66
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	24
Гарячий цех	31
Холодний цех	21
Мийна кухонного посуду	9
Мийна столового посуду та сервізна	18
Роздаткова	14
Приміщення зав. виробництвом	6
Площа всього	123
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для м'яса та риби	6
Охолоджувальні камери для молочних продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальні камери для фруктів, овочів, зелені	6
Комора сухих продуктів	9
Комора винно-горілчаних напоїв	11
Кладова інвентарю та мийна тари	6
Завантажувальна	14
Приміщення комірника	6
Площа всього	58
Адміністративні та побутові приміщення	
Кабінет директора	6
Офісні приміщення	14
Приміщення для персоналу та адміністратора	18
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20
Білизняна	7
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
Санвузли для персоналу	8
Площа всього	85
ПЛОЩА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ	932
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ	7933
КОРИСНА ПЛОЩА ГОТЕЛЮ	7863

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1 [66]:

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

де S_k – корисна площа закладу

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для проектованого апарт-готелю обираємо $K_1=1,21$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула 2.2 [66].

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для даного проекту, $K_2=1,11$)

Господарські та виробничо-побутові приміщення (276 м²), приміщення спортивно-оздоровчого призначення (у складі тренажерного залу 81 м², сауни з роздягальною 30 м², циркуляційного душу 12 м², дорослого та дитячого басейнів 260 м²) винесемо на цокольний поверх, його площа з урахуванням коефіцієнтів збільшення площі становить:

$$S_{цок} = (276 + 81 + 30 + 12 + 260) * 1,21 * 1,11 = 885 \text{ м}^2.$$

Перший поверх буде зайнятий під такі приміщення:

- приймально-вестибюльну групу приміщень (425 м²);
- заклади ресторанного господарства, без врахування дитячого кафе (866 м²);
- приміщення побутового обслуговування та торгівлі (22 м²).

$$S_{Iнов.} = (425 + 866 + 22) * 1,21 * 1,11 = 1763 \text{ м}^2.$$

На другому поверсі планується розмістити приміщення:

- анімаційно-дозвілевого призначення (489 м²);

- адміністративні приміщення (149 м²);
- спортивні приміщення (дитячий спортзал – 50 м², дитячий гімнастичний комплекс – 40 м², санвузол – 2х4 м², косметичний кабінет– 30 м²);
- дитяче кафе (66 м²);
- бенкетна зала (180 м²).

$$S_{II\text{ нов.}}=(489+149+66+180+50+40+8+30)*1,21*1,11=1359\text{ м}^2.$$

На решті поверхів знаходитимуться житлові номери та приміщення обслуговуючого персоналу, їх площа складає:

$$S_{\text{житл.нов.}}=(4664+79*5)*1,21*1,11/5=1359\text{ м}^2.$$

$$S_{\text{заг.}}=885+1763+6*1359=10802\text{ м}^2.$$

Отже, у готелі «FAMILY» житловий поверх знаходитиметься на третьому, четвертому, п'ятому, шостому та сьомому поверхах. Звідси, готельне підприємство буде 7-ми поверховою будівлею з цокольним поверхом.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований апарт-готель 4* «FAMILY» розташовуватиметься в центральному районі міста Києва - Шевченківському. Перевагами такого місця знаходження є можливість швидко дістатися до основних історичних пам'яток і культових споруд, що є об'єктами туристичного інтересу для мандрівників, а саме: Велика хоральна синагога, будинок Петра І, Контрактова площа, національний університет «Києво-Могилянська академія», літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова, Андріївський Узвіз, Михайлівський Золотоверхий монастир та національний заповідник Софія Київська. Визначено, що на досліджуваній території існують такі підприємства та установи, що можуть вплинути на роботу проектного готелю: банківські офіси, корпорації, фірми, розкішні магазини, торгівельні- та бізнес-центри [72].

Готель знаходиться в 25 хвилинах від аеропорту «Жуляни» та в 50 хвилинах від «Бориспіль», в 15 хвилинах від Центрального залізничного вокзалу, найближча станція метрополітену «Лук'янівка».

Визначено озеленення досліджуваного району: парк «Котляревського», парк ім. Г.Алієва, парк «Кирилівський гай», зелені насадження у вигляді дерев, клумб та газонів.

Будівля та внутрішній простір готелю запроектовані в єдиному стилі - модерн. В готельному підприємстві буде сім поверхів: два нижніх призначені для громадських функцій, на решті розміщені житлові приміщення. Фасад готелю «FAMILY» виділяється чіткістю ліній і правильністю форм. Велика кількість металу і скла є одним із головних ознак цього стилю. Для оздоблення фасаду використано глазуровану цеглу пісочного кольору. Покрівля будівлі – плоска. Вхід до готельного підприємства доповнено козирком для захисту відвідувачів від несприятливих погодних умов.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа цокольного поверху складатиме 885 м², першого поверху - 1763 м², з другого по сьомий поверх - 1359 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований апарт-готель 4* «FAMILY» на 274 місця плануємо розмістити в окремо стоячій будівлі, за адресою: м. Київ, Шевченківський район, вул. Половецька 18.

Архітектурний стиль забудови Шевченківського району – конструктивізм, забудований багатопверховими будівлями, історичними та архітектурними пам'ятками.

Розрахунок площі ділянки під будівництво апарт-готелю проводимо за формулою [66]:

$$S^0 = n^3 * N \quad (2.3)$$

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

Отже, площа ділянки під будівництво готелю на 274 місця, враховуючи норматив площа земельної ділянки – 30 м²/місце складає:

$$S_{\partial}=30*274=8220 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 4% в бік вул. Мельникова.

Типи ґрунтів – дерново-підзолисті.

Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

На ділянці під будівництва з загальною площею 8220 м² виділяємо такі зони [66]:

1. площа під забудову (площа I-го поверху готелю) $S_{\partial}=1763 \text{ м}^2$;
2. площу упорядкованих майданчиків перед входом у приміщення громадського та житлового призначення $S_{\text{ум}}=55 \text{ м}^2$;
3. територію майбутнього готелю планується озеленити, нормативний показник рівня озеленення ділянки складає 55% від площі ділянки будівництва:

$$S_{\text{оз}} = S_{\partial} * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{\text{оз}}=8220*0,55=4521 \text{ м}^2$$

4. зелена захисна смуга шириною 4 м;
5. передбачаємо автостоянку для легкових автомобілів (формула 2.5):

$$S_{\text{ac}} = N * n_{\text{ac}} * \rho / 100 \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у готелі, місць;

n_{ac} – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, м²;

ρ – норматив кількості місць на автостоянці для типу, категорії закладу, %.

$$S_{\text{ac}}=274*25*25/100=1712 \text{ м}^2$$

Отже, в апарт-готелі «FAMILY» планується автостоянка на 68 машиномісць.

6. відстань від автостоянки до готелю становить 15 м;
7. розворотний майданчик площею $S_{\text{рм}}= 144 \text{ м}^2$;
8. організовано проїзди на територію шириною 6 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);
9. господарські та технічні споруди площею $S_{\text{гтс}}=50 \text{ м}^2$;
10. пішохідні доріжки шириною 3 м, вимощені фігурною бруківкою;

11. на території готелю розміщено дитячий майданчик та зона відпочинку з лавками.

2.3. Характеристика будівлі

Апарт-готель «FAMILY» є будівлею, яка відповідає таким вимогам [63]:

- за призначенням – громадською будівлею;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – I ступеню;
- за поверховістю – багатоповерхова;
- за конструктивною схемою – не повний каркас.

Характеристику конструктивних елементів споруди готелю наводимо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий з обв’язкою ростверками
		Глибина закладання – 9м
		Матеріал – палі залізобетонні, залізобетон М-300
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – монолітні, стаканного типу
		Глибина закладання – 5 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні –несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 510 мм
		Перегородки
		Матеріал – цегла, газобетон
		Товщина – 120 мм,
3	Колони	Матеріал – залізобетон В-30
		Розміри перерізу – 400х400 мм
		Крок сітки колон – 6000х6000 мм
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу – тавровий
5	Перекриття	Тип – збірне
		Матеріал – плити залізобетонні пустотні

6	Покрівля	Висота – 300 мм
		Тип – безгорищна
		Форма – плоска

Продовження таблиці 2.2

		Структура:
		- захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм)
		– гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр»
		– утеплювач: синтетичне волокно (100мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм)
		- збірні залізобетонні плити перекриття
7	Сходи, ліфтові, шахти	Тип – двомаршеві
		Розміри сходового маршу – 1500х4000 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
		Марка, розмір кабіни: - пасажирського ліфту: Отіс, 980х1200х2100 мм
		- вантажно-пасажирський: Отіс, 1200х2200х2100мм
		Тип шахти – цегляна
8	Вікна	Тип віконних блоків – двокамерний склопакет (скло)
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри – 1200х1800мм
		Відстань від полу до підвіконня – 800 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні
		Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри – 2000х800 мм
		Призначення – зовнішні
		Тип дверного блоку – двостулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – сталь
		Розміри 2500х2500 мм

2.4. Інженерні системи

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № ТП-7675 по вул. Половецькій 28.

Мережі водопостачання – міський водогін Ø 300 мм проходить між вул. Татарська та вул. Половецька на відстані 50 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор Ø 500 мм проходить між вул. Татарська та вул. Половецька на відстані 80 м від межі території забудови.

Мережі теплофікації – автономне теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела газового котла.

Мережі газопостачання – ГРП-№ 14 по вул. Татарська.

Інженерні характеристики закладу

У готелі «FAMILY» на 165 номерів передбачається проживання внутрішніх та іноземних туристів, надання додаткових послуг: харчування, відпочинок, дозвілля та гарного самопочуття у СПА-центрі.

Витрати електроенергії готелем визначаємо відповідно ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення» та формулою [12]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фо} * S_{фо} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.6)$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

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

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

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

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

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

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі відповідає кількості місць на стоянці, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік.

$$P_{жN} = (0,5 * 274 + 1,03 * 286 + 0,6 * 22 + 0,15 * 310 + 0,15 * 511 + 0,05 * 68) * 365 = 208535 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення апарт-готелю «FAMILY» проводимо за формулою 2.7 [66]:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (2.7)$$

де Q_0 - витрати тепла на опалення, Гкал;

q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;

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

$$V_0 = S_0 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

$$V_0 = 885 * (3,3) + 1763 * (3,3 + 1,7) + 1359 * (6 * 3,3) = 38644 \text{ м}^3$$

де S_0 – площа і-го поверху будівлі, м²;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м;

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

Показники для розрахунку витрат тепла T_0 , Δt , R_l для міста Києва наступні:

- тривалість опалювального періоду T_0 - 4490 год;
- середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt – 17,2°С;
- поправочний коефіцієнт R_l - 1,17.

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * 38644 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 1231 \text{ Гкал.}$$

Витрати тепла на вентиляцію для апарт-готелю розраховуємо за формулою [66]:

$$Q_v = q_v * V * T_0 * \Delta t \quad (2.9)$$

де Q_v - витрати тепла на вентиляцію, Гкал;

q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м³*°С);

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

Забезпечення проектового апарт-готелю 4* «FAMILY» на 276 місць припливною та витяжною вентиляційними системами визначаємо та зводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Вентиляційної системи апарт-готелю «FAMILY»

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V=S_{np}*h_{np}$	Припливну	Витяжну
Номерний фонд	4664	3,3	15391,2	61564,8	30782,4
Вестибюль готелю	425	3,3	1402,5	5610,0	2805,0
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	22	3,3	72,6	290,4	145,2
Спортивно-оздоровчого приміщення	511	3,3	1686,3	6745,2	3372,6
Анімаційно-дозвілеві приміщення	489	3,3	1613,7	6454,8	3227,4
Складські приміщення	102	3,3	336,6	1346,4	2019,6
Побутові приміщення для персоналу готелю	27	3,3	89,1	-	534,6
Адміністративні приміщення готелю	149	3,3	491,7	1966,8	2950,2
Приміщення для відвідувачів ресторану	600	3,3	1980,0	7920,0	3960,0
Приміщення для відвідувачів дитячого кафе	66	3,3	217,8	871,2	435,6
Виробничі приміщення ЗРГ	103	3,3	339,9	1359,6	2039,4
Складські приміщення ЗРГ	52	3,3	171,6	686,4	1029,6
Побутові приміщення для персоналу ЗРГ	28	3,3	92,4	-	554,4
Адміністративні приміщення ЗРГ	20	3,3	66,0	264,0	396,0
Разом			23951,4	95079,6	54252,0

Звідси, витрати тепла на вентиляцію апарт-готелю складають:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 95079,6 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 4760 \text{ Гкал.}$$

Витрати холодної та гарячої води визначаємо наступним чином.

Загальні витрати води готелем розраховуємо за формулою [66].

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * U / 1000) * T + B_{\text{п}} \quad (2.10)$$

де $B_{\text{заг}}$ – загальні витрати води готелем, м³;

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

U – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, днів;

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

Витрати гарячої води визначаємо за формулою [66].

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.11)$$

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

$$B_{\text{гар}} = (140 * 274 / 1000) * 365 = 14001 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, розраховані за формулою [66]:

$$B_{\text{п}} = B_{\text{к}} * S_{\text{д}} * \tau * T_{\text{п}} / 710 \quad (2.12)$$

де $B_{\text{к}}$ – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³;

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

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

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_{\text{п}} = 1,08 * (8220 - 1763) * 187 * 2 / 710 = 3673 \text{ м}^3.$$

$$B_{\text{заг}} = (230 * 274 / 1000) * 365 + 3673 = 26678 \text{ м}^3.$$

Стічні води становлять 0,87 від загальних витрат води (формула 2.13):

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.13)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік.

$$B_{\text{стіч}} = 0,87 * 26678 = 23208 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. У готелі передбачено влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримування температурного режиму [22]. В апарт-готелі «FAMILY» теплопостачання передбачаємо від внутрішнього (автономного) джерела – газового котла Logano plus GB312 з потужністю 480 кВт. Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. В готелі тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які

будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачено окремі системи або гілки систем опалення із власними приладами обліку тепло споживання, розташовані в загальному приміщенні ІТП.

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C. Загальні витрати теплоти розраховуються на опалення та припливну вентиляцію з підігріванням повітря.

Система кондиціонування та вентиляції.

Система кондиціонування та вентиляції розробляється згідно з ДБН В2.5-67:2013 [22].

Видаляння повітря з житлових приміщень виконано через санітарні вузли. Витяжна система житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або у вентиляційну шахту.

Витяжні вентилятори центральних систем встановлюватимуть на рівні верхнього технічного поверху. Вони передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовано з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях у сервісних шафах з можливістю доступу для ремонту.

У готелі буде встановлена місцева витяжна вентиляція, яка видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, парою з виробничих приміщень ЗРГ та приміщень складу.

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

Для створення сприятливих умов для відпочинку у готелі «FAMILY» буде організовано кондиціонування повітря, за допомогою кондиціонерів «Daikin».

Система водопостачання. Водопостачання у апарт-готелі організовано на основі ДБН В.2.5-64:2012 [23].

Будівля готелю «FAMILY» обладнана господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокami та внутрішнім протипожежним водопроводом. Зовнішнє пожежогасіння передбачається відповідно до вимог ДБН В1.1-7-2002 та ДБН В.2.5-64:2012.

Для систем водопостачання використовуємо оцинковані сталеві труби Ø50 мм. Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа [24].

Приміщення громадського, виробничого і господарського призначення обладнані системами водопостачання і каналізації відповідно до норм проектування цих приміщень.

Система каналізації. У готелі «FAMILY» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня каналізація відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб 50 мм; стояків з чавунних труб 100 мм. На підприємстві влаштовані трапи: в заготівельних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм [23].

Стояки встановлено відкрито – біля стін або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби встановлено на висоту 7 м над дахом будівлі.

Внутрішня каналізаційна мережа монтується із полівінілхлоридних (ПВХ) труб. Сталеві труби застосовуються для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн і т.д.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку треба виводити у вуличну мережу.

Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

У готелі передбачено білизнопровід з діаметром перерізу 800 мм та влаштуванням приймальних клапанів на кожному поверсі, що обладнані запобіжниками одночасного відкривання клапанів на різних поверхах.

Система електростачання. Енергозабезпечення апарт-готелю «FAMILY» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 330 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту [66].

Спосіб прокладання групових електромереж вирішено виконати приховано: в цегляних стінах та перегородках безпосередньо під штукатуркою, в гіпсокартонних та шлакобетонних перегородках в каналах, бороздах, в шарі підготовки підлоги з захистом проводів цементним або алебастровим закидом товщиною 10 мм.

При прихованому прокладанні проводів слід також передбачені вимикачі та розетки в прихованому виконанні.

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [29].

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

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

Блискавозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [26]. Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система газопостачання

Система газопостачання апарт-готелю «FAMILY» прийнята відповідно до ДБН В2.5-20-2001, під'єднана до районного ГРП через трубопровід із сталевій труби діаметром 150 мм високого тиску [66]. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до гарячого цеху ресторану, теплового устаткування готелю та тепlopункту виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 80 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

Системи зв'язку та сигналізації. В готелі встановлена комбінована система сигналізації згідно з ВБН В2.5-78.11.01:2013 [10]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, закладах ресторанного господарства, складах та майстернях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

В апарт-готелі «FAMILY» передбачена система відеоспостереження на основі встановлених відеокамер кольорового зображення. Відеокамери передбачається встановити на в'їзді на автомобільну стоянку, переходу від стоянки до готельного підприємства, у головного та службового входу, на вестибюлі та ресепшені, у ліфтах, в зоні розвантажування продуктів та майна.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки, для їх управління застосовують картки з мікрочипом.

У готелі встановлено систему міської радіотрансляційної мережі, у таких приміщеннях: вестибюлі, робочих кабінетах адміністрації та персоналу, складських приміщеннях, холах, торгівельних залах ЗРГ, анімаційних та спортивних приміщеннях [66].

До ліній міського телефонного зв'язку підключені приміщення: вестибюлю, адміністрації, ресепшені СПА-центру, торгівельних залах ЗРГ.

Системою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені всі приміщення готелю, окрім господарсько-виробничих та виробничих приміщень ЗРГ.

Розробляємо завдання на проектування (додаток Ж), де наводимо основні наміри замовника щодо особливостей будівництва об'єкта.

Ліфти та інші види механічного транспорту.

Для ефективного використання будівлі готелю «FAMILY», забезпечення комфортності проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт, а саме 2 пасажирських ліфта та 1 вантажопідйомний ліфт. Усередині будівель для розміщення ліфтів передбачено глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год. Час очікування пасажирського ліфта не має перевищувати 30 секунд.

2.5. Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю апарт-готелю «FAMILY» відповідно до прийнятої концепції є модерн, якому підпорядковано весь комплекс рішень: зовнішню композицію, інтер'єр, одяг персоналу, меблі та технічне оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – рекламний щит по вул. Багговутівська на відстані 1,5 км від закладу. На ньому міститься наступна інформація: місцезнаходження готелю, режим роботи, додаткові послуги, фото номерів I категорії та карта проїзду.

Ближній рекламний засіб – брендмауер по вул. Половецька на відстані 300 м від готелю, містить фото фасаду та номеру I категорії, місце знаходження.

Рекламний засіб на території готелю «FAMILY» - логотип на фасаді будівлі, з зазначенням кількості зірок та назвою.

Заходи з благоустрою реалізовані в таких елементах: озеленення території шляхом насадження газонів, декоративних листяних та хвойних дерев, кущів туї, клумб сезонних квітів. Підходи та доріжки буде вимощено фігурною бруківкою, під'їзди та тротуари – асфальтобетонним покриттям.

Штучне освітлення готельного підприємства вирішено за допомогою наземних ліхтарів.

Крім того передбачено влаштування малих архітектурних форм – дитячий майданчик та зона відпочинку з лавками.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів

Інтер'єр апарт-готелю створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях так і в житлових.

Для оформлення вестибюлю використано високоякісні матеріали: мармур для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів; тверді породи дерева; металічні деталі з нержавіючої сталі, хромовані. Кольорова гамма – вершковий, пісочний, персиковий та коричневий. Функціональні зони умовно відділяються за допомогою порт'єр, використання елементів декоративного оздоблення та освітлення.

Усі зони готелю розділені та одночасно виконані у одній кольоровій гамі та одному стилі.

Ліфти виконано у теплих гармонійних тонах, з інтенсивним освітленням та дерев'яними підпорами.

Інтер'єрне рішення номерів готелю реалізовано з екологічних матеріалів, обладнання та оздоблення. Стелі у номерах виконані із натяжних стель, меблі з дерева, підлога вимощена – дерев'яним паркетом. Для оздоблення номерів використані такі аксесуари: картини, дзеркала, живі квіти, світильники та статуетки.

Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою персикового та білого кольорів.

Паспорт готелю

У таблиці 2.4 наведені будівельно-технічні показники проекту апарт-готелю [45].

Таблиця 2.4

Будівельно-технічні показники проекту

Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво	м ²	8220
Площа готелю (I-го поверху)	м ²	1763
Коефіцієнт забудови		0,21
Площа озеленення	м ²	4521
Коефіцієнт озеленення		0,55
Загальна площа готелю	м ²	10802
Корисна площа готелю	м ²	7863
Будівельний об'єм готелю	м ³	38644
Вартість будівництва	тис. грн.	1711735,1
Питомі показники вартості:		
Вартість 1 місця	тис. грн.	6247,2
Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	158,5
Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	44,3

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва готелю «FAMILY» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [66]:

$$B_{зБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.14)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

$$B_{зБР} = (10802 * 2000 * 1,0 * 28,4) / 1000 = 613553,6 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторисний розрахунок для готелю проводимо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	10764,1
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	613553,6
2.2	Електротехнічні	7%	75348,7
2.3	Сантехнічні	6%	64584,6

Продовження таблиці 2.5

2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	21528,2
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	301394,8
Разом за главою 2			1076409,8
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	10764,1
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,2% гл.2	2152,8
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	2152,8
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	2% гл. 2	21528,2
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	10764,1
Разом за главами 1-7			1134536,0
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	5672,7
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	41977,8
Разом за главами 1-9			1182186,5
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	23643,7
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,2% гл.1-7	2364,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	29554,7
Усього. Базисна вартість будівництва.			1237749,2
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	449230,9
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості.	24755,0
Всього по розділу Б			473985,8
Разом вартість будівництва			1711735,1

2.7. Охорона навколишнього середовища

У відповідності до Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» оцінюється екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками [3]:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу).

Для збереження та підтримання охорони навколишнього середовища в апарт-готелі «FAMILY» будуть дотримуватись наступних принципів:

- використання лише сучасних технічних засобів водопостачання з метою уникнення її небажаного витікання із кранів, унітазів та душових пристроїв;
- енергозбереження на всіх стадіях і в усіх видах здійснення й забезпечення рекреаційного процесу;
- екологічно доцільне поводження з побутовими відходами (зменшення їх обсягів, розподіл за видами, забезпечення транспортування до місця утилізації тощо);
- дотримання норм застосування миючих засобів;
- використання екологічно безпечної тари, пакувальних матеріалів, посуду.

У складі випускного кваліфікаційного проекту складена заява про наміри будівництва (додаток К).

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт будівництва – апарт-готель «FAMILY» є приватним акціонерним товариством. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.) [13].

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

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву, (додаток Л). До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; 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 в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні [14]. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

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

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

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

2.9. Охорона праці

Директор апарт-готелю створює службу охорони праці, типові положення про цю службу затверджується Державним комітетом України по нагляду за охороною праці [1].

Служба охорони праці у готелі вирішуватиме такі завдання: забезпечення безпеки виробничих процесів, устаткування, будівель; забезпечення працівників засобами індивідуального захисту; підготовка і підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці, пропаганда безпечних методів праці.

Перелік документації для організації системи управління охороною праці в готелі «FAMILY» наводимо у табл. 2.6 [44].

Таблиця 2.6

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

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 24.03.19
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 24.03.19 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 25.03.19 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 26.03.19
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 26.03.19 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 27.03.19
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.03.19 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 27.03.19
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 28.03.19
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 28.03.19

Продовження таблиці 2.6

6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 28.03.19
7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

В апарт-готелі «FAMILY» працюватиме 110 осіб, виходячи із цього було обрано систему управління охороною праці, яка складається з служби охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки, профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07, комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

План заходів з охорони праці апарт-готелю наведено у додатку М [54].

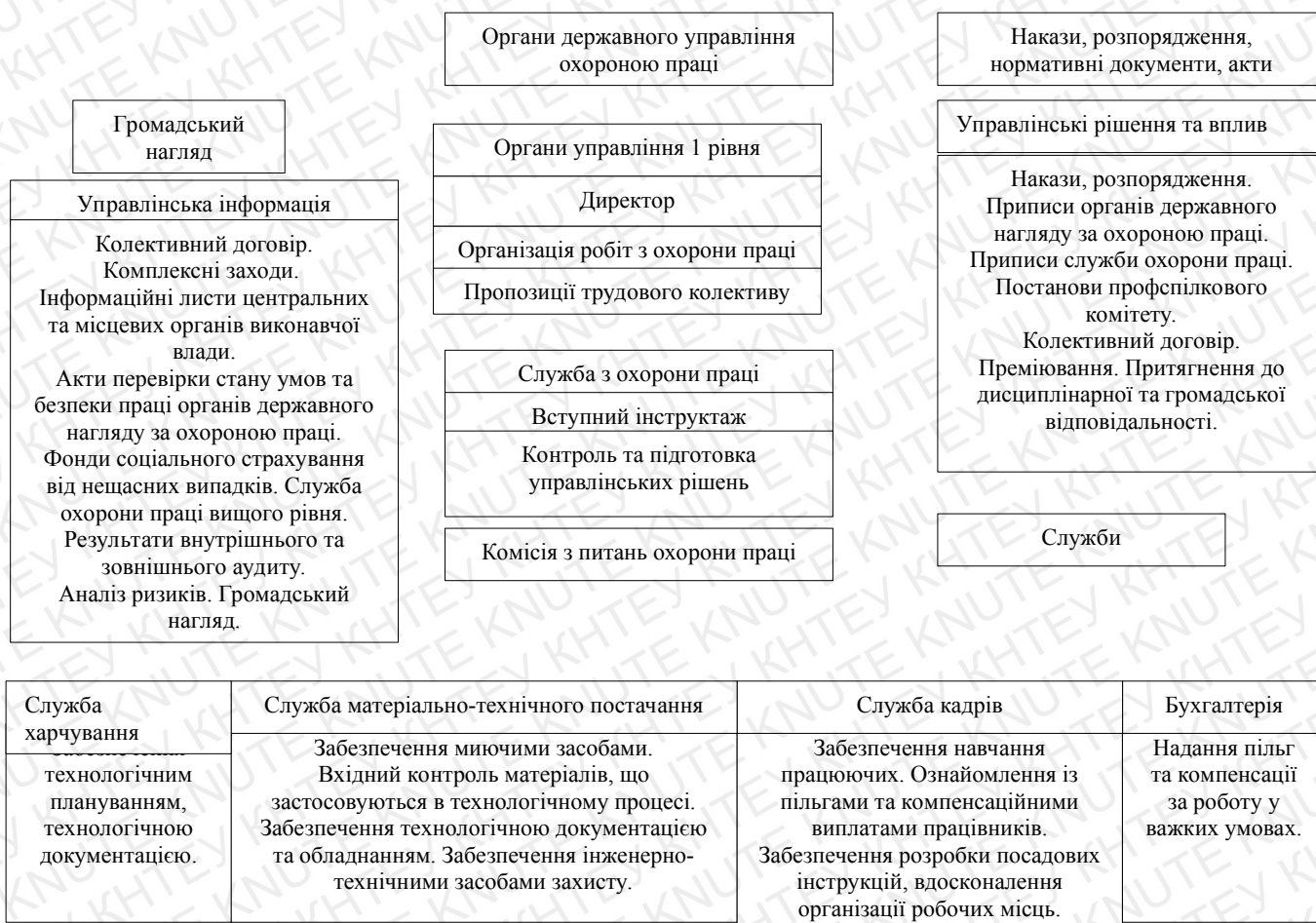


Рис. 2.1. Управління охороною праці у готелі «FAMILY»

Вимоги до ділянки та території готелю. Територія готелю «FAMILY» прибирається два рази протягом дня; у літню пору року поливатиметься водою два рази на день для запобігання пилоутворення; у зимню пору року проводитимуться прибирання снігу, посипання доріжок та під'їздів піском для боротьби з ожеледицею.

У північній частині ділянки облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром та зеленими насадженнями вічнозелених чагарників.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

На першому поверсі розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, медпункт, заклад ресторанного господарства, приміщення побутового обслуговування і торгівлі, їх буде максимально ізольовані від житлових приміщень: звукоізолюючими перегородками та перекриттями.

Господарські та виробничо-побутові приміщення, приміщення спортивно-оздоровчого призначення розташовані на цокольному поверсі, вони мають відокремлений зв'язок через службові сходи та ліфт, що забезпечує розмежування потоків персоналу і гостей [66].

На другому поверсі будуть розташовані приміщення анімаційно-дозвілеві, адміністрації та бенкетну залу. Номери та приміщення по поверхового обслуговування займатимуть 3-7 поверхи. Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень.

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.7 [54].

Таблиця 2.7

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з діоксидом кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбін.
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

У приміщеннях закладу ресторанного господарства щоденно здійснюється вологе прибирання приміщень. У приміщеннях відвідувачів, виробничих та комірника знаходяться аптечки першої допомоги.

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

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, приміщення для відвідувачів закладів ресторанного господарства, ресепшені СПА-центру, розважального центру та дитячій кімнаті розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи готелю «FAMILY» укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на квартал забезпечуватиметься проведення цих робіт.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.8 [32].

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Господарські та виробничо-побутові приміщення готелю			
Майстерні	4	14	46,2
Радіовузол	1	8	26,4
Центральна білизняна	4	13	42,9
Пральня	2	7,5	24,8
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора з залом для нарад	1	34	112,2
Приймальня	1	10	33,0

Приміщення	Кількість працюючих у	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Господарські та виробничо-побутові приміщення готелю			
Майстерні	4	14	46,2
Радіовузол	1	8	26,4
Кабінет заступників директора	2	6,5	21,5
Кабінет головного інженера	1	10	33,0
Кабінет постачання та маркетолога	2	6	19,8
Архів	1	14	46,2
Бухгалтерія	3	10	33,0
Планово-економічний відділ	2	10	33,0
Приймально-вестибюльні приміщення готелю			
Бюро прийому і реєстрації	2	6	19,8
Бюро бронювання	1	9	29,7
Кімната чергового персоналу	1	8	26,4
Кімната чергового адміністратора	1	12	39,6
Швейцарська і приміщення посильних	2	10	33,0
Приміщення охорони	2	12	39,6
Камера схову	1	11	36,3
Медичний пункт	1	18	59,4
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	2	10	33,0
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	4	6	19,8
Гарячий цех	4	7,8	25,7
Холодний цех	3	7	23,1
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Мийна столового посуду та сервізна	2	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Офісні приміщення	2	7	23,1
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Організація прибирання у приміщеннях відбувається наступним чином: пилеприбирання - вологе прибирання та сухе прибирання з застосуванням готельних пилососів, у номерах та громадських місцях виконується щоденно, в закладах ресторанного господарства – двічі на день; система загальнообмінної вентиляції зі штучним спонуканням у всіх приміщеннях без природної вентиляції, окрім складських; природна вентиляція – у всіх приміщеннях

номерного фонду, приміщеннях, що мають безпосередній вихід назовні, торгівельних залах ресторану та дитячого кафе.

У відповідності до ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» надати вимоги щодо температурного режиму у жилих та адміністративно-побутових приміщеннях [26]. Визначення параметрів норм мікроклімату наведено у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приміщення господарсько-виробничого призначення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Заклад ресторанного господарства						
Приміщення для відвідувачів	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адмінстративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

В закладі робітники при влаштуванні на роботу обов'язково проходять медичний огляд. Медичний контроль за станом здоров'я проводять періодично залежно від характеру дослідження. Результати досліджень заносять в індивідуальні медичні книжки.

Усі житлові та виробничі приміщення готелю «FAMILY», а також загальні коридори і холи мають природне та штучне освітлення. Без природного

освітлення обходяться приміщення санітарних вузлів, душових, комор та інших допоміжних приміщень з короточасним перебуванням людей. Належні умови освітлення приміщень та робочого місця готелю «FAMILY» наведено у табл. 2.10 [20].

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення готелю «FAMILY»

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	200	-
Культурно-дозвільні приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Торгівельні зали ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового посуду	Штучне освітлення	200	-
Мийна кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

При проектуванні готелю «FAMILY» необхідно забезпечити захист номерів і виробничих і громадських приміщень від шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію не тільки на органи слуху, але й на нервову систему людини.

У проектованому готелі основними джерелами шуму є: холодильне та теплове устаткування цехів, складських приміщень, вентиляційні системи готелю, телевізори у житлових номерах, пилососи для прибирання приміщень закладу розміщення. Рівень шуму у проектованому готелі нормується згідно ДСН 3.3.6.037-99 «Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» [25].

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

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

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

Основними нормативними документами, що регламентує рівні вібрації на проектуваному підприємстві є ДСН 3.3.6-039-99 «Державні санітарні норми загальної та локальної вібрації» [25].

У проектуваному готелі застосовуватимуться наступні заходи зменшення рівня вібрації: своєчасне проведення планового та попереджувального ремонту машин з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик,

- виключення контакту працюючих з поверхнями, що вібрують за межами робочого місця чи робочої зони;
- професійні і профілактичні огляди персоналу, режим праці не перевищує 8 годин на день.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення готелю «FAMILY» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- особливо небезпечні (гарячий цех, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду, пральня, технічні приміщення, майстерні);
- з підвищеною небезпекою (доготівельний цех, холодний цех, приміщення поверхового обслуговування);
- без підвищеної небезпеки (вестибюльні приміщення, господарські, складські, житлові, адміністративні, торгівельні зали ЗРГ).

Заходи і засоби електробезпеки в приміщеннях встановлюються згідно з НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів [32].

В готелі «FAMILY» передбачені наступні заходи та засоби електробезпеки при експлуатації різних видів обладнання [66]:

- механічного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, ізоляція електронебезпечної частини механізмів, постійний контроль стану та профілактика механічного обладнання, заземлення та додаткова установка автоматичних аварійних систем, підтримка в приміщеннях із електричним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами, використання персоналом при роботі із електричним обладнанням засобів індивідуального захисту від ураження струмом;

- теплового – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика теплового обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із тепловим обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою теплового обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- холодильного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика холодильного обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із холодильним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою холодильного обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- ваговимірювального та контрольно-касового - використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика ваговимірювального та касового обладнання, курси для персоналу з метою навчання та підвищення кваліфікації при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою, контроль за роботою обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі, ознайомлення персоналу.

Заходи з пожежної безпеки.

Готель буде оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення спортивно-оздоровчого призначення, номери,

коридори, вестибюль. Сигнали про спрацювання систем пожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що розташований у приміщення служби охорони державній пожежній частині №9.

Приміщення готелю «FAMILY» за безпекою виникнення пожежі належать до II ступеню вогнестійкості будівлі. При проектуванні підприємства дотримані протипожежні розриви між будинками. Межа вогнестійкості стін 4 годин. У будинку передбачені протипожежні стіни, що перешкоджають поширенню пожежі з однієї частини будинку в інші.

Для готелю з розрахунку 1 вогнегасник на 50 м² приміщення. Готель «FAMILY» відноситься до громадських будівель, в приміщеннях будуть розташовані порошкові та вуглекислотні вогнегасники. Тип та кількість вогнегасників наведені у таблиці 2.11 [15].

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною безпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Цокольний поверх	В	ВП-5	1
Культурно-дозвільні приміщення	В	ВП-6	2
Фзкультурно-оздоровчі приміщення	В	ВП-6	3
Коридори готелю (один поверх)	В	ВП-5	7
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Торговельна зала дитячого кафе	В	ВП-5	1
Вестибюль	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1

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

Евакуація

Розташування і взаємне компонування робочих місць і обладнання в проектується не лише за умови їх функціональної взаємодії в робочому процесі, але і з урахуванням швидкої евакуації при виникненні пожежі та надзвичайних ситуацій. В апарт-готелі «FAMILY» передбачені [54]:

- коридори із мінімальної шириною проходу 2 м;
- двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,8 м;
- кількість евакуаційних виходів із будови становить 4 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі).

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні становить 200 м, що цілком відповідає нормативним значенням. Необхідна схема евакуації персоналу підприємства наведена на кресленні «План евакуації» (додаток Н).

Цивільний захист. Метою цивільного захисту на підприємствах готельного господарства є забезпечення захисту виробничого персоналу в надзвичайних ситуаціях і створення умов для своєчасного та якісного проведення рятувальних та інших невідкладних робіт на відповідному об'єкті для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій.

Цивільний захист у готелі як правило очолює його директор. Він відповідає за захист виробничого персоналу, постійну готовність органів управління, відповідних сил і засобів для проведення рятувальних робіт.

Для керівництва поточної роботи з цивільного захисту в готельному підприємстві створюється основний орган управління - штаб цивільного захисту [62]. До складу штабу цивільного захисту входять: начальник штабу і його заступники з оперативно-розвідувальної частини, житлового сектора.

Посада начальника штабу цивільного захисту передбачається штатним розкладом об'єкта. Начальник штабу є першим заступником начальника цивільного захисту об'єкта і має право за його ім'ям віддавати накази та розпорядження з цивільного захисту. Він є безпосереднім організатором

управління цивільним захистом і сповіщення про загрозу або факт надзвичайної ситуації, розвідки, дозиметричного і хімічного контролю, веде поточне та перспективне планування, підготовку формувань і виробничого персоналу з цивільного захисту та контроль за виконанням всіх заходів з цивільного захисту.

Для ефективного і якісного виконання завдань цивільного захисту в готельному підприємстві є рішенням начальника створюються відповідні служби. Залежно від характеру виробництва, чисельності працюючих і відповідної бази звичайно створюються такі служби: оповіщення і зв'язку, охорони громадського порядку, сховищ та укриттів, радіаційного та хімічного захисту, аварійно-технічна, медична, транспортна, протипожежна, енергопостачання і світломаскування, матеріально-технічного забезпечення.

План заходів з цивільного захисту готелю наведено у додатку П.

Висновки до 2 розділу.

1. Розраховано загальну площу проектованого апарт-готелю «FAMILY»: площа першого поверху становить - 1763 м², другого поверху - 1359 м², типового житлового поверху – 1359 м², площа підземного поверху – 885 м², кількість поверхів – 7.

2. Інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення його в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну у стилі модерн готелю і закладів ресторанного господарства.

3. Визначено попередню вартість будівництва апарт-готелю «FAMILY» розраховано за укрупненими показниками, її сума склала 1711735,1 тис. грн.

4. Розроблено заходи раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу, засобів з цивільного захисту.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований апарт-готелю 4* «FAMILY» на 274 місця буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді приватного акціонерного товариства.

Апарт-готель 4* «FAMILY» має визначену кількість акцій та статутний капітал, поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, в межах вартості належних їм акцій.

Така форма організації обрана, так як готель 4* вимагає суттєвих капіталовкладень і потребує значних інвестицій, і саме для залучення максимального числа інвестицій дана форма власності об'єктивно найбільше підходить.

Створення приватного акціонерного товариства здійснюється за такими етапами [66]:

- 1) прийняття зборами засновників рішення про створення акціонерного товариства та про приватне розміщення акцій;
- 2) подання заяви та всіх необхідних документів на реєстрацію випуску акцій до Національної комісії з цінних паперів та фондового ринку;
- 3) реєстрація Національною комісією з цінних паперів та фондового ринку випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;
- 4) присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;
- 5) укладення з Центральним депозитарієм цінних паперів договору про обслуговування емісії акцій;
- 6) приватне розміщення акцій серед засновників товариства;
- 7) оплата засновниками повної вартості акцій;

8) затвердження установчими зборами товариства результатів приватного розміщення акцій серед засновників товариства, затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;

9) реєстрація товариства в органах державної реєстрації;

10) подання Національній комісії з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій;

11) реєстрація Національною комісією з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій;

12) отримання свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;

13) видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

Склад пакету документації, який необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України наводимо у таблиці 3.1 [66].

Таблиця 3.1

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Протоколи загальних зборів акціонерів	Закріплення рішень про створення акціонерного товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу ревізійної комісії та виконавчої дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку
Рахунки про сплату внеску до статутного фонду	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт-готелю «FAMILY», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт-готелю «FAMILY»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Приватне акціонерне товариство (ПрАТ) — це акціонерне товариство, кількісний склад акціонерів якого не може перевищувати 100 акціонерів та здійснює може здійснювати тільки приватне розміщення акцій [6].

Перелік внутрішніх документів згідно яких діє апарт-готель «FAMILY»:

1. Статут апарт-готелю «FAMILY».
2. Положення про підрозділи (підрозділ: розміщення, харчування, маркетингу, фінансовий, експлуатації).
3. Посадові інструкції (для виконавців всіх підрозділів).

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проектового підприємства готельного господарства та закладу ресторанного господарства при ньому, зображено на рис. 3.1 [45].

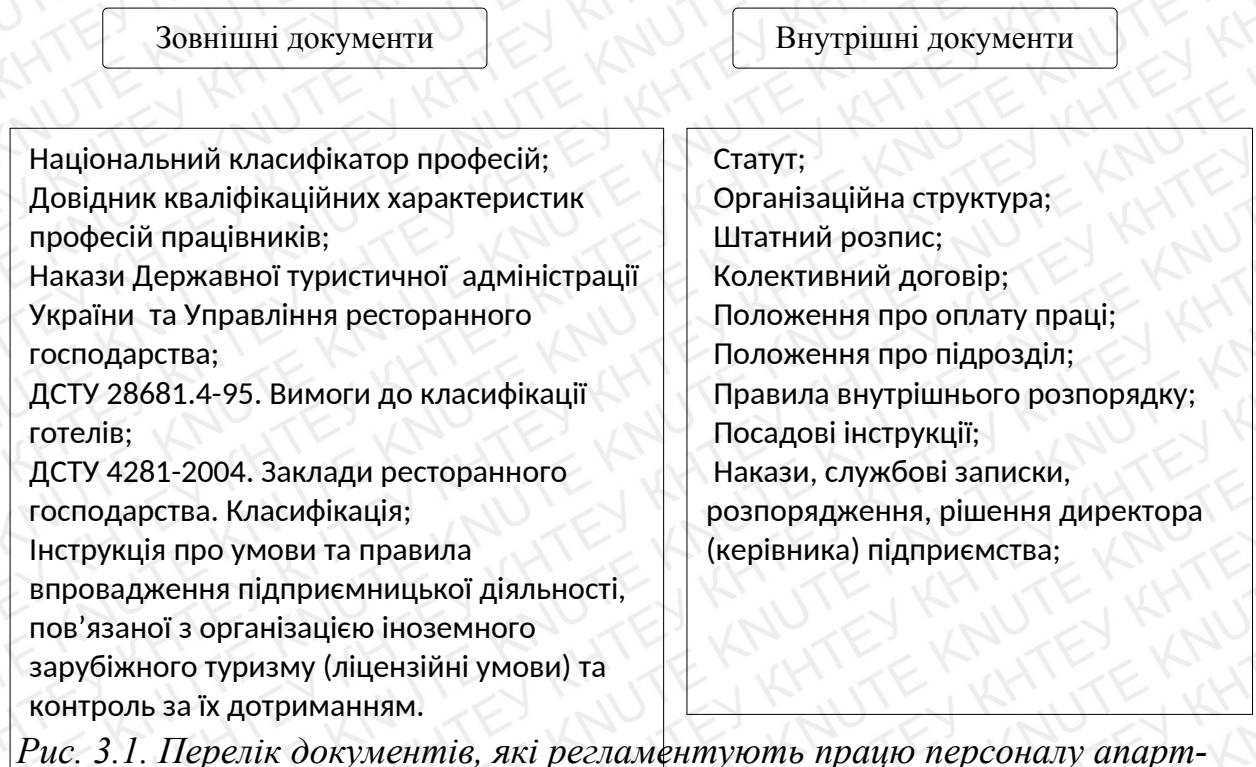


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу апарт-готелю «FAMILY»

У додатку Р розроблено положення про службу постачання проектового готельного підприємства. Посадову інструкцію секретаря директора апарт-готелю «FAMILY» наведено в додатку С.

Організаційна структура

Управління апарт-готелю «FAMILY» вирішено за лінійно-функціональною структурою. За такої структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив. Розроблювати конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро). Лінійно-функціональна структура управління апарт-готелем наведена на рис. 3.2.

Вищий рівень управління готелем представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі

рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу.

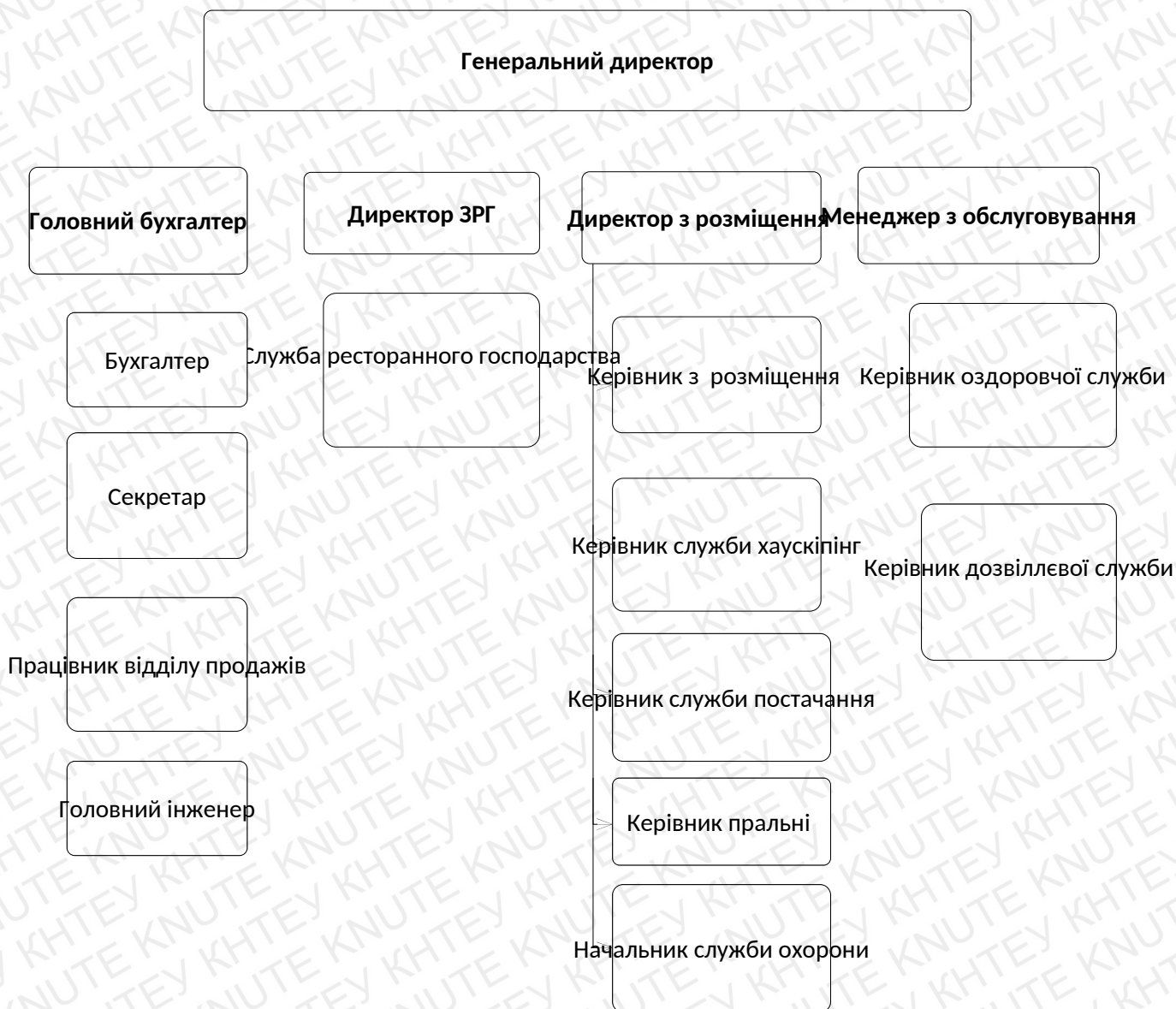


Рис. 3.2. Структура управління апарт-готелем «FAMILY»

Оперативне управління готелем здійснює директор, якому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства.

Керівник надає накази директорам та начальникам відділів, їм підпорядковується штаб підлеглим відповідно до керуючого відділу.

3.2. Капітал

Розмір статутного фонду товариства з обмеженою відповідальністю ПрАТ «FAMILY», формується за рахунок власних засновників відповідно до вимог чинного законодавства, чинного на момент формування статутного капіталу. Всього статутний фонд становить 1723717,2 тис. грн.

Товариство має право змінювати (зменшувати або збільшувати) розмір статутного капіталу. Рішення про збільшення або зменшення статутного капіталу приймається в порядку, передбаченому чинним законодавством.

Резервний капітал у створеному приватному акціонерному товаристві не формується.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту [66].

Основними видами діяльності проектного апарт-готелю «FAMILY» є:

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

Для визначення обсягів діяльності готелю, насамперед, необхідно обґрунтувати планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Планування послуг з тимчасового розміщення передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-діб реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності засобом розміщення визначаються у виробничо-експлуатаційній програмі.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{пл}$, людино-днів, з тимчасового розміщення закладу, що проектується, на плановий рік здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,5-0,7) за формулою 3.1 [66]:

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

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

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення апартаментів «FAMILY» на 2019 рік наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення апартаментів «FAMILY» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	2	4	120	125	120	0,5	0,7	0,6	240	350	288	878
Напівлюкс	5	10	120	125	120	0,5	0,7	0,6	600	875	720	2195
Номер категорії одномісний I	54	54	120	125	120	0,5	0,7	0,6	3240	4725	3888	11853
Номер категорії двомісний I	102	204	120	125	120	0,5	0,7	0,6	12240	17850	14688	44778
Разом	164	274	120	125	120	0,5	0,7	0,6	16440	23975	19728	60143

Планова пропускна спроможність обсягу послуг з харчування у готелі визначається через кількість людино-днів при експлуатації підприємства.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу. Іншу частину виробничої програми ЗРГ складає обсяг виробництва страв, що обирають гості готелю та місцеві жителі за вільним вибором («A la cart»). В проектованому закладі ресторанного господарства при апарт-готелі також передбачено організація святкових обслуговувань.

Розрахунок кількості замовлених послуг закладі ресторанного господарства на 2019 рік проводимо у таблиці 3.4 [46].

Таблиця 3.4

Розрахунок кількості замовлених послуг закладі ресторанного господарства на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	16440	23975	19728	60143
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	50	70	60	
2.3. Організація святкових обслуговувань	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	16440	23975	19728	60143
3.2. Меню вільного вибору	8220	16782,5	11836,8	36839,3
3.3. Організація святкових обслуговувань	3288	9590	5918,4	18796,4

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

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

Основну частину доходів закладу готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення. Доходи від

операційної діяльності ($D_{o.d}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [66]:

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зрг}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та дозвілевого призначення (D_m);
- інші операційні доходи ($D_{ін}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.d} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{ін} \quad (3.3)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі розраховано у таблиці 3.5. Ціна за місце була обрана на основі цін готелів-конкурентів, а саме готелів «Royal City Hotel» та «Radison SAS» [8].

Таблиця 3.5

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у апарт-готелі «FAMILY»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	120	175	144	439	4600	5000	4800	552,0	875,0	691,2	2118,2
Люкс	240	350	288	878	3600	4000	3800	864,0	1400,0	1094,4	3358,4
Напівлюкс	600	875	720	2195	1600	2000	1800	960,0	1750,0	1296,0	4006,0
Номер I категорії одномісний	3240	4725	3888	11853	700	900	800	2268,0	4252,5	3110,4	9630,9
Номер I категорії двомісний	12240	17850	14688	44778	800	1000	900	9792,0	17850,0	13219,2	40861,2
Разом	16440	23975	19728	60143				14436,0	26127,5	19411,2	59974,7

Товарообіг ресторану при готелі, як планується, буде складатися з двох основних складових:

1. реалізація продукції власного виробництва;
2. продаж купівельних товарів.

Для обґрунтування планового обсягу товарообороту закладу ресторанного господарства використовуються такі дані:

- планова чисельність гостей закладу готельного господарства;
- планові ціни послуг харчування (меню вільного вибору) та ціни сніданку, які визначені при обґрунтуванні цінової політики закладу з урахуванням сезонних коливань.

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства при апарт-готелі «FAMILY» на плановий 2019 рік наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	16440	23975	19728	60143
1.2. Меню вільного вибору	8220	16782,5	11836,8	36839,3
1.3. Організація святкових обслуговувань	3288	9590	5918,4	18796,4
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	120	150	120	
2.2. Меню вільного вибору	350	400	370	
2.3. Організація святкових обслуговувань	450	500	450	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	1972,8	3596,3	2367,4	7936,4
3.2. Меню вільного вибору	2877,0	6713,0	4379,6	13969,6
3.3. Організація святкових обслуговувань	1479,6	4795,0	2663,3	8937,9
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	6329,4	15104,3	9410,3	30843,9

У таблиці 3.7 узагальнюємо отримані результати операційних доходів апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік.

Таблиця 3.7

Планування обсягу операційних доходів апарт-готелю «FAMILY»

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	14436,0	26127,5	19411,2	59974,7
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	6329,4	15104,3	9410,3	30843,9
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	20765,4	41231,8	28821,5	90818,6
3. Інші операційні доходи, ти. грн	2076,5	4123,2	2882,1	9081,9
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	22841,9	45354,9	31703,6	99900,5

Основні засоби

На баланс проектного апарт-готелю «FAMILY» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховуємо суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи у перший рік створення готелю.

Розрахунок річної суми амортизації основних фондів апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік проводимо у табл. 3.8 [9].

Таблиця 3.8

Річна сума амортизації основних фондів апарт-готелю «FAMILY»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	1711735,1	30	42793,4
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	8558,7	5	1711,7
Інші	3423,5	4	855,9
Разом	1723717,2		45361,0

Оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу готельного господарства здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал;
- допоміжний персонал.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сн}$), використовують формулу 3.4:

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.4)$$

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

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Розрахунок чисельності покоївок у апарт-готелю 4* «FAMILY» наведено у таблиці 3.9. Проектований засіб розміщення буде розраховано 164 номери (274 місця).

Таблиця 3.9

Чисельність покоївок у апарт-готелі «FAMILY»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок на добу	Середньооблікова чисельність покоївок
Апартамент	1	3	0,3	
Люкс	2	4,5	0,4	
Напівлюкс	5	6,5	0,8	
Номер I категорії одномісний	54	7	7,7	
Номер I категорії двомісний	102	6,5	15,7	
Разом	164		25,0	25

Чисельність покоївок у апарт-готелі «FAMILY» становить 25 осіб.

Планування фонду заробітної плати працівників апарт-готелю «FAMILY» на місяць наводимо у додатку Т [7].

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці апарт-готелю «FAMILY» проводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування преміальної частини фонду оплати праці апарт-готелі
«FAMILY» на місяць**

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	66100	20	13220
Основний персонал	372500	30	111750
Допоміжний персонал	95300	10	9530
Разом	533900		134500

Розрахунок планового фонду оплати праці закладу готельного господарства передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Розрахунок фонду оплати праці в апарт-готелі на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	533,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	134,5
Разом місячний фонд оплати праці	668,4
Річний фонд основної заробітної плати	6406,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	1614,0
Разом річний фонд оплати праці	8020,8

У таблиці 3.12 проводимо узагальнення попередніх розрахунків апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік [66].

Таблиця 3.12

План з праці апарт-готелі «FAMILY» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	110
-у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	9
-основний операційний персонал, осіб	80
-допоміжний персонал, осіб	21
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	6406,8
-у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	793,2
-основний операційний персонал, тис.грн.	4470,0

Продовження таблиці 3.12

Показники	У розрахунку на плановий рік
-допоміжний персонал, тис.грн.	1143,6
Фонд додаткової заробітної плати	1614,0
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	8020,8
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80
- додаткова заробітна плата, %	20

Загальна кількість персоналу у апарт-готелі «FAMILY» на 2019 рік склав 110 осіб, загальний фонд оплати праці при цьому становить 8020,8 тис. грн.

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації фінансово-економічної діяльності має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відображатись у кількох статтях калькуляції.

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів.

Обсяги реалізації в закладі ресторанного господарства проводимо на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню та цінами на продукцію. Розраховані дані зводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

План потреби в сировині та товарах ЗРГ при апарт-готелі на 2019 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Свинина	4051,5	110	445,7
Свинні ребра	1569,5	100	157,0
Телятина	2920,0	130	379,6
Куряче філе	3540,5	111	393,0
Сало	2920,0	100	292,0
Язик яловичий	2774,0	80	221,9
Качка	2920,0	160	467,2
Курка	292,0	70	20,4
Скумбрія	985,5	70	69,0

Продовження таблиці 3.13

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Дорадо	2007,5	200	401,5
Палтус	3248,5	220	714,7
Карась	2044,0	60	122,6
Судак	2044,0	190	388,4
Лосось	584,0	450	262,8
Оселедець	3029,5	60	181,8
Чорнослив	438,0	80	35,0
Кукурудза	949,0	60	56,9
Квасоля	1898,0	40	75,9
Гречка	73,0	30	2,2
Рис	693,5	35	24,3
Борошно пшеничне	1825,0	14	25,6
Горіхи	328,5	70	23,0
Локшина	219,0	28	6,1
Вершки	401,5	60	24,1
Масло вершоке	328,5	130	42,7
Сметана	219,0	70	15,3
Сир Російський	1679,0	180	302,2
Сир Рокфор	730,0	250	182,5
Сир Моцарела	1131,5	190	215,0
Яйце куряче	1715,5	2,9	5,0
Буженина	876,0	200	175,2
Шинка	1095,0	170	186,2
Бастурма	620,5	190	117,9
Яблуко	876,0	11	9,6
Лимон	36,5	32	1,2
Груші	547,5	80	43,8
Виноград	547,5	110	60,2
Полуниця	401,5	90	36,1
Авокадо	146,0	90	13,1
Щавель	365,0	60	21,9
Цибуля зелена	219,0	50	11,0
Білі гриби	620,5	70	43,4
Цибуля ріпчаста	5073,5	14	71,0
Баклажан	3796,0	40	151,8
Помідор	5000,5	45	225,0
Огірок	4489,5	50	224,5
Перець болгарський	2007,5	50	100,4
Шампінйони	3066,0	40	122,6
Капуста білокачанна	5073,5	12	60,9
Картопля	7555,5	8	60,4
Морква	1934,5	14	27,1
Буряк	5730,5	10	57,3
Зелень петрушка	584,0	50	29,2
Разом			7403,3

Стаття 2. Витрати на оплату праці.

Складаються з основної та додаткової заробітної плати, інших заохочувальних та компенсаційних виплат, становить 8020,8 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок [5].

Сплачується суб'єктами господарювання, що мають найманих працівників, становить 22% від загального фонду оплати праці 1764,6 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів.

Розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, для проектного апарт-готелю становить 45361,0 тис.грн [7].

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення.

Витрати на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення наведено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення апарт-готелю

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	208535	1,98	141,4
Опалення	1231	1841,6	581,9
Холодна вода	14001	97,54	410
Гаряча вода	26678	15,79	171
Відрахування до ремонтного фонду	0,8% від доходів готелю		799,2
Разом			2103,5

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує

захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища. Розрахунок суми зносу спеціального одягу апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік здійснюється у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Сума зносу спеціального одягу апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік

Група робітників	Кількість персоналу за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	1300	11,7
Оперативно-виробничий персонал	80	2	900	144,0
Разом				155,7

Сума зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів апарт-готелю на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільна білизна двоспальна	110	2	140	1200	168,0
Постільна білизна односпальна	54	2	20	950	19,0
Рушники великі	274	3	240	230	55,2
Рушники маленькі	274	4	320	110	35,2
Спортивний інвентар	30	2	20	350	7,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	335	3	240	50	12,0
Столові набори	335	3	240	42	10,1
Скляний посуд	335	3	240	50	12,0
Металеві набори	335	2	240	35	8,4
Столова білизна	80	2	80	350	28,0
Разом					354,9

Загальні витрати за статтею склали: $155,7 + 354,9 = 510,6$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень.

Витрати за даною статтею не передбачаємо, оскільки будівля готелю буде новою.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі.

Збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 6,2 тис. грн., витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 10,0 тис. грн., плата за землю – 228,2 тис. грн., збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,7 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн.

Загальні витрати – 245,6 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не передбачаємо, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю не передбачаємо, оскільки в апарт-готелі передбачена посада охоронця.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати у кількості 40,0 тис.грн. на проведення розважальних програм та анімації.

Стаття 13. Інші поточні витрати. Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів, поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 3% від поточних витрат готелю: 1486,5 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю. Оскільки проєктований готель не планує брати кредит, витрати за цією статтею не передбачаємо.

Кошторис операційних витрат апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік зводимо у таблиці. 3.17 [66].

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати.

Таблиця 3.17

**Зведений кошторис операційних витрат апарт-готелі «FAMILY»
на 2019 рік**

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	7403,3	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	8020,8	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1764,6	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	45361,0	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2103,5	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	510,6	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	245,6	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	-	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	40,0	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	1486,5	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	66935,8	
	✓ умовно-змінні	19332,1	
	✓ умовно-постійні	47603,7	

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток та точка беззбитковості. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Для проведення аналізу беззбитковості діяльності готелю, що проектується, необхідною умовою є поділ витрат закладу на умовно-постійні та умовно змінні. Розрахунки планового маржинального прибутку апарт-готелю «FAMILY» узагальнюють у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування маржинального прибутку апарт-готелю «FAMILY» на 2019 рік

Показник	Значення, тис. грн.
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	99900,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	59974,7
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	30843,9
1.3. Інші операційні доходи	9081,9
2. Податок на додану вартість	19980,1
3. Чистий дохід	79920,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	19332,1
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	7403,3
4.2. Інші змінні витрати	11928,9
5. Маржинальний прибуток	60588,2
6. Постійні витрати	47603,7
7. Прибуток (збиток)	12984,6

Для проектного апарт-готелю «FAMILY» головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку [57].

Алгоритм прямого розрахунку результативних показників операційної діяльності апарт-готелю «FAMILY» на перший рік його функціонування наданий у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Планування основних результатів діяльності апарт-готелю «FAMILY»

№ пор.	Стаття	Розрахунок, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	99900,5
2	Умовно-змінні витрати	19332,1
3	Умовно-постійні витрати	47603,7
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	12984,6
5	Податок на прибуток	2337,2
6	Чистий прибуток можливий	10647,3
7	Рентабельність операційної діяльності, %	10,7
8	Чистий прибуток цільовий	13986,1
9	Чистий прибуток плановий	10647,3

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю передбачає оцінку можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок показників рентабельності робимо у таблиці 3.20 [66].

Таблиця 3.20

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності	$P_{oo} = \frac{\Pi}{Д} * 100$ $R_{rp} = \frac{\Pi}{Д} * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	$P_{oo} = 10647,3 / 99900,5 * 100 = 10,7 \%$
Рентабельність операційних витрат	$P_{ov} = \frac{\Pi}{ПВ} * 100$ $R_{pv} = \frac{\Pi}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{ov} = 10647,3 / 66935,8 * 100 = 15,9 \%$
Рентабельність основних фондів	$P_{of} = \frac{\Pi}{ОВ} * 100$ $R_{ov} = \frac{\Pi}{ОВ} * 100$	$ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.;	$P_{of} = 10647,3 / 1723717,2 * 100 = 0,6 \%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

Для проектного апарт-готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 9% річних. Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом.

Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для закладу, що проектується, приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 22%).

Планові показники діяльності апарт-готелю «FAMILY» на перші шістнадцять років подано у таблиці 3.21 [58].

Таблиця 3.21

**Планування основних результатів діяльності
апарт-готелю «FAMILY» на перші шістнадцять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	79920,4	9,0	19332,1	22,0	47603,7	12984,6	10647,3
2-й	87113,2	9,0	19164,9	22,0	47603,7	20344,6	16682,6
3-й	94953,4	9,0	20889,7	22,0	47603,7	26460,0	21697,2
4-й	103499,2	9,0	22769,8	22,0	47603,7	33125,7	27163,1
5-й	112814,1	9,0	24819,1	22,0	47603,7	40391,4	33120,9
6-й	122967,4	9,0	27052,8	22,0	47603,7	48310,9	39614,9
7-й	134034,5	9,0	29487,6	22,0	47603,7	56943,2	46693,4
8-й	146097,6	9,0	32141,5	22,0	47603,7	66352,4	54409,0
9-й	159246,4	9,0	35034,2	22,0	47603,7	76608,5	62819,0
10-й	173578,5	9,0	38187,3	22,0	47603,7	87787,6	71985,8
11-й	189200,6	9,0	41624,1	22,0	47603,7	99972,8	81977,7
12-й	206228,6	9,0	45370,3	22,0	47603,7	113254,7	92868,8
13-й	224789,2	9,0	49453,6	22,0	47603,7	127731,9	104740,2
14-й	245020,2	9,0	53904,5	22,0	47603,7	143512,1	117679,9
15-й	267072,1	9,0	58755,9	22,0	47603,7	160712,6	131784,3
16-й	291108,6	9,0	64043,9	22,0	47603,7	179461,0	147158,0
Разом	2637643,9		582031,3		761658,6	1293954,0	1061042,3

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [66]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.5)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту робимо в таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
апарт-готелю «FAMILY»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід.
1-й	1723717	56008,2	56008,2	54376,9	
2-й		62043,5	118051,7	114613,3	
3-й		67058,1	185109,8	179718,3	
4-й		72524,0	257633,8	250129,9	
5-й		78481,8	336115,6	326325,9	
6-й		84975,8	421091,5	408826,7	
7-й		92054,3	513145,8	498199,8	
8-й		99769,9	612915,7	595063,8	
9-й		108179,9	721095,6	700092,8	
10-й		117346,7	838442,3	814021,7	
11-й		127338,6	965780,9	937651,4	
12-й		138229,7	1104010,7	1071855,0	
13-й		150101,1	1254111,7	1217584,2	
14-й		163040,8	1417152,6	1375876,3	
15-й		177145,2	1594297,8	1547861,9	
16-й		192518,9	1786816,7	1734773,5	
Разом	1723717	1786816,7		1734773,5	11056,3

Індекс дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється [66]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Індекс дохідності (*ІД*) дорівнює:

$$ІД = 1734773,5 / 1723717 = 1,01$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль [66].

$$ІР = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.7)$$

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

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

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

$$ЧП = 1061042,3 / 16 = 66315,1 \text{ тис. грн.}$$

$$ІР = 66315,1 / 1723717 * 100 = 3,8\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 3,8%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [66]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_p} \quad (3.8)$$

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

ЧГП_р - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [66]:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 1734773,5/16=108423,3 \text{ тис. грн.}$$

$$PO=1723717/108423,3=15,9 \text{ роки.}$$

Період окупності інвестиційного проекту апарт-готелю «FAMILY», який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 15,9 роки.

Висновки до розділу 3.

1. Складено організаційний та фінансовий плани, визначено організаційно правову форму проектного апарт-готелю, який буде створений у вигляді приватного акціонерного товариства.
2. Розроблена організаційна структура управління готелем, яка представлена за лінійно-функціональною структурою, розраховано чисельність персоналу, кількість якого склала - 110 осіб.
3. Представлено економічні розрахунки показників господарської діяльності проектного готелю з урахуванням фактору сезонності.
4. Розраховано поточні витрати апарт-готелю, їх сума становить 66935,8 тис. грн. та операційні доходи від надання послуг з проживання, харчування та додаткових послуг, з доходом 99900,5 тис. грн.
5. Оцінено показник періоду окупності для проектного апарт-готелю «FAMILY», який визначено дисконтованим методом і становить 15,9 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Грунтуючись на теоретичних, методичних, прикладних засадах проектування, в рамках випускного кваліфікаційного проекту розроблено бізнес-план готелю 4* на 274 місця у Шевченківському районі м.Києва.

За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Досліджено ринок готельних послуг Шевченківського району м.Києва, виявлено, що на досліджуваній території дуже висока конкуренція яка складається з засобів розміщення різної категорії комфорту та місткості.

2. Проведено сегментацію потенційних відвідувачів готелю та визначено, що основним споживачем будуть чоловіки та жінки віком 25 до 55 років з дітьми, з доходом більше вище середнього, які приїзять до Києва з пізнавальною та метою сімейного туризму.

3. На основі аналізу конкурентного середовища та аналізу споживачів, шляхом анкетування було обґрунтовано концепцію готелю, який за типом відноситься до апарт-готелів. Конкурентними перевагами засобу розміщення будуть: комфортні номери з міні-кухнею; дитяче кафе; ігрова кімната, послуги няні; розважальний центр; басейн, спортивний зал для дорослих та дітей.

4. Визначено площу приміщень різного функціонального призначення готелю на основі чинної нормативної документації. Проаналізовано сервісні процеси, які відбуваються у проектованому готелі, а саме: процес бронювання номерів, реєстрації, поселення та виселення.

5. Розроблено виробничу програму та меню закладів ресторанного господарства при апарт-готелі. Визначено виробничі цехи служби харчування та підібране професійне обладнання.

6. Розраховано загальну площу проектованого апарт-готелю «FAMILY»: площа першого поверху становить - 1763 м², другого поверху - 1359 м², типового житлового поверху – 1359 м², площа підземного поверху – 885 м², кількість поверхів – 7.

7. Інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення його в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну у стилі модерн

готелю і закладів ресторанного господарства.

8. Визначено попередню вартість будівництва апарт-готелю «FAMILY» розраховано за укрупненими показниками, її сума склала 1711735,1 тис. грн.

9. Розроблено заходи раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу, засобів з цивільного захисту.

10. Складено організаційний та фінансовий плани, визначено організаційно правову форму проєктованого апарт-готелю, який буде створений у вигляді приватного акціонерного товариства.

11. Розроблена організаційна структура управління готелем, яка представлена за лінійно-функціональною структурою, розраховано чисельність персоналу, кількість якого склала - 110 осіб.

12. Представлено економічні розрахунки показників господарської діяльності проєктованого готелю з урахуванням фактору сезонності.

13. Розраховано поточні витрати апарт-готелю, їх сума становить 66935,8 тис. грн. та операційні доходи від надання послуг з проживання, харчування та додаткових послуг, з доходом 99900,5 тис. грн.

14. Оцінено показник періоду окупності для проєктованого апарт-готелю «FAMILY», який визначено дисконтованим методом і становить 15,9 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України №1264-XII від 2.06.1991 р.
4. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
5. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
6. Про приватні акціонерні товариства: Закон України від 06.02.2016 №2275-VIII
7. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
8. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
9. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
- 10.ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
- 11.ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
- 12.ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
- 13.ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
- 14.ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
- 15.ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
- 16.ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
- 17.ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».

18. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
19. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
20. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
21. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
22. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
23. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
24. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
25. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
26. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
27. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
28. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
29. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
30. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
31. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
32. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
33. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 350 с.
34. Александрова А.Ю. Международный туризм : учебник / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект Пресс, 2004. – 185 с.
35. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / С. И. Байлик. – К. : ВИРА-Р, Альтерпрес, 2001. – 208 с.

36. Головка О. М. Організація готельного господарства: Навч. посіб. / О. М. Головка та ін. — К.: Кондор, 2011. — 408 с.

37. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». — Л.: Вид-во Львів. Політехніки, 2012. — 181 с.

38. Гудзовата О. О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу / О. О. Гудзовата // Торгівля, комерція, підприємництво / Збірник наукових праць. — Вип. 14. — Львів: ЛКА. — 2012, — С. 76-82.

39. Зайчук Г.М. Управління маркетинговою діяльністю в туристичній галузі. Монографія.// Г. Зайчук. — Дрогобич. ДДПУ. 2010. — 154 с.

40. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. — К.: А.С.К., 2007. — 848 с

41. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях: Навчально-наочний посібник / О. Є. Кашинська. — Старобільськ : Вид-во ДЗ „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”, 2018. — Ч. 1. — 188 с.

42. Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В. Інженерне обладнання будівель: Підручник / За ред. В.С. Кравченка. — К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2008. — 480 с.

43. Круль Г. Я. Основи готельної справи: Навч. посіб. / Г. Я. Круль. — К.: Центр учбової л-ри, 2011. — 367 с.

44. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів. — К. : Основи, 2008. — 288 с.

45. Мазаракі А.А. HoReCa: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М. та ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. — 348 с.,— 348 с.

46. Малик Л.О. Економіка та організація формування маркетингової туристичної індустрії в Україні. Монографія. // Л. Малик. — Дрогобич “Коло”, 2011. — 394 с.

47.Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М. П. Мальська, Н. В. Антонюк, Н. М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 661 с.

48.Марцин Т. О. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства України / Т. О. Марцин, Т. В. Бурак // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – К.: КНТЕУ, 2014. – 391 с.

49.Мельниченко С.В., Магалецький А.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 334 с.

50.Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун-т, Харк. торг.-екон. ун-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.

51.Нікітенко С.І. Діловий туризм в Україні: проблеми та перспективи розвитку / С.І. Нікітенко // Наукові праці. – Том 52. Вип. 39. – С. 139-143.

52.Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навчальний посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 346 с.

53.Орлов А. Видеосамоучитель. AutoCAD 2010. – СПб.: Питер, 2010. – 368 с.

54.Основи охорони праці: підручник / М.С. Одарченко. В.І. Степанов, Я.М. Черненко. – Х. : Издат, 2017. – 334 с.

55.Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

56.Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі та [та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 339 с.

57.Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навчальний посібник / П. Р. Пуцентейло. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

58.Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: навчальний посібник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 405 с.

59.Сокол Т. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с

60.Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с.

61.Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.

62.Цивільна оборона: Методичні вказівки до виконання розділу дипломного проекту з цивільної оборони для студентів всіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / Уклад: Хіврич О.В., Заєць В.А. – К.: НУХТ, 2009. – 17 с. (№ 7275).

63.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.

64.Шикіна О. В. Теоретичні основи діяльності концептуальних готелів та їх класифікація / О. В. Шикіна, Г. І. Фадєєва // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2017. – №6 (11). – С. 207-214.

65.Шленская, Т. В. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для ВУЗов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

66.НоReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.

67.Гостиничный рынок Украины: состояние и перспективы. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://ubr.ua/business...business/gostinichnyi-rynokukrainy-sostoianie-i-persp>

68.Новости. Гостиничный бизнес онлайн — ProHotelia. — [Электронный ресурс]. — Режим доступа:[http:// www.prohotelia.com.ua/category/catalognews](http://www.prohotelia.com.ua/category/catalognews)

69.Офіційний сайт Державного комітету статистики України. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [http:// www.ukrstat.gov.ua/](http://www.ukrstat.gov.ua/)

70.Офіційний сайт Шевченківська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://shev.gov.ua/>

71.Рішення КМР «Про затвердження Міської цільової програми розвитку туризму в місті Києві на 2016 - 2018 роки» від 11 лютого 2016 року N 91/91. - Електронний ресурс - Режим доступу: [http://kmr.ligazakon.ua/SITE2/1_docki2.nsf/alldocWWW/95D9AB1823FFF6CDC2257F7F0072AF59?](http://kmr.ligazakon.ua/SITE2/1_docki2.nsf/alldocWWW/95D9AB1823FFF6CDC2257F7F0072AF59?OpenDocument)

72.Скобелева Г. С. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України / Г. С. Скобелева, О. В. Єлісеєнко // Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. - 2015. - № 4. - С. 45-48. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbumb_2015_4_11

73.Шевченківський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>

74.Шевченківський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.segodnya.ua/longread/shevchenkovsky/index.html>

ДОДАТКИ